Prato

Süddeutsche Küche.

Die

Süddeutsche Küche

auf ihrem gegenwärtigen Standpunkte

mit Berücksichtigung des Chef's

und einem Anhange

über das moderne Serviren

nach metrischem Maß und Gewicht berechnet

für

Anfängerinnen sowie für praktische Köchinnen

zusammengestellt

von

Katharina Prato

(Edle von Scheiger).

Achtzehnte neu bearbeitete und vermehrte Auflage.

Gratz 1885.

Aug. Hesse's Buchhandlung.

August Zimmermann.

Alle Rechte vorbehalten.

Vorwort zur achtzehnten Auflage.

In der achtzehnten Auflage, durch deren Ausgabe die Zahl von 100.000 Exemplaren weit überschritten wird, war es mir möglich, durch Zuhilfenahme von 40 Seiten eine außerordentliche Vermehrung, auf alle Abschnitte vertheilt, eintreten zu lassen, da ich durch Zusendung erprobter, verläßlicher Recepte mich in den Stand gesetzt sehe, eine Auswahl zu treffen und damit trachte, den Neuerungen zu folgen.

Seit Ausgabe der ersten Auflage, welche ich mit dem Wunsche erscheinen ließ, meine Arbeit möge von gutem Erfolge begleitet sein, sind mir von nah und ferne zahlreiche Aeußerungen des Dankes und der Anerkennung zugekommen.

Was mir in zahlreichen Kundgebungen gesagt wurde, enthält ein Schreiben von einer mir persönlich unbekannten, hochgestellten Dame in folgenden Worten:

„Durch die Herausgabe der Süddeutschen Küche wurde der Frauenwelt ein so nützliches Werk in die Hand gegeben, daß gewiß sehr viele Frauen mit stillem Danke gegen die Verfasserin in diesem vortrefflichen Buche Rath für ihren Haushalt suchen; aber auch die Anerkennung in Worten soll nicht fehlen und darum nehmen Sie dieselbe freundlichst von mir hin, die in diesem Buche den Vortheil gelernt hat, wie man mit leichter Mühe und wenig Kosten, besonders auf dem Lande gute und feine Speisen bereiten kann, die man gewöhnlich nur in der Stadt um theures Geld zu bekommen pflegt.“

„Dieses treffliche Kochbuch hat für jeden Zweig der Kochkunst Sorge getragen und ist an Klarheit wie Einfachheit der Angaben keinem anderen zu vergleichen u. s. w."

Für letzteres spricht auch die oft vorkommende Aeußerung strebsamer Dienstmädchen, welche ihre Kochkenntnisse mit den Worten bekräftigen: „Ich habe die Prato und es gelingt mir Alles."

Besonders erfreulich ist, daß die Süddeutsche Küche auch im Norden Deutschlands, wo bekanntlich eine einfachere Kochweise herrscht, immer mehr Verbreitung findet, so wie sie auch überall, wo Deutsche auf fremdem Boden leben, die Bereitung der beliebten heimatlichen Gerichte vermittelt.

Diese, meine Erwartung weit übertreffenden Erfolge waren auch Veranlassung, daß Ihre k. und k. Hoheit die durchlauchtigste Frau Kronprinzessin Erzherzogin Stefanie von Oesterreich-Ungarn allergnädigst geruht haben, die Zusendung des 100.000. Exemplares der „Süddeutschen Küche" für Höchstihre Privatbibliothek zu genehmigen und daß Höchstdieselbe „mit lebhafter Freude den schönen Erfolg dieses jeder österreichischen Hausfrau wohlbekannten Werkes begrüßen, einem Erfolg, der die beste Gewähr für die Gemeinnützigkeit dieses echt vaterländischen Erzeugnisses bietet".

So möge denn auch diese 18. Auflage hinausgehen, zu den vielen langjährigen, treuen Freundinnen zahlreiche neue werben und an ihrem bescheidenen Theile zur Förderung häuslichen Glückes und zur Zufriedenheit beitragen.

Gratz, im November 1885.

Katharina Edle v. Scheiger.
(Katharina Prato.)

Aus der

Vorrede zur ersten Auflage.

Ich beabsichtige mit meiner Vorrede durchaus nicht, dieses Kochbuch lobend anzupreisen und große Erwartungen zu erregen, sondern nur zu erklären, wie es gekommen, daß ich wage, meine Arbeit, ungeachtet der schon vorhandenen Unzahl ähnlicher Bücher, der Oeffentlichkeit zu übergeben; dann um einige Andeutungen vorangehen zu lassen.

Da die in vielen Jahren für meinen eigenen Gebrauch gesammelten Kochrecepte mir selbst von großem Nutzen waren und bei Anderen vielen Beifall fanden, mich auch Viele aufforderten, sie durch den Druck allgemein zugänglich zu machen, entschloß ich mich dazu und suchte meine Sammlung zu vervollständigen und mit erfahrenen Frauen zu berathen. Mein Zweck war, diese Arbeit als Leitfaden für Anfängerinnen und vorzüglich für angehende Hausfrauen brauchbar zu machen. Aus diesem Grunde habe ich die Speisevorschriften auf eine kleine Personenzahl eingerichtet und Alles, was zum Selbsterlernen ausführlich erklärt werden muß, sowie die Bereitungsart oft vorkommender Speisetheile oder Vorbereitungen unter dem Titel „Vorkenntnisse" zusammen gestellt, um viele Wiederholungen zu vermeiden. Ich empfehle daher diese nicht zu überschlagen, da die Speiseangaben nur auf Grundlage derselben leicht verständlich sind. Ebenso nothwendig ist es,

wenn mehrere Speisen unter einem Titel vereinigt sind, den ersten Absatz, welcher sich oft auf alle bezieht, zu lesen.

Es ist nicht allein nothwendig, Quantitäten und Qualitäten der Bestandtheile nach Angabe zu nehmen, sondern auch bei Allem die angegebene Reihenfolge zu beobachten und die vorgeschriebene Zeit darauf zu verwenden. Vorzüglich wichtig ist auch Kenntniß der mannigfaltigen Eßwaaren beim Einkaufe, da gute Bestandtheile für die Güte der Speisen von größter Wichtigkeit sind. Ebenfalls wichtig ist eine vernünftige Zeiteintheilung und daß die Wahl der Speisen früh genug getroffen und dabei nachgesehen werde, ob alles dazu Nöthige im Hause ist, damit nicht während der dringendsten Arbeit Fehlendes erst herbeigeholt werden muß und dadurch das Essen nicht zur rechten Zeit fertig oder übereilt gekocht und dabei manches verdorben wird.

Da es Vielen nicht möglich ist, in einem besseren Haushalte praktisch kochen zu lernen, so dürfte mein Bestreben, eine leicht faßliche Anleitung zum Selbsterlernen zu geben, Manchen willkommen sein.

In dem stillen Danke Solcher, die mit Verstand und gutem Willen meine Arbeit mit Erfolg benützen, würde meine Bemühung den schönsten Lohn finden.

Gratz, im August 1858.

Katharina Prato.

Vorkenntnisse.

Ueber Maß und Gewicht.

Die Speisevorschriften dieses Kochbuches sind ungefähr auf vier Personen berechnet; doch erleidet diese Regel manche Ausnahme, namentlich je nachdem eine Mahlzeit aus vielen oder wenigen Gerichten besteht. Speisen, welche auch kalt zu genießen sind, kommen oft in größerem Ausmaße vor, sowie auch Geflügel und andere Fleischstücke außer Verhältniß zu dieser Zahl stehen.

Im Allgemeinen rechnet man auf 4 Personen $^1/_2$ Kilo bis zu 1 Kilo Rindfleisch (zum Braten mehr als zum Sieden), weniger von Kalbs-, Schweins- und Schöpsenbraten. Einen Hasenrücken kann man ungefähr für 6, einen Kapaun auf 4 bis 6, einen Indian auf 8 bis 12, eine Gans auf 6, eine Ente auf 2 bis 4 und ein Brathuhn, Schnepfe oder dergleichen auf 2 Personen, von Fischen ungefähr $^1/_4$ Kilo für eine Person rechnen. Von Weizenmehl nimmt man ungefähr zu Nudeln in der Suppe 3 Deciliter und 1 Ei oder 2 Dotter, zum Abschmalzen 7 Deciliter und 2 Eier nebst Wasser, für Schmarn $^1/_4$ Liter, zu Speisen von Hefenteig $^1/_2$ Liter oder 28 Deka. Von Haidenmehl nimmt man zu Sterz 7 Deciliter, von Reis oder Gerste zu Suppe 2 Deciliter, zu Risotto oder Ritscher 4 Deciliter, von Hülsenfrüchten statt Gemüse $^1/_2$ Liter. Vom Fette zum Einbrennen von Gemüsen genügen 2 bis 3 Eßlöffel voll und ebenso viel Mehl. Etwas mehr Fett und Mehl für Saucen. Das rechte Maß für jeden Haushalt muß die Beobachtung ergeben.

Wenn ein Löffel voll als Maß angegeben ist, so hat man darunter einen Eßlöffel zu verstehen. Bei Löffel voll Fett ist dies meist in trockenem Zustande gemeint, bei Zucker oder Mehl nicht stark gehäuft oder 15 bis 20 Gramm (einem alten Loth) gleich.

Wenn Semmeln, Weißbrode nach der Zahl angegeben sind, kann man für je eine 5 Deka im Gewichte nehmen.

Bei Mehlspeisen und Backwerk sind die Eier manchesmal nach Gewicht angegeben, um das Verhältniß derselben zu Zucker und Mehl

genauer zu bestimmen, da bei verschiedener Größe der Eier ein nicht unbedeutender Unterschied stattfindet, sowie frische schwerer sind als vor längerer Zeit gelegte. Es sind z. B. 3 große Hühnereier bei 19 Deka, 3 kleine bei 12 Deka schwer, daher man von gewöhnlichen mittelgroßen 3 zu 15 Deka (oder 8 Loth) schwer annimmt. Wenn es heißt, 3 oder 4 Eier schwer, so wird die genannte Zahl Eier als Gewicht genommen, wenn aber z. B. steht 15 Deka Eier, so sucht man das genannte Gewicht durch größere oder kleinere Eier herauszubringen, die man dann zur Speise verwendet. Bei Vermehrung einer Speise ist es immer am sichersten für je 1 Ei 5 Deka zu berechnen.

Bei der Umrechnung in das neue Maß und Gewicht mußte ich mich an die auf die alten Cimente und Gewichtsstücke entfallende Menge halten, um das erprobte Verhältniß zu den Eiern nicht zu verändern und aus diesen Grund den Zehntel-Liter (Deciliter) anwenden, weil die Zehntheilung mehr als die Halbirung dem alten Maße entspricht[1]). Der Deciliter enthält nur um einen Eßlöffel voll mehr als ein Viertelseidel, weshalb zwei Deciliter für $^1/_2$ Seidel, 3 für $^3/_4$ Seidel gelten können, wenn man sie schwach mißt, da $3^1/_2$ Deciliter einen Seidel gleich sind. Zum Vergleiche mit den alten Maßen und Gewichten diene nachstehende Tabelle:

							Liter Deciliter. Centiliter.
4	Seidel	sind nicht ganz . .	$1^1/_2$	Liter,	genau		1·41
3	„	sind etwas mehr als	1	Liter	„		1·06
2	„	sind gleich	7	Deciliter	„		0·70
$1^1/_2$	„	sind etwas mehr als	$^1/_2$	Liter	„		0·53
1	„	ist etwas weniger als	4	Deciliter	„		0·35
$^3/_4$	„	ist beinahe . . .	3	Deciliter	„		0·27
$^1/_2$	„	ist etwas weniger als	2	Deciliter	„		0·18
$^1/_3$	„	ist mehr als . . .	1	Deciliter	„		0·13
$^1/_4$	„	ist etwas weniger als	1	Deciliter	„		0·09
$^1/_8$	„	ist etwas weniger als	$^1/_2$	Deciliter	„		0·04
1	Eßlöffel	gestrichen voll . .	1	Centiliter	„	($^1/_{100}$ Liter) .	0·01

[1]) Die Viertel- und Achtelliter-Cimente, welche des gewohnten Berechnens der Preise wegen beim Kleinverkaufe eingeführt sind, eignen sich zur Umrechnung des alten Maßes weniger, als die Zehntelliter, da z. B. ein Viertelliter $2^3/_4$ Viertelseidel und $^1/_8$ Liter $1^1/_2$ Viertelseidel ausmacht, wodurch eine Veränderung des Maßes oder eine kaum verständliche Angabe entstünde. Die Deciliter-Cimente zu 5—3—1 Deciliter sind zum Unterschiede unten weiter als oben, die Viertel und Achtel gleichweit.

Loth	Deka u. Gramm		Loth	Deka u. Gramm		Loth	Deka u. Gramm	
1	—	$17^1/_2$	12	21	—	23	40	$2^1/_2$
2	3	5	13	22	$7^1/_2$	24	42	—
3	5	$2^1/_2$	14	24	5	25	43	$7^1/_2$
4	7	—	15	26	$2^1/_2$	26	45	5
5	8	$7^1/_2$	16	28	—	27	47	$2^1/_2$
6	10	5	17	29	$7^1/_2$	28	49	—
7	12	$2^1/_2$	18	31	5	29	50	$7^1/_2$
8	14	--	19	33	$2^1/_2$	30	52	5
9	15	$7^1/_2$	20	35	—	31	54	$2^1/_2$
10	17	5	21	36	$7^1/_2$	32	56	—
11	19	$2^1/_2$	22	38	5			
Pfund	**Kilo**	**Deka**	**Pfund**	**Kilo**	**Deka**	**Pfund**	**Kilo**	**Deka**
1	—	56	2	1	12	6	3	36
$1^1/_4$	—	70	3	1	68	7	3	92
$1^1/_2$	—	84	4	2	24	8	4	48
$1^3/_4$	1	—	5	2	80	9	5	04

Es entfallen demnach auf die alten Gewichtsstücke des Wiener Pfundes folgende Zahlen im neuen Gewichte, nämlich:

auf das von 1 Loth $17^1/_2$ Gramm,
" " " 2 " 35 "
" " " 4 " 7 "
" " " 8 " 14 "
" " " 16 " 28 "
" " " 32 " 56 "

oder auf je 4 Loth 7 Deka oder ein Neuloth.

Die bei genauer Umrechnung entfallenden halben Gramme sind als zu unbedeutend gar nicht oder nur für Gewürze zu beachten, selbst die Gramme unter einem halben Deka ($^1/_3$ Loth) kann man bei anderen Bestandtheilen übergehen und die mehr als 5 betragen, für 1 Deka annehmen.

Bei Fleischspeisen, wo das Gewicht nur ungefähr angegeben war, habe ich für ein Wiener Pfund ein halbes Kilo, 50 Deka nicht aber die entsprechenden 56 Deka gesetzt, weil da der Unterschied von 4 Loth nicht von Bedeutung ist und man auch beim Kaufe des Fleisches 50 oder 60 Deka an Stelle eines Pfundes, 30 statt 28 als Ersatz für das halbe Pfund verlangen muß, da es nur in Stufen von 10 Deka verabfolgt wird.

Erklärung der gewöhnlichen Küchenausdrücke.

Sprudeln oder quirlen bedeutet, etwas Flüssiges durch starkes Bewegen mit dem Sprudler mit etwas Anderem gut mischen oder auch schaumig machen. Eier, welche man in einen Teig geben oder zum Bestreichen verwenden will, sprudelt man ab, bis Dotter und Klar (Eiweiß) gemischt sind. Wenn man Dotter oder ganze Eier etwas Heißem (Suppe, Milch u. s. w.) beimischt, muß man sie vorher mit etwas Kaltem davon oder mit Wasser absprudeln, damit sie durch die Hitze nicht gerinnen, dann fortsprudelnd von der heißen Flüssigkeit dazu geben. Um Mehl mit einer Flüssigkeit zu mengen, sprudelt man anfangs nur so viel von letzterer dazu, daß es dickflüssig wird und erst, wenn es glatt ist, den Rest.

Abtreiben besteht darin, daß man Butter oder Rindschmalz in einer tiefen Schüssel (Weidling) mit einem Kochlöffel so lange nach einer Seite hin in die Runde rührt, bis es flaumig und lichter geworden ist, worauf man Dotter oder ganze Eier einzeln nach und nach dazu gibt, so oft das Frühere gut verrührt ist. Wenn Zucker zur Speise gehört, so gibt man ihn gestoßen ebenfalls nach und nach zum Abtriebe. Werden die Eiweiß zu Schnee geschlagen beigemischt, so mengt man diesen zuletzt mit den anderen Bestandtheilen nur leicht darunter und rührt dann nicht mehr. Geht der Abtrieb zusammen, das heißt, stockt das Fett und sondert sich vom Ei ab, so stellt man die Schüssel auf den warmen Herd, um es zu erweichen und rührt fleißig fort. Von dem ordentlichen Abtreiben hängt oft das Gelingen einer Speise ab.

Rühren heißt: Etwas, um eine Mischung zu bewerkstelligen, in einer Schüssel oder Casserole mit dem Kochlöffel in die Runde bewegen vorzüglich bei Mehlspeisen, wenn Eier mit Zucker zu einer schaumigen Masse verrührt werden sollen, worauf man Schnee und andere Beigaben nur leicht dazu mischt.

Schneeschlagen. (Eiklar in Schaum verwandeln.) Dabei ist vor Allem nothwendig, daß man frische Eier nimmt und beim Aufschlagen nichts von den Dottern zum Eiklar kommt. Das Geschirr[1]), in welchem er geschlagen wird, sowie das Eiweiß soll vorher in kaltes Wasser gestellt werden. Man schlägt anfangs ganz langsam, dann immer schneller und kräftiger, bis der Schaum so steif ist, daß, wenn man die Ruthe heraus-

[1]) Am besten eignet sich ein messingenes Einsiedbecken. In Ermanglung eines solchen bedient man sich auch glasirter Schüsseln oder bei Schnee von ein paar Eiern eines tiefen Tellers, zu letzteren einer hölzernen Salatgabel oder einer Ruthe von abgezogenen Birkenzweigen, zu ersterem einer von Messingdraht.

zieht, die dadurch entstehenden Zacken sich nicht bewegen und ein auf den Schnee gelegtes Ei nicht einsinkt.

Schmieren von Formen und Blech. Man läßt ein Stückchen Butter oder Rindschmalz warm werden und bestreicht damit die Form mittelst einer Feder oder eines Pinsels. Man gibt dann Zucker, Mehl oder Brösel in die Form, dreht sie nach allen Seiten und klopft sie umgestürzt etwas auf, damit Alles, was nicht haftet, herauskommt. Mit Zucker gehört es für süße Dunstmehlspeisen, mit Mehl für gebackene, mit Brösel meist für ungezuckerte, gebackene Speisen. Wenn man eine Mehlspeise in einer Schüssel bäckt, so wird diese etwas stärker mit ungeschmolzener Butter oder Rindschmalz ausgestrichen, sowie auch ein Geschirr, in welchem man einen Strudel oder eine Germspeise backen will. Das flache Blech für Backwerk bestreicht man ganz dünn mit Butter oder Rindschmalz, läßt Mehl darüber hinlaufen und klopft es dann ab. Zu feinerem Backwerke läßt man das Blech im Rohre warm werden, bestreicht es mit einem Stücke weißen Wachses und wischt es mit Löschpapier ab, worauf es wieder kalt werden muß. Wenn ziemlich viel Fett beim Teige ist, wird das Blech gar nicht bestrichen.

Bähen, Rösten und Backen der Semmel. Man schneidet Semmeln als Beigabe zu Suppen länglich, würfelig oder dünnblätterig und gibt sie zum Bähen (Bräunen) beim Sparherde auf das Backblech oder in eine flache Pfanne und stellt sie in das Rohr oder über Gluth oder man schneidet größere Schnitten und legt sie auf einen Rost von Draht. Geröstet wird die Semmel ebenfalls in einer Pfanne, jedoch mit Fett. Zum Backen nimmt man ziemlich frische Semmeln (damit sie nicht so fett werden), schneidet sie würfelig, gibt sie in heißes Schmalz und bäckt sie gelb, worauf man sie herausnimmt.

Für süße Suppen bestreut man Schnitten von mürben Wecken oder Semmeln stark mit Zucker, läßt sie eine Weile liegen und bäht sie, auf das Blech gelegt, im Rohre, wobei der Zucker etwas schmilzt.

Einbröseln (Panieren) heißt, Fleisch u. s. w. mit Bröseln dicht bestreuen. Man reibt dazu die Brösel von nicht allzu alten Semmeln (da alte zu viel Fett ziehen) oder mürbem Gebäcke oder man schneidet die Rinde vom Letzteren weg, gibt die Schmolle (Krume) zwischen ein reines Tuch und zerreibt sie mit den Händen und schüttelt die Brösel durch einen Durchschlag in eine Schüssel. Damit die Brösel haften, taucht man Stücke von Mehlspeisen einzeln in abgeschlagene gesalzene Eier, darauf in die Brösel und schüttelt das Geschirr, damit diese sich gleichmäßig anlegen. Fleisch- und Fischstücke und dergl. bestreut man zuerst mit Mehl, taucht

sie dann mit einer Gabel in eine Mischung von gesalzenem Ei und Wasser oder nur in lauwarmes Wasser[1]), wodurch die Brösel besser kleben bleiben als bei kaltem Wasser.

Backen in Schmalz. Man gibt so viel Fett (zu Fleischspeisen meistens Schweinschmalz, zu Mehlspeisen Rindschmalz oder beiderlei gemischt) in eine Casserole, daß es, wenn es zergangen ist, den Boden ungefähr fingerdick bedeckt, und läßt es langsam heiß werden. Den Herd um das Geschirr bestreut man dicht mit Asche, damit, wenn etwas herausspritzt, es nicht aufflammen und das im Geschirre befindliche Fett ebenfalls entzünden könne. Sollte es dennoch zufällig brennend werden, so deckt man es schnell gut zu, wodurch es erlischt. Das Schmalz hat den rechten Hitzegrad bei Beginn des Backens, wenn die Luft über demselben zu zittern scheint. Wenn es ordentlich raucht, ist es schon zu heiß, daher man es zurückzieht und etwas kaltes Schmalz dazu gibt. Dasselbe gilt beim Backen mit Oel. Bei Mehlspeisen, welche auflaufen sollen, wird das Gefäß mit dem Schmalze etwas geschüttelt, bei Germkrapfen auch zugedeckt, für gewöhnlich jedoch keines von beiden. Wenn man das Gebackene mit dem durchlöcherten Backlöffel herausnimmt, läßt man das Fett absinken und legt das Gebackene auf Löschpapier und Mehlspeisen beim Anrichten gewöhnlich über eine Serviette auf die Schüssel.

Backen im Ofen oder Sparherdrohre. Die gehörige Hitze läßt sich nur durch eigene Beobachtung erlernen. Diese macht man beim Ofen- oder Sparherdrohre entweder bei einiger Uebung durch das Gefühl, indem man die Hand hineinhält oder dadurch, daß man ein Stück Papier in die Mitte legt. Wenn dieses schnell gelb wird ist das Rohr heiß und zum Backen von Butterteig u. s. w. geeignet. Wird es schnell dunkelbraun so ist die Hitze für alles zu stark. Bei zu großer Hitze muß man das Rohr offen auskühlen lassen und absperren oder mit Dachziegelstücken belegen und setzt das zu Backende erst darauf, nachdem sie erwärmt sind und deckt oben Papier über die Speise oder man stellt sie höher, wenn das Rohr stärkere Unter- als Oberhitze hat. Bei mäßiger Hitze wird das Papier langsam gelb, auf welche Weise es zum Braten und Backen von Hefenteigen und andern mit Fett oder ganzen Eiern bereiteten Teigen und Mehlspeisen geeignet ist. In das kühle Rohr, wenn das Papier lange weiß bleibt, gibt man Backwerk von Eiweiß, welches langsam austrocknen und weiß bleiben soll.

---

[1]) In das Wasser soll man einen Löffel voll scharfen Essig geben, wodurch das Gebackene weniger fett wird.

Wenn eine Mehlspeise in einer Schüssel gebacken wird, so stelle man diese auf das fingerdick mit Sand bedeckte Blech. Wenn man feine Mehlspeisen, Germspeisen oder Torten bäckt, soll man den Ofen nicht zu früh aufmachen und sie nicht verschieben. Auch darf man nichts anderes hineinstellen, durch was Dunst entstehen würde.

Wenn man Mehlspeisen bei offenem Herde mit Gluth bäckt, so gibt man diese nur im Kranze oben und unten herum, damit die Speise in der Mitte nicht verbrannt werde.

In Dunst sieden. Das Kochgeschirr (Casserole), in welches der Model (die Form) mit der zu kochenden Speise gestellt wird, muß höher sein als dieser. Man gibt so viel heißes Wasser in das Kasserol, daß die Form noch daumenbreit darüber herausragt, damit beim Sieden das Wasser nicht in die Form dringen, oder sie heben kann. Um den gut passenden Deckel gibt man noch gewöhnlich einen in heißes Wasser getauchten Lappen. Wenn man einen Kuppelmodel (halbkugelförmig) verwendet, soll man ihn auf einen Dreifuß in's Wasser stellen, damit er nicht schwankt, oder man bindet ihn in ein Tuch und hängt ihn so in einen tieferen Topf. Wenn das Wasser sich früher einsieden sollte als die Speise gut sein kann, was in ungefähr einer Stunde der Fall ist, so muß man wieder siedendes nachfüllen. Es ist gut, die Casserole in das Rohr zu stellen, da es darin nicht allzuschnell kocht und auch Oberhitze hat, welche man sonst durch Gluth auf dem Deckel verschaffen muß, damit die Speise steigt und die Feuchtigkeit aufgesaugt werde. Auch soll man die Speise, wenn man sie aus dem Wasser genommen, vor dem Stürzen einige Minuten in das Rohr stellen. Wenn man Crême oder Chaudeau über ein Koch gibt, muß man es nach dem Stürzen ein wenig stehen lassen, damit sich die große Hitze verliert.

Stürzen. Um sowohl Gebackenes als in Dunst Gekochtes aus der Form zu stürzen, sucht man zuerst den Rand der Speise mit einem dünnen Messer von der Form zu lösen, dann legt man die Schüssel auf die Form, dreht sie mit einander um, läßt es ein paar Minuten ruhig, damit sich die Speise lösen kann und hebt dann die Form vorsichtig gerade in die Höhe.

Dämpfen oder Dünsten (Braisiren) besteht darin, daß etwas in einem verdeckten Geschirre mit ein wenig Flüssigkeit, von welcher sich Dunst entwickelt, gekocht wird. Fleisch legt man dazu auf Speckschnitten oder Kernfett, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie und Zwiebel zu Scheiben geschnitten und was man allenfalls an Knochen- und Fleischabfällen hat und gibt nur so viel Suppe oder Wasser dazu, daß die Unterlage bedeckt

ist, deckt die Casserole gut zu, verklebt bei großen Stücken oder zähem Fleische noch den Deckel mit weichem Teige von ordinärem Mehle und Wasser und gibt es auf mäßige Hitze. Wenn sich die Feuchtigkeit verkocht hat, ehe das Fleisch mürbe geworden ist, muß man Suppe nachgeben. Gegen Ende gibt man Oberhitze, damit das Fleisch Farbe bekommt. Wenn man jedoch will, daß es weiß bleibt, dünstet man es zwischen Speckschnitten gelegt. Zäheres Fleisch oder älteres Geflügel wird durch diese Bereitungsart am mürbsten und der Geschmack von jedem besonders gut [1]). Der kurz eingesottene Saft wird geseiht zum Fleische oder einer dazu gehörigen Sauce gegeben, wozu man auch noch die Wurzeln und Abfälle mit Suppe auskocht und diese zum Vergießen verwendet.

Klare Braise nennt man den geseihten Saft, welchen man durch Dünsten von Geflügel oder nur von Fleischabfällen und Wurzeln erhält, die man mit etwas Suppe auskocht.

Beim Dünsten von Gemüse gibt man dieses in heißes Fett und etwas Suppe dazu, wenn es keine eigene Feuchtigkeit hat, deckt es zu und rührt es fleißig auf, damit es sich nicht am Boden anlegt und anbrennt. Beim Braundünsten deckt man es nicht zu, gibt weniger Feuchtigkeit, anfangs kein Salz und gibt nur, wenn es theilweise braun wird, etwas Suppe dazu, damit sich die Farbe vertheilt.

Obst u. s. w. wird auch ohne Fett gedünstet genannt, wenn es mit eigener Feuchtigkeit oder etwas Zuckerwasser in einer zugedeckten Casserole langsam gekocht wird.

Anlaufen lassen nennt man etwas in heißes Fett geben, damit es anschwelle, z. B. Brösel oder Zwiebelringel zum Abschmalzen, Petersilie, damit sie etwas geröstet wird, Gries, Mehl u. s. w. Bei lichten Saucen läßt man Zwiebel vor dem Mehle, bei dunklen nach diesem anlaufen.

Stauben. Will man bei gedünstetem Fleische die Wurzeln oder ein gedünstetes Gemüse stauben, so streut man das Mehl erst darauf, nachdem man die Feuchtigkeit ganz eingehen ließ und nur noch das Fett bleibt, was man erkennt, wenn es nicht mehr spritzt und prasselt. Man nimmt dazu jedoch nur so viel Mehl, als das Fett befeuchtet.

Einmach oder Einbrenn nennt man das Anlaufenlassen von Mehl in Butter, Schweinschmalz oder anderem Fett, welches entweder ganz licht gelassen oder bis zum Gelb- oder Braunwerden fortgerührt und anfangs mit kalter, dann siedender Suppe vergossen wird und dazu dient, ein Gemüse zu binden oder eine Suppe dicklich zu machen u. s. w.

[1]) Man hat dazu auch eigene Dampftöpfe.

Vergießen heißt das Verrühren einer Einbrenn oder Einmach oder gestaubten Speise mit Suppe oder anderer Flüssigkeit, die man bei beständigem lebhaften Rühren nach und nach dazu gibt, bis es aufkocht und dabei nicht mehr dick wird, worauf man es gut verkochen läßt. So nennt man auch das spätere Verdünnen einer Sauce u. s. w. Ob diese gestaubt oder nur beim Braten oder Dünsten bereitet werden, darf man sie nie zu lange einkochen lassen, ohne wieder Flüssigkeit nachzugeben, da sich sonst meistens Farbe und Geschmack ändert, wenn sich das Fett absondert. Abfetten nennt man das Abschöpfen des Fettes, welches sich beim stärkeren Einkochen von Saucen oder Saft von gebratenen Fleisch absondert. Nachdem es vor dem Anrichten geschehen ist, kocht man Sauce oder Saft mit etwas Suppe auf.

Kurz einsieden einer Sauce oder Brühe heißt, sie so lange auf jäher Hitze kochen, bis sie sich stark einsiedet, daher weniger und kräftiger wird.

Legiren nennt man das Vermischen roher Dotter mit einer Sauce, Suppe oder dgl. gerade vor dem Anrichten. Wenn man die Dotter etwas Heißem beimischt, so muß man sie vorher mit ein paar Löffel kalter Suppe oder Wasser absprudeln. Mischt man sie einer kühlen Suppe, Sauce oder dgl. bei, so muß man diese während des Wiederheißmachens rühren und vom Feuer nehmen, sobald sich Blasen bilden und die Sauce dicklich wird.

Binden besteht darin, etwas mit einer Sauce, Eiern, Beschamel oder dgl. mischen, damit es zusammenhält. Man bindet auch manche Saucen, indem man das weiche Innere von Semmeln oder Brot mitkocht, wobei dieses sich auflöst und Fett und Saft vereinigt und dicklich macht.

Fricassiren besteht darin, eine lichte Sauce mit Limoniensaft gesäuert, mit mehr Dottern als beim Legiren auf dem Herde schaumig sprudeln. Das Fleisch wird vorher aus der Sauce gelegt, diese geseiht und heiß zu den mit etwas kalter Brühe schon gesprudelten Dottern gerührt. Braisesaft wird geseiht, mit Limoniensaft gesäuert und zu den Dottern gesprudelt, die man vorher mit etwas Mehl und saurem Rahme fein und schaumig geschlagen hat und nun mit der Brühe noch so lange auf dem Herde rührt, bis es dick wird.

Seihen heißt, eine dickere Suppe, Sauce oder dgl. durch ein Passirsieb, klare Brühen durch ein feines Sieb fließen zu lassen, Säfte oder Sulzen jedoch durch Leinwand (gewöhnlich ältere Servietten), die man vorher mit heißem Wasser befeuchtet und wieder ausdrückt, rohe Säfte durch Flanell oder einen Filzsack, den man kalt befeuchtet.

Passiren, durchtreiben besteht darin, etwas Dickeres mit einem Löffel oder schwammförmigen geripten Passirholz durch ein grobes Haarsieb streichen, welches man, mit dem schmalen Rande in der Höhe, über eine Schüssel gestellt hat. Was nicht durchgeht, wird als unbrauchbar entfernt.

Aufwärmen und Warmhalten fertiger Speisen geschieht am besten im Dunstbade, indem man sie zugedeckt in ein weiteres Gefäß mit heißem Wasser stellt, auf welche Art sie sich nicht so sehr einkochen, als wenn man sie über Feuer stehen hat, was auch des Geschmackes wegen zu empfehlen ist, so wie wenn das einfache Mittagsessen nicht zu bestimmter Zeit angerichtet werden kann, zum Aufwärmen oder Warmerhalten von Kaffee u. dgl. Beim Aufwärmen von Fleischspeisen erhitzt man vorher das Geschirr, indem man etwas Suppe aufkocht, ehe man jene hineingibt und dann zugedeckt in das heiße Wasser stellt. Bei Saucen, Eingemachtem und dgl. kann man zuweilen den Geschmack durch eine kleine Beigabe von Butter und Petersilie, Limoniensaft oder dgl. auffrischen. Beim Aufwärmen von stark gesalzenen Speisen muß man Wasser statt Suppe nehmen, um die Schärfe zu mildern.

Glasiren nennt man bei Fleischspeisen das glänzend braun machen durch Bestreichen des dicklich eingekochten, oder mit Glace oder Fleischextrakt gemischten Saftes. Kleine Gemüse (siehe diese) durch Dünsten mit Butter, Zucker u. s. w. Mehlspeisen glasirt man durch dickes Bestreichen mit Zucker-Glasur oder Eis.

Vorarbeiten bei verschiedenen Fleischgattungen.

Abliegen. Fleisch von nicht ganz jungen Thieren soll vor dem Gebrauche an einem kühlen Orte einige Tage aufgehangen sein, was nach der Temperatur und der Gattung des Fleisches von verschiedener Dauer sein muß. Wildpret und stärkeres Geflügel kann bei Frost wochenlang aufbewahrt werden. Rindfleisch soll einige Tage abliegen, Schweinfleisch kann schon am Tage des Schlachtens gebraucht werden. Leber verliert jedoch an Güte, wenn sie nicht gleich gebraucht wird. Ist Rindfleisch oder Wildpret beim Aufbewahren schon sehr mürbe geworden, so soll man es nicht sieden oder dünsten, sondern bei starker Hitze braten.

Klopfen von Fleisch dient, um größere oder wenig abgelegene Stücke mürbe und feinfaserig zu machen. Man taucht dazu den Holzhammer vorher in kaltes Wasser.

Waschen von Fleisch. Rindfleisch und Wildpret soll nur schnell abgewaschen werden, um es zu reinigen, jedoch nie im Wasser liegen bleiben. Nur Kalbskopf, zahmes Geflügel u. dgl. läßt man etwas länger

im Wasser liegen, damit es weiß wird. Wenn Fleisch im Sommer außen etwas riechend geworden ist, legt man es in laues Wasser mit Salicylsäure[1]), welche den Geruch besser als irgend etwas Anderes benimmt. Nach einer halben Stunde wäscht man es mit reinem Wasser aus und bereitet solches Fleisch am besten nach Wildpretart.

Abbrühen, Blanchiren[2]). Unter diesem Ausdrucke versteht man, Fleisch (besonders Füße, Köpfe, Bries u. dgl.) mit ziemlich viel kaltem Wasser zusetzen, heiß werden lassen, dann wieder in kaltes geben.

Absengen, Flammiren besteht darin, daß man die feinen Haare von Geflügel, nachdem es entfedert ist, über Flammen von Papier, Stroh, Holzspänen oder Spiritus verbrennt, wobei man das Thier nicht zu nahe halten darf, um die Haut nicht zu verletzen, wonach man es dann abwäscht, ausnimmt und mit einem Tuche gegen die Haare fahrend, abwischt.

Abhäuteln. Bei Hasen-, Reh- und anderen Rücken, Schlegeln und bei Lungenbraten wird zum Spicken das Häutchen abgelöst.

Spicken und Durchziehen. Man nimmt dazu geräucherten oder Luftspeck, den nächsten an der Schwarte. Je kälter und fester er ist, desto leichter spickt man. Zum Schneiden gehört ein dünnes, scharfes Messer, welches dabei öfters in kaltes Wasser getaucht wird. Geschnitten dreht man den Speck in Salz, bei Manchem auch in Gewürz. Die Spicknadel muß der Dicke des Speckes anpassend sein. Für kleines Geflügel, Coteletten u. dgl. wird er 4 Centimeter lang und zweimesserrückendick geschnitten. Bei größeren Stücken im Verhältnisse dicker und länger. Die Schönheit des Spickens besteht darin, daß die Reihen regelmäßig in einander greifen und der Speck dicht zu sehen und gleich lang abgeschnitten sei. Die Richtung des Spickens soll so sein, daß der im Fleische steckende Speck beim Tranchiren des Fleisches abgeschnitten werde. Anstatt dem Spicken überbindet man Brust und Schenkeln von jungen Wildgeflügel mit Speckschnittchen, um das Austrocknen zu verhüten.

Zum schief hinein Durchziehen schneidet man den Speck kleinfingerdick und fingerlang, durchsticht mit einem schmalen Messer das Fleisch nach der Länge des Fadens, bohrt mit einem Kochlöffelstiele hinein und schiebt dann den Speck nach, ohne die Enden herausstehen zu lassen.

---

[1]) In 1 Liter siedendes Wasser gibt man 3 Gramm reine pulverisirte Salicylsäure (in Apotheken zu bekommen) und läßt es an einem warmen Orte stehen, bis sie aufgelöst ist. Dieses Quantum genügt für 6 Kilo Fleisch.

[2]) Eigentlich Blanchir, das heißt durch Entziehen des Blutes weiß machen, wird aber auch bei Gemüse angewendet, wo es grün macht, wenn es in Salzwasser geschieht, oder um den Geschmack zu mildern oder blähende Eigenschaften zu nehmen.

Wenn man etwas Zerdrücktes in das Fleisch zu geben hat, so sticht man mit einem Messer hinein und streicht es in die Oeffnungen.

Mit Trüffeln spicken heißt, diese keilartig zugespitzt schneiden und in gestochene Oeffnungen des Fleisches stecken.

Mit Trüffeln oder gekochter geräucherter Ochsenzunge belegen (Bigarer) bedeutet, Schnitzchen u. dgl. mit Eiklar bestrichen, auf eines der genannten, auf einem Brette aufgestreuten Dinge andrücken, wodurch es gleichmäßig am Fleische haften bleibt.

Untergreifen und Füllen. Geflügel muß man beim Halsstich hinein untergreifen, das heißt die Haut vom Fleische lösen oder man bläst es auf, indem man nach dem Putzen einen auf beiden Seiten abgeschnittenen Federkiel beim Halsschnitte unter die Haut steckt und die durch diesen hineingeblasene Luft weiterschiebt. Man gibt die Fülle durch einen Trichter oder mit einer Spritze oder einem Löffel zwischen Haut und Fleisch und befestigt selbe mittelst eines Hölzchens. Bei Kalbsbrust u. s. w. wird von der breiten Seite angefangen und das dünne Häutchen mit einem Messer von den Rippen losgelöst. Wenn die Fülle hineingegeben ist, näht man es zu und zieht den Faden nach dem Braten aus.

Abstechen und Herrichten des Geflügels. Hühner u. s. w. nimmt man bei den Flügeln, biegt den Hals zurück und schneidet diesen nahe beim Kopfe so tief ein, daß er blutet. Junge Hühner, die man unmittelbar nach dem Abstechen verwenden kann, legt man sogleich in eine große Schüssel mit kaltem Wasser und läßt sie darin erkalten. Zum Entfedern taucht man sie dann in heißes Wasser doch ohne die Haut zu verbrühen und streift die Federn leicht mit der Hand weg, worauf man sie wieder in kaltes Wasser legt. Aeltere Hühner und Kapaune, welche abliegen sollen, um mürber zu werden, muß man trocken rupfen, so lange sie noch warm sind und an einem kühlen luftigen Orte einige Tage liegen oder hängen lassen, nachdem man Eingeweide und Kropf herausgenommen hat. Die feinen Haare werden dann über einer Flamme abgesengt. (Seite 10.) Zum Ausnehmen der Eingeweide macht man vom Steiße seitwärts einen Schnitt gegen aufwärts, nimmt die Gedärme, sowie Leber und Magen heraus, wobei man vorzüglich darauf achten muß, daß die Galle nicht zerdrückt wird, welche man dann vorsichtig von der Leber ablöst und alles Grünliche von dieser wegschneidet. Der Magen wird in der Mitte halb durchschnitten und die innere Haut abgezogen. Die Füße löst man beim Kniegelenke ab, den Kropf und die Schlundröhre zieht man beim Halsschnitte heraus, sticht die Augen aus, reißt den unteren Theil des Schnabels weg und schneidet beim Steiße das Darmende aus.

Beim größerem Geflügel löst man den Hals mit Kopf ganz weg und heftet das Stückchen Halshaut an den Rücken, nachdem man von oben hineingegriffen und die Eingeweide losgelöst hat. Dann wäscht man das Thier, worauf man es dressirt. Dieses besteht darin, daß man durch Heften der Schenkel und Flügel dem Thiere Festigkeit und gutes Aussehen verschafft. Man zieht in eine lange Heft- oder Dressirnadel weißen Spagat (Bindfaden) und sticht beim Gelenke des Schenkels rechts hinein, drängt ihn an dieser Stelle gegen den Rücken zurück, durchsticht den Leib und an derselben Stelle links hinaus und durch den Schenkel. Dann sticht man links beim Flügelgliede hinein und rechts hinaus, zieht den Faden an und bindet ihn zusammen. Nun sticht man wieder rechts, aber am Kniegelenke zwischen Sehnen und Bein hinein, durch den Leib nahe am Steiße an derselben Stelle links hinaus und hinter dem Rohrbeine zurück, wo man die beiden Enden des Fadens ebenfalls über dem Beine zusammenbindet. Wenn man Hühner dünstet, biegt man die Flügel ebenso ein, ohne sie zu befestigen und steckt das Kniegelenk beim Steiße durch die Haut. Bei Tauben stutzt man die Klauen halb ab und steckt die Kniegelenke der zurückgebogenen Füßchen, nachdem man die Häutchen durch Sengen spröde gemacht und abgeschält hat, unten in die Haut, wodurch sie im Leibe zu stecken scheinen und nur die Krone heraussieht. Die Flügel dreht man ein, ohne sie zu heften. Enten sticht man wie die Hühner ab oder durch den Kopf oder hackt diesen ab. Sie werden naß geputzt oder mit Pech bestreut und mit siedendem Wasser begossen, abgerieben, wenn sie jung und mürbe sind oder trocken gerupft und einige Tage aufgehängt, aufgemacht und hergerichtet wie die Hühner. Man nimmt ihnen meistens wie den Gänsen Hals und Flügel ab und verwendet sie nebst Magen und Leber unter der Benennung das Junge der Ente. Gänse läßt man vor dem Abstechen in reinem Wasser baden, damit die Federn gesäubert werden, dann 18 Stunden hungern. Nach dem Schlachten wäscht man das Schmutzige noch weg, legt sie an den warmen Ofen, rupft sie so bald als möglich, sengt die Härchen, nimmt binnen 24 Stunden die Gedärme aus und kann sie an einem kühlen Orte eine Woche, im Winter, wenn es kalt ist, auch länger aufbewahren. Flügel und Hals (Gänseklein) schneidet man ab, doch so, daß vom Flügel ein Glied an der Gans bleibt und die Haut länger als dieses vorher abgeschnitten und zurückgeschoben wird, welche man über dem Beine schließt. Ebenso beim Halse, wo man Schlund und Gurgel herauszieht und mit einem Finger hineinfährt, um die Eingeweide in der Brust loszulösen, die man rückwärts herausnimmt, wobei man auf die Leber Acht haben muß. Man

schiebt deshalb mit der auf die Brust gelegten linken Hand nach, bis man mit der rechten, beim untern Schnitt hinein den Magen fassen kann. Beim Herausnehmen der Eingeweide wischt man jede Verunreinigung mit einem Tuche weg. Das Fett an den Eingeweiden, bei gemästetem Geflügel, wird abgelöst in frischem Wasser abgewässert, dann ausgebraten. Die Füße löst man beim Gelenke ab, dann salzt man die Gans ein, steckt sie in einen Topf, bedeckt sie mit frischem Wasser und läßt sie über Nacht stehen, worauf man sie herausnimmt, wieder einsalzt und nach einigen Stunden bratet. Indian oder Truthahn (wälscher Hahn, Puter) wird geköpft. Der Kopf und der obere Hals kommt ganz weg. Flügel und Hals löst man wie bei der Gans weg. Um das Thier am Ende rein zu putzen, kann man es mit Mehl recht abreiben und wieder gut waschen.

Wildgeflügel. Nachdem es, um mürbe zu werden, einige Tage an einem kühlen, luftigen Orte gehangen, wird es trocken gerupft[1]), gesengt und schnell abgewaschen. Inwendig soll es nicht gewaschen, sondern nur ausgewischt werden. Die Füße bleiben daran und werden gegen den Bauch gedrückt, dressirt und nur unten festgebunden. Die Flügel dreht man ein, wie bei Hühnern, wenn sie nicht abgenommen werden.

Hühnerbrüste. Von erwachsenem Geflügel wird nach dem Ausnehmen das rohe Brustfleisch mit einem feinen Messer vom Gerippe abgelöst, nachdem man die Haut über der Brust aufgeschnitten herunterzogen und das Gabelbein gespalten hat. Das aus zwei Stücken bestehende Fleisch trennt man und schneidet die Sehne am unteren Stücke weg. Wenn man das Fleisch spickt, wird das feine Häutchen nicht abgelöst. Um das Brustfleisch von Hühnern wie Coteletten zu richten, schneidet man oben beim Flügel ein, wie beim Zerlegen, zieht beim Flügel an und reißt damit die halbe Brust ganz heraus. Dann ebenso auf der anderen Seite. Man zieht nun die Haut ab und läßt nur das eine Flügelglied dabei, was man abschabt und das Fleisch wie Coteleten klopft.

Das Auslösen von Geflügel zu Galantine. Das geputzte Thier wird nach der Länge des Rückens aufgeschnitten und ausgenommen. Nun schabt man mit einem kleinen scharfen Messer das Fleisch vom Ge-

[1]) Wildenten sollen bald nach dem Schusse entfedert werden, um nicht an Güte zu verlieren; bei diesen wie bei Fasanen, Auerhahn u. dgl. läßt man am Kopfe die Federn und dreht ihn während der Bereitung in Papier. Von Schnepfen und Krammetsvögeln zieht man die Kopfhaut sammt den Federn ab und sticht die Augen aus. Beim Auerhahn reißt man nur die starken Federn aus und zieht die Haut mit den übrigen Federn ab.

rippe, um es an der Haut zu lassen, wobei man trachten muß, diese nicht zu zerreißen. Den Hals und das erste Glied von Flügeln und Schenkeln hackt man ab, löst vom zweiten Glied Fleisch und Beine aus und zieht die Haut in den Körper. Die Stellen, wo wenig oder gar kein Fleisch an der Haut ist, belegt man mit Stücken, die man an dicken Orten abschneidet, damit es gleichmäßig dick wird.

Vorrichten von Hasen, Kaninchen u. dgl.[1]) Man hängt das Thier, nachdem es im Balge einige Tage aufgehangen war, zum Abziehen desselben mit den Hinterfüßen an zwei Nägeln auf, schneidet längs des Bauches bis zur Schnauze hinab den Balg auf und von diesem Schnitte nach der inneren Seite der Füße und des Schweifes hinaus. Dann löst man theils mit dem Messer, theils durch Ziehen den Balg vom Fleische, zuerst Schweif und Hinterfüße, an denen man das Fell beim Kniegelenke abschneidet. Nun wird der Rücken des Thieres gegen sich gedreht, worauf man den Balg bis über den Kopf hinunter zieht, an diesem schneidet man die Ohren ab, damit die Haut ganz bleibt. Man wischt nun mit einem feuchten Tuche die Haare rein weg, legt den Hasen auf ein Hackbrett, schneidet den Bauch auf und nimmt die Eingeweide aus. Dann hackt man den Schlußknochen zwischen den Keulen durch, um das Ende des Darmes zu entfernen und wäscht den Knochen rein. Dann schneidet man Schultern, Hals und Brüstchen vom Rücken weg und hackt die Rippen längs des Rippenfleisches ab. Leber, Herz und Lunge kann man mit den vorderen Stücken (das Junge vom Hasen oder Hasenklein genannt) sowohl zum Braundünsten als zu Farce verwenden. Den Rücken mit den Hinterfüßen (der alte Hase) kann man dann abhäuten und gleich verwenden oder mariniren oder einbeizen.

Vorrichten von Milchferkel (Spanferkel). Wenn es nach dem Abstechen ausgeblutet hat, befeuchtet man es mit Wasser, bestreut es mit gepulvertem Peche, begießt es mit siedendem Wasser und schiebt mit der Hand gegen die Borsten, welche dann leicht abgehen. Dann nimmt man das Eingeweide aus. Ferkel gebraucht man ohne Abliegen. Wenn man es am Spieße bratet, steckt man diesen durch die Schnauze hinaus und durch die Schenkel und Schultern einen Speil, damit es fest bleibt und befestigt die Hinterfüße unter dem Bauche mit Spagat. Die Vorderfüße werden unter dem Kopfe durch die Haut gesteckt (welche man an vier Stellen fingerbreit einschneidet und loslöst) oder gegen rückwärts gebogen und befestigt.

[1]) Kaninchen werden, wenn nicht durch einen Schuß, durch einen Stich zwischen den Vorderbeinen in's Herz getödtet.

Das Auffangen von Blut. Das abgestochene Thier, Taube, Gans u. s. w. wird in die Höhe gehalten, damit das Blut bei der Stichwunde abfließen kann. In die Schale, mit welcher man es auffängt, gibt man etwas kaltes Wasser, Milch oder Essig und rührt es gleich um.

Vorrichten von Schnitzchen und Coteletten. Zu Schnitzeln schneidet man das Fleisch von Schlegeln, Lungenbraten oder abgelöstem Rückenfleische in fingerdicke Scheiben, wobei man den Faden des Fleisches abschneiden muß. Häutchen, Flechsen und Fett löst man vorher weg. Dann salzt und klopft man die Schnitzchen und gibt ihnen dabei eine runde oder längliche Form. Für gehackte Schnitzchen verwendet man nicht die schönen dicken Fleischstücke eines Schlegels, welche man zum Braten für Frikandeaus oder Schnitzchen auslöst, sondern das mindere Fleisch neben diesen, so wie Schulterfleisch, da man es aus Häutchen und Sehnen schabt und hackt oder durch die Fleischmaschine treibt.

Rippenstücke (Coteletten [1]) werden so geschnitten, daß an jeder Scheibe vom Fleische eine Rippe bleibt. Da die vordere Seite des Rückens weniger fleischig ist, so theilt man sie da auch zu zwei Rippen ab, nimmt eine davon weg und klopft das Fleisch dünner auseinander. Schöpsen- und Lamms-Coteletten schneidet man meistens zu zwei, auch drei Rippen auseinander. Den Deckel [2]) löst man vom Rücken ab, schneidet die Rückgratsknochen beim Gelenke von den Rippen weg, löst das um die Rippen befindliche Häutchen los, schiebt es herab und schneidet es weg. Diese Abfälle kann man zu Suppen u. s. w. verwenden.

Vom Rostbraten soll man ebenfalls Knochen, Haut, Haarwachs und das zu viele Fett wegschneiden, ehe man das Fleisch klopft [3]). Man macht davon einen oder zwei runde schöne Schnitze und läßt sie gesalzen einige Zeit liegen. Damit sie mürber werden, kann man sie auch schon Tags vorher mit dem hölzernen Hammer klopfen und mit Oel oder Schmalz bestrichen, zugedeckt liegen lassen.

Filee (Filet) nennt man sowohl die Lendenstücke (Lungen- oder Jungfern-Braten, welche unter, als auch die Fleischtheile, welche ober den Rippen längs des Rückgrates liegen, wenn sie davon abgelöst werden, was sowohl zu Schnitzchen als anderen Bereitungsarten öfter geschieht. Ebenso nennt man auch das roh abgelöste Brustfleisch von Geflügel und bei Fischen das von beiden Seiten der Hauptgräte abgelöste Fleisch.

---

[1]) Auch Carbonaden genannt, was über Kohlen braten bedeutet.

[2]) Das dünne zähe Fleisch durch ein Häutchen mit dem Rückenfleische verbunden.

[3]) Wenn es jedoch, damit das Fleisch größer aussieht, dabei gelassen wird, muß man die Haut an einigen Stellen durchschneiden, weil diese sich beim Kochen zusammenzieht.

Kalbsnuß (noix), nennt man ein Stück Fleisch vom Schlegel, welches sich an der inneren Seite desselben befindet, ungefähr die Form eines kleinen Brodes hat und sich leicht auslösen läßt. Wenn die Nuß gespickt wird, löst man das feine Häutchen ab und schneidet die Oberfläche mit einem scharfen Messer glatt.

Köpfe und Füße zu putzen und zu kochen. Ein beim Genicke sammt der Haut abgeschnittener Kopf vom Kalb, Schweine u. s. w. wird in heißes Wasser gegeben und mit einem Messer abgeschabt, um ihn von den Haaren zu befreien. Nach dem Abwaschen und Trocknen sengt man noch die feinen Haare ab, worauf man den Kopf einige Stunden in frischem Wasser liegen läßt. (Den Kopf eines Wildschweines sengt man mit glühendem Eisen.) Dann bestreut man einen Kalbskopf mit 3 Löffel voll Salz, steckt einen Kochlöffelstiel ober der Zunge hinein und beim Genicke hinaus (damit der Kopf leichter durchgekocht werde), bindet ihn in ein Tuch und hängt ihn an einem Kochlöffelstiele in den Topf, welcher so groß sein muß, daß der Kopf vom Wasser bedeckt ist. Wenn er gesotten ist (wozu er ungefähr zwei Stunden braucht) zieht man die Haut von der Zunge ab. Man kann nebst Wurzeln auch Essig oder Wein, etwas Thymian und ein Lorbeerblatt mitkochen. — Zu Ragout u. dgl. wird er nicht gesäuert, wohl aber, wenn er mit Kren gegeben wird. Stücke vom Ochsenkopfe (Obergaumen) kocht man in gesalzenem Wasser mit Wurzeln weich, schneidet das Fleisch dann nudelig oder blätterig und verwendet es weiter. Ebenso putzt man Ohren oder Füße und kocht sie mit Salzwasser und Wurzeln.

Kalbs-Milch oder Bries zu blanchiren. Nachdem es eine Weile im Wasser gelegen, gibt man es in den Suppenlöffel und damit in den siedenden Fleischtopf. Nach kurzem Kochen nimmt man es heraus und löst, wenn es in kaltem Wasser abgekühlt ist, Schlund und Adern weg, ohne die Rosen zu zerreißen, welche man dann weiter bereitet.

Kalbshirn wird gewaschen, in heißes Wasser gelegt, bis sich das Häutchen mit den Adern abziehen läßt, wobei man auch die Beinsplitter entfernt oder es passirt. Bei den meisten Speisen gebraucht man es abgedünstet, wozu man es zu angelaufener Petersilie in heißes Fett gibt Wenn man Hirn zu weiterer Verwendung kocht, so geschieht es mit Suppe und Wurzeln ungefähr 10—15 Minuten, wodurch es steif wird.

Rinds- oder Kalbs-Lunge wird in Salzwasser gekocht, zu welchem man auch etwas von dem Gewürze gibt, was dann bei weiterer Verwendung dazu kommt. Man nimmt sie aus dem Sude und beschwert

sie während des Abkühlens ein wenig, weil man sie dann leichter schneidet. Schöpsenlunge beizt man vor dem Kochen ein paar Tage ein.

Gekröse zu reinigen. Es wird ausgewaschen, mit Salz und ordinärem Mehle bestaubt, recht abgerieben, nochmals gewaschen und, nachdem es ein paar Stunden im Wasser gelegen, 1/4 Stunde mit gesalzenem Wasser gekocht, wieder gewaschen und weiter verwendet.

Kuh-Euter zu sieden, gibt man auch Wurzeln in das gesalzene Wasser und kocht es so lange wie Rindfleisch, bis sich die Haut abziehen läßt. Sollte es in einer Kochzeit nicht weich geworden sein, so kann man es den folgenden Tag in demselben Sude besser kochen, darf es aber in der Zwischenzeit nicht darin lassen.

Kuttelflecke (Kaldaunen) vorzurichten. Nachdem sie in mehrmals gewechseltem Wasser rein gewaschen worden sind, überkocht man sie mit gesalzenem Wasser, wozu auch etwas ganzer Pfeffer gegeben werden kann und schüttet diesen Sud weg.

Leber wird abgehäutelt, zu Stücken geschnitten oder ausgestreift, das heißt, mit einem Messer aus Häutchen und Fasern gestrichen oder auf einem Reibeisen gerieben, worauf man sie noch fein schneidet, oder auch durch ein Sieb streicht. Die Abfälle gibt man in die Suppe, da sich noch manches auskocht. Leber darf man immer erst salzen, wenn sie gekocht ist, da sie sonst, sowie von zu langem Kochen hart wird.

Milz wird meistens wie die Leber ausgestreift und durch ein Sieb getrieben verwendet.

Kalbs- und Schweins-Netz legt man eine Weile in laues Wasser und läßt es auf einem feuchten Tuche oder Brette liegen, bis man es zum Eindrehen verwendet.

Schinken zu kochen. Von einem mit warmem Wasser gewaschenen Schinken hackt man die Stelze ab, gibt ihn in ein Geschirr, in welchem er mit kaltem Wasser ganz bedeckt werden kann, kocht ihn weich, wozu er zwei bis vier Stunden braucht, und läßt ihn in der Brühe erkalten; sollte die Brühe sehr scharf salzig schmecken, so muß man wieder siedendes Wasser darauf geben.

Oder: Nachdem der Schinken eine Nacht im Wasser gelegen, überkocht man ihn, trocknet ihn gut ab, schlägt ihn in fingerdicken aufgegangenen schwarzen Brodteig ein, durchsticht diesen öfters, damit er beim Backen nicht platzt und bäckt ihn vier Stunden im Ofen. Man läßt ihn im Teige erkalten und kann ihn auf diese Art lange aufbewahren und leicht versenden.

Ochsenzungen zu sieden. Frische siedet man mit dem Rindfleische und eben so lange, bis man die Haut abziehen kann. Eine gepöckelte Zunge muß man so lange wie eine frische kochen, jedoch nur in Wasser mit Wurzeln und etwas von dem Pöckelsafte. Eine geräucherte Zunge klopft man gut, läßt sie über Nacht im Wasser liegen und kocht sie zwei bis drei Stunden, bis man ihr leicht die Haut abziehen kann, was geschehen muß, so lange sie heiß ist.

Ueber das Braten.

Damit das Fleisch beim Braten innen saftig bleibe, muß man es anfangs mit heißem Fette begießen, oder in solches legen und bei ziemlicher Hitze anlaufen lassen, wodurch sich die Oberfläche zusammenzieht und der Saft nicht ausfließen kann. Dann bratet man größere Stücke bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen fort, bis sie ausgebraten sind, was man am Geruch wie an der Farbe erkennt. Je kleiner und zarter ein Braten ist, um so kürzer und jäher muß er gebraten werden. Man soll das Fleisch auch nicht zu früh einsalzen, weil das Salz den Saft auszieht. Geflügel vorzüglich nur von innen, von außen erst, wenn es schon heiß ist, weil es da besser eindringt. Wenn das Fleischstück an einen Spieß gesteckt, oder über einen Rost gelegt im Rohre, oder in Fett gelegt auf dem Herde gebraten wird, gibt man dann nur so viel Suppe oder Wasser in das Geschirr, daß der Bratensaft nicht zu dunkel wird, oder er ganz eingeht, weil er dadurch an Güte verliert. Zum Nachgießen verwendet man kalte Suppe, damit sich das Angelegte besser auflöst. Durch Zugießen von mehr Flüssigkeit wird das Fleisch nicht gebraten, sondern wie gesotten, geschmacklos, nicht resch und braun, man muß deshalb auch den Dunst beim Schubloch des Rohres hinauslassen. Wenn von gemästetem Geflügel oder Schweinfleisch viel Fett ausfließt, schöpft man es aus dem Geschirre, sowie auch reichlich dazu gegebenes bei magerem Braten, kocht den Rest mit Suppe auf und gießt den Saft beim Anrichten durch ein Sieb über den Braten. Gegen Ende muß jene Seite gegen oben gekehrt bleiben, welche am schönsten gebraten werden soll, wie bei Geflügel die Brust, bei Rücken u. s. w. die Fleischseite. Größere Stücke müssen gut abgelegen sein und fleißig begossen oder auch anfangs in Papier gedreht werden.

Lungenbratenschnitzchen, und vorzüglich solche von Wild, muß man gut geklopft auf starker Hitze schnell braten, damit sie in einigen Minuten fertig sind und saftig bleiben; denn bei gelinder Hitze zieht sich der Saft heraus, wodurch das Fleisch zähe und trocken wird, auch muß es schon

früher durch Abliegen mürbe sein. (Frisches oder zähes Fleisch wird durch Dünsten mürbe gemacht.) Man läßt die Schnitzchen so lange auf einer Seite braten, bis sie Farbe haben und darf sie beim Umdrehen nicht anstechen, damit der Saft nicht herausdringe und muß sie anrichten, sobald sie Farbe haben, aber nicht mehr blutig sind. Man kocht dann das in der Pfanne Angelegte mit etwas Brühe auf, damit eine kurze Tunke wird, welche das Fett in sich aufnimmt. Zu vieles Fett wird früher abgegossen. Gibt man dann Butter dazu, so rührt man diese und etwas Suppe nur so lange, bis sie geschmolzen ist, ohne es aufkochen zu lassen. Wenn man etwas über Gluth auf dem Roste bratet, muß man diesen früher heiß werden lassen und mit Schmalz oder Oel bestreichen und das Fleisch öfters mit demselben Fette betropfen.

Die Zeit des Bratens kann man nur im Allgemeinen angeben, Kalbsschlegel, Milchferkel brauchen ungefähr 2 Stunden, Nierenbraten, Rehschlegel $1^1/_4$ Stunde, Indian 2 bis 3 Stunden, Kapaun, Fasan u. dgl. 1 Stunde, Hühner $^1/_2$ Stunde, Schnepfen und Aehnliches $^1/_4$ Stunde.

Bereitung der Bratenfülle.

Semmelfülle. Man treibt ein eigroßes Stück Butter mit 2 Eiern ab, gibt fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, dann 2 Rundsemmeln (10 Deka) gerieben, mit kalter Milch befeuchtet und etwas Salz dazu, verrührt es fein und füllt es in eine Kalbsbrust. Für ein Paar, junge Hühner genügt halb so viel.

Rosinenfülle. Man treibt 3 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt eine abgeriebene Semmel in Obers geweicht und ausgedrückt, sowie Korinthen, Rosinen, gestiftelte Mandeln, ganze Pistazien und etwas Zucker dazu. Man füllt dies in den Kropf von einem Indian und gibt diese Fülle nach dem Braten geschnitten als Garnirung.

Leberfülle Nr. I. Man schneidet Herz und Mägen von Geflügel gesotten, die Leber roh, recht fein und mischt dies zur Semmelfülle.

Nr. II. Man dünstet Schalotten, Petersilie und Champignons fein geschnitten mit Butter, gibt in Milch geweichte, durch die Nudelreiter gedrückte Semmeln, ganze Eier oder Dotter, daß es saftig ist und Leber von Indian oder Gans, passirt oder würfelig geschnitten, dazu.

Farcefülle. Eine gute Kalbsfarce mischt man mit mehr Eiern und in Milch geweichter Semmel.

Blutfülle zu falschem Wildgeflügel. 7 Deka ausgestreifte Kalbsleber, dann 2 Sardellen, 1 Zwiebel, 3 Wachholderbeeren, etwas

Pfeffer, Thymian, fein geschnitten und gestoßen, und das mit rothem Weine aufgefangene Blut mischt man zusammen, läßt es auf der Gluth etwas anziehen, damit es nicht zu feucht ist und füllt damit die Brust von trocken gerupften Tauben, Hühnern oder einem Kapaune.

Wurstfülle. Man streift eine rohe Bratwurst aus und mischt eben so viel Semmelfülle dazu, etwas Majoran und Thymian und füllt damit Kropf und Bauchhöhle eines Indian.

Schinkenfülle. Zu einer Kalbsbrust nimmt man ungefähr 10 Deka in Suppe geweichte und ausgedrückte Semmel (ohne Rinde), 7 Deka Beinmark, in dem man Schalotten und Petersilie anlaufen ließ, Pfeffer, 2 Eier und 28 Deka Schinkenfleisch.

Ragoutfülle. Man sprudelt Rahm mit Dottern ab und mischt in Butter geröstete Brösel, Bries, Euter, Erbsen und Schwämme dazu.

Trüffelfülle Nr. I. Geschälte Trüffel schneidet man fein, gibt gleich im Gewichte frischen Speck dazu, dann Salz, Pfeffer und ausgestreifte Geflügelleber.

Nr. II. Trüffel (ungefähr 40 Deka) werden gewaschen, geschält und abgerundet, die Abfälle (ohne die Schalen), mit Schalotten, Petersilie und Champignons fein geschnitten und mit Speck, den ganzen Trüffeln, Salz, Pastetengewürz, guter Brühe und Wein so lange gedünstet, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann füllt man es erkaltet in den Bauch eines Fasanes oder Kapaunes und hängt ihn einige Tage an einen kalten Ort.

Krebsfülle. Semmelbeschamel von 8 Deka wird ausgekühlt, mit einem Abtriebe von Krebsbutter und 2 Dottern gerührt, dann Salz, Petersilie, Krebsfleisch, der Schnee der Eier und gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen darunter gemischt und in Hühner gefüllt.

Austernfülle Nr. I. Man macht fein gestoßene Farce von Kalbs- oder Geflügelleber, Speck, Sardellen, Petersilie, Beinmark, Pfeffer, Salz und den Bärten der Austern und mischt die Austern darunter.

Nr. II. 20 Austern, aus den Schalen gelöst, werden mit 2 Löffel voll Brösel und fein geschnittener Petersilie in 5 Deka Butter ein wenig geröstet. Man würzt es mit Salz und Muskatblüthe und füllt damit einen Kapaun oder Indian.

Kastanienfülle Nr. I. Für einen Indian kocht und schält man fast 1 Kilo Kastanien (wie Seite 39) und füllt sie in Kropf und Bauch. Nach dem Braten des Thieres läßt man Zucker im Butter gelb werden, dann etwas Mehl anlaufen, vergießt es mit brauner Suppe, dünstet damit die Kastanien, daß diese Sauce sich ganz verkocht und garnirt damit den Indian.

Nr. II. Man mischt gebratene geschälte Kastanien mit Leberfarce und füllt damit den Bauch von Indian oder Gans.

Erdäpfelfülle. Erdäpfel werden roh geschält, würfelig geschnitten, in Wasser gelegt, dann abgetrocknet, mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer auf dem Feuer bei fleißigem Aufschütteln gedämpft, dann Bratwurststückchen, denen man nach dem Braten die Haut abgezogen, dazu gemischt und erkaltet in eine Ente gefüllt.

Reisfülle. Zu gedünstetem Reis (30 Deka für ein Milchferkel) mischt man fein gehacktes Schinkenfleisch und gedünstete Erbsen. Für eine Kalbsbrust gibt man auch ein paar Eier oder statt dem Fleische gedünstete Schwämme dazu.

Einbeizen und Mariniren von Fleisch.

Der Gebrauch, Wildpret einzubeizen, ist nur bei alten, zähen Thieren zu empfehlen, wenn man etwas davon länger aufbewahrt. Doch gutes zartes Fleisch verliert dadurch von seinem eigenthümlichen Geschmacke und nahrhaftem Safte. Anderes Fleisch kann man durch Beizen wildpretähnlich machen, besonders wenn man es in Beize gibt, in der man Wildpretabfälle gekocht hat. Die Beize muß täglich aufgekocht und wieder kalt darauf gegeben und bei warmer Witterung auch erneuert werden, obschon dodurch von der Fleischkraft verloren geht. Es ist wichtig, das eingebeizte Fleisch mit einem irdenen oder Holzdeckel u. dgl. niederzuhalten, damit die Beize darüber steht, worauf das Geschirr erst noch bedeckt wird. Natürlich darf man in keinerlei metallenem Geschirre etwas einbeizen und das Fleisch nicht salzen, da es davon roth würde.

Zweckmäßiger als das Einbeizen ist das Uebergießen des Fleisches mit siedender Beize und sie darauf nur auskühlen zu lassen und es dann sogleich damit zu dünsten.

Beize Nr. I. Zu 1 Liter Wasser mit Essig nach Geschmack gesäuert oder auch mit weißem Weine gemischt, gibt man 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, $^1/_2$ Selleriewurzel (Schalotten und eine halbe Wurzel Pastinak), Alles zu Scheiben geschnitten, dann ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Thymian, einige Körner Pfeffer, Neugewürz, etwas Limonienschale und kocht es $^1/_2$ Stunde.

Nr. II. Man nimmt einen Theil Wasser, einen Theil Essig und einen Theil rothen Wein und nebst den genannten Wurzeln und Gewürzen ein paar Gewürznelken und ein erbsengroßes Stückchen Ingwer.

Nr. III. Zu Allem, wie bei den vorigen, gibt man noch Fichten- oder Tannennadeln und einige Wachholderbeeren, zuweilen auch ein wenig Basilicum, Rosmarin und Salbei.

Marinade. Diese dient ebenfalls, um verschiedenem Fleische beim Abliegen Geschmack zu geben und es länger zu erhalten, zieht jedoch weniger die Säfte aus als die Beize. Man schneidet dazu Wurzeln wie für eine Beize in dünne Scheiben, zerquetscht die Gewürze, gibt ein paar Löffel voll Oel und Limoniensaft, Wein oder Essig dazu, dreht das Fleisch in dieser Marinade um, legt es in einen Topf, welchen man gut zudeckt und wendet es öfters um oder dreht es in Leinwand, welche man mit Essig befeuchtet, oder in Speckschnitten und Papier und läßt es einige Tage liegen.

Brühen zu Suppen und Saucen.

Wurzelbrühe. Man schneidet eine kleine Zwiebel zu Scheiben läßt sie mit Fett gelb anlaufen, gibt eine abgeschabte, gewaschene, gelbe Rübe und Petersilie, etwas Sellerie oder auch Porre und Pastinak oder eine handvoll von getrockneten Suppenwurzeln [1]) dazu, und kocht sie mit 2 bis 3 Liter mäßig gesalzenen Wassers weich, worauf man die Brühe seiht.

Für Wurzel- oder Knochenbrühe mit Liebig'schem Fleischextract [2]) kocht man auch rohe zerhackte Rinds- und Kalbsknochen am besten von Wirbel- und Schenkelbeinen, Geflügelabfälle und Rindsfett oder auch Rinds-Leber oder Milz mit obigen Wurzeln, und mischt dann einen Kaffeelöffel voll (2 Deka) Fleischextract dazu.

Erbsenbrühe. Man dünstet Wurzeln mit Butter ab, gibt 2 Liter Wasser und 3 Deciliter trockene Erbsen dazu und kocht sie auf mäßiger Hitze ohne Aufrühren, damit das Wasser klar bleibt und seiht die Brühe erst ausgekühlt für weiteren Gebrauch.

Petersilienwasser. Man siedet ein paar Wurzeln Petersilie mit etwas vom Grünen und ein paar roh geschälten, zerstückten Erdäpfeln mit $1^1/_2$ Liter gesalzenen Wassers, bis die Wurzeln weich sind und verwendet es geseiht zum Vergießen.

Klare Fischsuppe (Consommé maigre). In eine Casserole gibt man 7 Deka Rindschmalz, darauf Wurzeln wie zu obiger Wurzelbrühe, dann 1 Kilo Fische, geschuppt, ausgenommen, zu Stücken geschnitten, aber nicht gewaschen (Köpfe und andere Abfälle) von fetten und mageren Fischen, dann einen Schöpflöffel voll Wasser, dünstet es langsam, bis

---

[1]) Solche sind in gehöriger Mischung nudelig geschnitten aus Knorr's Fabrik in Heilbronn zu beziehen.

[2]) Liebig's Fleischextract in Südamerika aus gesundem Rindfleisch fabriksmäßig erzeugt, ist in kleinen Büchsen im Handel.

die Zwiebel braun ist, gibt dann 2 bis 3 Liter klare Erbsenbrühe oder Fischsud, ein paar Champignons und Salz dazu, worauf man es 2 Stunden sieden läßt, dann durch eine Serviette in ein irdenes Gefäß seiht und wenn sie kalt ist, entfettet. Die Farbe erhöht man durch Safran oder besser durch Fleischextract. Sollte diese Suppe trübe sein, so klärt man sie mit Schnee von 2 Eiern (ohne Limoniensaft), wie Aspik und seiht sie ebenso. Man verwendet sie um Etwas einzukochen, wie in klare Fleischsuppe, als auch zum Vergießen von Fischsaucen.

Kraftbrühe und Fleischessenz.

Man bereitet solche unter dem Namen Schühsuppe (Jus) zur Verbesserung der Rindsuppe, sowie zum Vergießen feiner Fleischspeisen und Saucen, indem man den Boden eines weiten Casserols mit Nieren- oder Kernfett, dann Zwiebelscheiben belegt und mit Schnittchen von (1 Kilo) mageren Ochsenfleisch, Wadschinken (Füsfleisch) und (1/2 Kilo) Kalbfleisch von der Stelze bedeckt. Dieses dünstet man auf mäßiger Hitze, wobei man öfters einige Eßlöffel Wasser dazu gibt, bis der Saft hellbraun geworden ist, worauf man 3 Liter Suppe daraufschüttet und es langsam sieden läßt, bis der Schaum abgenommen ist. Nun gibt man ein Paar gelbe Rüben, Petersilie, etwas Sellerie und Porre dazu, verdeckt die Casserole gut und läßt es langsam sieden, bis das Fleisch ganz weich ist, worauf man das Geschirr zurückzieht und nach einiger Zeit das Fett abnimmt, die Suppe durch eine aufgespannte Serviette seiht und kalt werden läßt. Noch kräftigere Fleischbrühe (Consommé oder Essenz) bereitet man durch Mitkochen von einem alten Huhne oder ein paar überbratenen alten Tauben oder Rebhühnern und längeres Einsieden.

Als schnellen Ersatz für Schühsuppe gibt man von Liebig's Fleischextract in gute Rindsuppe, daß sie davon lichtbraun wird.

In geringerer Menge erhält man solche Füs, indem man Bratenabfälle, Bratensaft, die Unterlage von gedämpftem Geflügel nebst gelb angelaufener Zwiebel und Wurzeln mit wenig Suppe auskocht.

Fleischessenz von Wildpret kocht man wie obige aus Abfällen von rohem und gebratenem Wild- und Wildgeflügel-Fleisch und Knochen mit Wurzeln, etwas Thymian, 1 Lorbeerblatt, einigen Wachholderbeeren und Pfefferkörnern oder auch einigen Champignons und etwas gutem Weißwein.

Fleischextract.

Glace- oder Suppenzelten (getrocknete Fleischessenz) bereitet man für längeren Vorrath wie die vorige Kraftbrühe von größerer

Menge Fleisch. Wenn die 6 bis 7 Stunden gekochte Brühe entfettet und geseiht ist, läßt man sie über Nacht stehen, und siedet sie dann in einem flachen Geschirre auf jäher Hitze stark ein, worauf man sie an einen kühlen Ort stellt. Wenn sich dann noch Fett darauf befinden sollte, wird es rein abgenommen, die Casserole in eine zweite mit heißem Wasser gestellt und jäh noch dicker eingekocht, worauf man es in eine flache Schüssel gießt und an einen kalten Ort stellt. Wenn es dann gestockt ist, schneidet man es in der Schüssel zu Stücken, die man, auf Papier gelegt, in kühlem Luftzuge trocknet, dann in Papier gedreht in einer Schachtel an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt. Von diesen Zelten wird etwas mit Suppe aufgelöst zum Bestreichen von Schnitzchen u. s. w. verwendet, um dem Fleische eine schöne Farbe zu geben und den Saft kräftig zu machen. Von 1 Kilo Fleisch erhält man 3 bis 4 Deka.

Liebig's Fleischextract wird ebenso zu Saft und Saucen angewendet.

Aspik oder Fleisch- und Fisch-Sulze.

Kochen von Fleischsulze. Man gibt in einen gut glasirten Topf 4 Schweins- und 2 Kalbsfüße, $^1/_2$ Kilo gut abgeschabte Schweinshaut, $^1/_2$ Kilo Wadschinken (Füsfleisch) und 6 Liter Wasser und stellt es ohne Zudecken zum Kochen. Dann schneidet man 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie und $^1/_2$ Sellerie zu Scheiben, dünstet es mit Fett ab, bis die Zwiebel gelblich ist und gibt es in den Topf, so wie 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, 12 Körner Pfeffer, 2 Körner Neugewürz und läßt es 6 Stunden auf mäßiger Hitze fortkochen, wobei man Schaum und Fett fleißig abschöpft. Wenn die Schwarten weich sind, salzt man die Brühe mäßig und gibt Bertram-Essig und Wein nach Geschmack dazu und läßt es noch $^1/_2$ Stunde sieden, dann zurückgezogen eine Weile ruhig stehen, ehe man die Brühe durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel seiht und an einen kühlen Ort stellt.

Zum Klären entfernt man den folgenden Tag das Fett von der gestockten Sulze, indem man es mit heißem Wasser wegspült, stellt sie in einem Casserole auf den Herd, gibt, sobald sie geschmolzen ist, einige Eiweiß oder ganze Eier, sammt den zerdrückten Schalen, mit etwas kaltem Wasser und Saft einer Limonie vermischt dazu und peitscht sie mit der Schneeruthe, bis sie zu sieden beginnt. Nun zieht man sie von der Hitze an den Rand des Herdes, oder stellt sie vorne in das offene Rohr und läßt sie stehen, bis sie klar erscheint und der Schnee sich zusammengezogen hat, was ungefähr $^1/_2$ Stunde dauert. Indessen bindet man ein

in heißes Wasser getauchtes, wieder gut ausgedrücktes Küchentuch (von grober Leinwand) an die Füße eines umgekehrten Stuhles und gibt diesen neben das offene Rohr, damit es warm hat und gießt die Sulze durch das Tuch in eine untergestellte Schüssel. Da sie nach dem ersten schnellen Durchfließen noch trüb ist, stellt man eine andere Schüssel unter und gießt die Sulze wieder durch dasselbe Tuch, so mehrmals, bis sie klar ist. Wieder erkaltet, soll Aspik so fest sein, daß man es schneiden kann, jedoch etwas zittern und im Munde leicht zergehen, es soll weinartig gelb und klar und angenehm säuerlich sein.

Zur Verbesserung dient das Mitkochen von einem alten Huhne, Tauben oder Rebhühnern oder magerem Rindfleisch, was nach genügendem Kochen herausgenommen und genossen werden kann.

Was man von solchem Aspik nicht gleich verbraucht, kann man in Gläser gefüllt, mit Pergamentpapier verbunden, im offenen Wasserbade nach dem Essen in das Rohr stellen und für später aufbewahren.

Um verschiedene Farben zu erlangen, kann man Wurzeln, Fleisch und Leber abbraten oder Fleischextract dazu geben. Für Roth gibt man Rohnensaft dazu, für Granatfarbe diesen zu dunklen Aspik.

Mit Gallerte oder Gelatine schnell bereitetes Aspik. Man löst mit guter Rindsuppe für 1 Liter Aspik ungefähr 3 Deka Gelatine oder Gallerte von Schweinshaut auf, mischt dann heiße Suppe, Liebig's Fleischextract, guten Weißwein, Limoniensaft und Gewürzessig nach Geschmack dazu, seiht es wie die vorige und läßt sie in Eis sulzen.

Kochen von Fischsulze. Fischköpfe und Abfälle, Zwiebel, gelbe Rüben, Limonienschalen, Lorbeerlaub, Thymian, Essig, Gewürz, etwas weißen Wein und so viel Wasser, daß es stark darüber steht, kocht man, bis die Köpfe zerfallen, dann gibt man aufgelöste Gelatine und den Sud eines größeren Fisches dazu, erhöht die Farbe ein wenig durch Safran und durch abgedünstete Wurzeln und klärt und seiht sie wie die vorige.

Eingießen von Sulzen in Formen. Man taucht die Form in kaltes Wasser, schlägt sie wieder aus, stellt sie fest und gerade in eine Vertiefung in gehacktes Eis oder in Schnee, und gießt sie mit der kalten Sulze nicht ganz bis an den Rand voll. Wenn mehrere Schichten von Sulzen eingegossen werden, so muß die eine so viel gestockt sein, daß man bei einer Berührung mit dem Finger keinen Eindruck mehr macht, die darauf zu schüttende Sulze aber so lau, daß sie sich verbinden können, sonst trennen sie sich, wenn die Speise gestürzt ist.

Zum Unterlegen gießt man zuerst höchstens fingerdick in den Model, und läßt dieses fest werden. Dann gibt man vorsichtig das Ein-

zulegende gleich auf den Fleck, wo es bleiben soll, taucht es vorher in kalte, aber flüssige Sulze, damit es anklebt und gibt, wenn dies geschehen ist, nur löffelweise von der Sulze gleichmäßig vertheilt darauf, damit sie die Gegenstände nicht verschiebe und erst, wenn diese gestockt ist, noch so viele dazu, daß sie bedeckt werden. So fährt man fort, wenn mehrere Male zu unterlegen ist. Man hängt auch zum gleichmäßigen Ausgießen einer Form eine kleinere glatte (mit vier Ringen statt einem) in eine größere, nachdem man in dieser am Boden Sulze stocken ließ, beschwert die kleine Form etwas und gießt den Raum zwischen beiden mit Sulze aus. Ist diese ordentlich gestockt, so erwärmt man den kleinen Model mit in heißes Wasser getauchter Leinwand und hebt ihn heraus, sobald er sich ablöst. Wie dies geschieht, muß augenblicklich der leere Raum vollgefüllt und der Zwischenraum mit der Sulze ausgegossen werden.

Die größte Zierlichkeit besteht bei gesulzten Fleischspeisen in dem Auslegen der ersten Reihe auf dem dünn eingegossenen Aspik, wozu man Monatrettige, zu Blättchen geschnitten und wie Blumen zusammengestellt, gekochte Goldrüben, Eier in Scheiben, Essiggurken, Bohnenschoten, Petersilie, Karfiol, in Wein gekochte Trüffeln, gekochte Zunge u. dgl. verwendet. Es versteht sich, das man solches nur mit Uebung zu leisten im Stande ist und dies durch Beschreibung nicht beibringen kann.

Stürzen der Sulzen. Um eine Sulze zu stürzen, legt man die Schüssel auf den abgewischten Model, dreht sie miteinander um und fährt mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche oder Schwamme vorsichtig rund um den Model, bis sie herausgegangen ist, worauf man denselben langsam schön gerade in die Höhe zieht. Sollte sich nach dem Stürzen einige Flüssigkeit am Rande der Schüssel zeigen, so muß man sie mittelst eines Federkieles abziehen und den Rand mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche abwischen. Man pflegt auch, besonders bei gemischten Farben, den Model mit reinem frischen Mandelöl auszustreichen, in welchem Falle man ihn aber beim Stürzen nur wenig erwärmt. Diese Art hat den Vortheil, daß sich die Farben nicht am Rande verwischen, aber oft den Nachtheil, daß die Sulze anspringt, wenn die Form nicht gern ausläßt.

Auflösen von Hausenblase und Gallerte.

Von der echten Hausenblase[1]), welche für klare Sulzen der Gelatine oder Gallerte vorzuziehen ist, wird die nöthige Menge mit einem

[1]) Als Zeichen ihrer Echtheit dient, wenn sie silberweiß, durchsichtig, fleckenlos und aufgelöst geruchlos ist, nicht matt gelblich und lederartig dick.

Steine geklopft, gewaschen, zu kleinen Stückchen zerrissen und mit weichem lauen Wasser ($^1/_4$ Liter zu 2 Deka) nebst einigen Tropfen Limoniensaft in ein Töpfchen gegeben über Nacht an einen warmen Ort gestellt. Man kocht sie dann in heißes Wasser gestellt langsam von einer Seite 3 bis 4 Stunden, bis sie sich ganz aufgelöst und stark eingekocht hat, wobei man sie öfters aufrührt und abschäumt und seiht sie durch Organtin zum gekochten heißen Zucker, mit dem man sie noch einige Minuten sieden läßt, ehe man ihn seiht und das Uebrige dazu mischt.

Die Gelatine, welche ihrer Billigkeit wegen zu den meisten Sulzen genommen wird, löst sich leicht auf. Man lasse sie nicht bis zum Kochen heiß werden, da sie dadurch einen leimartigen Geschmack bekommt. Man zerschneidet die nöthige Menge mit einer Scheere, spült sie mit kaltem Wasser ab, und gibt sie für Gesulztes von Obers in etwas heiße Milch (für je 1 Gramm 1 Eßlöffel voll), für Chaudeau und Obstsulzen in heißen Wein. Zu Crêmes oder Chaudeau's sprudelt man sie während des Auskühlens dazu. Für klare Saftsulzen u. dgl. muß man sie aufgelöst, wie Aspik mit Schnee und Limoniensaft klären.

Man nimmt für je einen Liter Sulze mit Eiern oder Mandeln $1^1/_2$ Deka, für andere Sulzen 2 Deka, wenn sie geklärt werden soll, fast das Doppelte, weil dabei verloren geht. Man nehme stets von der besten Qualität Gelatine, weil sie klarer, reiner von Geschmack und ausgiebiger ist und nicht geklärt werden muß. Man muß auch mehr nehmen im Sommer als im Winter. Bei Mangel an Eis läßt man die Form über Nacht im Keller in Wasser stehen.

Für die Gallerte von Schweinsschwarten[1]) gibt man zu 2 Deka 1 Deciliter Wasser oder Rindsuppe, löst sie, über Nacht eingeweicht, dann langsam kochend auf und mischt sie vor dem Klären mit Eiweiß zur Brühe für Fleisch oder Fischsulze.

Bereitung der Grund-Saucen (Tunken).

Buttersaucen bereitet man entweder wie Einmach (Seite 8) oder man drückt 1 Eßlöffel voll oder mehr feines Weizenmehl mit einem Stückchen Butter mittelst eines Kochlöffels ab und rührt ungefähr $^1/_4$ Liter kalte Suppe oder Fischbrühe dazu dann auf dem Herde fort, bis die Sauce (dicklich wird) und das Mehl verkocht wird. Man zieht sie nun zurück, gibt Butter dazu, rührt fort, bis diese geschmolzen ist, worauf man sie sogleich verwendet und anrichtet. (Nebst Salz kann man weißen Pfeffer und Muscatnuß oder auch Limoniensaft dazu geben.

[1]) Ueber Bereitung dieser siehe Haushaltungskunde III. Abtheilung.

Kräftige lichte Sauce (Coulis). Kalbfleisch-Abfälle von der Stelze, Haut und Knochen, etwas Zwiebel, Möhren, Sellerie, Petersilie, zu Scheiben geschnitten, bratet man mit etwas Butter ab, kocht es mit Suppe aus, seiht diese und gießt damit eine lichte Buttereinmach (Seite 8) auf, läßt sie bei fleißigem Rühren gut verkochen und streicht sie nach Abnehmen von Schaum und Fett durch ein Sieb. Dies gibt eine schmackhafte Sauce, die man bis zum Erkalten rührt, damit sich keine Haut bildet und mit verschiedenen Beigaben zu Saucen, Ragouts, Eingemachtem, Gemüsen, Fricassee's u. s. w. verwendet.

Kräftige braune Sauce. Fleisch und Wurzeln, wie bei obiger Sauce, bratet man schön dunkel ab, staubt so viel Mehl darauf, als das Fett befeuchtet, läßt es schön braun anlaufen und mit Suppe vergossen gut kochen und passirt es. Diese Sauce ist mit Essig, Limoniensaft und anderen Beigaben vielfach zu gebrauchen oder auch durch Fleischextract oder Mitkochen von Wildgeflügel-Abfällen kräftiger zu machen.

Semmelkoch (Panade).

Man reibt von Semmel (ungefähr 6 Deka) die Rinde weg, taucht sie in gute Fleischsuppe, zerdrückt sie nach einiger Zeit und rührt sie in warmer Butter auf dem Herde, bis es ein feines dickes Koch geworden und sich von der Casserole löst. Nun rührt man es vom Herde genommen eine Weile, dann ein paar Dotter dazu und wenn diese nicht mehr roh sind, setzt man es zu weiterer Verwendung beiseite.

Beschamel (Bechamel).

Beschamel für Mehlspeisen. In 5 Deka heiße Butter oder Rindschmalz rührt man 10 Deka Mehl, bis es schäumt, läßt es aber nicht gelb werden, schüttet nach und nach $3^1/_2$ Deciliter siedendes Obers dazu, und schlägt es anfangs zurückgezogen, dann auf dem Feuer ab, bis es ein feiner Teig ist, der sich vom Löffel schält.

Semmelbeschamel. Feine Semmeln, denen man die Rinde weggerieben, befeuchtet man saftig mit kaltem Obers (Sahne, Schmetten, süßem Rahm), zerdrückt sie, nachdem sie erweicht sind und rührt sie in heiße Butter, mit der man sie kocht, bis es ein feiner, glatter, aber nicht trockener Teig geworden, der sich jedoch von der Casserole löst.

Fleischbeschamel. Abfälle von Kalbfleisch und Geflügel, zu Stückchen geschnittene Wurzeln, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, ein Stückchen Lorbeerblatt und etwas fette gute Suppe dünstet man ab, bis der Saft eingegangen ist. Dann kocht man sie mit 2 Deciliter Suppe

aus und seiht diese. Nun läßt man in 2 Deka Butter 4 Deka Mehl anlaufen, rührt die erkaltete Suppe und eben so viel kaltes Obers dazu und kocht es passirt dicklich ein.

Fischbeschamel. Fischstücke dünstet man mit Butter, Wurzeln und Gewürz, staubt Mehl daran, vergießt es dünn mit Obers und läßt es nach dem Passiren besser einkochen.

Krebsbeschamel. In 5 Deka Krebsbutter gibt man Zwiebelscheiben und 1 Deka Mehl, dann 3 Deciliter Obers, streicht es durch ein Sieb und kocht es dicklich ein.

Bereitung von Fasch (Farce).

Es gehört dazu zartes Fleisch, welches sowohl roh als gekocht und von allen zähen Theilen befreit, fein geschnitten und gestoßen wird [1]). Dann stoßt man auch Semmel, ob nur in Obers geweicht und ausgedrückt, oder als Beschamel, oder als Semmelkoch. (Siehe oben.) Wenn man Schalotten, Petersilie und Champignons (die feinen Kräuter genannt) oder Trüffel-Abfälle (wovon Farce besonders wohlschmeckend wird) dazu gibt, so dünstet man sie vorher mit Butter ab. Nachdem Fleisch, Semmel und Fett (ob Speck, Butter oder Beinmark) mit einander so lange gestoßen ist, daß es vollkommen gemischt erscheint, gibt man auch noch frische Dotter, Gewürz und sauren Rahm (wenn welcher dazu kommt) in den Mörser und verreibt es da recht gut, worauf es passirt wird. Kalbseuter oder Nieren, sowie Geflügelleber, roh oder gedünstet wie das eigentliche Fleisch, eignet sich bei jeder Farce als Zugabe. Die Würze wird bei jeder einzeln angegeben, kann aber nach Geschmack geändert werden. Ehe man Farce weiter verwendet, stellt man sie nach dem Stoßen an einen kühlen Ort und macht, wenn sie gekocht wird, vorher eine Probe davon, indem man einen kleinen Knödel (Klößchen) formirt und in Brühe siedet. Ist es zu fest, so gibt man noch erweichte Semmel, ist es zu weich, Dotter dazu. Um Farce zu streichen oder zu formen, muß man Messer oder Löffel in heißes Wasser tauchen.

Rindsfarce Nr. I. Zu ½ Kilogramm rohen Lungenbraten oder anderen mürben Rindfleisch gibt man 7 Deka Speck oder Beinmark, 2 Sardellen, Zwiebel, Salz, Pfeffer und milden sauren Rahm. Als Würze kann man zerdrückten Knoblauch und Limonienschalen nehmen.

Nr. II. Wie obige, aber statt saurem Rahm in Milch geweichte Semmel und Dotter. Zu Schnitzchen und Wurst.

---

[1]) Rohes Fleisch wird am schnellsten durch eine Fleischhackmaschine fein zerquetscht, wobei sich auch zähe Theile absondern.

Nr. III. Zu 1/2 Kilo Fleisch 14 Deka Speck oder Beinmark, Semmelbeschamel (Seite 28), Dotter, Salz und beliebige Würze.

Nr. IV. 1/2 Kilo Lungenbraten und 10 Deka frischen Speck hackt und stoßt man fein und gibt in Milch geweichte Semmel, angelaufene Zwiebel und Petersilie, Pfeffer, Salz und Neugewürz dazu.

Kalbsfarce Nr. I. Zu 30 Deka gedünstetes Kalbfleisch gibt man 7 Deka in Obers geweichte Semmel, 10 Deka gewöhnliche oder Krebsbutter, Pfeffer, Salz, 2 Dotter und 1 Löffel sauren Rahm.

Nr. II. Zu 30 Deka gedünstetem Fleische nimmt man 2 Kalbsnieren sammt dem Fette oder 1 Euterl, ebenfalls gekocht, die feinen Kräuter, 7 Deka Semmelkoch oder Beschamel (Seite 28), 2 Dotter, ein paar Löffel Rahm und Salz und passirt sie nach dem Stoßen.

Nr. III. Man gibt zu 30 Deka rohes Kalbfleisch, am besten von der Nuß oder dem Rückenfleische, 14 Deka Speck, 14 Deka Semmelkoch, Schalotten oder die feinen Kräuter oder Trüffel, 3 frische Dotter, Salz und Pfeffer, stoßt und passirt es.

Nr. IV. Zu 1/2 Kilo rohem Kalbfleische, wovon ein Theil Euterl oder Niere sein kann, nimmt man 14 Deka Beinmark, 7 Deka in Obers geweichte Semmel und 2 oder 3 Dotter. Man kann Sardellen, Pfeffer oder andere Würze dazu geben.

Nr. V. Zu 1/2 Kilo Kalbfleisch gibt man Semmelkoch, wie Seite 28 bereitet, die feinen Kräuter oder andere Würze und stoßt und passirt es.

Schweinsfarce. Zu rohem oder gebratenem Schweinfleische, fein geschnitten und gestoßen, gibt man Zwiebel und Petersilie, in Fett angelaufen, Speck, in Suppe oder Obers geweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Limonienschalen oder Knoblauch und Majoran und bisweilen Dotter.

Geflügelfarce. (Weiße.) Nr. I. Das Brustfleisch von Kapaunen oder Hühnern wird geschnitten, gestoßen und passirt. Zu 30 Deka solchen Fleisches nimmt man 15 Deka Kalbseuter, 10 Deka Semmelbeschamel, 14 Deka Butter oder frischen Speck, 3 Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, Salz und als Würze die feinen Kräuter oder wenigstens Schalotten. Zu Nocken u. dgl.

Nr. II. (Rothe.) Zu 15 bis 20 Deka Hühnerfleisch und 7 Deka Semmelkoch gibt man 7 Deka Krebsbutter, 2 Dotter und etwas Salz und kann es mit Muscatblüthe würzen.

Nr. III. (Von Wildgeflügel.) Das Brustfleisch von Rebhühnern oder dgl. wird gestoßen, bei 15 Deka davon 10 Deka Kalbsnierenfett gegeben, dann ein paar Löffel voll feingeschnittene Trüffeln oder Champignons oder Schalotten, 2 Eier, Salz und etwas Pastetengewürz.

Leberfarce Nr. I. 20 Deka rohes Kalb- oder Schweinfleisch dünstet man mit Zwiebel oder Schalotten, Petersilie und 14 Deka Kernfett ab und gibt, wenn es braun wird, ebensoviel Kalbsleber dazu; sobald diese nicht mehr blutig ist, wird es geschnitten und gestoßen und zum Füllen verwendet oder mit Semmelkoch, Dottern und Salz verrührt und passirt.

Nr. II. Zu 30 Deka halb Geflügelfleisch, halb Gansleber nimmt man 10 Deka Semmelbeschamel, 10 Deka Speck, 2 Dotter, Salz, Pfeffer und Schalotten oder feine Kräuter oder Trüffeln.

Nr. III. Man stoßt zartes Fleisch roh oder gekocht, gibt mit Butter gedünstete Champignons und Schalotten, Pfeffer, Salz, Dotter, Geflügelleber und gutes Obers dazu. Für Würstchen, Klößchen, Bratenfülle.

Nr. IV. Halb so viel Speck als Gansleber, ziemlich viel Schalotten, etwas Pastetengewürz dünstet man, bis die Leber nicht mehr blutig ist, dann streicht man sie durch ein Sieb. Zum Einlegen in Fleischsulze.

Wildpretfarce Nr. I. Man belegt eine Casserole mit Speck und Wurzeln, gibt darauf das zu Stücken geschnittene Hasen- oder Rehfleisch (wozu man gewöhnlich die Vordertheile verwendet), einige Körner Pfeffer und Neugewürz, ein Stück Semmel, etwas Suppe und Essig und dünstet es mürbe. Nun wird Speck und Fleisch geschnitten und gestoßen und durch ein grobes Sieb gestrichen; was nicht durchgeht, abermals gestoßen, mit Saft vom Dünsten verdünnt und erwärmt passirt. Dann bei einem halben Hasen mit 2 oder 3 Dottern und ein paar Löffel voll sauren Rahm gemischt.

Nr. II. Für rohe Farce muß man Fleisch von Rücken und Keulen eines Hasen oder die Schultern von Reh verwenden. Es wird von Häutchen und Sehnen befreit, geschnitten und fein gestoßen, dann mischt man zwei abgeriebene, in Suppe geweichte, mit etwas Butter verkochte Semmeln, 20 Deka geschabten frischen Speck, zerdrückte Schalotten, Salz, Pfeffer, 3 Dotter, sauren Rahm und etwas guten Wein dazu und passirt es.

Nr. III. Zu $^1/_2$ Kilo rohem Hasenfleische nimmt man 30 Deka Kalbfleisch, 30 Deka Beinmark, 2 Trüffeln, 6 Champignons, Schalotten und Petersilie, 2 Schnitten Semmeln in rothem Weine geweicht und zu Panade gekocht, mit 4 Dottern verrührt, Salz und Pastetengewürz.

Nr. IV. Gedünstetes Wildpret, fein gestoßen und passirt, mischt man nach Geschmack mit etwas Essig, Pfeffer, Salz, Aspik, kocht es dicklich ein und läßt es erkalten. Dann schneidet man es zu beliebigen Stücken und verwendet es zum Einlegen in Aspik.

Fischfarce Nr. I. Von Haut und Gräten gelöstes rohes Fischfleisch und -Leber stoßt und passirt man und gibt zu 30 Deka davon

15 Deka Butter, 15 Deka in Obers geweichte, in einer Serviette gut ausgedrückte oder gekochte Semmeln, 3 Dotter, 1 Löffel sauren Rahm, Salz und die feinen Kräuter und passirt es. Wird zu Nocken u. dgl. verwendet.

Nr. II. Eine Karpfenmilch überkocht man in Salzwasser, dünstet sie mit Butter und den feinen Kräutern ab und bereitet sie weiter, wie obiges Fischfleisch zu Farce.

Nr. III. Von ausgelösten Häringen, Sardellen oder geräucherten Fischen dünstet man 14 Deka mit Butter und den feinen Kräutern ab, stoßt es und gibt 10 Deka Semmelkoch, 7 Deka gewöhnliche und 3 Deka Krebsbutter und 3 Dotter dazu und treibt es durch ein Sieb.

Krebsfarce. 7 Deka Krebsbutter, die Schweifchen und Scheeren der ausgelösten Krebse, 10 Deka mit Obers erweichte Semmel, Salz und 2 Dotter stoßt und passirt man.

Bereitung von Fleisch-Püree.

Von Wildgeflügel. Das gebratene Brustfleisch wird fein geschnitten, mit Fleischbeschamel oder kräftiger lichter Sauce gebunden, sehr fein gestoßen, heiß gemacht, passirt und weiter verwendet. Für Pastetchen wird es heiß mit Limoniensaft und Dottern gemischt.

Von Hasen u. dgl. wird das gebratene, fein geschnittene Fleisch gestoßen, mit brauner Sauce gemischt und passirt. Das zerhackte Gerippe kocht man mit etwas gutem rothen Weine aus und seiht diesen zur Sauce.

Bereitung von Salmi.

Von gebratenem oder gedünstetem Wildgeflügel schneidet man das abgelöste Fleisch fein zusammen und stoßt es nebst ein paar in Butter oder Bratenfett gebackenen Semmelstücken und dem gebratenen Brustspecke, dünstet es mit dem Bratenfette, staubt es ein wenig, kocht vorher die zerschlagenen Beine mit etwas Suppe und rothem Weine aus und seiht diese Brühe durch ein feines Sieb zum Fleische und würzt es mit Limonienschalen, Pfeffer und Neugewürz. Es wird passirt und dick eingekocht.

Bereitung von Haschee (Hachis).

Von Kalbfleisch oder Geflügel. Nr. I. In Butter oder Bratenfett läßt man Zwiebel und Petersilie anlaufen und gibt fein geschnittenes gebratenes Fleisch dazu. Es wird mit ein wenig Mehl gestaubt, mit Suppe vergossen und verkocht, doch muß es dadurch nur saftig und gebunden werden. Man kann es mit Limonienschalen und Pfeffer oder Muscatnuß würzen. Meistens verrührt man es mit Eidottern, läßt es aber dann nicht mehr kochen.

Nr. II. Saftiges gebratenes Kalbfleisch wird fein geschnitten, mit Butter, dem Bratensaft oder Fleischextract, Limonienschalen und saurem Rahm aufgedünstet und mit Dottern gebunden als Fülle in Butterteig gegeben.

Nr. III. Man dünstet das Kalbfleisch mit Butter, Champignons, Limonienschalen und Kapern, schneidet es fein, sowie auch in Suppe geweichte Semmelschmolle, gibt es wieder in den Saft und wenn es recht heiß ist, Limoniensaft und Dotter dazu.

Nr. IV. Man läßt Schalotten in Butter anlaufen, dünstet das geschnittene Fleisch und fein gehackte gedünstete Trüffel damit ab, staubt es und kocht es mit Suppe, Bratensaft und etwas Limoniensaft auf.

Von Wildgeflügel. Das gebratene Fleisch von Rebhühnern u. s. w. sehr fein geschnitten, wird mit Butter abgedünstet, mit Beschamel oder lichter Sauce gebunden und mit Bratensaft und Pfeffer gemischt.

Von Wildpret. Bratenreste von Hasen oder Reh schneidet man fein, läßt Zwiebel und das Fleisch in Bratenfett anlaufen und gibt Wildpret-Sauce mit Rahm und Limoniensaft (oder auch gedünstete, fein geschnittene Trüffel) dazu und läßt es dick einkochen.

Von Kalbs- oder Lammslunge. In Butter läßt man Zwiebel, Petersilie und Brösel anlaufen, gibt die gesottene, feingeschnittene Lunge und etwas mit Suppe aufgelösten Fleischextract, Salz, Pfeffer, Neugewürz und zuletzt ein paar Dotter dazu oder kocht sie mit etwas saurem Rahm und Limonienschalen auf.

Von Krebsen. Fein geschnittenes Krebsfleisch dünstet man mit Krebsbutter und Petersilie nur wenig ab, salzt es und bindet es mit einem Dotter oder lichter Sauce oder beiden.

Bereitung von Ragout.

Die zu den verschiedenen Raguts verwendbaren Gegenstände werden folgendermaßen vorbereitet: Kalbs-Kopf- oder -Ohren, Kalbs-Euter und -Bries blanchirt man, kocht sie in gesalzenem Wasser nicht zu weich und schneidet sie würfelig. Obergaumen wird gekocht, bis man die Haut abziehen kann, dann in dünne Streifen geschnitten. Kalbsnieren siedet man einige Minuten in Suppe. Hirn wird übersotten und abgehäutet, Rückenmark blanchirt, würfelig geschnitten. Hahnenkämme stutzt man oben und unten etwas ab, ehe man sie mit siedendem Wasser begießt, damit man ihnen das Häutchen abreiben kann, dann kocht man sie eine Stunde mit Suppe und Limoniensaft. Geflügelleber

überkocht man mit Suppe. Geflügel wird gedämpft. Krebse werden in Salzwasser mit Petersilie gesotten und ausgelöst und die Schweifchen zu gleichen Stückchen geschnitten. Von den Schalen macht man Krebsbutter. Champignons, in Ermanglung auch andere kleine Schwämme werden geschält und mit Butter, Suppe, Salz oder auch Limoniensaft bei beständigem Aufschütteln rasch gedünstet. Morcheln kocht man mit Suppe, Salz, Limoniensaft, einem Lorbeerblatte und einer kleinen Zwiebel, in welche man eine Gewürznelke gesteckt hat. Trüffeln werden geschält, würfelig geschnitten, mit gutem Weißwein oder Suppe und Glace bei stetem Aufschwingen gedünstet. Erbsen dünstet man mit Butter. Karfiol und dünnen grünen Spargel oder Kohlrüben, in Salzwasser gekocht, schneidet man zu kleinen Stücken. Artischockenböden kocht man mit Suppe, Wein und weißen Pfeffer. Gelbe Rüben werden meist in Spitzweckchen geschnitten und so wie Schalotten und kleine Zwiebeln mit Butter, Zucker, Salz und etwas Suppe gedünstet. Oliven durch Herabschälen entkernt, dann blanchirt.

Werden Farce-Knöderl oder Nocken zu Ragout für Garnirung verwendet, so kocht man sie in Suppe.

Für vollständiges Ragout läßt man in Krebsbutter Mehl anlaufen, vergießt es mit kräftiger Fleischsuppe zu einer Sauce, welche die auf oben angegebene Weise vorbereiteten Bestandtheile verbindet und mit denselben zu einer saftigen, aber dicken Speise eingekocht wird.

Weißes Ragout. Dieses wird mit gewöhnlicher Butter bereitet oder mit lichter Sauce, zu der man etwas Champignons-Essenz geben kann; statt Krebsschweifchen kann man Rückenmark nehmen, dann Karfiol, Geflügelleber, Trüffeln, Bries, Hahnenkämme u. s. w.

Für Ragout zum Füllen (Salpicon) wird alles klein würfelig geschnitten und mit einer passenden Sauce gebunden, z. B. Bries, Ochsenzunge, Champignons und Trüffel mit kräftiger brauner Sauce, Glace oder Fleischextract und guten Wein (vorzüglich Madeira).

Einfacher dünstet man klein würfelig geschnitten Euterl, Hahnenkämme, Kapaunleber, Krebsschweifchen, Kohlrüben mit Kapaunfett und kocht es mit etwas sauren Rahm auf.

Ragout von Hausgeflügel. Brustfleisch von gedünstetem Geflügel und in Dunst gekochte Farce schneidet man würfelig, ebenso Bries und Champignons (oder Trüffeln) und gibt es in lichte, mit dem Safte vom Dünsten verbesserte Sauce, die man mit Dottern und Limoniensaft legiren kann.

Oder: Mit Krebs-Sauce gebunden, Hühner-Brustfleisch und Leber, Champignons, Karfiol, Krebsschweifchen, Spargel.

Von Wildgeflügel, als, Rebhuhn, Fasan u. dgl., das Brustfleisch, dann Gansleber, und ein paar Trüffeln, bindet man mit kräftiger lichtbrauner, mit Wein und Limoniensaft gesäuerter Sauce.

Von Wildpret. Gebratenes Fleisch von Hasen u. dgl. Wildgeflügel und Leber, Zungen und Schwämme bindet man mit einer Wildpret-, Trüffel- oder spanischen Sauce.

Von Kalbfleisch. In Suppe kocht man Kalbfleisch (von der Brust) halbweich, schneidet es würfelig, dünstet es mit Butter und Petersilie, staubt es, vergießt es mit der Brühe und mischt Schwämme, Erbsen, Karfiol oder auch Krebsfleisch und Krebsbutter dazu.

Fischragout. Von gebratenen und gebackenen Fischen löst man die Gräten aus, schneidet das Fleisch kleinwürfelig, sowie auch Karpfenmilch und Krebsschweifchen, dann dünstet man Morcheln, Champignons oder Trüffeln, Spargel und grüne Erbsen, bindet dieses mit einer dicklichen Sauce von Krebsbutter, mit Fischsud vergossen und würzt das Ragout mit Mußkatnuß. Nebst den genannten Sachen eignen sich auch Hechten- oder Ruttenleber, Schildkrötenfleisch, Froschkeulen, Fischfarce in Dunst gekocht, würfelig geschnitten oder als Nocken und sehr kleine Krebsknödel. Kurz vor dem Anrichten legirt man es mit einem Dotter.

Weißes Fischragout. Man gibt Mehl in heiße Butter, vergießt es mit Saft vom Dünsten der Bestandtheile und mischt etwas sauren Rahm, Karfiol, Erbsen, Schwämme, Fischleber u. s. w. dazu.

Krebsragout. Man kocht eine kräftige lichte Sauce, verrührt sie mit Krebsbutter und läßt Krebsfleisch und Champignons damit aufkochen. Man kann sie mit einem Dotter legiren oder auch Spargel, Geflügelfleisch und Leber, Kalbsbries u. dgl. dazu geben.

Austernragout. In lichter Sauce, mit Wein und Limoniensaft, bereitet, gibt man Austern mit ihrem Wasser oder auch Sardellen.

Oder: Man gibt auch Krebsfleisch, Hechtenleber und Milch oder Fleisch von geräuchertem oder frischen Fisch und einen Dotter dazu.

Vorrichten der Fische.

Wo man lebende Fische bekommt, läßt man sie bis zum Gebrauche in Wasser[1]). Gewöhnlich tödtet man einen Fisch durch ein paar Schläge

[1]) Teichfische soll man vor dem Gebrauche einige Tage in Flußwasser in ein Behältniß geben, damit sich der schlammige Geschmack verliert, oder drei Tage in frisches Quellwasser, in welches man Salz und in rothen Wein geweichte Gerstenkörner gibt.

mit dem Rücken des Küchenmessers auf den Kopf, wenn man jedoch das Blut zur Bereitung benöthiget, so tödtet man ihn durch einen Schnitt unter dem Kopfe und läßt es in Essig tropfen. Große Fische können in kalter Zeit einige Tage abliegen, wozu man sie ausnimmt und einsalzt. Man muß solche Fische[1]) dann einige Stunden in Wasser geben, um das Salz auszuziehen und sie zum Schuppen zu erweichen. Schill (Zander) u. dgl. gibt man nach dem Schlachten eine Stunde in Salzwasser mit einem Stückchen Eis, damit das Fleisch beim Kochen nicht reißt.

Man wäscht Fische mit gewechseltem Wasser, ohne sie darin liegen zu lassen. Die weißliche Haut am Rücken wird, sowie das darunter befindliche Blut entfernt. Größeren Seefischen wäscht man Maul und Kiemen mit einem steifen Bürstchen, um sich nicht zu verletzen.

Um einen Fisch zu schuppen, legt man ihn auf ein naß gemachtes Brett, hält ihn mit einem Tuche beim Kopfe und fährt so oft mit dem Messer gegen diesen, bis alle entfernt sind, ohne die Haut zu verletzen. Schleien u. dgl. reibt man vorher mit heißem Wasser ab, damit die Schuppen leichter weggehen. Vom Schill, Zander u. dgl. reibt man sie mit einem Reibeisen weg. Große Fische werden auch barbiert, indem man mit einem spitzen Messer zwischen Schuppen und Haut hinfährt und sie mit der Haut in Streifen abschält, wodurch der Fisch ein glattes Aussehen erhält. Um einem Fische die Haut abzuschaben, gibt man ihn einige Minuten in siedendes, dann in kaltes Wasser. Wenn für eine Bereitung das Fischfleisch aus Haut und Gräten zu lösen ist, so macht man längs des Rückens und Bauches einen Schnitt, schiebt ein feines Messer beim Kopf zwischen Fleisch und Gräten durch, fährt damit gegen den Schwanz und trennt es durch einen Querschnitt vom Kopfe. Nachdem auch die andere Seite so abgelöst ist, schneidet man die Bauchgräten aus. Dann löst man am Schwanzende die Haut vom Fleische, setzt das Messer schräg in diesen Einschnitt und zieht die Haut unter dem Messer weg. Fische, welche blaugesotten werden (siehe diese), schuppt man gar nicht, sondern sucht vielmehr den auf der Haut befindlichen Schleim nicht zu verwischen, indem man sie nur bei den Halsflossen hält und auch nach dem Abschlagen, im Wasser ausnimmt.

Zum Ausnehmen der Eingeweide schneidet man einen Fisch längs des Bauches auf, nimmt sie vorsichtig heraus, um die Galle nicht zu zerdrücken und wirft diese, sowie die Gedärme weg. Soll ein Fisch

[1]) Beim Kaufe getödteter See- und andere Fische erkennt man, daß sie noch brauchbar sind, wenn sie noch rothe Kiemen und klare, hervorstehende Augen haben.

in Stücke abgeschnitten werden, so nimmt man die Eingeweide aus, nachdem man statt des Längsschnittes einen Querschnitt zwischen den Bauchflossen gemacht hat. Man kratzt dann vom ausgenommenen Fisch das am Rücken sitzende Blut los und wäscht ihn rein aus, worauf man noch die Kiemen herausreißt, die Flossen kurz abschneidet und den Schwanz abrundet. Wenn ein Fisch im Ganzen bereitet wird, macht man auf dem Rücken einige Einschnitte.

Frischen Aalfisch faßt man mit einem Tuche an, um ihn halten zu können, während man ihn tödtet. Um die Haut zu entfernen, legt man ihn dann in heiße Asche, dreht ihn nach allen Seiten herum, nimmt ihn mit einem groben Tuche heraus und streift die Haut nun ganz leicht ab. Kleine Aale häutet man nicht. Zum Braten und Blausieden läßt man die Haut darauf und reibt nur den schleimigen Ueberzug zuerst mit Sand, dann mit Salz tüchtig ab und wäscht sie, ehe man sie mit heißem Essig übergießt, rein. Marinirtem Aale zieht man auch die Haut ab.

Eingesalzenen Häringen wird der Kopf und ein Theil des Schweifes abgeschnitten. Um ihnen den scharfen Salzgeschmack zu benehmen, läßt man sie eine Weile in süßer Milch oder durch 24 Stunden in gewechseltem frischen Wasser liegen, dann nimmt man sie aus und wäscht sie. Zu mancher Bereitung wird die Haut abgezogen. Ebenso eingesalzenen Sardellen. Geräucherte Fische legt man in siedendes Wasser, bis man die Haut abziehen kann.

Krebse zu kochen.

Man kocht Wasser mit Zwiebelscheiben, Petersilienblätter, Kümmel, Pfefferkörner und Salz oder auch etwas Essig, seiht es siedend über die mit mehrmals gewechseltem Wasser und einem Handbesen gewaschenen Krebse und läßt sie bei starker Hitze einige Minuten sieden, bis sie schön roth sind.

Schildkröten zu tödten.

Man hält ein glühend gemachtes Eisen auf das Rückenschild, damit sie den Kopf und die Pfoten herausstrecken, worauf man jenen schnell abhackt, sowie auch den Schweif. Oder sie werden wie die Krebse zum Tödten in siedendes Wasser gegeben. Beim Abschlachten wird das Blut meistens aufgehoben, um es zur Bereitung zu verwenden. Die gewaschene Schildkröte wird dann so lange mit Wasser gekocht, bis man die Schale ablösen kann, was geschehen muß, sobald sie aus dem Wasser genommen ist. Haut, Galle und Gedärme wirft man weg. Wenn kleine gelbe Eier darin sind, löst man sie heraus und gibt sie in die Sauce, aber im letzten

Augenblicke, da sie sonst hart werden. Größere Seeschildkröten werden nach dem Ausbluten, wozu man sie einige Zeit hängen läßt, auf den Rücken gelegt, um das Bauchschild abzulösen, die Eingeweide zu entfernen und das Fleisch herauszunehmen, welches man auswässert.

Behandlung von Austern und Muscheln.

Austern. Nur wenn sie fest geschlossen sind, daß man sie mit einem Messer aufmachen muß, sind sie frisch. Zu Saucen, Ragouts u. dgl. werden sie gewöhnlich aus ihren Schalen genommen, mit ihrem Wasser und Limoniensaft etwas gekocht. Oder man kocht die ganzen mit Wein auf, seiht sie gleich wieder ab und schneidet die schwarzen Bärte weg.

Muscheln (Müscherl). Man wäscht sie mit Wasser, kocht die geschlossenen Muscheln mit Wein, Petersilie und Zwiebel, bis sie aufspringen, dann löst man die leere halbe Schale weg und gibt die volle in die Sauce, meistens sucht man die schönsten Stücke zur Garnirung aus und gibt die übrigen ausgelöst in die Sauce. Von den großen Muscheln, z. B. den sogenannten Meerdatteln, löst man auch, nachdem man sie ausgelöst hat, aus der Mitte die spitzige Kruspel heraus.

Oliven.

Wenn man von Salzoliven den Kerrn entfernen will, so schneidet man mit einem kleinen scharfen Messer das Fleisch spiralförmig herab (wie man Aepfel schält) und rollt jede wieder in die natürliche Form zusammen, worauf man sie einige Minuten blanchirt. Auch kann man sie mit Kalbsfarce statt des Kernes füllen, ehe man sie kocht. Die ausgelösten Salzoliven, sowie die in Oel eingemachten und die mit Sardellen gefüllten werden zu wälschen Salat verwendet.

Ueber Schwämme im Allgemeinen.

Beim Reinigen von Schwämmen muß man aus Rücksicht auf Gesundheit auch bei den als eßbar bekannten Gattungen vorsichtig verfahren und alle, welche alt und morsch oder angefault, oder wässerig und weich sind, so wie alle, deren Fleisch schmutzig aussieht oder einen unangenehmen Geruch hat, oder an der Schnittfläche bläulich oder grünlich wird, als schädlich beseitigen, so wie man in langer Regenzeit gewachsene nicht benützen soll. Auch sind Schwämme immer baldigst zu verwenden. Man schneidet sie durch und entfernt alle madenhältigen, so wie die angefressenen Stellen, schabt von größeren die Haut ab, so wie den Bart an der unteren Seite des Hutes, und gibt jeden gleich in frisches Wasser, bis alle geputzt sind.

Die Hautabfälle von Champignons verwendet man zu Suppen oder Saucen, welche geseiht werden. Wenn man Schwämme für Ragouts u. dgl. weiß erhalten will, gibt man sie zu etwas Suppe, Limoniensaft, Salz und Butter, dünstet sie auf und stellt sie zugedeckt bei Seite.

Morcheln werden in mehrmals gewechseltem Wasser von Sand und Erde befreit, zuletzt in Wasser mit Milch gemischt, gelegt.

Trüffeln legt man in frisches Wasser und bürstet sie von der in den Furchen der Schale befindlichen Erde rein. Manchmal überkocht man sie mit Wein und bürstet sie dann wieder. Da in der Schale der beste Geschmack enthalten ist, kann man diese in Saucen, welche passirt werden, auskochen. Zu lichten ungesäuerten Speisen werden sie nach den Schälen dünnblätterig geschnitten, meistens mit Butter und Salz etwas überdünstet und heiß zur Speise gegeben. Zu dunklen Saucen gibt man sie geschnitten ein paar Stunden in Wein (Madeira) oder dünstet sie damit.

Gemüse zu sieden.

Ehe man ein Gemüse wäscht, durchsucht man es genau, um darauf befindliche Thiere und schadhafte Blätter zu entfernen, oder schneidet es auch entsprechend und kocht es mit gesalzenem Wasser, welches man dann abgießt. Für Gemüse, die nicht leicht weich werden (Kohl, Spargel u. s. w.), gibt man erst später das Salz dazu; jene Gemüse, welche grün bleiben sollen, muß man jedoch mit stark gesalzenen reichlichem, heißen Wasser zusetzen und nur anfangs zudecken. Dann werden sie in einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Blähende Gemüse, wie Kohl, oder bittere als weiße Rüben, Röhrl- und Endivien-Salat überbrüht man vor dem Kochen mit siedendem Wasser, läßt sie eine Weile zugedeckt stehen, worauf man sie abseiht, mit anderem heißen Wasser zusetzt und zugedeckt kocht.

Kartoffel zu kochen.

Die gewaschenen Erdäpfel gibt man in einen Topf, den sie gerade voll machen, füllt ihn mit siedendem Wasser nur halb voll an, denn im Dunst gekocht (wozu man auch durchlöcherte Einsätze hat), werden sie besser als gesotten, streut Salz und Kümmel darauf und schließt ihn mit einem passenden Deckel. Man kocht sie, bis sie anfangen weich zu werden, was bei neuen Erdäpfeln ungefähr in einer Viertelstunde, bei alten in mehr als einer halben Stunde der Fall ist, wobei meistens einer anspringt. Man läßt zuletzt das Wasser einkochen und den Topf zugedeckt seitwärts auf dem Herde stehen, damit die Feuchtigkeit verdampft. Für manche

Speisen werden sie auch vor dem Kochen geschält, wozu man die Haut jedoch nur abkratzt. Zum Braten legt man sie in ein Sparherdrohr oder ungeschält in heiße Asche.

Hülsenfrüchte zu sieden.

Den Abend vor dem Gebrauche soll man Hülsenfrüchte durchsucht und gewaschen einweichen (ältere als vom letzten Jahre noch früher), was zum leichteren Weichwerden nothwendig ist. Zum Sieden ist weiches Wasser am besten, daher man in Ermangelung von reinem Regen- oder Flußwasser das Brunnenwasser siedet und erkaltet seiht, oder eine Messerspitze doppelt kohlensaures Natron mitkochen läßt, damit es weich wird.

Man muß Hülsenfrüchte recht langsam kochen, dabei zudecken und nur wenig Wasser darauf geben. Wenn es sich zu stark einkocht, gibt man wieder gesottenes nach, man salzt sie erst, wenn sie weich werden und darf sie nicht aufrühren, sondern nur den Topf schütteln. Sie sollen nicht aufspringen, sich aber leicht zerdrücken lassen. Erbsen brauchen zum Weichwerden ungefähr 3 Stunden, Linsen 2, Bohnen $1^1/_2$. Gehören Hülsenfrüchte zum Abschmalzen, so ist es gut, etwas Speck mitzukochen oder fette heiße Suppe statt Wasser nachzugeben.

Kastanien zu kochen und zu braten.

Gesotten. Nachdem man die Kastanien (Maroni) von der äußern Schale befreit hat, setzt man sie in einem Casserole mit Wasser bedeckt auf und gießt dieses weg, sobald es siedet, da es braun und bitter macht. Dann gibt man weniger Wasser, nebst etwas Salz und Kümmel dazu und kocht sie im Dunste, bis man das Häutchen abziehen kann, was $^1/_2$ Stunde dauert. Für süße Speisen und zu Thee kocht man sie mit Zuckerwasser und Anis oder einem Stückchen Vanille und servirt sie zwischen einer alten Service, besser in einer Schüssel mit Deckel, da sie braune Flecke machen. Für Fleischspeisen werden sie nach Abziehen des Häutchens mit etwas Butter und Suppe überdünstet.

Gebraten. Dazu schneidet man die Schalen der Kastanien bis auf einige an der flachen Seite über quer ein. Man röstet sie in einer durchlöcherten Pfanne über jähem Feuer, bis die Schalen der unangeschnittenen krachend aufspringen, im Nothfalle auch auf der sehr erhitzten Herdplatte.

Eier zu kochen.

Weichgesotten. Man setzt die frischgelegten gewaschenen Eier mit kaltem Wasser zu, läßt sie 2 bis 3 Minuten sieden, faßt dann eines heraus, und wenn es so heiß ist, daß man es kaum in der Hand halten

kann und es schnell trocken wird, so sind sie genug gekocht und müssen gleich aus dem Wasser herausgenommen werden. (Kocht man mehrere, so gibt man sie in einen genetzten Beutel.) Auf das frühere oder spätere Weichwerden ist das Alter der Eier und die verschiedene Dicke der Schale von Einfluß.

Kernweiche Eier werden ungefähr 4 bis 5 Minuten gesotten und gleich in kaltes Wasser gegeben, damit sie schnell auskühlen, so daß man sie schälen kann, die Dotter jedoch noch weich sind.

Hartgesottene Eier werden nach 7 Minuten Sieden mit dem Wasser weggestellt, bei diesen müssen auch die Dotter fest sein.

Verlorene oder Spiegel-Eier nennt man solche, die man aufgeschlagen kocht, bis die Klar weiß geworden, aber herausfaßt, so lange die Dotter noch weich sind. (Eier, die nicht frisch sind, zerfahren dabei.) Man läßt sie vorsichtig aus der aufgeschlagenen Schale in siedende Suppe oder gesalzenes Wasser gleiten, welches man in einem flachen Geschirre kocht, oder bei geringer Anzahl in einem heißem Schöpflöffel in etwas Suppe, mit dem man das einzelne in die kochende Suppe hält, dann auf die Speise gibt und so fortfährt.

Gebackene Eier (Ochsenaugen). Dazu gibt man Butter oder heißes Rindschmalz in eine Pfanne oder Dalkenform, schlägt bei letzterer in jede Vertiefung ein Ei, streut etwas Salz und Pfeffer darauf und bäckt die Eier nicht zu lange, da die Dotter weich bleiben müssen.

Gebratene Eier kann man ebenfalls weicher oder fester bereiten. Man gibt sie dazu in heiße Asche, bedeckt sie auch mit solcher und überdies mit einem Sturze (Hafendeckel) oder irdenen Tiegel.

Mehlspeisen zu kochen.

Suppe oder gesalzenes Wasser muß stark sieden, wenn man etwas einkocht und in genügender Menge sein, damit die Mehlspeise oben schwimmen kann, woran man erkennt, wann sie ausgekocht ist. Nocken, Nudeln u. dgl. zum Abschmalzen schüttet man dann in den Durchschlag und sobald das Wasser abgelaufen ist, in das Schmalz oder in die Schüssel, wo man sie anrichtet, Knödel läßt man 10—15 Minuten sieden, sehr große länger und reißt dann einen mit Gabeln entzwei, um zu sehen ob sie ausgekocht sind. Einen schneckenförmig gedrehten Strudel läßt man zum Sieden vom Brettchen in das Casserol gleiten. Maccaroni übergißt man mit siedendem Wasser, darauf mit kalten, um sie von dem ihnen eigenthümlichen Maschingeruch zu befreien, ehe man sie kocht.

Ueber das verschiedene Fett.

Die richtige Verwendung von Fett sowohl nach Gattung als Menge ist für Geschmack und Verdaulichkeit sehr wichtig. Zu viel ist auch unwirthschaftlich. Zu Backwerk ist Butter das fast einzig brauchbare Fett. Zu Mehlspeisen gehört im Allgemeinen Butter oder Rindschmalz (ausgelassene oder Schmelz-Butter). Butter läßt man meistens nur zergehen, doch jedes andere Fett muß heiß sein, das es raucht, ehe man etwas hinein gibt. Zu Fleischspeisen nimmt man gewöhnlich Schweinschmalz (bei feiner Küche ebenfalls häufig Butter, welche jedoch Viele nicht lieben oder nicht vertragen).

Das Rindsfett, welches man von der Rindsuppe abschöpft, oder als Stücke vom Fleische geschnitten auskocht, wird erkaltet von der Suppe abgenommen, zu etwas siedender Milch in eine Casserolle gegeben und nebst den klein würfelig geschnittenen Fett auf mäßige Hitze gestellt, bis sich die Milch verdunstet hat. Man seiht dann das Fett durch Leinwand oder ein feines Sieb und rührt es während des Auskühlens. Dieses Abschöpf- oder Rindsfett ist zu Suppenspeisen und Gemüsen zu verwenden. Beinmark ist sowohl roh geschnitten, besonders zu farcirten Speisen, als ausgelassen zu Suppenspeisen und mit der Suppe ausgekocht wie Abschöpffett zu verwenden. Mit Bratenfett, welches besonders bei Saucen guten Geschmack verschafft, muß man vorsichtig sein, da es leicht durch Salzschärfe eine Speise verdirbt; aber ganz vorzüglich zu allen Fleischspeisen ist das ausgelassene oder aus der Bratpfanne geschöpfte Kapaun- und Gänsefett. Das wichtigste Fett ist der Speck, da man ihn zu Fleischspeisen und Gemüsen, zu manchen Suppenspeisen, zum Abschmalzen statt Butter, zur Bereitung von Salat u. s. w. verwenden kann. Der frische eignet sich am besten zu allen faschirten Speisen, zum Abschmalzen von Erbsen, Sterz u. s. w.; der geräucherte und der Luftspeck wird das ganze Jahr auf jede Weise besonders auch zum Spicken gebraucht.

Krebsbutter erzeugt man durch Abdünsten der gestoßenen Schalen von gesottenen Krebsen mit Butter (bei 15 Krebsen ungefähr 15 Deka), bis diese roth geworden, worauf man heißes Wasser dazu schüttet und das Ganze durch ein feines Sieb oder Leinwand seiht. Nach dem Erkalten nimmt man das gestockte Fett ab und verwendet es nach Angabe, wenn es nicht rein ist, zerläßt und seiht man es nochmals.

Kräuterbutter. Petersilie, Kerbel und Estragon in Salzwasser gesotten, mit kaltem übergossen, ausgedrückt, nebst Schalotten fein geschnitten, mischt man mit Salz, Pfeffer und Limoniensaft und treibt ein Stückchen Butter damit.

Sardellenbutter Nr. I. Gereinigte Sardellen werden gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und mit gleich bis doppelt so schwer Butter verrührt und kalt gestellt.

Nr. II. Zur Garnirung von Beefsteaks u. dgl. rührt man bei 15 Deka Sardellen und 30 Deka Butter 1 Eßlöffel voll Oel und 1 Löffel voll Kapernessig dazu.

Knoblauchbutter zu Saucen, Rostbraten u. s. w. bereitet man von zerdrücktem Knoblauch, den man durch ein Sieb streicht und mit Butter mischt.

Ueber Kräuter und Gewürze.

Durch deren Beigabe wird der Geschmack der Speisen vielfach verändert, doch soll der Gebrauch immer mäßig sein. Auch kann man nach Belieben keine oder nicht alle der bei den Speisen genannten Gewürze anwenden; es soll damit nur angedeutet sein, welche dazu geeignet sind. Fast unentbehrlich ist Zwiebel und Petersilie. Schalotten haben einen feineren Geschmack als Zwiebel, Rocombolen einen mildern als Knoblauch. Diesen vermeiden Viele gänzlich.

Kräuter zu Saucen sind: Schalotten, Petersilie, Kerbelkraut, Bertram (Estragon), Kresse, Sauerrampfer, Schnittlauch und Pimpinell oder wenigstens die ersten vier. Wenn man sie zu warmen Saucen gibt, kann man sie roh nehmen, zum Passiren werden sie aber in Salzwasser überkocht. Damit sie die Farbe nicht verlieren, gibt man sie erst gegen Ende in die Speise, ebenso die Kräuterbutter.

Feine Kräuter nennt man kurz die oft angewendeten Schalotten, Champignons und Petersilie fein geschnitten mit Butter abgedünstet.

Mit Muscatblüthe oder etwas Aehnlichem zu würzen, gibt man es gestoßen. Muscatnuß auf einen kleinen Reibeisen gerieben dazu, jedoch nicht zu viel, lieber ein zweites Mal nach.

Sind Gewürznelken bei einer Fleischspeise angegeben, so steckt man 1—2 Stück in eine kleine Zwiebel und dünstet diese mit.

Wenn Safran bei Einmachsaucen, klaren oder Reissuppen u. s. w. verwendet wird, so gibt man nur ein wenig von getrocknetem oder gestoßenem gegen das Ende des Kochens dazu. Oder man treibt den gestoßenen Safran mit ausgelassenem Geflügelfette ab (wodurch er sich besser auflöst) und bewahrt ihn in wohlverschlossenem Gefäße zum Gebrauche auf.

Limonienschalen werden sehr dünn herabgeschnitten, denn das Weiße daran macht bitter, sowie wenn ein Kern bei etwas mitkocht.

Pasteten-Gewürz ist eine Mischung von etwas Thymian, 2 Lorbeerblättern, 1 Eßlöffel voll Petersilie, 2 Eßlöffel voll Schalotten und 2 Zehen Knoblauch. Man schneidet es fein zusammen, stößt dann 8 Gramm Pfeffer gröblich, 16 Körner Neugewürz, etwas Stern-Anis, Muscatnuß und Ingwer aber fein und gibt etwas Limonienschalen dazu, verreibt es im Mörser gut mit den geschnittenen Kräutern und verwahrt es in einem verbundenen Glase zum Gebrauche auf.

Ragoutwürze. Diese aus der englischen Küche aufgenommene Zusammenstellung besteht aus fein pulverisirten Gewürzen in folgender Mischung: 10 Gramm schwarzer Pfeffer, 15 Gramm gelber Ingwer (Curcumae), 15 Gramm Koriander, 7 Gramm weißer Ingwer, 5 Gramm Muscatblüthe, 10 Gramm Paprika, 5 Gramm Kardamomen, 2 Gramm Paradieskörner (Guinea- oder Cayenne-Pfeffer) und 3 Deka Kümmel, was man in einem gut verschlossenen Glase aufbewahrt und wovon man beim Gebrauche etwas nach Geschmack nimmt.

Salz, die wichtigste Würze, muß vorsichtig beigegeben werden, da etwas zu viel die beste Speise verderben kann. Es ist daher auch des Ueberblickes wegen besser, dasselbe mit einem Löffel, als mit der Hand zu nehmen. Je länger etwas kochen muß, besonders, wenn man öfters gesalzene Suppe dazu gibt, desto weniger darf es gesalzen werden. Süßliches oder fettes Fleisch, wie vom Lamm, Schwein, braucht mehr Salz als Rindfleisch oder Wildpret. Eine fette Gans erfordert z. B. 2 Eßlöffel Salz, eine magere 1 Löffel. Beim Sieden von 1 Kilo Rindfleisch mit 2 Liter Wasser gibt man 1 Löffel voll Salz, zum Braten der gleichen Menge Fleisch nur halb so viel. Als Eßlöffelvoll ist ein gestrichener von Kochsalz zu verstehen. Von Mehlspeisen salzt man auch alle, zu denen kein oder nur wenig Zucker gegeben wird. Meersalz benützt man nicht allein in Gegenden, in welchen es gewonnen wird, sondern nimmt es auch oft in anderen zum Kochen, wo man dicke Hälse (Kröpfe) zu bekommen fürchtet. Man muß davon etwas weniger als von Kochsalz zu den Speisen geben und es gestoßen verwenden. Steinsalz, wo solches in Gebrauch ist, muß mit Wasser aufgelöst werden.

Vom Zucker.

Zucker muß an einem trockenen Orte aufbewahrt werden. Man soll ihn stoßen, wenn man gerade Zeit hat, nicht, wenn man ihn schon braucht, und für Mehlspeisen und Backwerk durch ein feines Sieb schütteln, daher man ihn auch Staubzucker nennt.

Streuzucker. Man schüttelt grob zerstoßenen Zucker durch einen Durchschlag und das Durchgegangene durch ein grobes Haarsieb, das Durchgesiebte noch durch ein feines Zuckersieb, wodurch man Staub- und zwei Gattungen Streuzucker erhält. Einfacher geschieht es durch eine Zuckertrommel mit Einsätzen. Um Streuzucker zu färben, gibt man ihn auf einen Teller und mit einem Pinsel von den Kochfarben darauf, worauf man ihn mit der Hand gleichmäßig mischt, dann schüttet man ihn auf Papier und läßt ihn trocknen. Will man ihn recht licht, so mischt man die Farbe mit Wasser; soll er recht dunkel werden, so muß man ihn nach dem Trocknen noch einmal färben. Gelb mit Safran, braun mit Kaffee-Essenz, roth mit Cochenille oder Alkermessaft, grün mit Spinattopfen.

Geruchzucker soll, wo öfters welcher gebraucht wird, immer vorgerichtet sein und läßt sich in fest verschlossenen Gläsern monatelang aufbewahren. Von Limonien und Pomeranzen erhält man ihn durch Reiben an der Schale, bis der Zucker davon gelb geworden, worauf man das Gelbe davon herabschneidet und dieses, wenn es frisch gebraucht wird, leicht zerdrückt und wenn es aufbewahrt trocken ist, im Mörser verreibt. Mit Pomeranzenblüthen wird der Zucker gestoßen, nachdem man diese auf Papier an einem warmen Ort getrocknet hat. Zu einer Kaffeeschale voll frischer Blüthen kann man 10 Deka Zucker nehmen. Rosenzucker macht man von 10 Tropfen Rosenöl auf 5 Deka Zucker gegeben. Von Vanille schneidet man fein herab, zerreibt sie im Mörser und stoßt noch etwas Zucker damit, bis sie recht fein ist, worauf man sie siebt und das Zurückbleibende wieder mit Zucker im Mörser fein stoßt.

Gebrannten Zucker (Caramel) bereitet man, indem man gestoßenen Zucker in einer Messingpfanne zergehen läßt, bis er gelb wird und schäumt, worauf man etwas kaltes Wasser dazu gibt und ihn aufkochen läßt. Dunkler gebrannt wird er zu braunen Saucen gebraucht.

Vom Sieden des Zuckers zum Einsieden der Früchte zu klaren Sulzen, zum Verzuckern u. s. w. Man gibt auf $^1/_2$ Kilo von feinem, vorzüglich von dem nicht so harten Würfelzucker, 3 Deciliter Wasser, und läßt ihn stehen, bis er sich aufgelöst hat. Dann schlägt man 1 Eiklar zu Schnee, mischt diesem zum Zucker und rührt ihn um, bis er warm ist, dann aber während des Kochens gar nicht mehr. Man kocht den Zucker im Einsiedbecken oder dgl. anfangs auf jäher Hitze und gießt, wenn er aufsteigt, ein paar Eßlöffel voll kaltes Wasser hinein, wo er am stärksten aufwallt, zieht ihn vom Feuer und nimmt den Schaum ab, worauf man ihn wieder kochen läßt. So schreckt man ihn zwei- oder dreimal ab, nimmt den Schaum weg und gibt nun 1 Löffel voll reinen,

scharfen Essig oder Limoniensaft dazu, welcher noch das letzte Unreine heraustreibt. Was sich an der Seitenwand des Geschirres vom Schaume anlegt, wäscht man mit einem in heißes Wasser getauchten Schwamme ab, damit es sich nicht mehr in den Zucker hineinkochen kann. So gereinigt, heißt der Zucker geläutert und wird für Sulzen u. s. w. durch eine in heißes Wasser getauchte, aufgespannte Serviette geseiht. Zu den verschiedenen Graden für mancherlei Gebrauch kocht man ihn, wie folgt: Wenn man nach einer Weile Fortkochen den Schaumlöffel hineintaucht, wieder heraushebt und ablaufen läßt, werden sich dann lappenartige Tropfen ablösen; nun hat der Zucker den ersten Grad, den Breitlauf (auch Lappen genannt) erreicht. Kocht er so noch weiter und man hebt den eingetauchten Löffel auf, so wird sich an einem Faden eine Perle bilden, welche in den Zucker fällt, während der Faden sich an den Löffel zurückzieht, das ist der zweite Grad oder Perle. Taucht man nach einigen Augenblicken wieder den Löffel in den Zucker und berührt ihn mit dem Finger, so wird, wenn man den Daumen leicht an diesen legt, dann entfernt, sich zwischen beiden Fingern ein Faden ziehen, dies ist der dritte Grad, der Faden oder das Spinnen, auf welche Weise der Zucker sehr oft verwendet wird.

Will man jedoch etwas mit Zuckerfäden umspinnen, so muß man ihn noch länger kochen lassen bis zum sechsten Grad, gibt davon einige Tropfen auf eine mit Mandelöl bestrichene Form und zieht von diesen einen Faden, den man um dieselbe fortspinnt, und immer wieder vom Zucker dazu nimmt, den man nicht erkalten läßt.

Bei weiterem Kochen, wobei das Feuer immer gleich bleiben muß, und das Gefäß an der Seitenwand öfters mit dem Schwamme zu waschen ist, probirt man wieder mit Eintauchen des Löffels, läßt ihn etwas ablaufen und bläst in die innere Seite desselben, wonach sich auf der äußeren Seite kleine Bläschen zeigen; das ist der Flug oder die kleine Blase genannt, der vierte Grad. Nach 2—3 Minuten hebt man wieder den Schaumlöffel auf und bläst wieder hinein, so werden sich größere Blasen bilden oder abfliegen. Dies ist der starke Flug oder die große Blase, als fünfter Grad.

Ist der Zucker auf diesem Punkte, so wird der Schaumlöffel ganz weggenommen und ein kleines Holzstäbchen in recht kaltem Wasser hingestellt, welches man nach einer Weile aus dem Wasser nimmt, abschwenkt aber nicht wischt, centimetertief in den Zucker taucht und schnell wieder in das Wasser zurück. Dann probirt man, ob der Zucker sich zerbeißen

läßt, ohne an den Zähnen zu hängen und beim Abziehen vom Hölzchen krachend bricht; dies ist der sechste Grad, der Bruch genannt. Es versteht sich von selbst, daß man öfters probiren muß. Noch länger gekocht wird er zu Caramel.

Ueber das Vorrichten von Südfrüchten.

Mandeln und Haselnüsse werden meistens geschält verwendet, daher bei den Speisen nur angegeben ist, wenn sie ungeschält zu nehmen sind. Wenn man sie mit der Schale gebraucht, werden sie nur mit kaltem Wasser gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Um ihnen die braune Haut abzuziehen kann man sie 24 Stunden in ein kaltes Wasser legen, gewöhnlich gibt man sie in heißes und läßt sie nur so lange darin, bis man sie schälen kann. Dann wäscht und trocknet man sie ab. Zum Stoßen[1]) muß man immer etwas beimischen, damit sie nicht ölig werden, einige Tropfen, was zur betreffenden Speise geeignet ist, als: Milch, Eiklar, Wasser, Pomeranzensaft, oder gestoßenen Zucker. Wenn man sie mit dem Wiegemesser fein schneidet, siebt man sie durch den Durchschlag, oder besser durch ein recht grobes Sieb. Die oben zurückbleibenden werden wieder geschnitten und gesiebt. Feiner als durch schneiden werden die ungeschälten Mandeln durch Reiben auf einem Muskatnuß-Reibeisen. Gestiftelt schneiden heißt jede abgezogene Mandel nach der Länge mit einem scharfen Messer in mehrere Stücke (Stifte) schneiden; blätterig schneiden, wenn man sie nach der Breite dünn schneidet. Geröstet werden sie, indem man die abgezogenen Mandeln im Ganzen oder gestiftelt meistens mit Zucker in eine Messingpfanne gibt und auf dem Feuer rührt, bis sie gelblich sind. Halbirt werden sie leicht, wenn man die Mandeln mehrere Stunden in kaltem Wasser liegen läßt, dann geschält mit einem Messer auseinander nimmt. Haselnüsse werden zum Schälen in einer Pfanne geröstet oder in heißes Wasser oder 24 Stunden in kaltes Wasser gegeben. Nüsse werden, so lange sie milchig sind, mit einem feinen Messer geschält, getrocknet gibt man sie wie Mandeln in Wasser, um das gelbe Häutchen abziehen zu können. Um das angegebene Gewicht geschälter Haselnüsse oder Nüsse zu erhalten, muß man ungefähr das dreifache Gewicht mit den Schalen nehmen. Pignolen werden gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Wenn man sie zum Zieren von Compote will aufspringen machen, legt man sie in heißes Wasser. Pistazien das braune Häutchen abzulösen, gibt man sie in heißes, dann

[1]) Wo viele Mandeln gestoßen werden, hat man dazu Steinmörser mit Stößeln von Birnholz als die geeignetsten.

in kaltes Wasser. Rosinen und Weinbeerln (Korinthen) werden gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und ausgesucht. Die großen Rosinen, auch Zibeben genannt, schneidet man dann auseinander, um die Kerne herauszunehmen. Verzuckerte Cedernspalten, gewöhnlich Citronat genannt, schneidet man dünnblättrig, dann länglich oder mit dem Wiegemesser fein, oder wenn es zum Auslegen gehört, zu gleichen Formen wie Blätter oder dgl.

Beimischung von Geruch und Geschmack.

Zu Crêmes und anderen süßen Speisen mischt man meist den Geruch dem Obers bei und zwar zu 3 bis 4 Deciliter (1 Seidel) folgende Quantität: Von Vanille schneidet man fingerbreit von der Schote fein herab, gibt es in das siedende Obers, läßt es zugedeckt auskühlen und seiht es dann, oder mischt Vanillezucker bei. Zimmt kocht man ein längeres Stück. Von frisch gebranntem Kaffee gibt man 7 Deka in das heiße Obers und seiht dieses ausgekühlt, oder man mischt stark bereiteten schwarzen Kaffee zu Obers. Chocolade gibt man 7 Deka gerieben in eine Messingpfanne mit wenig Wasser, verrührt sie auf dem Feuer recht fein und mischt nach und nach das Obers dazu. Thee gibt man 5 Gramm in das Obers und seiht es erkaltet. Gebrannten Zucker Caramel (Seite 47) kocht man mit Obers auf. Von Limonien und Pomeranzen mischt man den mit Zucker abgeriebenen Geruch bei. Von frischer Ananas stoßt man etwas und gibt es in das Obers und seiht es oder kocht mit diesen den Geruch aus den Schalen oder mischt von eingesottenen den Saft dazu. Mandeln oder Haselnüsse gibt man 7 Deka abgezogen und gestoßen in das Obers und schüttet es nach dem Auskühlen durch ein Sieb; ebenso mit Zucker geröstete Mandeln. Von Maraschino, Rum oder Arak mischt man einige Löffel voll zur fertigen Crême. Auch kann man zwei oder mehr zusammenpassende Gerüche geben als: Vanille und gebrannten Zucker, oder Pomeranzen und Rum und dgl.

Bereitung von Chaudeau und Crême.

Man sprudelt die Dotter mit der gezuckerten Flüssigkeit (bei Chaudeau, Wein oder Saft, bei Crême, Obers), schüttet es in das Einsiedbecken oder eine Messingpfanne und schlägt es über Feuer mit der Schneeruthe oder sprudelt es in einem engen, hohen Topfe bis es fertig ist. Sobald es zu steigen beginnt, zieht man das Geschirr von der starken Hitze zurück und peitscht oder sprudelt fort, bis es dick und schaumig geworden, worauf man es gleich serviren oder wenn es kalt werden soll,

das Geschirr in kaltes Wasser halten und während des Auskühlens fortschlagen oder sprudeln muß. Da Crême von Obers bereitet wird, so ist es, damit sie nicht gerinne (topfig oder käsig werde), sicherer, das Obers gekocht und geseiht zu verwenden, besonders, wenn man recht gutes nimmt. Sollte es trotz jäher Hitze und rechtzeitiger Entfernung vom Feuer geschehen, so mischt man rohe Dotter mit etwas kalter Flüssigkeit gesprudelt zur Crême, um sie zu binden.

Um Dotter zu ersparen kann man etwas Mehl dazu nehmen, bei 3 bis 4 Deciliter einen Kaffeelöffel voll, welcher zwei Dotter ersetzt, sonst ist das Verhältniß zu je 2 Deciliter geistiger Flüssigkeit 1 Deciliter Dotter, bei Obers weniger.

Wein-Schaum oder Chaudeau. Zu $3^1/_2$ Deciliter guten Wein nimmt man 14 Deka Zucker nur aufgelöst oder damit gekocht und ausgekühlt und 7 oder 8 Dotter.

Pomeranzen-Chaudeau oder Schaum. Zu 2 Deciliter Pomeranzensaft nimmt man 1 Deciliter Limoniensaft, 1 Deciliter Wasser, mit 18 Deka Zucker aufgesotten und 2 Deciliter voll Dotter.

Punsch-Chaudeau. Zu $2^1/_2$ Deciliter ausgekühlten Holländer-Thee gibt man Saft von 1 Limonie und 2 Pomeranzen, Zucker und Rum nach Geschmack und 8 Dotter.

Rum- oder Liqueur-Chaudeau. Man macht von leichtem Weine einen gewöhnlichen Chaudeau und mischt ein paar Löffel voll Rum oder beliebigem Liqueur dazu. Oder man nimmt zu $3^1/_2$ Deciliter halb Marasquino-Liqueur und halb Pomeranzensaft, Zucker nach Geschmack und 8 Dotter.

Saft-Chaudeau. Für 3 Deciliter Saft von Erdbeeren, Himbeeren oder dgl. mit etwas Limoniensaft gemischt, rührt man 15 Deka Zucker und 6 Dotter schaumig, dann den Saft dazu und schlägt es am Feuer, bis es steigt. Weichseln stoßt man vor dem Auspressen.

Vanille-Crême. $3^1/_2$ Deciliter Obers mit Vanille aufgesotten und ausgekühlt geseiht, sprudelt man mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern oder 1 Kaffeelöffel Mehl und 4 Dottern auf jäher Hitze.

Caramel-Crême. 7 Deka Zucker wie Seite 47 zu Caramel gekocht und ausgekühlt, sprudelt man mit 6 Dottern $3^1/_2$ Deciliter Obers und Zucker nach Geschmack zu Crême.

Kaffee-Crême. Von Obers mit Kaffeegeruch oder guten gemischten Kaffee mit genügend Zucker, sprudelt man $3^1/_2$ Deciliter mit 7 Dottern oder 1 Kaffelöffel Mehl und 5 Dottern bis es dick wird.

Chocolade-Crême. Man kocht 10 Deka Zucker mit etwas Wasser und rührt 10 Deka im Ofen erweichte Chocolade dazu und wenn sie recht glatt ist, 1/2 Liter kaltes Obers und 4 Dotter, worauf man es über Feuer schlägt, bis es dick ist.

Oder: 7 Deka mit 4 Deciliter Obers gekochte Chocolade sprudelt man ausgekühlt mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern.

Für dunkle Crême kocht man 10 Deka Chocolade mit 4 Deciliter Wasser und sprudelt sie mit Zucker nach Geschmack und 5 Dottern.

Von entöltem Cacaomehl verrührt man 4 bis 6 Deka nach und nach mit 3 Deciliter Obers und kocht es auf. Ausgekühlt gibt man Zucker und 4 Dotter dazu und schlägt es über Feuer, bis es steigt.

Thee-Crême. Zu Aufguß von 1 Kaffeelöffel russischen Thee und 4 Deciliter Obers nimmt man 7 Deka Zucker, 6 Dotter, und wenn sie dick wird, etwas Rum oder Pomeranzen-Zucker.

Pomeranzen-Crême. Zu 3 1/2 Deciliter Obers mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker gesprudelt gibt man 1 Löffel Pomeranzen-Zucker.

Ananas-Crême. Man nimmt zu 3 Deciliter Obers 6 Dotter, 6 Deka Zucker und etwas Saft von eingesottener Ananas.

Liqueur- und Rum-Crême. Zu Crême von 3 1/2 Deciliter Obers, 6 Dottern und 10 Deka Zucker mischt man 3 Löffel voll Liqueur oder 2 Löffel Rum oder Arak.

Mandel- oder Haselnuß-Crême. 7 Deka nur abgezogene oder auch mit Zucker geröstete Mandeln oder Haselnüsse gibt man gestoßen in 3 1/2 Deciliter siedendes Obers. Erkaltet geseiht, sprudelt man dieses mit 5 Dottern und 7 Deka Zucker.

Für Crême zum Füllen von Backwerk nimmt man zu 3 Deciliter Obers 5 Dotter, 1 Kaffeelöffel Mehl, 10 Deka Zucker mit Geruch, 1 1/2 Deka Butter und mischt, wenn sie am Feuer gesprudelt ist, 5 Deka geröstete Mandeln dazu.

Russische Crême. Man rührt 6 Dotter und 3 Eier schwer gesiebten Zuckers mit Vanille eine Viertelstunde, dann kalten Schaum von 2 Decilitern Obers und zuletzt etwas Rum oder Liqueur dazu.

Uebergüsse und Saucen für Mehlspeisen.

Chaudeau und Crême mit jedem der angegebenen Gerüche bereitet, kann man als Ueberguß verwenden. Auch macht man sie mit weniger Dottern dünner zu Puddings u. dgl. und setzt sie in einer Sauceschale bei. Wenn eine Crême als Sauce kalt zu einer Mehlspeise gegeben wird, mischt man etwas Obersschaum bei und setzt sie in Eis.

Schwarzer Chocolade-Ueberguß. 14 Deka geriebene Chocolade, 14 Deka gestoßenen Zucker und 4 Deciliter Wasser kocht man, nachdem es fein verrührt ist, dicklich ein und übergießt damit etwas abgekühlt das gestürzte Koch.

Caramel-Beguß. 20 Deka Zucker in Wasser getaucht, läßt man zergehen und kocht ihn dann, bis er sich am Ende bräunlich färbt, worauf man ihn gleich in ein anderes Geschirr schüttet oder in Wasser stellt, bis man damit die Oberfläche der gestürzten Mehlspeise übergießen kann.

Pomeranzen-Beguß oder Sauce. Saft von 2 Pomeranzen und 1 Limonie, 10 Deka mit Wasser aufgelöstem Zucker und Pomeranzengeruch läßt man aufsieden.

Punsch-Sauce. Man macht leichten Pomeranzen-Chaudeau (wie Seite 50) und mischt Rum nach Geschmack dazu.

Wein-Sauce. 1 Kaffeelöffel voll Mehl, 2 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 3 Dotter und eine Prise Salz verrührt man mit einem Glase voll Madeira, oder anderem guten Wein, rührt es am Feuer, und wenn es heiß ist, noch eine Weile fort.

Weinbeeren-Sauce. Abgezupfte Beeren von süßen Trauben dünstet man eine halbe Stunde mit Zimmtrinde, Limonien- und Pomeranzenschalen und Gewürznelken, läßt Zucker, dann etwas Kipfelbrösel in heißer Butter gelb werden, gibt den gekochten Saft dazu und streicht es aufgekocht durch ein Sieb.

Pfirsich-Sauce. Gezuckerten weißen Wein und Pfirsichsalse oder passirtes frisches Pfirsichmark kocht man mit einander auf.

Weichsel-Sauce. Rothen Wein kocht man mit Weichseln, Zucker und ein Stückchen Zimmt und passirt es.

Marillen-Sauce. Man läßt 2 Löffel voll Marillensalse mit dem Safte von 2 Pomeranzen oder weißem Wein und etwas Zucker aufsieden und gibt es in einer Sauceschale zur Mehlspeise.

Salsen-Beguß. Salse von Marillen, Himbeeren oder Ribiseln wird mit etwas Wasser aufgekocht.

Obstsaft. Eingesottenen Obstsaft gibt man um das gestürzte Koch, oder in einer Schale dazu. Frisch ausgepreßten Saft von Erdbeeren, Ribiseln u. dgl. rührt man recht gut mit gleich schwer gestoßenem Zucker ohne Kochen, damit er Farbe und Geschmack behält.

Obstschaum. 2 Klar schlägt man zu festem Schnee und macht zugleich Saft von Dunstobst mit Zucker siedend, schüttet davon nach und nach so viel zum Schnee, daß er Farbe und Geschmack bekommt, aber noch dick bleibt und gibt ihn im Kranze um das Koch.

Oder man rührt den Schnee mit Zucker, dann 2 Deciliter Ribiselsaft dazu und auf der Gluth wie Chaudeau.

Salsenschaum. 2 Löffel voll Himbeer-, Pfirsich- oder Marillen-Salse und ebensoviel Zucker rührt man recht schaumig, dann festen Schnee von 2 Eiklar oder Schaum von 2 Deciliter Obers dazu.

Weißer Vanilleschaum. Zu Schaum von 2 Deciliter Obers mischt man 5 Deka gestoßenen Zucker, zuletzt Vanillezucker, servirt ihn in einer Schale zur Mehlspeise und stellt ihn bis dahin auf Eis.

Eierschaum mit Vanille-Liqueur. Man kocht 15 Deka in Wasser getauchten Zucker bis zum Spinnen (Seite 47) und gießt ihn heiß nach und nach zu festen Schnee von 3 Eiweiß bei beständigem Schlagen mit der Schneeruthe. Dann mischt man Vanille-Liqueur dazu, streicht ihn über ein gestürztes Koch, und stellt es einige Minuten in das Rohr.

Schaum als Backwerkfülle.

Vanilleschaum, wie obigen für Mehlspeisen füllt man in ausgehöhltes Backwerk.

Für Erdbeer-Schaum mischt man ausgepreßten rohen Saft zu obigen Schaum mit gesponnenem Zucker.

Für Erdbeerfülle gibt man 10 Deka passirte Erdbeeren und 16 Deka Staubzucker in das Einsiedbecken, hält dieses in heißes Wasser und schlägt mit der Schneeruthe einen dicken Schaum und während des Auskühlens fort.

Für Nuß- oder Haselnuß-Schaum schlägt man 3 Eiklar und 10 Deka Staubzucker im Einsiedbecken zu Schaum, während man dieses in heißes Wasser hält, dann fort bis er erkaltet ist, worauf man 5 Deka mit Obers, fein gestoßene Nüsse oder Haselnüsse dazu mischt.

Kindskoch.

Man sprudelt 3 bis 5 Deka Mehl mit 1 Deciliter kalter Milch ab, kocht es unter beständigem Rühren in 4 Deciliter siedende Milch ein, rührt, bis es wieder siedet, und läßt es eine Viertelstunde ruhig kochen.

Schmankerl.

Gestoßenen Zucker drückt man mit nußgroß Butter ab, rührt 2 Deciliter Mehl und nach und nach so viel kaltes Obers dazu, daß es dickflüssig ist, streicht es dünn auf das mit Butter bestrichene Blech und stellt es in das Rohr. Während des Backens bestreicht man die Kruste mit

Butter und nimmt das weiche Koch weg, wo es zu dick war. Sobald eine Stelle braun ist, wird sie abgeschnitten. Um von Schmankerl Düten zu drehen, biegt man viereckige Fleckchen heiß über ein gespitztes Holz.

Frittaten, Pfannenkuchen, Omeletten.

Für Suppen und zum Auslegen einer Form rechnet man zu 3 Deciliter Milch 2 Eier und 1 Deciliter Mehl, ein wenig Salz, sprudelt es recht gut ab und bäckt sehr dünne Flecken. Für Pfannenkuchen und Omeletten als Mehlspeise nimmt man 3 bis 5 Eier zu $3^1/_2$ Deciliter Obers, 7 Deka Mehl, 3 Deka Zucker, etwas Salz, schlägt die Klar zu Schnee und bäckt sie dicker. Zum Backen gibt man von ersteren nur so viel in die heiße, mit 1 Löffel Rindschmalz befeuchtete flache Pfanne, daß diese, indem man sie dreht, gleichmäßig dünn bedeckt wird. Sollte man zu viel Teig gegeben haben, so schüttet man ihn wieder zurück. Nun hält man die Pfanne über mäßiges Feuer, bis der Flecken unten braun geworden ist, worauf man ihn mit dem Schmarnschäuferl in die Höhe hebt, mit der rohen Seite in die Pfanne stürzt und etwas Schmalz nachgibt, sowie auch jedesmal, ehe man neu eingießt.

Brandteig.

In $3^1/_2$ Deciliter Milch gibt man 5 Deka Butter oder 2 Deka Rindschmalz und läßt es aufsieden, dann schüttet man auf einmal $3^1/_2$ Deciliter Mehl hinein, zieht die Pfanne zurück, rührt es ab und stellt sie wieder auf das Feuer und rührt so lange fort, bis ein recht zarter dicker Teig ist, der sich von Löffel und Pfanne löst, worauf man ihn gleich in ein anderes Geschirr schüttet, noch warm rührt oder stoßt und ausgekühlt die Eier nach und nach dazu gibt. Bei gutem Obers braucht man kein Fett zu nehmen. Man gibt einige Tropfen Branntwein oder Rum in den Teig, wodurch er beim Backen weniger Fett zieht und rescher wird. Ebenso macht man Brandteig von Wasser oder gezuckertem Weine, anstatt Milch. Man nimmt meist zu obiger Quantität 3 ganze Eier und 4 Dotter oder 6 ganze Eier und legt sie vorher in laues Wasser.

Backteige.

Schmarnteig. Man sprudelt 3 Deciliter Mehl, 4 Dotter, etwas Salz, Zucker, Limoniengeruch mit ungefähr 4 Deciliter Obers zu einem dickflüssigen Teige ab und gibt noch den Schnee der 4 Klar dazu.

Weinteig. $3^1/_2$ Deciliter feines Mehl sprudelt man mit ebensoviel gutem weißen Weine glatt ab, taucht vom Obste ein und fängt gleich an zu backen. Er wird so rescher, als wenn man Schnee dazu gibt.

Mit Ei. Man sprudelt 3½ Deciliter kalten Wein mit 3 Deciliter Mehl, 2 ganzen Eiern, 1 Löffel Rindschmalz oder feinem Oele 1 Löffel Zucker, etwas Salz (bei rothem Weine auch Zimmt) recht gut ab.

Bierteig. Man sprudelt 14 Deka Mehl mit ungefähr 2 Deciliter Bier, 1 Eßlöffel Oel oder zerlassenem Rindschmalze, Salz und Pfeffer ab, gibt Schnee von 2 Klar dazu und fängt gleich an zu backen.

Teige zu Suppen und Mehlspeisen.

Farferlteig. Man gibt 4 Deciliter Mehl in eine Schüssel und klopft 2 Eier, einige Löffel kaltes Wasser und Salz in einem Töpfchen mit einer zweispitzigen Gabel ab, dann schüttet man es nach und nach in das Mehl, wobei man es schnell mit der Gabel verrührt, bis das ganze Mehl bröselig und kleinbröcklich geworden ist.

Gerstelteig. Das Mehl (3 Deciliter) wird auf das Nudelbrett geschüttet und etwas gesalzen. Dann macht man in der Mitte eine Grube, gibt in diese 1 Ei und etwas Wasser und mischt mit einem Messer das Mehl dazu, bis der Teig so fest ist, daß man ihn mit der Hand kneten kann, worauf man ihn recht abarbeitet und so viel Mehl dazu knetet, als er aufnimmt, indem man damit das Brett bestreut. Dann reibt man den Teig auf dem Reibeisen, streut das Geriebene auf dem Brett auseinander und läßt es etwas trocknen, ehe man es einkocht.

Nudelteig wird etwas weicher gemacht, daher nimmt man auch für Nudeln zum Abschmalzen und für Schlickkrapfeln Wasser zum Ei. Zu feinen Nudeln für Suppen oder Milchspeisen nimmt man nur Dotter. Man formt kleine Laibchen daraus, die man zudeckt und nach einander austreibt; dabei Brett und Rollholz mit Mehl bestreut, damit er nicht anklebt. Für die Suppe soll man die Flecken so fein als möglich austreiben, zum Abschmalzen und Ausdünsten aber stark messerrückendick. Man läßt die Flecken auf einem Tuche eine Weile liegen, damit sie beim Schneiden nicht zusammenkleben. Für feine Nudeln rollt man einen Flecken, nachdem man ihn entzweigeschnitten, zusammen, und schneidet mit sehr scharfem Messer so dünn als möglich herab, daß lange feine Fäden daraus werden. Zum Abschmalzen schneidet man den Teig zu vier fingerbreiten Streifen, legt diese aufeinander und schneidet sie zu 2 bis 3 Messerrücken breiten, kurzen Nudeln.

Strudelteig. Man nimmt 3½ Deciliter feines Mehl auf das Brett und sprudelt 1 Ei oder nur 1 Eiweiß und etwas Salz mit lauwarmen aber nicht gesottenem Wasser ab, daß beim Mischen ein weicher Teig wird, der sich anfangs an Hand und Brett anklebt. Wenn er sich

zu lösen beginnt, gibt man ihn auf eine bemehlte Stelle, reinigt die Hände, bemehlt sie öfters und arbeitet ihn ab, bis er Blasen bekommt, worauf man ihn mit lauem Wasser bestreicht und eine Schüssel darüber stürzt, und zwar, wenn der Teig weich ist, eine kalte, wenn er fest ist, eine erwärmte und läßt ihn eine halbe Stunde rasten. Zum Ausziehen des Teiges wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet, mit Mehl bestaubt, der Teig etwas ausgetrieben, darauf gelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig wird. Wenn nur eine Person ihn auszieht, legt man ihm Anfange das Rollholz darauf, damit er gehalten wird. Den dick bleibenden Rand schneidet man weg. Können sich zwei Personen damit beschäftigen, so fahren beide mit der äußeren Seite der bemehlten Hände unter den etwas ausgetriebenen Teig und ziehen ihn auf diese Weise immer größer, bis er in der Mitte fein genug ist, worauf man ihn auf das Tuch niederläßt und den Rand mit den Fingern fein auszieht. Ist der Teig mit der Fülle bestrichen, so wird das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen langsam in die Höhe gehoben, damit er sich zusammenrollt, worauf man ihn meistens schneckenförmig dreht.

Zum Backen oder Dunstsieden gibt man den zusammengedrehten Strudel in eine mit Butter oder Rindschmalz ausgestrichene Casserolle. Zum Sieden schneidet man den Strudel meistens vorher in 3—4 fingerbreite Stücke ab, an welcher Stelle man vorher mit einem bemehlten Kochlöffelstiel Eindrücke gemacht hat, damit die Fülle nicht ausfließe, doch kann man sie auch schneckenförmig gedreht, in einer Casserolle sieden und nachher schneiden.

Nr. II. Teig mit Fett. Für Strudeln, welche gebacken werden, gibt man nußgroß Rindschmalz oder mehr Butter in den Teig.

Nr. III. Mit Milch. In 3 Deciliter lauwarmer Milch gibt man 3 Deka Butter und macht damit gesalzenes Mehl zu einem nicht sehr weichen Teig, den man mit einem Tuche bedeckt $^1/_2$ Stunde rasten läßt. Oder: Man nimmt auch 1 Dotter dazu.

Mürbe Teige zu schmalzgebackenen Speisen.

Nr. I. 15 Deka Mehl, etwas Salz und 3 Deka Butter gibt man auf das Brett, schneidet die Butter blätterig, mischt sie mit dem Mehle, zerdrückt sie mit dem Rollholze und zerbröselt sie mit den Händen, worauf man mit 2 Dottern, etwas Obers und Wein einen Teig zusammen macht und diesen dünn austreibt.

Nr. II. Man nimmt zu 15 Deka Mehl, $3^1/_2$ Deka Butter, 3 Dotter, Salz und sauren Rahm; wenn man ihn resch haben will, auch 1 Löffel

Wein. Wenn der Teig zusammengemacht ist, wird er ausgetrieben, zusammengelegt und zugedeckt. Nach 1/2 Stunde Rasten an einem kühlen Orte treibt man ihn aus, legt ihn wieder zusammen, und wenn er abermals gerastet hat, wird er weiter verwendet.

Oder: Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm, 2 Löffel Wein, 6 Dotter und etwas Salz ab, mischt es mit dem Messer auf dem Brette zu Mehl, knetet den zarten Teig bis er Blasen bekommt, läßt ihn 1/4 Stunde rasten und treibt ihn messerrückendick aus für Rosen, Polsterzipfel u. s. w.

Nr. III. Von 10 Deka Mehl, 5 Dottern, Salz und Wasser oder auch Limoniensaft macht man einen weichen, zarten Teig, den man 1/2 Stunde rasten läßt, dann dünn austreibt für Schneeballen u. dgl.

Teige zu Pasteten und Kuchen.

Mürbe und Bröselteige müssen schnell und womöglich an einem kühlen Orte gemacht werden, damit die Butter sich nicht erweiche. Sie wird auf das Mehl gelegt, zerschnitten und gemischt mit dem Rollholze dünnblätterig gerollt und durch Reiben zwischen den Händen zerbröselt. Dann mischt man die übrigen Bestandtheile mit dem Messer dazu und knetet sie nur sehr wenig ab.

Diese Teige muß man, wenn sie ungefüllt gebacken werden, mit einer Gabel durchstechen, damit sie nicht blasig werden.

Mürber Teig. Nr. I. Man bröselt 17 bis 20 Deka Butter mit 28 Deka Mehl wie oben ab und macht mit 2 oder 3 Dottern, Salz und etwas Obers oder kaltem Wasser den Teig leicht zusammen, und läßt ihn in ein Tuch geschlagen, an einem kalten Orte 1 Stunde rasten, im Sommer in einem Keller oder auf Eis und verwendet ihn zum Auslegen der Formen. Bei süßen Kuchen gibt man etwas Zucker oder auch 1 Löffel Rum dazu.

Nr. II. 21 Deka Butter mit 28 Deka Mehl abgebröselt macht man mit 2 Dottern, Salz, 1 Eßlöffel Wein oder Limoniensaft und saurem Rahme zu Teig, rollt diesen mehrmals aus und schlägt ihn wieder zusammen und läßt ihn dann eine Stunde rasten.

Bröselteig. Nr. I. Man bröselt 14 Deka Butter mit 21 Deka Mehl wie oben ab, mischt 7 Deka Zucker mit Limonienschalen und etwas Salz dazu und macht mit 1 oder 2 Dottern schnell den Teig zusammen, welchen man wenig knetet, gleich austreibt und verwendet oder zugedeckt 1/2 Stunde an einem kühlen Orte rasten läßt.

Eben so von 14 Deka Butter, 28 Deka Mehl, 14 Deka Zucker und 4 Dottern.

Nr. II. Man macht Teig wie den vorigen von 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 7 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln, beliebigen Geruch, etwas Salz und 2 Dottern.

Nr. III. 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker und 28 Deka Mehl, abgebröselt, macht man mit Saft und Schalen 1 Limonie und 4 Dottern schnell zusammen.

Nr. IV. Mit hartgesottenen Dottern. Man zerdrückt 2 hart gesottene Dotter mit dem Rollholze, mischt 7 Deka Zucker und 14 Deka Mehl dazu und bröselt 14 Deka Butter damit ab, dann gibt man eine Messerspitze Salz, 1 frischen Dotter, 1 Löffel Limoniensaft und 1 Löffel sauren Rahm dazu.

Ebenso von 14 Deka Butter, 28 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 3 Deka süßen und einigen bittern Mandeln, 3 hartgesottenen und 2 frischen Dottern und etwas kaltem Wasser.

Oder: Man nimmt zu 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 5 Deka Zucker, Limonienschalen, 2 hartgesottene und 2 frische Dotter, 1 Löffel Rum und treibt den Teig gleich aus.

Nr. V. Zu 21 Deka Mehl nimmt man 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka Mandeln und 4 hartgesottene Dotter.

Nr. VI. Für Bröselteig ohne Eier nimmt man zu 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln und von 1 Limonie Saft und Schalen. Oder: Zu 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker und 7 Deka Mandeln.

Blätterteige.

Blätterteig Nr. I mit Wasser. Zum Gelingen eines Butterteiges ist es nothwendig, daß man feines, trockenes Mehl und feste, fette, süße Butter nehme und daß man den Teig an einem kühlem Orte (im Keller) bereitet oder auf Eis gelegt rasten läßt[1]). Man knetet zuerst die Butter ($^1/_2$ Kilo) auf dem Brette mit beiden Händen eine Weile durch, formt sie zu einem Vierecke in der Dicke eines Daumens und legt sie (im Sommer schon einige Stunden früher), in sehr kaltes Wasser oder zwischen Papier und Casseroldeckeln oder Tellern auf Eis. Dann nimmt man $^1/_2$ Kilo Mehl auf das Brett, macht eine Grube in die Mitte, gibt in diese $3^1/_2$ Deka Butter, 1 Ei, 1 Dotter, $^1/_4$ Liter kalten Wassers, den Saft $^1/_2$ Limonie und schwach $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, mischt es mit dem Messer zum Mehle und knetet dann den Teig eine Viertelstunde tüchtig durch, wobei einige Anstrengung erforderlich ist. Wenn die Butter

[1]) Daher Personen, welche heiße Hände haben, Butterteig nicht gelingt.

sehr fest ist, muß man auch den Teig fester machen, als wenn sie nicht fest ist. Nachdem der Teig recht zart geworden ist und unter der Hand schnalzt, gibt man ihm die Gestalt eines Brotes und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt eine Viertelstunde rasten. Man treibt ihn dann zu einem Vierecke aus, legt die mit einem Tuche abgetrocknete Butter darauf, schlägt den Teig wie ein Briefcouvert darüber zusammen und klopft ihn mit dem Rollholze etwas breit, damit keine Luft darin bleibt und die Butter gleich vertheilt ist. Dann treibt man den Teig behutsam vor sich hin, nach einer Richtung, zur Größe von $1^1/_2$ Bogen Papier aus, wobei man Brett und Rollholz nur wenig stauben darf und kehrt das Mehl mit einem feinen Handbesen von der Oberfläche des Teiges ab, schlägt ihn von beiden Seiten über, und zwar von rechts nach oben, von links nach unten, wodurch er dreifach übereinander zu liegen kommt, und läßt den Teig nun an einen kühlen Ort rasten. Nach einer Viertelstunde legt man ihn wieder auf das bemehlte Brett, mit der offenen Seite gegen rechts und links und treibt ihn vor sich, so dünn als möglich aus ohne, daß er reißt, da die Butter nicht durschlagen darf. Das Austreiben muß jedoch mehr darauf klopfend als rollend, behutsam aber rasch geschehen, damit der Teig nicht trocken wird. Er wird dann zum Rastenlassen wieder dreifach zusammengeschlagen, was man noch viermal wiederholen muß. Zuletzt läßt man ihn eingeschlagen länger rasten und wenn er doch etwas weich geworden sein sollte auf Eis oder über Nacht im Keller. In diesem Falle läßt nan ihn dann Vormittags, nach einmaligem Austreiben nochmals rasten, ehe man ihn zum Backen beendet. Auf diese Weise kann man Blätterteig auch wegen Zeitersparniß Abends beginnen und Vormittags vollenden.

Zur Verwendung treibt man den Teig dann nach Bedarf kleinfingerdick oder etwas dünner aus. Wenn er auf dem Bleche gebacken wird, belegt man dieses mit mehrfachem Papiere oder taucht es in kaltes Wasser, bestreicht es aber nicht mit Fett. Die Oberfläche muß mit Ei bestrichen werden, welches man vorher mit etwas Salz und für süßes Backwerk mit Zucker abschlägt. Man bestreicht sie mit einem Pinsel oder Hühnerfedern sehr vorsichtig, damit nichts über den Rand des Teiges herabfließt, weil dies das gleichmäßige Aufsteigen beim Backen verhindert. Blätterteig erfordert gleich anfangs starke Hitze; da er sonst nicht steigt die untere braune Kruste bei kleinen Stücken kann man dann wegnehmen, er ist ausgebacken, sobald er zu schäumen aufhört.

Blätterteig Nr. II mit saurem Rahm. Von $^1/_2$ Kilo Mehl nimmt man den vierten Theil weg und knetet diesen unter $^1/_2$ Kilo Butter. Vom übrigen Mehl macht man mit 3 Dottern, fast 2 Deciliter milden

sauren Rahm, 4 Löffel Wein und etwas Salz den Teig und schlägt nach dem Rasten beider Theile die Butter wie beim vorigen ein und treibt ihn ebenso aus.

Auf englische Art wird die Butter (50 Deka) mit dem dritten Theile der 50 Deka Mehl zu Stückchen geschnitten gemischt und blätterig gewalkt in den Teig vom übrigen Mehle eingeschlagen, oder der Teig ausgetrieben, damit bestreut, zusammengerollt und weiter wie der Blätterteig Nr. I behandelt. Für den Teig sprudelt man 2 Dotter und 1 Ei, 2 Löffel Rahm, 2 Löffel Wein, 2 Löffel Limoniensaft, etwas Wasser und Salz ab.

Nr. III. Mit Obers auf französische Art. Man knetet 50 Deka Butter mit 12 Deka Mehl ab und gibt sie an einen kalten Ort Dann macht man 50 Deka Mehl mit 2 bis 3 Dottern, 3 Löffel Wein oder 2 Löffel Rum, dem nöthigen Salz und sehr gutem, rohen, mäßig lauem Obers zu einem geschmeidigen Teige, welchen man mit einem etwas erwärmten Geschirre bedeckt rasten läßt, dann austreibt (wobei er auskühlt), um die Butter einzuschlagen. Man treibt dann abwechselnd mit Zusammenlegen und kurzem Rasten an einem kalten Orte den Teig fünfmal aus, worauf man ihn gleich verwendet und bäckt.

Auslegen von Formen, Teigkrusten und Pasteten.

Auslegen mit Früchten. Wenn man eine Form mit eingesottenen Früchten, Citronat, Mandeln u. s. w. auslegen will, so gibt man am Boden des ausgeschmierten Models ein nach der Form geschnittenes Blatt Papier, bestreicht es ebenfalls mit Butter, legt die Gegenstände zierlich sternartig u. dgl. darauf, füllt das Koch löffelweis vorsichtig ein und hebt nach dem Kochen und Stürzen das Papier langsam ab.

Ausfüttern einer Form mit Frittaten. Man bäckt diese dazu nur auf einer Seite, gibt sie erkaltet mit der ungebackenen an das gut mit Fett ausgestrichene Geschirr etwas übereinander gelegt und eine ebensolche beim Zudecken mit der ungebackenen Seite gegen oben.

Mit Gitter von mürbem Teige. (Nr. I, Seite 57.) Eine glatte Form streicht man wenig mit Butter aus, schneidet den messerrückendick ausgetriebenen Teig zu fingerbreiten Streifen, legt sie zuerst nur nach einer Seite mit gleich breiten Zwischenräumen, dann über quer und vertheilt sie an der Seitenwand aufwärts in gleicher Entfernung.

Mit Teig ausgelegt. Von mürbem, Brösel- oder Butterteige schneidet man einen Streifen von der Höhe und dem Umfange des Models, rollt ihn über sich selbst zusammen, dann im Model auf, wobei man ihn

gleichmäßig an die Seitenwand andrückt und klebt dann die Enden mit Ei übereinander. Zum Boden gibt man nun eine Platte, genau nach der Größe desselben geschnitten und drückt sie rundherum an den Teig. Gewöhnlich wird die hineingefüllte Speise auch mit einem Blatte von Teig bedeckt. Will man die glatte Form vorher mit Teig verzieren, so legt man diese Stücke in die ausgestrichene Form mit einer Spicknadel oder dgl. ein, drückt sie an, bestreicht sie gegen innen mit Eiweiß und trachtet, sie beim Einlegen des Teiges nicht zu verschieben. Zum Ausstechen macht man feinen Teig von etwas Mehl, Butter und 1 Dotter.

Auslegen kleiner Formen. Die ausgeschweiften runden oder ovalen kleinen Formen, sowie kleine Schüsselchen legt man mit einem Stücke Teig aus und schneidet ihn oben dem Rande gleich ab.

Hohlausbacken. Das Auslegen großer oder kleiner Formen geschieht auf die oben angegebene Art mit mürbem Teige oder Brösel- oder Butterteige, dann füttert man aber den inneren leeren Raum mit reinem Schreibpapiere aus und füllt ihn mit kleinen Bohnen voll und bäckt den Teig bei mäßiger Hitze. Man nimmt dann die Füllung heraus und stellt die Form noch eine Weile in das Rohr, damit der Teig auch von innen Farbe bekommt. Die herausgestürzte Kruste kann man von außen mit Ei bestreichen und im Ofen trocknen lassen.

Auf die becherförmigen kleinen Formen werden über die Füllung meist Deckel aus Teig gemacht, auf die man in der Mitte einen Knopf von Teig drückt und sie mit Ei bestrichen bäckt. Nach dem Stürzen und Füllen solcher Becher wird dann der Deckel wieder darauf gegeben.

Krusten von mürbem oder Bröselteig. Diese Teigplatten mit aufgebogenem Rande für Kuchen macht man von der Größe eines Tortenbleches oder eines großen Krapfenstechers und legt die Teigflecken über mehrfaches Papier auf das Blech. Für große Kuchen wird der Teigrand 2 bis 3 Ctm. hoch, für kleine halb so breit aufgebogen. Man umwendet den Rand zweimal mit einem ebenso hohen Streifen starken Papieres, welches man am Ende mit Mehlkleister festklebt. Inwendig gibt man das Papier und Bohnen wie bei den vorigen. Nachdem sie gebacken und ausgekühlt sind, nimmt man die Füllung heraus und stellt sie wieder in das heiße Rohr, bis sie inwendig Farbe bekommen haben.

Krusten von Butterteig für Kuchen und Pasteten. Man treibt den Teig dreimesserrückendick aus, schneidet nach einem Tortenbleche eine runde Platte, so groß der Kuchen werden soll, dann von dieser einen daumbreiten Reif herab und treibt die nun kleinere aus der Mitte genommene Platte zur vorigen Größe aus. Diese wird über mehrfaches

Papier auf das Blech gelegt, mit Ei bestrichen, worauf man den Reif vorsichtig darauf legt, etwas andrückt und auf der Oberfläche mit Ei bestreicht. Dann ritzt man mit der Messerspitze seitwärts den Rand in gleichmäßiger Entfernung von zwei Fingern ein, um das Aufsteigen des Teiges zu befördern und bäckt ihn bei starker Hitze.

Kleine Pastetchen werden auf obige Weise bereitet, indem man mit einem Krapfenstecher Blättchen aussticht, die Hälfte davon zu Ringen und diese auf erstere legt, nachdem sie mit Ei bestrichen sind.

Vol-au-vent-Pasteten. Zu diesen wird der Teig kleinfingerdick ausgerollt, rund geschnitten und über mehrfaches Papier auf das Backblech gelegt. Je nach der Größe der Platte macht man 1 bis 2 Daumen breit vom Rande einen halbfingertiefen Einschnitt, wodurch beim Backen der Deckel gebildet wird. Nun zeichnet man mit der Rückseite der Messerspitze in die Mitte eine Verzierung (sternartig oder dgl.), ritzt auch in die Oberfläche des Randes kleine Verzierungen, worauf man noch seitwärts in gleichen Zwischenräumen einschneidet, die Oberfläche leicht mit Ei bestreicht und es im mäßig heißen Ofen bäckt, wozu es ungefähr $^3/_4$ Stunden braucht. Sobald die Oberfläche Farbe hat, muß man sie mit Papier bedecken, ohne das Blech heraus zu nehmen. Wenn Teig und Hitze recht ist, läuft die Pastete hoch auf. Nachdem man sie aus dem Ofen genommen hat, löst man das Eingeschnittene als Deckel ab, nimmt aus dem Innern den fetten weichen Teig mit einem Löffel weg, läßt die Pastete im Ofen nachtrocknen, füllt sie und gibt den Deckel darüber.

Die kleinen vol-au-vent-Pastetchen sticht man von halbfingerdick ausgetriebenem Teige aus, sticht die Blättchen mit einem kleineren Ausstecher halb durch, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt sie bei ziemlicher Hitze 10 Minuten, worauf man sie ausnimmt und füllt.

Kränze von Butterteig als Pasteten. Man sticht mit einem Krapfenstecher gleich große Blättchen aus, bestreicht sie mit Ei, legt sie kranzartig halb übereinander entweder auf dem Bleche über mehrfaches Papier oder über eine mit Ei bestrichene Platte von Butterteig, bäckt sie und gibt dann braungedünstetes Fleisch, Wildpret u. s. w. hinein.

Hohl ausgebackene Pasteten. Auf eine runde Platte von ziemlich dünn ausgetriebenem mürben oder Butterteige gibt man halbkugelförmig zusammengeballtes Papier, bestreicht den Rand herum mit Ei und deckt eine etwas größere Teigplatte darüber und vertheilt den Rand ohne Falten, bestreicht die ganze Oberfläche mit Ei, gibt auf den Rand einen Ring von Teig, welchen man um die kleinere Platte weggeschnitten

hat und bestreicht auch diesen mit Ei. Die Mitte ziert man mit ausgestochenem Teige oder solchen Streifen und schneidet den Rand ein, damit er aufsteigen kann. Nach dem Backen wird der Deckel ausgeschnitten, das Papier herausgenommen, dafür Fleisch hineingegeben und mit dem Deckel geschlossen.

Bereitung von Hefen- oder Germteig.

Abgeschlagener Hefenteig. Von besonderer Wichtigkeit ist die Feinheit und Trockenheit des Mehles, sowie süße fette Butter oder gutes Rindschmalz. Auf $^1/_2$ bis zu 1 Liter Mehl rechnet man 2 Deka gute Preßhefe [1]) oder 1 Löffel voll Biergerm, wenn sie kräftig ist, sonst mehr [2]). Von der ungleichen Quantität der Eier und des Fettes hängt die verschiedene Feinheit des Teiges ab, da man von einem Ei bis zu 5 Dottern und von 3 bis 10 Deka Butter oder Schmalz dazu nehmen kann. Die Quantität der Milch läßt sich nicht ganz genau angeben, da sie von der Trockenheit des Mehles abhängt. Alles, was zum Teige genommen wird, soll lauwarm sein, daher man das Mehl vorher auf einen Ofen oder dgl. stellt. Man löst die Hefe mit lauer Milch auf, mischt sie mit einem Theile des Mehles zu einem Brei und stellt sie seitwärts auf den Herd, bis sie geht (in die Höhe steigt). Indessen siebt man das übrige Mehl in eine tiefe gewärmte Schüssel, salzt es ein wenig, sprudelt die Dotter ab, läßt das Fett zergehen und gibt beides nebst der gegangenen Hefe (Dampfl genannt) und der noch nöthigen Milch in das Mehl und mischt es mit einem großen Kochlöffel zu einem ziemlich weichen Teig; da man später nichts Flüssiges nachgeben soll, lieber etwas Mehl, wenn er zu weich wäre. Nun schlägt man den Teig recht gut ab, nämlich: man drückt etwas von dem Teige mit der Rückseite des Kochlöffels an die Seitenwand der auf den Schooß genommenen oder nahe vor sich auf den Tisch gestellten Schüssel und faßt bei jedem Schlage mit dem Löffel wieder etwas vom Teige und drückt ihn in der Schüssel gegen sich, bis man auf diese Weise den ganzen Teig auf seiner Seite hat, worauf man die Schüssel umdreht und ebenso verfährt, bis der Teig Blasen bekommt und sich vom Löffel abschält, wenn man diesen herauszieht. Dann wird der Teig zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt und mit einem gewärmten bemehlten Tuche bedeckt oder gleich in eine Form gegeben oder verwendet. Beim Gehen muß er um das Doppelte anwachsen, daß z. B. ein damit halb voll gemachtes Geschirr davon voll wird.

---

[1]) Von zu viel Hefe wird der Teig großlöcherig, daher gibt man bei manchem, den man recht fein will, noch weniger, doch muß er dafür länger gehen.

[2]) Man probirt sie, indem man sie mit lauer Milch und etwas Mehl mischt, und an einen warmen Ort stellt. Wenn sie bald Blasen macht, ist sie kräftig.

Wird Hefenteig ausgestochen, so ist es besser, man drückt ihn nur leicht am Rande herum mit der bemehlten Hand auseinander; denn vom Austreiben mit dem Rollholze wird er zu sehr niedergedrückt und klebt leicht an. Für schmalzgebackene Speisen gibt man etwas Rum oder Branntwein dazu, wodurch sie weniger fett werden.

Nach dem Backen aus dem Rohre genommen oder auch gestürzt, deckt man während des Auskühlens ein Tuch über Hefenteig.

Abgetriebener Hefenteig. 14 Deka Butter oder 10 Deka Schmalz treibt man mit 4 Dottern und 4 Deka Zucker recht flaumig ab, dann rührt man 7 Deciliter Mehl, 1 Deciliter Obers und das gegangene Dampfl von 2 Deka Hefe zugleich dazu, schlägt es $^1/_4$ Stunde ab, mischt den Schnee von 2 Klar bei und läßt den Teig aufgehen.

Mürber Hefenteig. Man bröselt auf dem Nudelbrette 15 bis 20 Deka Butter mit 30 Deka trockenem, jedoch nicht gewärmtem Mehle ab, salzt es etwas, macht in die Mitte eine Grube, gibt in diese 2 bis 4 Dotter, 2 Deka Hefe mit 5 Löffel Obers aufgelöst und zum Gehen gestellt, 2 Löffel Zucker und 2 Löffel milden sauren Rahm oder nach Bedarf gutes Obers. Man mischt das Mehl mit einem Messer dazu, arbeitet den Teig dann mit den Händen gut ab, treibt ihn aus und legt ihn wieder zusammen, was man wie bei Butterteig dreimal wiederholt, wonach man ihn mit einem warmen Geschirre bedeckt rasten läßt, verwendet und zum Gehen an einen warmen Ort stellt.

Hefenbutterteig. Von 28 Deka Mehl und 2 Deka Hefe mit gezuckertem Obers aufgelöst, macht man mit 4 Dottern, 3 Deka Butter, Salz, Muskatblüthe, Limonienschalen und dem nöthigen Obers einen zarten Teig, welchen man wie Strudelteig abknetet, bis er Blasen hat, dann etwas aufgehen läßt.

Man treibt ihn dann aus und schlägt 25 Deka mit etwas Mehl abgeknetete kalte Butter ein wie bei Butterteig und treibt ihn wie diesen dreimal aus und schlägt ihn zusammen, jedoch ohne ihn rasten zu lassen. Dann wird er ausgetrieben verwendet und zum Aufgehen an einen mäßig warmen Ort gestellt, braucht aber länger als anderer Hefenteig.

Hefenbutterteig für Fleischgarnirung. Man macht einen Strudelteig von 4 Deciliter Mehl, 2 Deka Hefe, lauer Milch, etwas Salz und 1 großen Ei und läßt ihn warm bedeckt rasten. Nach $^1/_2$ Stunde wird er dünn ausgetrieben und ausgezogen, mit warmer Butter gleichmäßig bestrichen und zusammengerollt und lang aus auf das mit Butter bestrichene Blech gelegt, nach dem Aufgehen ohne Bestreichen gebacken und zu Stücken geschnitten um Wildpret oder Lungenbraten gegeben.

Kalt gestellter Hefenteig. In 2 Deciliter kuhwarmer oder abgekochter lauer Milch löst man Abends 10 Deka Butter auf, gibt 1 Deka aufgelöste Hefe, 2 Löffel Zucker (1 Löffel Rum) und 4 Dotter dazu, sprudelt es ab und mischt damit ungefähr $^1/_2$ Liter etwas gesalzenes Mehl zu einem ziemlich weichen Teig, der vom Löffel dick abläuft. Man schlägt ihn gut ab, gibt für Gugelhupf Rosinen dazu und stellt die Schüssel bedeckt in die kühle Speise. Am nächsten Morgen gibt man ihn in die ausgeschmierte Form, läßt ihn in der warmen Küche aufgehen und bäckt ihn ziemlich warm über eine Stunde.

Mittelst Natron und Weinstein anstatt Hefe aufgehender Teig. Man mengt 5 Gramm deppeltkohlensaures Natron und 10 Gramm Cremortartari[1]) zu je 24 Deka feinen Weizenmehls, schüttelt es durch ein Sieb und mischt davon die nöthige Menge zuletzt ganz leicht zu den übrigen bereits gesprudelten oder abgetriebenen ganz kalten Bestandtheilen eines Hefenteiges; doch darf kein Salz dazu gegeben werden. Man beendet ihn schnell ohne längerem Rühren oder Abschlagen, als die genaue Beimischung des Mehles erfordert und stellt Blech oder Form sogleich in das heiße Rohr, da der Teig in der Hitze aufgeht.

Fülle zu Hefen- und Butterteig.

Mandelfülle Nr. I. Man rührt 3 Dotter und 10 Deka Zucker (mit Limonien- oder Vanille-Geruch) und gibt 10 Deka gestoßene Mandeln und die Eiklar zu Schnee geschlagen dazu Oder: Man nimmt 6 Dotter und 14 Deka Mandeln.

Nr. II. 6 Dotter und 14 Deka Zucker rührt man gut, gibt 9 Deka Mandeln, 5 Deka Brösel mit Wein befeuchtet und 2 Klar als Schnee dazu.

Oder: 3 Eier, 3 Dotter, 28 Deka Zucker, eben so viel gestoßene Mandeln und 3 Deka Brösel mit Wein befeuchtet.

Nr. III. Man schlägt 4 Eier, 4 Dotter und 14 Deka Zucker; wenn es recht schaumig ist, mischt man Limonienschalen, 4 Deka Citronat, Pistazien und 14 Deka feingeschnittene Mandeln dazu.

Nr. IV. Man rührt 3 Eier mit 10 Deka Zucker und 10 Deka gestoßenen Mandeln und mischt 7 Deka Rosinen, 7 Deka Korinthen, Zimmt und Gewürznelken dazu.

Nr. V. 3 Dotter und 10 Deka Zucker rührt man gut, gibt 10 Deka Mandeln, davon 1 Deka bittere und Geruchzucker, Korinthen

[1]) Beide am reinsten in Apotheken zu erhalten, kann man stets in verschlossenen Gläsern, an einen trockenen Ort, für schnelle Bereitung von hefenteigartigen Kuchen, Gugelhupf u. s. w. in Vorrath haben.

und Rosinen oder Citronat oder Pistazien und den Schnee von 3 Klar dazu.

Nr. VI. Man stoßt 7 Deka Mandeln mit einem Ei und rührt sie zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker.

Haselnußfülle. Nr. I. Man treibt 10 Deka Butter mit 2 Dottern ab und verrührt damit 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 2 Deka fein geschnittenes Citronat, 10 Deka Haselnüsse, fein geschnitten, 7 Deka Pistazien und einige Löffel voll sehr guten Wein.

Nr. II. 5 Deka Haselnüsse, mit etwas Eiklar gestoßen, rührt man mit 2 Eiern und 10 Deka Zucker.

Nr. III. Man kocht 14 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, bis er dicklich wird, gibt 28 Deka fein geschnittene Haselnüsse und Vanille oder Limonienschalen, 4 Löffel Rum und 5 Deka Rosinen dazu.

Nußfülle. Nr. I. Man kocht 14 Deka Zucker mit 1 Deciliter Wasser, gibt 21 Deka fein gestoßene Nüsse, Zimmt und Limonien- oder Pomeranzenschalen oder Vanille dazu.

Nr. II. 2 Deciliter Honig[1]) läßt man bei fleißigem Rühren aufkochen, mischt nun fein geschnittene Nüsse dazu, daß es ganz dick wird, sowie Zimmt, Neugewürz, Gewürznelken, Pomeranzen- oder Limonienschalen, 1 Löffel Rum und so viel Wein, daß es sich streichen läßt.

Nr. III. Man brüht 40 Deka fein geschnittene Nüsse mit siedendem Obers ab und mischt 2 Deciliter Honig, 2 Löffel Rum und Gewürz dazu.

Mohnfülle. Nr. I. 4 Deciliter Mohn stoßt man fein oder reibt ihn in einer Kaffeemühle, mischt ihn mit siedendem Obers zu einem dicken Brei und gibt 2 Deciliter Honig, Zimmt und Limonienschalen dazu.

Nr. II. 14 Deka Zucker kocht man mit 1 Deciliter Wasser und gibt so viel Mohn dazu, daß es dicklich wird, dann würzt man es mit Zimmt, Limonienschalen, Gewürznelken und gibt etwas Obers dazu.

Nr. III. Man siedet 2 Deciliter Honig, mischt den Mohn und Gewürz dazu und wenn man es aufstreichen will, etwas Wein.

Nr. IV. 3 Dotter und 10 Deka Zucker rührt man, gibt 14 Deka feingeriebenen Mohn, 5 Deka geklärte Butter, 3 Eßlöffel voll sehr gutes Obers, 7 Deka Korinthen, Zimmt, Vanille und den Schnee der 3 Klar dazu.

Zwetschkenfülle. Nr. I. Gedörrte Zwetschken kocht man, schneidet sie fein und dünstet sie mit Zucker, Zimmt, Limonienschalen, Neugewürz und dem Zwetschkensude auf.

---

[1]) Honig darf man für krampfhafte Leute nicht nehmen und ersetzt ihn durch gekochten Zucker oder Syrup.

Nr. II. Powidl (Zwetschkenmus) kocht man mit Wasser und Wein auf, damit er sich leicht streichen läßt.

Rosinenfülle. Eine Hand voll Rosinen, eben so viel Korinthen (Weinbeerln), fein geschnittenes Citronat und Zucker befeuchtet man mit Rum und läßt es auf dem Herde anziehen.

Oder: Man siedet 2 Deciliter Wein mit 10 Deka Zucker, gibt geschnittene Mandeln, Rosinen, Korinthen, von jedem 14 Deka und Limonienschalen dazu und läßt es erkalten.

Topfenfülle Nr. I. Man verrührt 4 Dotter mit 15 Deka Zucker und mischt 30 Deka geriebenen Topfen, 14 Deka süße und 2 Deka bittere Mandeln und Limonienschalen dazu.

Nr. II. Man mischt geriebenen Topfen, Dotter, Zucker und Korinthen zusammen.

Nr. III. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 3 Dottern und Zucker mischt man 14 Deka geriebenen Topfen, Rosinen und Korinthen.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, mischt 7 Deka Zucker, 4 Deka Korinthen, einige gestoßene bittere Mandeln und 28 Deka geriebenen Topfen dazu.

Nr. IV. Fein gebröselten Topfen mischt man mit Dottern, Zucker, Salz und saurem Rahme, daß er dick aber saftig wird.

Allgemeine Bemerkungen zu Backwerk.

Backwerk, zu welchem Butter kommt, muß schnell an einem kühlen Orte gemacht und so wenig als möglich mit den Händen abgearbeitet werden, sondern mit Messer oder Rollholz, wie bei Bröselteig (Seite 57), wenn nicht die Butter abgetrieben oder zerlassen dazu kommt. Wenn die Butter durch die Händewärme weich wird, so fließt sie beim Backen aus und das Gebäck wird unansehnlich.

Zu Backwerk muß man vom feinsten Zucker und Mehl nehmen. Der Zucker wird mit den Dottern gerührt und der recht fest geschlagene Schnee dazu gemischt oder mit ganzen Eiern im Becken mit der Schneeruthe so lange geschlagen, bis es dick ist und rauscht. Das Mehl wird zuletzt ganz leicht darunter gemengt.

Bei Backwerk mit Stärkmehl schlägt man das Eiweiß nicht zu Schnee, sondern die ganzen Eier mit dem Zucker im Becken, welches man dazu in heißes Wasser stellt und so lange mit der Schneeruthe schlägt, bis es steigt und dick wird, dann bis es kalt geworden ist, worauf man das Stärkmehl dazu rührt.

Ob etwas von Biscuitbrot oder dgl. ausgebacken sei, erkennt man, wenn es bei einem leichten Drucke mit der Hand keinen zischenden Ton mehr hören läßt.

Backwerk, welches auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche gebacken wird, läßt man darauf erkalten und macht dann das Blech von unten warm, wodurch es sich leicht und ohne zu brechen ablösen läßt.

Die Tortenreife zum Auf- und Zumachen mit eingelegtem Boden bestreicht man mit Butter und legt sie seitwärts und am Boden mit Papier aus. Reife ohne Boden legt man über dreifaches Papier auf das Blech. Während des Backens soll der Ofen nicht zu früh aufgemacht werden. Nachdem die Torte gebacken ist, stürzt man sie mit dem Reife auf ein mit Papier belegtes Sieb und läßt sie erkalten, dann erst nimmt man das Papier ab und schneidet sie mit einem dünnen schmalen Messer aus dem Reife.

Wenn bei Torten angegeben ist, sie in zwei Reifen zu backen, sind solche von 22 Centimeter Durchmesser und 4 Cm. Höhe zu verstehen.

Düten (Skarnitzen) zum Durchdrücken von Biscuit oder Windmasse dreht man aus einem Bogen gut geleimten Schreibpapieres, näht sie mit ein paar Stichen, damit sie nicht aufgehen [1]) und schneidet die Spitze gleich, zu einer bleistift- oder kleinfingerdicken Oeffnung. Zum Verzieren mit Eis macht man sie nur von $^1/_4$ Bogen mit sehr feiner Oeffnung. Wenn die Masse eingefüllt ist, dreht man das Papier ober derselben fest zu.

Zuckerglasur oder Eis.

Um Backwerk ein schöneres Ansehen zu geben, überzieht man die Oberfläche mit Glasur (Eis), welche durch den beigemischten Geschmack auch zur Güte desselben beiträgt. Die durchsichtige Glasur wird noch zuweilen mit Fäden von undurchsichtigem Eise, netzartig oder wie Arabesken verziert, oder auch mit eingesottenen Früchten zierlich belegt, z. B. auf Torten einen Blumenstrauß oder Kranz darstellend.

Man gießt die Glasur auf die Oberfläche einer Torte, läßt sie auseinander fließen und hilft mit einem fingerdicken Pinsel nach, um sie gleichmäßig zu vertheilen oder man taucht die Oberfläche von kleinem Backwerke in die Glasur und legt es zum Trocknen am Besten auf ein Drahtgitter, welches auf das Backblech gestellt wird, damit die abfließende Glasur es nicht an das Blech klebt. Man stellt dieses gleich zum

[1]) Für häufigen Gebrauch hat man dazu einen Spitzsack von Nanking mit Einsatzröhrl von Blech in verschiedener Weite.

Trocknen so lange in das mäßig warme Rohr, bis die Oberfläche ein Häutchen bekommen hat, und läßt es dann an der Luft nachtrocknen. Wenn das Rohr zu kühl ist, bekommt die Glasur keinen Glanz. Der Zucker wird dazu gestoßen, sehr fein gesiebt und trocken aufbewahrt. Diesen Staubzucker rührt man mit der Flüssigkeit befeuchtet in einem entsprechend engen tiefen Gefäße (Suppenschale oder dgl.) mit einem neuen Kochlöffel.

Wasser-Glasur. Man rührt zu 2 Eßlöffel voll kalten Wassers ungefähr 12 Deka Staubzucker mit Vanillegeruch zu Brei, den man über schwachem Feuer gelinde erwärmt und schnell messerrückendick aufstreicht und wie oben trocknet.

Kalte Glasur. Zu ungefähr einer Obertasse voll bis zum Spinnen gekochten dickfließenden kalten Zucker rührt man noch so viel Staubzucker nebst beliebigem Geruch, daß es eine dickliche Masse wird.

Warme Glasur. Man rührt ungefähr 30 Deka Staubzucker in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis er heiß ist (jedoch nicht so lange, bis er schmilzt), gießt dann so viel siedendes Wasser dazu, daß er sich auflöst und dickflüssig wird, mischt beliebigen Geschmack bei und glasirt damit schnell das Backwerk; denn durch zu vieles Rühren stirbt der Zucker ab.

Früchten-Glasur. Ungefähr 20 Deka Zucker befeuchtet man mit eingesottenem Safte von Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder Marillen und läßt ihn eine Weile stehen, damit er sich auflöst, ehe man ihn rührt und wie die Wasser-Glasur erwärmt.

Limonien- oder Pomeranzen-Glasur bereitet man wie obige kalte Glasur, indem man den mit Zucker abgeriebenen Geruch dazu gibt, oder man rührt den klaren Saft und abgeriebenen Geruch mit Staubzucker anfangs kalt, dann auf dem Herde wie die Wasser-Glasur.

Rum-Glasur. Man rührt kalte Glasur von ungefähr 12 Deka Staubzucker und zuletzt 1 Löffel Rum dazu.

Punsch-Glasur. Man kocht 25 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser bis zum Spinnen, mischt Saft und Geruch von $^1/_2$ Pomeranze und ein paar Löffel Rum dazu, rührt, bis sich die Hitze etwas verloren hat und überzieht damit eine Torte.

Liqueur-Glasur. Man rührt kalte Glasur von 12 Deka Staubzucker mit gesponnenen kalten Zucker und 1 Löffel Marasquino oder Vanille-Liqueur und färbt es mit Cochenille lichtroth.

Rosen-Eis. Man mischt ein paar Tropfen Rosenöl und Cochenillefarbe zu Wasser-Eis oder zu kalter Glasur.

Kaffee-Glasur. Zu 14 Deka mit Wasser gesottenen Zuckers gibt man 4 Löffel starken schwarzen Kaffee und rührt Staubzucker dazu.

Chocolade-Eis. Man erweicht die geriebene Chocolade im Ofen und verrührt sie mit dem gekochten Zucker, ehe man den Staubzucker dazu mischt.

Gekochtes Chocolade-Eis. Man löst 8 Deka feinste Vanille-Chocolade mit wenig Wasser über Feuer auf, worauf man 15 Deka Zucker und 1 Deciliter Wasser dazu gibt und unter fleißigem Rühren kocht, bis sich ein Faden zieht, wenn man einen Finger am Löffel etwas eintaucht, dann an den Daumen drückt und wieder davon entfernt. Wenn es diesen Grad erreicht hat, nimmt man es vom Feuer und schlägt es ab, bis sich ein Häutchen bildet, worauf man die Glasur über die Torte gießt und im Ofen, dann an der Luft trocknet.

Marmor-Eis. Man rührt dicke Wasser-Glasur (siehe diese) und färbt die Hälfte mit erweichter Chocolade braun. Mit dem weißen Eise bestreicht man eine Torte und läßt mit einem Kaffeelöffel das braune darüber laufen. Dann fährt man mit einem Federmesser leicht darüber hin und her, wodurch es marmorirt wird und trocknet es.

Schnee-Glasur. Man schlägt 2 Klar zu leichtem Schnee, bestreicht damit das Backwerk, bestreut es dick mit fein gestoßenem Zucker und bespritzt es mit einem in Wasser getauchten und wieder ausgeschlungenen Pinsel. Sobald der Zucker zergangen ist, gibt man es in den nicht zu heißen Ofen und bäckt es gelb und spröde.

Spiegel-Glasur. Backwerk von Butterteig gibt man ohne Bestreichen in den Ofen. Wenn es gebacken ist, nimmt man es heraus, bestreut die Oberfläche dick mit feinem Zucker und gibt es wieder in den heißen Ofen, wo der Zucker schmilzt und eine braune Glasur bildet.

Weiße Zucker- oder Eiweiß-Glasur. Man rührt ein Eiweiß mit Staubzucker und einem Kaffeelöffel voll Limoniensaft $^1/_2$ Stunde nach einer Seite hin, bis es dickflüssig schaumig und weiß ist, worauf man es gleichmäßig aufstreicht und wie die übrigen trocknet.

Spritz-Eis zum Verzieren wird ebenso mit einigen Tropfen Limoniensaft fast eine Stunde gerührt, bis als Probe ein kleiner Punkt davon fest stehen bleibt. Nachdem man davon 1 Löffel voll in eine kleine Düte gegeben hat, bedeckt man die Schale gegen Trocknen mit einem feuchten Tuche, während man durch Fäden und Linien aus kleinen Punkten Verzierungen drückt. Man färbt es auch mit Limonienzucker und Safran, oder mit Chocolade, oder Cochenille, oder Spinatsaft.

Suppenspeisen.

Klare Rindsuppen.

Gewöhnliche Suppe. Die besten Stücke, um zugleich gute Suppe und gutes Fleisch zu haben, sind von den Hinterfüßen und dem Schlußstücke des Ochsen unter dem Namen Schweif-, Schal- und ausgestochenes Oertel. Für Tafelfleisch ist abgelegenes, zur Suppenbereitung jedoch ziemlich frisch geschlachtetes Fleisch vorzuziehen. Gutes Fleisch ist dunkel und fett, lichtes ist von jungen Thieren und gibt nie schöne Suppe. Nachdem man das Fleisch geklopft und nur kalt abgewaschen hat, gibt man es bei 1 Kilogramm mit 2 bis 3 Liter Wasser in den Topf und siedet es zwei Stunden. Fleisch von alten Ochsen oder größere Stücke jedoch länger. Wenn es sich vorzüglich um kräftige Suppe handelt, setzt man es mit kaltem Wasser zu, wodurch die Säfte des Fleisches besser ausgezogen werden; bildet jedoch das Fleisch die Hauptnahrung, so soll man es im Gegentheile in siedendes Wasser geben, welches man mit den Knochen und minderen Fleischtheilen aufstellte, und schnell zum Kochen bringen, damit ihm nicht alle Kraft verloren geht und erst, wenn es einige Minuten stark gesotten hat, bei mäßiger Hitze langsam kochen lassen. Damit die Suppe klar werde, pflegt man den Schaum abzuschöpfen, doch gewinnt sie an Kraft, wenn man ihn ruhig versieden läßt, worauf er sich ohnehin zu Boden setzt. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt, gibt man einen Eßlöffel Salz und die Wurzeln (1 gelbe Rübe und 1 Petersilie und etwas Porre) abgeschabt, gewaschen und gespalten dazu. Diese kann man auch blätterig geschnitten nebst Zwiebelscheiben und etwas Leber mit Abschöpf- oder frischem Rindsfette in einer kleinen Casserole abbraten und dann zur Suppe geben und überdies ein Stück Selleriewurzel und Kohl mitkochen, doch sind letztere Zuthaten für zu Krämpfen geneigte Personen zu vermeiden. Um zuletzt die Suppe klar zu machen, gibt man etwas kaltes Wasser dazu, stellt den Topf bei Seite, schöpft das Fett ab und seiht sie langsam durch ein feines Sieb. Zum Einkochen von Suppenspeisen (Seite 42) gibt man die klare Suppe in einen kleineren Topf und läßt sie wieder aufkochen, das Fleisch mit dem Fette und dem Reste der Suppe jedoch bis zum Anrichten zugedeckt stehen.

Braune Suppe. Etwas Abschöpf- oder Kernfett, gelbe Rüben, Zwiebel, Sellerie, Petersilie, Kohl, Leber, 1/2 Kilogramm mageres Rindfleisch, Kalbfleisch-Abfälle und Rindsknochen dünstet man in einer flachen Casserole braun ab, kocht es dann mit Rindsuppe 1 Stunde aus, die man seiht und zum Einkochen von feineren Suppenspeisen verwendet oder klar zu gestürzten oder gebackenen Beigaben anrichtet.

Oglio-Suppe wird von gemischtem Fleische wie die Kraftbrühe (Seite 24) bereitet und muß sich durch guten Geschmack, Klarheit und schöne Farbe auszeichnen. Sie wird bei Abendmahlzeiten, Bällen, Gabelfrühstück u. dgl. in Theeschalen servirt.

Frühlingssuppe (Potage printanier) nennt man obige kräftige klare Suppe, wenn man damit junge Gemüse und Wurzeln, jede Gattung für sich, weich kocht, worauf man die Suppe über kleine Farceklößchen anrichtet. Von gelben Rüben, olivenförmig geschnitten, andere Wurzeln würfelig, Karfiol zu kleinen Röschen zertheilt, Spargelerbsen u. s. w. nimmt man nur so viel, daß beim Anrichten für jeden Teller einige Stückchen kommen.

Sommersuppe (Potage julien) wird ebenso bereitet. Man nimmt z. B. Bohnenschoten, Sellerie, Pastinak, gelbe Rüben u. dgl. würfelig geschnitten, Kohl, Salat u. s. w. nudelig, dünstet Alles vor dem Sieden 1/2 Stunde mit Butter und schöpft vor dem Anrichten das Fett von der Suppe ab und gibt Nocken von Geflügelfarce hinein.

Suppen für Kranke.

Um schnell, z. B. des Morgens, frische Rindsuppe zu erhalten, schneidet man das Fleisch dünnblätterig, gibt zu 30 Deka 1/2 Liter kaltes Wasser, salzt es nur wenig und kocht es bei mäßiger Hitze 1/2 Stunde.

Hühnersuppe. Zur Verbesserung von Rindsuppe kocht man ein altes Huhn (mit Ausnahme des Kopfes, welcher trübe macht) geviertheilt im Fleischtopfe mit und stellt das Fleisch mit kaltem Wasser zum Kochen. Um die ganze Kraft zusammenzuhalten, läßt man es in gut verdecktem Geschirre (wozu ein Papinianischer Topf vorzüglich geeignet ist) auf mäßiger Hitze 3—4 Stunden sieden.

Für Kranke, welche keine kräftige Suppe genießen dürfen, kocht man das Huhn nur mit Wasser ohne Wurzeln.

Als nährende Suppe gibt man für Kranke, welche wenig genießen können, bohnengroß Fleischextract, einen mit kalter Suppe abgesprudelten Dotter oder etwas frisch gebratenes mit dem Wiegemesser fein geschnittenes Rind-, Kalb- oder Geflügelfleisch in einen Teller voll Rindsuppe.

Suppen mit Fleischextract.

Wenn man das Rindfleisch nicht gesotten, sondern gebraten oder anderes Fleisch anstatt solchem genießen will, kann man die Rindsuppe durch Wurzel- oder Knochenbrühe mit Liebig'schem Fleischextract (wie Seite 23) ersetzen und in diese geseihte Brühe Reis, Graupen, Gries, geriebenes Gerstl oder dergleichen einkochen.

Als Einmachsuppe. Man vergießt mit der geseihten Brühe anstatt Rindsuppe die Einmach einer der nachfolgenden gestaubten Fleisch-Hirn-, Ragout-, Kräuter- oder Gemüse-Suppen.

Als Maccaronisuppe. Man macht eine lichte Buttereinmach, vergießt sie sehr dünn mit obiger Brühe, gibt in gesalzenem Wasser gekochte Maccaroni und etwas Safran hinein und servirt geriebenen Parmesankäse dazu.

Einmach-Suppe.

Von Kalb- oder Geflügelfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch wird eingesalzen, dann mit Butter, Suppenfett oder Schweinschmalz anfangs zugedeckt gedünstet, wobei man auch Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und etwas Kohl oder ein paar Champignons dazu geben kann. Wenn es mürbe ist und Farbe bekommt, nimmt man das Fleisch heraus, staubt Mehl in das Fett, so viel es befeuchtet, läßt es anlaufen, vergießt es dünn mit Suppe und seiht die Einmachsuppe nach dem Verkochen durch ein Sieb. Oder man gibt das gedünstete Fleisch in eine lichte Buttersauce mit fein geschnittener Petersilie oder würzt diese auch mit Muscatblüthe oder Safran. Nebst dem würfelig geschnittenen Fleische gibt man geröstete Semmel- oder Frittatennudel, Bröselknödel oder gebackene Erbsen-Nockerl in Einmachsuppe.

Von Kalbs-Kopf oder Füßen. Man kocht Stücke von blanchirtem Kopfe oder ein paar Füße mit Suppe, bis man die Knochen auslösen kann, schneidet das Fleisch zu länglichen Stückchen und vergießt mit der Brühe lichte Sauce und färbt sie etwas mit Safran. Nebst dem Fleische kann man gesottene würfelige Kohlrabi oder Erbsen hineingeben und geröstete Semmel oder Erbsenschöberl oder dgl. dazu.

Vom Jungen einer Gans oder Ente. Flügel und Hals, in kleine Stücke gehackt, Herz und Magen siedet man in Suppe weich, seiht sie und vergießt damit eine Einmach von Gansfett oder Butter. Man gibt das Fleisch, Herz und Magen, nudelartig geschnitten, sowie kleine Knödel von der Gamsleber, in klarer Brühe gekocht, oder gedünstete Erbsen oder Champignons oder nur Semmel hinein.

Von Leber. Blätterig geschnittene Rindsleber dünstet man mit Butter, Zwiebel und Petersilie ab, staubt sie, wenn sie Farbe hat, vergießt es mit Fleischsuppe oder Wurzelbrühe und richtet diese Suppe verkocht und geseiht über eine gebackene Mehlspeise oder Semmelwürfel an.

Von Bries. Man siedet das Kalbsbries mit Suppe, löst die Rose vom Schlunde, dünstet diesen mit Beinmark, Zwiebel, gelben Rüben und Kohl, staubt dies und vergießt es mit Suppe. Nebst dem würfelig geschnittenen Bries gibt man gebackene Semmel und Spargel, oder Brösel-Knödel oder Salat- oder Reiswürstchen in die geseihte Suppe.

Gestoßene Fleischsuppe.

Von gebratenem Geflügel. Man löst das Fleisch ab, schneidet und stoßt es recht fein und kocht die ebenfalls gestoßenen Beine mit Brühe aus, die man seiht und damit das mit dem Bratenfette gedünstete und wenig gestaubte Fleisch vergießt. Man gibt gebackene Geflügel-Leber und geröstete Semmel oder etwas Gebackenes von Farce hinein.

Oder: Man kocht gebratene Kalbsknochen, Wurzeln, Champignons-Abfälle und eine Hand voll Reis mit Suppe und nimmt diese geseiht zum Vergießen des gestoßen abgedünsteten Fleisches und legirt die passirte Suppe mit 1 Dotter.

Von Kapaunbrustfleisch (Potage à la reine). Das fein geschnittene und gestoßene Fleisch, sowie 1 Eßlöffel voll abgezogene gestoßene Mandeln und 5 Deka abgeriebene feine Semmel blätterig geschnitten, siedet man ziemlich lange mit Suppe, in welcher man das Gerippe ausgekocht hat, streicht es durch ein Sieb und legirt diese Suppe mit 1 Dotter.

Von Wildgeflügel oder Hasen (Potage à la chasseur). Stark zerschossene oder magere Stücke oder Bratenreste von Rebhuhn, Wildtauben oder dgl. verwendet man auf diese Weise sehr gut. Das Fleisch wird nebst dem Specke vom Braten fein geschnitten und mit gebackener Semmel gestoßen. Die zerschlagenen Beine kocht man mit brauner Brühe aus und seiht sie durch ein feines Sieb. In das Bratenfett staubt man etwas Mehl, dünstet das Gestoßene damit ab, kocht es mit Brühe und 1 hartgesottenen zerdrückten Dotter auf und passirt es. Bei Schnepfen wird das Eingeweide abgedünstet (siehe Schnepfenkoth), auf gebackene Semmelschnitten gestrichen, besonders dazu gegeben; von anderem Geflügel gibt man nudelig geschnittenes Brustfleisch nebst gebackener Semmel oder Semmelpastetchen in die Suppe.

Von Leber. Ungefähr 10 Deka Rinds- oder Kalbsleber abgehäutet in Stücke geschnitten, dreht man in Mehl und Brösel, bäckt sie in Schwein-

schmalz, stoßt sie, läßt indessen etwas Zwiebel in Fett gelb werden, gibt die Leber dazu, staubt sie ein wenig, und kocht es, wenn das Mehl angelaufen ist, mit Suppe auf. Man passirt die Suppe dann, legirt sie beim Anrichten mit 1 Dotter und würzt sie mit Muscatblüthe.

Von Milz. Etwas Zwiebel, Porre, gelbe Rüben und zu Stückchen geschnittene Milz dünstet man mit Butter, bis es am Boden bräunlich wird; dann staubt man 1 Löffel Mehl daran, gibt einige Stücke gebackene Semmeln dazu, stoßt Alles, kocht es mit Suppe und passirt es.

Gehäck-Suppe.

Reste von gebratenem Kalbfleische schneidet man fein, läßt Petersilie und Schalotten oder auch Champignons in Bratenfett anlaufen, dann das Fleisch, staubt 2 Kochlöffel Mehl daran, vergießt es mit Suppe, sprudelt beim Anrichten 1 Dotter damit ab und gibt Semmelwürfel dazu.

Fleck-Suppe.

Mit fein gehacktem Speck läßt man Zwiebel, Petersilie und etwas Knoblauch anlaufen, dünstet $^1/_2$ Kilo Kuttelflecke (Seite 18), gesotten, nudelig geschnitten, nebst einer im Wasser erweichten Semmel damit ab, kocht es dann mit Suppe und fein geschnittenem Selchfleisch auf und würzt diese Suppe mit Salz, Pfeffer und Majoran.

Saure Fleischsuppen.

Verschiedenes Fleisch, als: Gekröse (Seite 18), Lunge, Vormaul oder das Junge einer Gans siedet man in einem emaillirten oder irdenen Topfe mit gesalzenem Wasser, Zwiebelscheiben, Thymian, einem Lorbeerblatte und etwas Essig. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, schneidet es zu länglichen Bröckeln, entfernt die Beine, vergießt mit der geseihten Brühe eine lichtgelbe Einbrenn und kocht das Fleisch damit auf.

Jäger- oder Klachelsuppe wird wie die vorige von Schweinskopf und Füßen oder auch einem Halsstücke sammt Schwarte von (Jungschweinernem) bereitet, was schmackhafter ist, als wenn das Mehl nur mit Essig und saurem Rahme gemischt, zur siedenden Brühe gesprudelt und aufgesotten wird. Man gibt Brot oder Haidensterz dazu.

Wurstsuppe. Man kocht rohe Bratwürste und eine ganze Zwiebel mit Krautwasser von dem in Köpfen eingesäuerten Kraute, oder eine Hand voll Kraut mit etwas vom sauren Wasser, gießt mit dieser Brühe eine gelbe Einbrenn auf, würzt diese Suppe mit Saffran und Muscatnuß und gibt sie über die zu Stücken geschnittenen Würste und Brotschnitten.

Hirn-Suppe.

Man läßt ein paar Kochlöffel voll Mehl in Fett anlaufen, gibt Petersilie und ein blanchirtes Kalbshirn dazu, dünstet es ab, vergießt es mit Suppe und richtet sie gut verkocht und passirt über gebackene Semmel an, oder sprudelt sie mit einem Dotter ab oder gibt Hirnschnitten dazu.

Oder: Man gibt in lichte Einmachsuppe mit Petersilie das blanchirte, würfelig geschnittene Hirn und kocht es eine Weile mit.

Oder: Man schneidet das blanchirte Hirn zu Stücken, dreht diese in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz sowie einige Semmelschnitten, stoßt beides, kocht es mit dünner Einmachsuppe und seiht sie.

Spanische Suppe (Olla Potrida).

In heißes Fett (Butter oder Speck) gibt man Petersilie, Paprika, Schalotten, einige Paradiesäpfel (denen man die Kerne ausgedrückt hat), verschiedene Wurzeln und Gemüse, grob nudelig geschnitten, dann von Fleisch je mehr Gattungen, desto besser, besonders Ziegen- oder Schöpsenfleisch, zahmes oder Wildgeflügel und dünstet es mürbe, wobei man den Sud von gekochtem Lamms-Kopf, sowie das Fleisch davon, dazu gibt. Man richtet diese Speise in einer Schüssel an, daß oben die schönen Stücke sichtbar sind.

Russische Suppe.

Man siedet $^1/_2$ Kilogramm Rindfleisch, $^1/_2$ Henne, einen kleinen Krautkopf, $^1/_2$ Kohlkopf mit 2 Liter Wasser. Indessen dünstet man den andern halben Kohlkopf, nudelartig geschnitten, mit Fett schön braun, staubt 1 Löffel Mehl daran, vergießt es mit der Suppe, mischt Kohl und Kraut darunter, so wie das zu kleinen Stücken geschnittene Fleisch, die zerlegte Henne, $^1/_2$ Pfund blätterig geschnittenen Schinken, Salz, Pfeffer und wenn es kurz eingekocht, 3 Löffel sauren Rahm.

Polnische Suppe (Barszez).

Mit 1 Liter vom Bartsch (der Saft von eingesäuerten Rohnen) siedet man 40 Deka Rindfleisch und 20 Deka Schneinefleisch von der Brust und fein geschnittene Champignons, gießt noch öfters vom Bartsch nach und salzt es. Dann schneidet man 1 Petersilie, 1 rothe Rübe, 1 gelbe Rübe, $^1/_2$ Sellerie und etwas Kohl nudelig und kocht sie ebenfalls mit Bartsch, wozu man auch etwa fein geschnittenes Dillkraut gibt. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, gibt man noch Brotschnitteln und Selchwürste dazu. Man seiht dann die Fleischbrühe, sprudelt einen Deciliter sauren Rahm damit und mischt sie nebst den nudelig geschnittenen Fleische und zu Scheiben geschnittenen Würsten zu den Wurzeln.

Ragout-Suppe.

In frischer oder Krebsbutter läßt man Mehl anlaufen, vergießt es mit Suppe und gibt gekochtes Fleisch vom Kalbskopf würfelig geschnitten, nebst gedünsteten Schwämmen und Erbsen oder Kohlrabi und Krebsfleisch hinein und würzt es mit Muscatblüthe und Safran.

Oder man gibt (wie Seite 34 vorgerichtet) Kalbsbries, Ohren, Euterl oder Geflügelfleisch, Karfiol oder Spargel und Champignons hinein, läßt es eine Weile kochen und gibt gebähte Semmel dazu.

Ebenso bereitet man sie für Fasttage von Froschkeulen, Fischen und Schildkröten, vergießt sie mit Petersilienwasser und würzt sie mit Muscatblüthe.

Französische oder Wurzelsuppe.

Mit Reis. Man schneidet Petersilie, Pastinak, gelbe Rüben, Kohl, Porre und etwas Zwiebel nudelig, Kohlrabi, Sellerie, Erdäpfel, jedoch gewürfelt, dünstet diese Gemüse mit Butter oder Beinmark und gibt öfters etwas Suppe dazu, damit sie nicht braun werden. Wenn sie schon ziemlich weich sind, gibt man Reis, für jede Person eine schwache Hand voll und Suppe dazu und kocht es noch $^1/_2$ Stunde. Beim Anrichten mischt man einen mit Suppe abgesprudelten Dotter dazu.

Mit Semmeln. Man staubt die gedünsteten Wurzeln, vergießt sie mit Suppe und gibt geröstete Semmelwürfel dazu.

Mit Fleisch. Man siedet mit Rindsuppe ein zerlegtes Huhn oder eine ausgewachsene Taube, ein Stück Ochsengaumen und ein Bries und gibt beim Anrichten gesottene Spargelstücke oder Karfiol, Schwarzwurzeln oder gedünstete Erbsen und Morcheln oder Champignons, sowie gesottene kleine Brösel- oder Leberknödel in die Suppe.

Gesundheits- oder Kräutersuppe.

Die im Frühjahre noch zarten Blätter von Löwenzahn, Gundelreben, Lungenkraut, gespitzten Wegerich, Ruckerln und Erdbeeren, nebst Petersilie, Kerbelkraut und Sauerampfer werden rein ausgesucht, gewaschen, mit dem Wiegemesser nicht sehr fein geschnitten, in warme Butter gegeben und $^1/_2$ Stunde gedünstet. Dann wenig oder gar nicht gestaubt, mit Suppe $^1/_2$ Stunde gekocht. Beim Anrichten gibt man gebähte Semmel oder auch einen gesprudelten Dotter hinein, oder Eier-Consommé in die klare Kräutersuppe. Später, wenn die Blätter zäh und herbe werden, nimmt man nur die letzteren drei Gattungen nebst Kopfsalat, welche immer zart zu haben sind.

An Fasttagen vergießt man sie mit Erbsenbrühe und sprudelt ein paar Löffel sauren Rahm vor dem Dotter dazu.

Salat-Suppe.

Mit Butter dünstet man Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie und eine Petersilienwurzel, nebst etwas Häuptelsalat bis dieser weich ist. Während man diesen durch ein Sieb streicht staubt man die Wurzeln und vergießt sie mit Suppe oder Erbsenbrühe. Man kocht dann das Salatpurée mit der geseihten Suppe auf und gibt Semmelkrapfeln, Frittatenwürstchen, Fleisch- oder Leberpflanzel dazu.

Für solche Suppen kann man auch von den, beim Putzen von Gemüsen entfernten Abfällen, die noch guten Theile herausschneiden.

Kohl-Suppe.

Grob geschnittenen Kohl dünstet man mit Bratenfett schön braun und weich, staubt dann so viel Mehl darauf, als man zu einer Einmachsuppe bedarf, läßt es anlaufen und vergießt es mit Suppe. Gut verkocht sprudelt man sie tüchtig und gibt blätterig geschnittene Selchwürstchen und Brotschnitteln hinein.

Spargel-Suppe.

Dünnen grünen Spargel bricht man in Stücke und kocht ihn mit Suppe oder Wasser weich. Die Köpfe kocht man abgesondert, das Uebrige passirt man, gibt es in lichte Buttersauce mit dem Sude und Suppe vergossen, kocht die Spargelköpfe damit auf und gibt etwas von Farce oder an Fasttagen gedünstete Froschkeulen in die Suppe. Beim Anrichten kann man sie mit 1 Dotter und etwas Krebsbutter legiren.

Karfiol-Suppe.

Die zertheilten Rosen werden mit Suppe oder Petersilienwasser gekocht, die Stengel nach dem Kochen passirt, beides gibt man in lichte Buttersauce mit Suppe vergossen und kann sie mit einem Dotter legiren, und gibt gebackene Semmel dazu oder etwas von Fleisch hinein.

Topinambur-Suppe.

Einige Knollen werden geschält, würfelig geschnitten, mit Petersilie und Butter $^1/_4$ Stunde gedünstet, dann gestaubt, mit Suppe oder Erbsenbrühe vergossen, und mit Resten von gebratenem Fleische oder mit gebackenen Froschkeulen und gebähter Semmel angerichtet.

Erbsen-Suppe.

Man dünstet $^1/_2$ Liter frische grüne Erbsen mit Butter und Petersilie, oder siedet sie nur mit Suppe oder Wasser, zerdrückt sie und gibt sie mit ihrer Brühe in lichte Einmach, die man genügend vergossen und verkocht passirt. Man gibt Semmelwürfel oder Fleischpfanzel dazu.

Vier Deciliter getrocknete Erbsen kocht und passirt man (wozu die enthülsten zu empfehlen sind), gibt sie in lichte Einbrenn, vergießt sie mit Suppe oder Wasser und läßt sie gut verkochen. Man kann sie mit Pfeffer würzen und nebst Semmelwürfeln auch nudelig geschnittene gesottene Schweinsohren oder geräucherte Schweinszungen hineingeben.

Von Knorr's Erbsenmehl rührt man zu schneller Bereitung von Erbsensuppe zwei gehäufte Eßlöffel voll (3 Deka) mit kaltem Wasser glatt ab, dann die Suppe oder Knochenbrühe mit Fleischextract, oder gesalzenes Wasser dazu und vergießt damit lichte Einmach, mit angelaufener Zwiebel, läßt sie 20 Minuten kochen und passirt sie.

In sehr dünn vergossene Erbsensuppe kann man anstatt Semmeln nicht zu weich gesottenen Reis mischen.

Linsen-Suppe.

Drei Deciliter große Linsen kocht man weich und gibt sie passirt, mit ihrer Brühe, in gelbe Einbrenn von Butter oder Schweinschmalz mit angelaufener Zwiebel, verdünnt sie mit Suppe oder Wasser und gibt etwas Essig oder auch Pfeffer dazu. Mit Wildgeflügelresten kann man sie wie die Kastaniensuppe verbessern.

Von Knorr's Linsenmehl bereitet man die Suppe wie die von Erbsenmehl und gibt Essig dazu.

Bohnen-Suppe.

Man kocht 2 Deciliter Bohnen (Fisolen), passirt sie, gibt sie in gelbe Einbrenn zu angelaufener Zwiebel, vergießt diese mit dem Sude und Wasser oder Suppe, oder Brühe von gesottenem frischen Schweinskopf, würzt sie mit Essig, Salz und Pfeffer und richtet diese Suppe gut verkocht über gebackene Semmel an.

Suppe von Grünkorn-Extract.

Für 1 Liter Rindsuppe rührt man 2 gehäufte Eßlöffel voll von Knorr's Grünkornmehl mit kalter Suppe ab, dann zur heißen und läßt es $^1/_4$ Stunde sieden. Man gibt geröstete Semmel oder gesottenen Reis oder Frittatennudel oder gebackene Erbsennockerl oder Leber-Consommée

oder Hühnerfleisch hinein. Oder man sprudelt beim Anrichten einen Dotter dazu. Wenn man diese Suppe nur mit gesalzenem Wasser bereitet, so gibt man ein Stückchen Butter oder auch ein paar Löffel milden sauren Rahm vor dem Dotter dazu. Oder man mischt in die dünne Suppe beim Anrichten kurz gebrochene, gesottene Maccaroni und ein paar Löffel geriebenen Parmesankäse.

Erdäpfel-Suppe.

Mit gebackener Semmel. Einige geschält gekochte Erdäpfel werden zerdrückt und in Butter nebst Zwiebel und Petersilie abgedünstet. Man gibt Suppe oder Petersilienwasser und zwei Schnitten einer Semmel gebacken und gestoßen dazu, läßt es gut verkochen, passirt es und gibt geröstete Semmel oder auch Bratwürste oder entgrätete Reste von gebratenen Fischen hinein.

Mit Buttersauce. Man läßt Mehl, dann Petersilie in Butter anlaufen, gibt die gekochten und zerdrückten Erdäpfel und Suppe oder Petersilienwasser dazu und treibt es verkocht durch ein Sieb. Oder man gibt auch Pfeffer und 2 Löffel voll geriebenen Schweizerkäse dazu.

Mit Majoran oder Thymian. Man macht gelbbraune Einbrenn mit angelaufener Zwiebel, vergießt sie dünn mit gesalzenem Wasser und läßt sie aufkochen. Dann gibt man die Erdäpfel roh geschält, würfelig geschnitten dazu, kocht sie weich und würzt die Suppe mit Majoran oder mit Thymian und Essig. Nebst Semmel- oder Brotschnitteln kann man Blutwurst dazu geben.

Mit gelben Rüben. Man schneidet einige roh geschälte Erdäpfel blätterig, gelbe Rüben nudelig, dünstet sie mit Suppenfett und fein geschnittener Petersilie ab und kocht sie dann mit Suppe weich. Gegen Ende gibt man noch kleine Karfiolröschen und würfelig geschnittene Semmel dazu und kocht auch diese, aber ohne Rühren auf.

Mit Eiern. Man läßt die gelben Rüben weg und gibt beim Anrichten ein paar hartgesottene Eier und geräucherte Würstchen, dünnblätterig geschnitten, hinein und streut Pfeffer darüber.

Kastanien-Suppe.

Kastanien, ungefähr 20 Deka, werden roh geschält, gedünstet (wie Seite 41) und durch ein Sieb gestrichen, dann staubt man etwas Mehl in heißes Bratenfett, gibt fein geschnittene Zwiebel und Champignons dazu, darauf die passirten Kastanien, vergießt es ganz dünn mit brauner Suppe und streicht es vor dem Anrichten nochmals durch ein Sieb. Man

gibt gebackene Semmel und nudelig geschnittenes Fleisch von Wildgeflügel hinein, von welchem man das gestoßene Gerippe mit der Suppe auskocht, die man dazu nimmt.

Ebenso von Knorr's Kastanienmehl kalt abgerührt 20 Minuten gekocht.

Schwamm-Suppe.

Einige geputzte Pilze (siehe Seite 39) schneidet man blätterig, dünstet sie mit Butter und Petersilie, staubt sie, verkocht sie mit Erbsenbrühe (Seite 23) und gibt gestoßenen Kümmel, etwas Pfeffer, Salz und sauren Rahm oder auch 1 Dotter dazu.

Morcheln oder andere Schwämme überbrüht man mit heißem, stark gesalzenem Wasser, seiht sie ab, übergießt sie mit kaltem Wasser, worauf man sie fein schneidet und mit Butter, Zwiebel und Petersilie dünstet, staubt und mit Erbsenbrühe vergießt.

Von getrockneten Schwämmen wäscht man eine Hand voll, siedet sie in Wasser, gießt damit eine gelbe Einbrenn auf, in welcher Zwiebel angelaufen, läßt Thymian und Lorbeer mitkochen und säuert es mit Essig und gibt Haidensterz dazu.

Champignons schält man und kocht die Schalen mit lichter Buttereinmach, die man mit Fastenbrühe (Seite 23) vergossen hat. Zugleich dünstet man die blätterig geschnittenen Schwämme mit Butter, Petersilie und Limoniensaft und gibt sie in die geseihte Suppe, die man beim Anrichten mit Krebsbutter und 1 Dotter legirt und dazu gedünsteten Reis, Reismeridon oder dgl. gibt.

Petersilien-Suppe.

Eine ganz lichte Einmach von Butter oder Rindschmalz und ein paar Löffel voll Mehl vergießt man mit Petersilienwasser und läßt sie, gehörig gesalzen und mit Muscatblüthe gewürzt, gut versieden. Dann gibt man gekochte Erbsennockerl hinein oder schiftelig geschnittenes Semmelpfanzel dazu.

Kümmel- oder Einbrenn-Suppe.

Von 3 oder 4 Eßlöffel voll Rindschmalz macht man eine fette Einbrenn, rührt, bis sie dunkelbraun ist, gibt Kümmel dazu, vergießt sie mit siedendem, gesalzenem Wasser ziemlich dünn und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Sie wird dann geseiht mit gerösteten Semmelwürfeln oder Brotschnitten angerichtet und kann vorher mit ein paar Dottern legirt werden.

Frosch-Suppe.

In heiße Butter gibt man fein geschnittene Petersilie, ein paar blätterig geschnittene Champignons und geputzte Froschkeulen; wenn sie abgedünstet sind, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, vergießt es mit Erbsenbrühe und läßt das würfelig geschnittene Fleisch, etwas Muscatblüthe und Pfeffer damit aufkochen.

Schildkröten-Suppe.

Mit Limoniensaft. Gelbe Einbrenn vergießt man mit Erbsenbrühe, kocht darin die ausgelösten zergliederten Schildkröten (Seite 38), gibt Salz, Limoniensaft und Schalen, kurz vor dem Anrichten die Eier (wenn deren sind) und gebackene kleine Brösel-Knödel dazu.

Das in Blechbüchsen im Handel erscheinende Fleisch großer Seeschildkröten wird, würfelig geschnitten, in obiger Suppe aufgekocht.

Mit Wein. Die nach dem Abschlagen (Seite 38) in warmes Wasser gelegte Schildkröte wird nach dem Auslösen mit Butter, Wurzeln, Kräutern, als: Petersilie, Majoran, Basilikum, sowie Pfeffer, Muscatblüthe und brauner Suppe gedünstet. Dann gibt man noch mehr braune Suppe, oder auch etwas braune Sauce und etwas guten Wein mit 1 Löffel Rum (anstatt Madeira), Limoniensaft und Cayennepfeffer nach Geschmack dazu und kocht damit das zu länglichen Stückchen geschnittene Schildkrötenfleisch. Beim Anrichten legirt man die Suppe mit dem aufgefangenen Blute oder gibt kleine gesottene Klößchen von Kalbsfarce, mit frischen und hartgesottenen Dottern bereitet, hinein.

Falsche Schildkröten-Suppe (Mock turtle soup).

Roh abgelöste Fleischstücke von Kalbskopf und die Zunge kocht man mit Suppe, Wein, Zwiebel und Gewürzen, schwert das Fleisch während des Auskühlens etwas ein, schneidet es dann wie das Schildkrötenfleisch, gibt es in gelbe Einmachsuppe, mit der Suppe vom Kopfe vergossen und mit Cayennepfeffer gewürzt und kleine Farceknöderl wie obige dazu.

Austern- und Muschel-Suppe.

Man macht von Butter, Mehl, Zwiebel und Petersilie eine lichtgelbe Einbrenn, gießt sie mit Fischsuppe oder Erbsenbrühe auf, gibt das Wasser aus den Muscheln, Salz, Limonienschalen und Wein dazu und richtet sie verkocht und geseiht über die ausgelösten Muscheln (Seite 39) an und gibt gebähte Semmelwürfel dazu.

Krebs-Suppe.

Ungefähr 10 Krebse werden gekocht und die Scheeren und Schweife ausgelöst und würfelig geschnitten. Das Uebrige außer der Galle stoßt man, dünstet es mit Butter, bis diese roth ist, staubt 2 Löffel voll Mehl darauf, dünstet es noch eine Weile, gießt es mit Erbsenbrühe auf und gibt es gut verkocht durch ein Sieb über gebackene Semmel und das Krebsfleisch. Dann kann man mit Butter und Petersilie gedünstete, schieftelig geschnittene Bohnenschoten, Erbsen, Spargel und Morcheln hineingeben.

Mit Reis. Man kocht das Abgedünstete mit Brühe auf, schöpft das rothe Fett ab und dünstet damit den Reis. Diesen mischt man dann mit gedünsteten gelben Rüben und Erbsen, drückt ihn in eine mit den Krebs-Scheeren und Schweifchen ausgelegte Form und stellt ihn in heißes Wasser.

Die Brühe seiht man, vergießt damit eine Buttereinmach, läßt diese Suppe aufkochen, sprudelt sie beim Anrichten mit 1 Dotter oder auch ein paar Löffel milden Rahm ab und gibt sie zum gestürzten Reis.

Klare Fisch-Suppe.

Man bereitet die Suppe wie Seite 23 und kocht Schlickkrapferl von Karpfenmilch, oder Erbsennockerl oder Bröselknödel, oder Fischknödel ein, oder gibt Krebs-Strudel, oder Pfanzel- oder Semmelpastetchen, oder Reismeridon dazu.

Mit Schwämmen. Man dünstet Wurzeln und Gemüse wie zur Sommersuppe (Seite 72) und kocht sie mit klarer Fischsuppe weich. Zugleich bereitet man Nocken von Fischfarce mit Krebsbutter, kocht sie in der Suppe und gibt auch gedünstete sehr kleine Champignons dazu.

Gestoßene Fisch-Suppe.

Man dünstet Wurzeln mit Butter ab, staubt etwas Mehl daran, gibt das gestoßene Fleisch von einem Stücke gebackenen oder gebratenen ausgelösten Fisch dazu und vergießt dieses dann mit Erbsenbrühe. Gut verkocht, richtet man die Suppe durch ein grobes Sieb an und gibt gebackene Semmel oder Ragoutwürstchen oder Krebspfanzel hinein. Man kann sie auch mit einem Dotter legiren und fein geschnittene gedünstete Champignons damit kochen.

Als falsche Hirnsuppe. Man überkocht die Milch von Karpfen oder anderen Fischen und treibt sie durch ein Sieb, dann läßt man Mehl in Butter anlaufen, sowie Petersilie und das Passirte, vergießt es mit Erbsenbrühe, sprudelt ein paar Löffel voll sauren Rahm dazu und richtet die Suppe, gut verkocht, über Pafesen von Karpfenmilch (wie von Hirn) an.

Rogen-Suppe.

Eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, Pastinak und einen Karpfen-Rogen kocht man in brauner klarer Fischsuppe (Seite 23), bis die Wurzeln weich sind, dann nimmt man sie heraus, zerdrückt den Rogen, salzt die Suppe und richtet sie über gebackene Semmel an.

Oder: Man kocht den Rogen mit Erbsenbrühe, etwas Essig, Limonienschalen, einer mit einer Gewürznelke gespickten Zwiebel, einigen Körnern Pfeffer und Neugewürz, gießt damit durch ein Sieb eine Butter-einmach auf, gibt den Rogen, etwas Safran und ein paar Löffel sauren Rahm dazu und kocht es noch eine Viertelstunde.

Beuschl-Suppe.

Man siedet ein Karpfenbeuschl, von dem man die Galle vorsichtig weggelöst, mit gesalzenem Wasser und etwas Essig, nimmt es heraus, gibt zu dieser Brühe so viel Wasser, als man Suppe haben will und eine Zwiebel, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und Thymian und läßt es eine Weile kochen. Indessen dünstet man Wurzeln mit Rindschmalz ab, wenn sie Farbe haben, staubt man Mehl daran und wenn auch dieses gelbbraun ist, gießt man die Brühe dazu. Gut verkocht gibt man die Suppe durch ein Sieb über das Beuschl und geröstete Semmel hinein. Wenn der Fisch ein Milchner ist, kann man einen Theil der Milch zerdrücken und mit der Suppe passiren, oder etwas sauren Rahm damit aufkochen.

Fisch in brauner Sauce als Suppe.

Ziemlich viel fein geschnittene Zwiebel und blätterig geschnittene andere Wurzeln gibt man in heißes Rindschmalz, dazu einige Stücke Fisch und läßt diesen auf beiden Seiten etwas anlaufen, worauf man den Fisch herauslegt, Mehl in das Schmalz staubt und wenn es schön braun ist, Erbsenbrühe, ein wenig Essig, sowie Thymian, Lorbeerblätter und Neugewürz dazu gibt. Gut versotten schüttet man es durch ein Sieb über die Fischstücke, läßt sie damit aufkochen und legirt die Sauce mit dem in Essig aufgefangenen Blute und gibt Erdäpfelknödel dazu.

Rohrhühner-Suppe.

Ein abgehäutetes Rohrhuhn wird durch einige Stunden in Wasser gelegt, dann mit Butter, Zwiebel, Wurzeln und Kohl gedünstet, wenn die Wurzeln braun werden, mit Erbsenbrühe weich gekocht, dann zu Stückchen geschnitten. Mit der Brühe vergießt man eine gelbe Butter-Einbrenn, die man gut versotten mit dem Fleische und gebackenen kleinen Erdäpfelknödeln anrichtet.

Rahm-Suppe.

Drei Deciliter guten sauren Rahm und 1 Deciliter feines Mehl sprudelt man ab, verdünnt es etwas mit kaltem Wasser und kocht dies in 1 Liter siedendes gesalzenes Wasser ein, wobei man es tüchtig sprudelt. Kurz vor dem Anrichten läßt man Kümmel damit aufkochen und richtet diese Suppe über gebackene Semmelwürfel oder Brotschnitten an.

Oder: Man läßt fein geschnittene Zwiebel, dann ein paar Löffel Mehl in Butter gelb anlaufen und mit Erbsenbrühe verkochen, sprudelt etwas Erbsenbrühe mit 3 Löffel dicken sauren Rahm, gibt es nebst Kümmel zur Suppe und siedet sie noch auf.

Schott-Suppe.

Man rührt 2 große Löffel voll frischen oder für den Winter eingesalzenen Schotten oder Topfen mit etwas kaltem Wasser fein ab, mischt 3 Löffel sauren Rahm dazu, sprudelt 1 Liter siedendes gesalzenes Wasser damit ab und gießt es über feine Brotschnitten.

Milch-Suppe.

Mit Semmelschnitten. 1 Liter leichtes Obers siedet man mit einem Stück Vanille und ein paar Stückchen Semmel, seiht es, sprudelt 3 Dotter mit kalter Milch, Zucker und etwas Salz, dann mit dem Gekochten und gibt gebähte Semmel oder glasirte Schnitten (Seite 5) dazu.

Mit Gries oder Tapioca. In 1 Liter siedende Milch kocht man 3 Eßlöffel davon mit kalter Milch abgesprudelt ein, gibt Zucker dazu und legirt es beim Anrichten mit etwas Butter und 1 Dotter.

Hafergrütze läßt man vorher mit Wasser anschwellen.

Mit Reis. Man kocht 4 Löffel voll Reis in $1^1/_2$ Liter Milch mit einem Stücke Zimmt und mischt beim Anrichten einen Dotter mit Milch und Zucker abgesprudelt dazu.

Von Knorr's Reis- oder Maismehl rührt man 2 Eßlöffel voll mit kalter Milch dünnflüssig ab, sprudelt 1 Liter siedende Milch, Vanille oder Zimmt dazu, kocht es $^1/_4$ Stunde, legirt es mit 1 Dotter und Zucker und gibt gebähte Semmelschnitten dazu.

Mandel-Suppe.

Eine Hand voll abgezogene Mandeln, dabei auch einige bittere, stoßt man mit Obers sehr fein, kocht sie mit 1 Liter frischer Milch oder Obers und Zucker, gibt Vanille-Geruch dazu und sprudelt es mit Dottern ab. Die Hälfte kann man, auf dem Herde länger gesprudelt, als Schaum darauf und glasirte Schnitten (Seite 5) dazu geben.

Chocolade-Suppe.

10 Deka Chococolade mit wenig Milch aufgestellt, beim Warmwerden zerdrückt und gut verrührt, mit 1 Liter Milch gut verkocht, sprudelt man beim Anrichten mit 2 Dottern ab, und gibt mit Zucker glasirte Semmelschnitten (Seite 5) oder Zwieback dazu.

Oder: Man kocht festgeschlagenen gezuckerten Schnee mit einem Löffel wie Nocken in siedende Milch, kehrt die ersten um, sobald alle eingelegt sind und faßt sie ausgekocht in die angerichtete Suppe.

Für falsche Chocolade-Suppe findet man 3 Eßlöffel Mehl dunkelbraun, gießt dann beständig rührend siedende Milch dazu. Aufgekocht seiht man dies, gibt 7 Deka geriebene Chocolade, Zucker und Zimmt dazu und richtet die Suppe mit 1 Dotter abgesprudelt über Semmelschnitten an.

Wein-Suppe.

Man nimmt zu 7 Deciliter Wein 3 Deciliter Wasser, ein Stückchen Zimmt und Zucker nach Geschmack. Wenn es eine Weile gesotten hat, sprudelt man damit 4 Dotter und ein Stückchen Butter ab und gibt glasirte Semmelschnitten dazu.

Bier-Suppe.

7 Deciliter leichtes Bier läßt man sieden und schäumt es fleißig ab und kocht einige Gewürznelken, ein Stückchen Zimmt, Limonienschalen und etwas Zucker mit. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers mit 3 Dottern ab, das siedende Bier dazu und fort, bis es dick wird, darauf man es gleich anrichtet.

Panadel (verkochte Weißbrot-Suppe).

Abgeriebene Semmeln (ungefähr 15 Deka) dünnblätterig geschnitten, setzt man mit 1 Liter kalter Suppe zu, läßt sie eine halbe Stunde kochen, sprudelt sie dann erst fein ab, gibt noch Suppe dazu, wenn es zu dick wird und beim Anrichten 2 abgesprudelte Dotter.

Oder: Man kocht die abgeriebenen Semmeln ebenso mit Suppe oder Petersilienwasser und etwas Safran, sprudelt sie ab, läßt Butter heiß werden und darin fein geschnittene Zwiebel oder Petersilie anlaufen, schüttet die Suppe dazu und kocht sie damit auf.

Oder: Man reibt die Semmeln, röstet diese Brösel mit Rindschmalz gelblich, kocht sie mit Erbsenbrühe und sprudelt sie beim Anrichten mit ein paar Dottern und ein paar Löffel voll Rahm ab.

Semmel-Suppe.

Gebähte Semmelschnitten legt man in eine Schüssel und gießt etwas heiße Suppe darauf. Wenn diese sich eingezogen hat, schüttet man noch so viel nach, als nothwendig ist und gibt für jede Person ein Ei vorsichtig darauf, deckt die Schüssel zu und läßt sie so lange an einem warmen Orte stehen, bis das Klar gestockt ist. Man bestreut sie mit Schnittlauch oder garnirt sie mit Bratwürsten.

Als verlorenes Hendl. Man schneidet eine Semmel zu kleinen Würfeln, mischt 1 Ei gesalzen und abgesprudelt dazu und drückt dieses wie einen Knödel zusammen und legt ihn in siedende Rindsuppe in einen kleinen Topf. Gekocht faßt man ihn heraus und gießt die Suppe dazu.

Fleisch-Suppe.

Rindfleischreste schneidet man fein und gibt sie zu angelaufener Petersilie und Zwiebel, röstet sie etwas, staubt 1 Löffel Mehl daran, vergießt es mit Suppe, gibt es in einen Kochtopf und gebähte Semmelschnitten dazu, womit man es $^1/_2$ Stunde ohne Sprudeln kocht.

Brot-Suppe.

Dünne Schnitten von altgebackenem Brote röstet man mit Butter oder Bratenfett oder auf dem Bleche, dann kann man sie mit guter Brühe bedeckt aufkochen oder gleich anrichten. Für jede Person gibt man ein verlorenes Ei darauf oder auch Selch- oder Bratwürste zu Stücken geschnitten dazu und streut Schnittlauch oder Pfeffer darüber. Oder: Man sprudelt gekochtes Brot ab und beim Anrichten 1 Dotter dazu.

Schwäbische Suppe.

In heißes Fett gibt man fein geschnittene Zwiebel, ein paar Erdäpfel roh geschält kleinwürfelig geschnitten, wenn die Zwiebel gelb wird, Petersilie, Brot und Suppe, kocht es, bis die Erdäpfel weich sind und gibt Würste dazu.

Sago-Suppe.

Sago, ein Eßlöffel voll für jede Person gerechnet, wird gewaschen mit siedender Suppe zugesetzt und $^1/_4$ Stunde gekocht. Man gibt gebähte Semmel dazu und kann die Suppe mit Limoniensaft säuern. Oder: Man läßt 1 Löffel Mehl in 5 Deka Butter anlaufen, vergießt es mit der Sago-Suppe und legirt es beim Anrichten mit 1 Dotter.

Gries-Suppe.

In $1^1/_2$ Liter siedende Rindsuppe kocht man 2 Deciliter Weizengries ein, sprudelt ihn gut und läßt ihn langsam $^1/_4$ Stunde kochen.

Angelaufener Gries. Mit ungefähr 3 Löffel voll Rindschmalz röstet man 2 bis 3 Deciliter Gries gelblich, worauf man ihn mit Petersilienwasser oder Suppe $^1/_4$ Stunde siedet und ziemlich dick anrichtet.

Griesartige Suppenspeisen.

Von Knorr's Kartoffelgries, Kaisersuppengries u. s. w. streut man 1 Eßlöffel voll für je einen Teller Suppe in diese, wenn sie siedet, und läßt sie $^1/_4$ kochen. Mit getrockneten Gemüsen (Julienne) gemischten Reis und Tapioca weicht man vorher in kalte Suppe und läßt sie $^3/_4$ Stunden sieden.

Suppen von Grütze und Graupen[1]).

Man kocht 2 Deciliter mit kaltem Wasser gewaschene Hafer- oder Buchweizen- (Haiden-) Grütze mit $1^1/_2$ Liter Rindsuppe 1 Stunde lang und sprudelt beim Anrichten 1 Dotter und ein Stückchen Butter dazu.

Himmelthau kocht man mit Suppe $^1/_4$ Stunde und würzt ihn mit Safran oder gibt 1 Dotter dazu.

Eben so lange kocht man mit Petersilienwasser 2 Deciliter mehrmals gewaschene Haiden- oder Hirse-Graupen, läßt geringelte Zwiebel in Butter oder Speck gelb werden, 1 Löffel Mehl darin anlaufen und kocht die Graupen damit auf.

Gerollte oder Ulmergerste.

3 Hände voll durchsuchte gerollte Gerste (Gerstengraupen) setzt man in einem irdenen Topfe mit kalter Suppe zu (oder weicht sie schon über Nacht ein), läßt sie zugedeckt auf mäßiger Wärme sieden, rührt sie fleißig auf, damit sie nicht anbrennt und gibt Suppe nach, wenn sie zu dick wird. Die Zeit des Weichwerdens kann von 1 bis 3 Stunden dauern. Man kann sie mit 1 Dotter verrühren und mit Schnittlauch bestreuen oder fein geschnittenes Schinken- oder gebratenes Kalb- oder Geflügelfleisch oder gebackene Leber oder Würste, oder etwas Essig oder Limoniensaft dazu geben.

---

[1]) Grütze ist gröber als Gries, da sie enthülst und geschrotet ist, jedoch feiner als die nur enthülsten Graupen. Die feinsten Graupen, Perlgraupen genannt, sind aus Weizen, die größeren Gattungen aus Gerste, werden meistens gerollte Gerste, die Hirsegraupen Brein genannt.

Mit Schwämmen. Ein paar Hände voll getrocknete Schwämme wäscht man mit warmem Wasser, seiht dieses ab, schneidet sie recht fein, gibt sie in leichte Einmach zu angelaufener Petersilie, dann 4 Hände voll Gerste und Petersilienwasser dazu und kocht damit die Gerste weich.

Oder man gibt frische Schwämme wie gewöhnlich gedünstet und ein paar Löffel voll sauren Rahm zu mit Wasser gekochter Gerste und beim Anrichten etwas Limoniensaft und ein paar Dotter dazu.

Mit Erbsen. Man kocht 2 Deciliter dürre, oder 4 Deciliter frische Erbsen und 4 Löffel Gerste, läßt Petersilie in lichter Einmach anlaufen, vergießt es mit der Erbsenbrühe und gibt die Erbsen und Gerste, sowie Salz, etwas Safran und Muscatblüthe dazu.

Ritscher.

Man kocht 2 Deciliter gerollte Gerste und 2 Deciliter Bohnen, dann läßt man Fett heiß werden, Zwiebel und Petersilie und 2 Löffel Mehl darin anlaufen, gibt die Gerste und die Bohnen und so viel Suppe oder Wasser dazu, als es noch zum Verkochen braucht; doch muß es eine dicke, nicht flüssige Speise sein. Man belegt sie in der Schüssel mit Stückchen Würsten oder Selchfleisch oder streut dieses fein geschnitten darauf, oder man kocht auch würfelig geschnittenen Schinkenspeck oder frische oder luftgeselchte Schwarten mit der Gerste.

Rumforder-Suppe.

Man kocht ungefähr 2 Deciliter gerollte Gerste und etwas weniger getrocknete, über Nacht eingeweichte Erbsen 3 Stunden auf mäßiger Hitze. Nach 2 Stunden gibt man roh, würfelig geschnittene Erdäpfel, gelbe Rüben, Petersilie und Selleriewurzel und überkochtes Schweinfleisch mit der Brühe dazu und beim Anrichten geröstete Schwarzbrotwürfel.

Gersten- und Reis-Schleim.

Man kocht 2 Deciliter Gerstengraupen mit $1^1/_2$ Liter Suppe recht weich, sprudelt sie öfters, seiht sie dann und legirt sie mit 1 Dotter. Beim Abendessen gibt man diese Suppe in Theeschalen und kann sie auch mit Limoniensaft säuern. Für Mittags gibt man gebackene Semmel und Erbsen oder Spargel oder etwas von Fleisch hinein.

Als Fastensuppe dünstet man Wurzeln mit Butter ab, gibt die Gerste und das Wasser dazu, kocht sie ein paar Stunden und wenn der Schleim geseiht ist, sprudelt man ihn mit einem Stücke frischer oder Krebsbutter und ein paar Dottern ab und gibt gebackene Semmel- oder Krebsknöderl oder Nocken von Fischfarce und Spargel, oder grüne Erbsen hinein.

Von Knorr's Gerstenmehl kocht man Gerstenschleim in $^1/_2$ Stunde in gleicher Weise wie die Grünkornsuppe und beendet ihn wie oben.

Reisschleim wird wie der Gerstenschleim bereitet, jedoch nicht gesäuert, und kann durch Mitkochen von Hühnerfleisch verbessert werden.

Gestoßene Reis-Suppe.

Man läßt 2 Löffel voll Bratenfett heiß werden, gibt 7 Deka fein gestoßenen Reis hinein, verrührt es dünn mit Suppe, und läßt dies eine Stunde kochen. Beim Anrichten sprudelt man einen Dotter dazu und gibt etwas von Farce oder gebackene Leber und Semmel hinein.

Reis-Suppe.

Für jede Person rechnet man 3 Deka oder eine Hand voll Reis zu 4 Deciliter Suppe. Man gibt ihn ausgesucht und abgewischt, aber nicht gewaschen in die Suppe, wenn sie siedet, und kocht ihn jäh ungefähr $^1/_2$ Stunde. Oder man gibt Dotter, Schnittlauch oder etwas von Fleisch dazu oder weiß gedünsteten Reis in braune Suppe.

In lichter Einmach. In Abschöpf- oder Bratenfett, Butter oder Schweinschmalz läßt man ein paar Löffel Mehl, dann Petersilie anlaufen, vergießt es dünn mit Suppe und kocht den Reis damit $^1/_4$ Stunde.

Oder man läßt fein geschnittene Zwiebel in Butter gelb werden, dünstet damit den Reis ein paar Minuten, staubt ihn mit Mehl, vergießt ihn mit Petersilienwasser und kocht ihn $^1/_2$ Stunde.

Reis mit Paradiesäpfel.

Einige recht reife Paradiesäpfel bricht man auseinander und dünstet sie, wobei man eine Zwiebel dazu gibt. Wenn der Saft eingegangen ist, werden sie passirt und nebst 4 Händen voll rohem Reis in heiße Butter gegeben. Nachdem der Reis schön roth geworden ist, kocht man ihn mit Suppe $^1/_4$ Stunde und servirt ihn ziemlich dünn und noch fest. In der halben Zeit mischt man 4 Deka geriebenen Parmesan-Käse dazu.

Für Fasttage vergießt man den Reis mit Wurzelbrühe, kocht Fischleber mit und gibt Karfiolsröschen hinein.

Minestra (Italienische Reis-Suppe).

Reis wird in Suppe ziemlich dick nur $^1/_4$ Stunde gekocht, dann mischt man mit Speck oder Butter abgedünstete Gemüse, als: gelbe Rüben oder Zuchi würfelig geschnitten, Salat, Rohnenblätter und Kraut nudelig, Spargelerbsen, sowie Geflügel-Leber, Mäaen. Hahnenkämme, Muscheln oder dgl. und servirt Käse da-

Risi-pisi (Reis mit Erbsen).

Man schneidet Schinkenspeck, Petersilie und Zwiebel recht fein, daß es wie Teig aussieht, läßt es gelb anlaufen, gibt $^1/_2$ Liter grüne Erbsen dazu, dünstet sie ab, worauf man 30 Deka Reis und die nöthige Suppe $^1/_4$ Stunde damit kocht.

Oder: Man dünstet die Erbsen mit Butter und Petersilie und kocht Reis in lichter Einmachsuppe wie obige Reissuppe und mischt die Erbsen dazu.

Kraut-Reis.

Einen kleinen Krautkopf schneidet man grobnudelig und dünstet dieses Kraut mit Butter oder sehr fein geschnittenem Specke schön braun. Man gibt 15 Deka Reis und Suppe dazu und kocht ihn $^1/_4$ Stunde lang. Man kann auch blätterig geschnittene Schweinsniere oder würfeliges Schweinfleisch mit dem Kraute dünsten.

Risotto (Wälscher Reis).

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man zu 15 Deka Beinmark oder die Hälfte davon Butter, nachdem es fein geschnitten, heiß gemacht und geseiht ist, ziemlich viel fein geschnittene Zwiebel, und wenn diese gelb angelaufen ist, 40 Deka Reis (ausgesucht aber nicht gewaschen). Sobald dieser das Fett eingezogen has, gießt man ungefähr 4 Deciliter siedende Suppe dazu und läßt sie ohne Zudecken auf jäher Hitze einsieden. Man gießt noch zweimal ebenso viel Suppe nach, worauf der Reis genügend weich, mit 7 Deka geriebenem Parmesankäse gemischt und auf die Schüssel gehäuft wird. Käse und Rindsuppe servirt man besonders dazu.

Es ist auch üblich, Bratenreste von Hausgeflügel, Wachteln oder dgl. gedünstete Kalbsleber, Bratwürste oder auch gedünstete Champignons oder Sproßenkohl oder Karfiol beizumischen.

Mailänder-Reis.

Die Flügel von einem Indian, eine Taube und etwas Kalbsbries zu Stückchen geschnitten, dünstet man mit Butter oder Bratenfett, gehackter Zwiebel und nudelig geschnittenen Wurzeln. Dann mischt man gedünsteten Reis mit ziemlich viel Parmesankäse dazu und drückt es in eine Form. Der Reis wird gestürzt und die Suppe besonders dazu servirt.

Oder: Man läßt Zwiebel in Butter oder Beinmark anlaufen, nimmt sie wieder heraus, gibt den Reis und nach einer Weile gute Suppe dazu, läßt den Reis 10 Minuten dünsten, worauf man Leber und

Herzeln von Geflügel, blätterig geschnitten, ein wenig Safran und nach und nach die nöthige Suppe und nach 5 Minuten geriebenen Käse dazu gibt, es noch 5 Minuten stehen läßt, dann anrichtet.

Pilaw.

Auf türkische Art. Man wäscht 30 Deka Reis und gibt ihn in 1 Liter gesalzenes, siedendes Wasser, deckt den Topf gut zu und läßt das Wasser ganz einkochen. Dann zieht man den Topf auf eine kühlere Stelle zurück und schüttet 5 Löffel voll Bratenfett heiß auf den Reis, in welchem man es mit einer zweispitzigen Gabel verrührt. Nachdem man in $^1/_2$ Stunde zugedeckt stehen läßt, gibt man ihn mit einer Gabel aus dem Topfe auf die Schüssel und mischt gebratenes Geflügel-, Lamms- oder Hammelfleisch würfelig geschnitten, mit seinem Safte dazu.

Auf italienische Art. In 12 Deka Butter läßt man Zwiebelstücke anlaufen, nimmt diese wieder heraus, ehe man 25 Deka Reis in das Fett gibt, gießt gleich 1 Liter siedende Geflügelsuppe dazu und kocht ihn zugedeckt 8 Minuten auf jäher Hitze, bis die Flüssigkeit versotten ist. Der Reis muß ziemlich fest und weiß bleiben. Dann mischt man das von den Beinen gelöste Fleisch des gesottenen Huhnes zu Stückchen, den Magen nudelig, die Leber geröstet, blätterig geschnitten darunter und servirt Käse dazu.

Reis mit Fleischresten.

Man dünstet Reis wie Risotto, aber ohne Käse, und mischt dabei Reste von Schweinsbraten würfelig geschnitten sammt den Bratensaft dazu, oder Rostbraten oder Kalbsbraten und gedünstete Schwämme, häuft ihn bergartig in die Schüssel und servirt klare Suppe dazu. Oder man dünstet fein geschnittene Reste von Rindfleisch mit Zwiebel, Petersilie und Fett auf und unterlegt damit den Reis.

Braungedünsteter Reis.

In heißes Fett von brauner Suppe gibt man Reis und nachdem er etwas angelaufen ist, braune Suppe. Man kann übersottenen Kohl nudelig und einige Champignons blätterig geschnitten, mitdünsten, Parmesankäse dazu mischen und solchen braunen Reis mit weiß gedünstetem wechselnd, schichtenweise in eine Form drücken, dann stürzen.

Gestürzter Reis.

Mit Salami. Wie Risotto mit Käse bereiteter Reis wird in einen mit Speckplatten ausgelegten Model eingedrückt und zweimal mit

würfelig geschnittener Salami, Schinken oder Zunge und gedünsteten Erbsen unterlegt, $^1/_4$ Stunde in das Rohr gestellt und gestürzt, worauf man den Speck entfernt.

Mit Farce und Schinken. 15 Deka Reis, weich aber dick gedünstet, treibt man ausgekühlt mit Butter, 1 Ei und 1 Dotter ab. Fein geschnittene Bratenreste dünstet man mit Beinmark, Zwiebel und Petersilie ab, mischt etwas Semmel in Milch geweicht und 1 Dotter dazu und schneidet Schinkenfleisch fein zusammen. Den Model legt man mit Schweinsnetz aus, macht eine Schichte von der Farce, eine von Reis, dann von Schinken, wieder Reis und Farce, schlägt das Netz darüber zusammen und bäckt es langsam. Man stürzt ihn und gibt Suppe dazu.

Reis-Meridon und Wanneln.

Man dünstet 15 Deka Reis mit Butter und Wasser oder Suppe nicht zu weich, rührt ihn ausgekühlt zu einem Abtrieb von 7 Deka frischer oder Krebsbutter und 2 bis 3 Dottern, dann den Schnee von 2 Klar dazu. Man drückt ihn gleichmäßig aber nicht fest, in eine mit Butter ausgestrichene Form, unterlegt ihn mit Fleisch- oder Fasten-Ragout und siedet ihn $^3/_4$ Stunden in Dunst. Gestürzt gibt man ihn zu klarer oder zu Krebs-Champignons- oder Petersilien-Suppe.

Für Wanneln dünstet man den Reis ebenso oder stoßt ihn vorher und unterlegt sie auch mit Ragout oder Haschee.

Reis-Würstchen.

Zu gedünstetem ausgekühlten Reis mischt man fein geschnittenes Kalbfleisch und 1 Ei. Davon gibt man auf Oblaten, formirt Würstchen, dreht sie in Ei und und bäckt sie in Schmalz.

Salat- und Kohl-Würstchen.

Man legt die Blätter eines Salat- oder sehr kleinen Kohlkopfes gesotten, in kaltem Wasser abgekühlt, auseinander, bestreicht jedes Blatt mit Kalbsfarce und dreht es zusammen. Man dünstet diese Würstchen mit Butter oder Bratenfett und gibt nach Eingehen ihres Saftes etwas Suppe dazu.

Reis-Knödel.

Zu einem Abriebe von 5 Deka Fett, 2 Dottern und 1 Ei mischt man gekochten, ziemlich festen Reis, fein gehacktes Schinkenfleisch und 3 Löffel Mehl, macht kleine Knödel daraus und kocht sie in Suppe.

Kaiser-Nockerl.

(Consommé aux oeufs à l'empereur.) Zwei Deciliter kalte kräftige Suppe sprudelt man mit 6 Dottern und 1 Löffel Butter ab, gibt etwas Muscatblüthe dazu, schüttet es in einen Model, siedet es in Dunst und sticht mit einem Löffel kleine Nockerl heraus, die man in braune oder Kräuter-Suppe gibt. Oder: Man nimmt nur 4 Dotter, 1 Ei und 1 Eßlöffel Mehl zur Suppe.

Von Obers. Man sprudelt 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eier und $^1/_4$ Liter Obers ab, gibt Salz und Muscatnuß dazu. Weiter wie obiges.

Hirn-Consommé.

$^1/_2$ Kalbshirn dünstet man mit Butter und Petersilie ab, staubt etwas Mehl daran, vergießt es mit 3 Deciliter Suppe und läßt es aufgekocht auskühlen. Gesalzen und gepfeffert sprudelt man es mit 3 Eiern ab, siedet es in einen Model gefüllt in Dunst und gibt es wie das Vorige nebst Semmelschnitten in braune oder Kräuter-Suppe.

Leber-Consommé.

Kalbs- oder Geflügelleber wird ausgestreift, fein geschnitten mit Zwiebel und Petersilie in Butter überdünstet, mit 3 Deciliter Suppe aufgesotten und passirt. Erkaltet mit 4 Dottern abgesprudelt, mäßig gesalzen und in Dunst gesotten, wird es schiftelig geschnitten und in braune Suppe gegeben.

Fleisch-Consommé.

Fleisch von einem gebratenen Rebhuhne wird fein geschnitten, gestoßen, mit 4 Dottern und 4 Deciliter kalter brauner Suppe, mit der man vorher das Gerippe gekocht hat, gemischt, durch ein Sieb gestrichen, in kleine Formen gefüllt und in Dunst gekocht. Auch kann man gedünstete Champignons oder Trüffeln mit dem Fleische stoßen.

Eingetropftes oder eingegossene Nudeln.

In ein irdenes Töpfchen mit Schnabel gibt man 2 Eier, Salz und ungefähr 2 gehäufte Eßlöffel voll Mehl, daß der Teig, wenn man ihn mit einem Kochlöffel recht gut abgeschlagen hat und diesen voll in die Höhe hebt, fließen kann, aber wenn man ihn in siedende Suppe laufen läßt, nicht zerrinnt, sondern nudelartig aussieht. Ist er zu dick, so wird er brockig in der Suppe, wogegen man durch Ei oder etwas Wasser abhilft. Ist die Dicke recht, so hält man das Töpfchen oder den kleinen Trichter ziemlich hoch über der kochenden Suppe und läßt den Teig,

indem man es hin und her bewegt, so hineinfließen, daß die Nudeln so lang und gleich als möglich werden. Wenn die Oberfläche der Suppe damit bedeckt ist, faßt man dieselben mit dem Backlöffel in den Suppentopf und kocht wieder so ein, bis aller Teig gar ist, worauf man die siedende Suppe darauf gibt.

Eierteig-Suppenspeise.

Von Knorr's Fadennudeln, Sternchen, Eiergerstl u. s. w. und ähnlichen Fabrikaten kocht man ungefähr 6 Deka oder 1 Löffel voll für je 1 Teller Suppe (wie Nudeln u. dgl.) in siedende Suppe ein und läßt sie sieden, bis sie in die Höhe steigen.

Farferl.

Mit Zwiebel. Man macht den Teig (wie Seite 52) von vier Deciliter Mehl, gibt ziemlich viel geringelt geschnittene Zwiebel in 3 Löffel heißes Rindschmalz und wenn die Zwiebel gelb geworden, die Farferl dazu, welche man eine Weile anlaufen, doch nicht braun werden läßt, dann mit $1^1/_2$ Liter Petersilienwasser einige Minuten kocht.

In Suppe. Man läßt die Farferl in Abschöpffett ohne Zwiebel anlaufen und kocht sie in Rindsuppe.

Von Gries. Man macht weiche Farferln von Eiern und Weizengries, läßt sie in Butter anlaufen und kocht sie in Fleisch- oder Fischsuppe ein.

Geriebenes Gerstel.

Geriebenes Gerstel von 3 Deciliter Mehl, 1 Ei und etwas Salz (Seite 55) kocht man in $1^1/_2$ Liter siedende Rindsuppe ein und richtet es an, sobald es in die Höhe steigt.

Angelaufen. Man läßt in Butter fein geschnittene Zwiebel, dann geriebenes Gerstel von 1 Ei anlaufen und vergießt es mit geseihter Wurzelbrühe.

Geschnittene Nudeln und Fleckeln.

Nudelteig von 1 Ei oder 2 Dottern treibt man so fein als möglich aus und schneidet die Flecken, wenn sie eine Weile gelegen sind, zu feinen langen Nudeln oder kleinen viereckigen Fleckeln und kocht sie in gewöhnliche oder braune Rindsuppe ein.

Schlick-Krapfeln.

Butter, Beinmark oder Schweinschmalz läßt man heiß werden und geschnittene Zwiebel, Petersilie und etwas Brösel darin anlaufen und gibt Bratenreste oder Rindfleisch, Kalbs- oder Lammslunge oder Herz gesotten

und sehr fein geschnitten dazu. Wenn es eine Weile abgedünstet wurde, läßt man es auskühlen und mischt 1 Ei darunter. Nun macht man einen weichen Nudelteig von 1 Ei und etwas Wasser, treibt ihn nicht zu fein aus und legt eine Reihe nußgroße Kugeln von obigem Hachis zweifingerbreit von einander entfernt auf den Teig, welchen man rund herum mit Ei bestreicht und so weit überschlägt, daß die Farce gut bedeckt ist. Man drückt den Teig um die Farce halbrund mit einem umgekehrten Krapfenstecher oder mit der Hand nieder, worauf man ihn da abradelt.

Für Fasttage dünstet man zerdrückte Karpfenmilch mit Butter und Petersilie, gibt in Butter angelaufene Brösel, Salz, Muscatnuß, Pfeffer und etwas sauren Rahm und, wenn es ausgekühlt ist, 1 Ei dazu. Man füllt es wie obige Farce in Teig und kocht sie in Petersilienwasser oder klarer Fischsuppe ein.

Nudel-Wanneln und Scheiben.

Fein geschnittene Nudeln von 2 Eiern oder Dottern kocht man in gesalzenem Wasser und gibt sie abgeseiht in warme Butter. Zugleich dünstet man fein geschnittenen Kalbsbraten mit Butter und Petersilie etwas ab, mischt 2 Löffel sauren Rahm und ausgekühlt 3 Dotter, Schnee von 2 Klar und die Nudeln dazu und bäckt es in ausgebröselten Wanneln.

Für Scheiben treibt man Obiges ab, mischt die Nudeln dazu, streicht sie auf eine mit Butter bestrichene, bemehlte Serviette, darauf das Fleisch und rollt es strudelartig zusammen, dann diese Wurst in die Serviette und bindet sie an beiden Enden. Sie wird gesotten aus der Serviette gelöst zu Scheiben geschnitten.

Speck-Strudel.

Man schneidet 10 Deka geräucherten Speck würfelig, macht ihn heiß, läßt, wenn er durchsichtig ist, fein geschnittene Petersilie, dann eine Hand voll Brösel anlaufen, gibt dies ausgekühlt auf den mit 2 Eiern bestrichenen ausgezogenen Strudelteig und rollt ihn zusammen. Schneckenförmig gedreht, legt man ihn auf ein kleines Brett und schiebt ihn zehn Minuten vor dem Anrichten in siedende Suppe in eine Casserole. Oder man schneidet ihn vor dem Kochen zu dreifingerbreiten Stücken.

Gebacken. Man nimmt zum Teige etwas Butter, läßt in 20 Deka würfelig geschnittenem Speck viele Petersilie und Schnittlauch anlaufen und streicht es ausgekühlt auf den Teig, rollt ihn zusammen, legt den Strudel auf das mit Schmalz bestrichene Blech, bestreicht es oben mit Ei, bäckt ihn im Rohre und gibt ihn zu Stücken geschnitten in Suppe.

Gries-Strudel.

Man läßt 10 Decka würfelig geschnittenen Speck heiß werden und 1 Löffel voll fein geschnittene Petersilie darin anlaufen. Ausgekühlt rührt man 2 Eier dazu, streicht es auf den ausgezogenen Teig und streut ein paar Hände voll Gries darüber, den man vorher mit etwas Schmalz gelblich rösten kann und beendigt ihn wie den Speckstrudel.

Fleisch- und Lungen-Strudel.

Zu dem wie für Schlick-Krapfeln abgedünsteten Fleische gibt man etwas Pfeffer und Majoran, streut dies über den fein ausgezogenen, mit 2 abgesprudelten Eiern bestrichenen Strudelteig, rollt ihn leicht zusammen und dreht ihn schneckenförmig, worauf man ihn kocht oder bäckt. Zu letzterem ist es gut, den mit Milch gemachten Teig (Seite 56) zu nehmen, welchen man nicht mit Ei zu bestreichen braucht.

Frittaten-Nudeln.

Frittaten von 4 Deciliter Milch, 2 Eiern, 2 Deciliter Mehl und etwas Salz (wie Seite 54 gebacken), werden zusammengerollt zu Nudeln geschnitten. Sie sind sowohl in gewöhnliche als in braune und in alle Einmachsuppen und zwar nur in den Suppentopf zu geben.

Frittaten-Strudeln.

Mit Fleischfülle. Frittaten wie die obigen legt man auf einem Tuche etwas übereinander, streicht die Fülle auf, rollt es strudelartig zusammen, bindet diese Wurst in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet sie in gesalzenem Wasser. Die Fülle dazu besteht aus einem Abtriebe von 4 Deka Butter, 2 Eiern, Petersilie, fein geschnittenem gebratenen Kalbfleische oder passirter Milz, Salz und 2 Löffel voll saurem Rahm. Man gibt ihn, zu Stücken geschnitten, zu brauner Suppe.

Mit Krebsfülle. Man kocht 10 Krebse, macht von den Schalen Krebsbutter, treibt diese mit 3 Eiern ab, gibt 3 Löffel voll mit Obers befeuchtete Brösel, Salz und Muscatblüte dazu, streicht es auf, streut das würfelig geschnittene Krebsfleisch darüber, rollt den Strudel zusammen, siedet ihn in Dunst und gibt ihn zu Krebs- oder Fischsuppe.

Frittaten-Würstchen.

Man macht Frittaten von 2 Deciliter Milch (Seite 54), schneidet sie in der Mitte auseinander, streicht abgedünstetes Hirn (Seite 17) oder Ragout oder Haschee (Seite 33) oder obige Krebsfülle auf, rollt sie zu-

sammen und schneidet sie ab, damit recht kleine Würstchen werden, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt. Man gibt sie in klare Rindsuppe oder in Einmach-, Spargel- oder Salat-Suppe.

Semmel-Krapfeln.

Kleine runde Schnittchen von abgeriebenen Semmeln füllt man mit abgedünstetem Hirn oder mit legirtem Hachis oder mit Fischfülle wie zu den Schlick-Krapfeln, je zwei und zwei zusammen, taucht sie auf beiden Seiten nur leicht in Milch, dann in Eier, dreht sie in Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie in klare braune Fleisch- oder Fischsuppe.

Semmel-Pastetchen.

Mit Fleischfülle. Von mürben Wecken reibt man die Rinde ab, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher von oben gegen unten die Schmolle (Krumme) aus und bäckt diese ohne Umdrehen in Schmalz. Dann macht man auf der weichen Seite ein Grübchen, so viel man davon wegnehmen kann und füllt Hachis oder Ragout oder abgedünstes Hirn ein, stellt sie eine Weile in das Rohr und gibt sie zu brauner oder gestoßener Fleischsuppe oder, mit Ragout von Rebhühnern gefüllt, zu Kastaniensuppe.

Mit Fastenragout. Man füllt die gebackenen Pastetchen mit Ragout von Erbsen, Schwämmen, Fisch- oder Krebsfleisch (Seite 36), deckt einen ebenfalls gebackenen Deckel darauf, stellt sie bis zum Gebrauche warm und gibt sie in gestoßene Fischsuppe oder in Salatsuppe oder dgl.

Haschee-Krapfeln.

Reste von Butterteig treibt man fein aus, bestreicht die Hälfte mit Haschee, dem man ein Ei beigemischt hat, schlägt den andern Teig darüber und sticht sehr kleine runde Krapfeln aus, die man in Schmalz bäckt und in Suppe gibt.

Ragout-Würstchen.

Zu ausgekühltem Ragout mischt man 1 Ei, befeuchtet Fleckchen von Oblaten mit Eiweiß, gibt 1 Eßlöffel voll Ragout auf jedes und formirt kleine Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Ragout-Pfanzel.

Man treibt 2 Deka Butter mit 2 Eiern ab, gibt fein geschnittenes gebratenes Kalbs- oder Hühnerfleisch, Petersilie, Limonienschalen, Salz, ein paar Löffel mit Milch befeuchtete Brösel, klein geschnittenes Krebs-

fleisch, gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen, 1 Löffel sauren Rahm, etwas Mehl und trockene Brösel dazu, füllt es in einen Model, siedet es in Dunst und schneidet es in Würfel. Ebenso von Fischfleisch.

Fleischkuchen und Wanneln.

Fleisch von gebratenen zahmen oder Wildgeflügel wird abgelöst, fein geschnitten, dann mit Bratenfett abgedünstet, mit etwas Suppe aufgekocht und durch ein grobes Sieb gestrichen. Erkaltet mischt man nach Verhältniß Dotter oder ganze Eier und in Milch geweichte passirte Semmel dazu, würzt es mit Pfeffer, füllt es in ausgeschmierte, mit Mehl ausgestreute Formen und siedet es in Dunst oder bäckt es.

Fleisch-Pfanzel.

Gesottenes Rindfleisch oder Beuschl oder Kalbsbraten wird fein geschnitten und mit Fett, Zwiebel und Petersilie abgedünstet. Dann treibt man Butter oder Beinmark mit 3 Dottern ab, gibt das Fleisch und mit Milch befeuchtete zerdrückte Semmeln, den Schnee von 2 Klar und die abgeriebenen Brösel der Rinde dazu, füllt es in die mit Fett ausgestrichene ausgebröselte Form, bäckt es oder siedet es in Dunst und schneidet es gestürzt zu schiefen Vierecken.

Farce-Scheiben und Krapfeln.

Scheiben. Man streicht Kalbs- oder Geflügelfarce (Seite 31) auf einem mit Mehl bestreuten Tuche gleichmäßig auseinander, darauf weiches Eingerührtes mit viel Schnittlauch, rollt es strudelartig zusammen, dreht diese Wurst in mit Fett bestrichene bemehlte Leinwand und bindet sie an den Enden. Man kocht sie eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser, entfernt erst beim Anrichten die Leinwand und schneidet die Wurst zu kleinfingerdicken Scheiben.

Krapfeln. Geflügelfarce mischt man mit Eiern und mit Milch befeuchteten Bröseln ziemlich saftig, füllt sie fingerdick in einen glatten Model und bäckt sie. Gestürzt sticht man kleine Krapfeln davon aus und gibt sie in braune Suppe.

Farce-Nocken oder Klößchen.

Von roher Geflügelfarce Nr. 1 (Seite 31) formirt man Nocken mit zwei in siedendes Wasser getauchten Löffeln oder sehr kleine Knödel, läßt sie eine Weile liegen, damit sie etwas steif werden und kocht sie dann in Suppe 10 Minuten bei mäßiger Hitze.

Fleisch-Knödel.

Reste von Kalbsbraten und der Niere und gedünstetes Herz oder dgl. schneidet man fein, sowie auch das Nierenfett oder Beinmark, welches man zergehen läßt, seiht und mit 3 Eiern abtreibt. Dann gibt man das Fleisch, Salz, mit Milch befeuchtete Brösel und so viel Mehl dazu, daß man Knödel formiren kann, die man in Suppe kocht.

Milz-Scheiben.

Zu einem Abtriebe von Butter und 2 Dottern gibt man eine Hand voll Semmelbrösel und eine abgeriebene, mit Milch erweichte und zerdrückte Semmel, dann ein ausgestreiftes, mit Butter, angelaufener Petersilie und Zwiebel gemischtes Kalbsmilz, Salz und etwas Majoran und Pfeffer und etwas Semmeln kleinwürfelig geschnitten, um den Speck vorzustellen. Man formirt davon auf dem mit Mehl bestreuten Brette eine Wurst, wickelt sie nun in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet diese fest und kocht die Wurst in Salzwasser. Ausgelöst wird sie, zu Scheiben geschnitten, nebst etwas gedünstetem Reis in braune Suppe gegeben.

Leber-Pfanzel.

Zu einem Abtriebe von Butter oder zerlassenem geseihten Beinmarke und 2 oder 3 Eiern mischt man 15 Deka ausgestreifte passirte Rinds- oder Kalbsleber, Majoran, Salz, zerdrückten Knoblauch und mit Milch befeuchtete Brösel oder das Weiche passirt, füllt es in einen ausgebröselten glatten Model und siedet es in Dunst oder bäckt es. Dann wird es zu verschobenen Vierecken geschnitten oder rund ausgestochen zur Suppe gegeben. Als sehr feine Suppeneinlage macht man es von Gansleber und kann auch als Würze eine kleine, ungeschält gekochte, dann fein geschnittene Trüffel dazu geben.

Leber-Knödel.

Man streift 15 Deka Kalbsleber aus und passirt sie, läßt Zwiebel und Petersilie mit Schweinschmalz oder Beinmark anlaufen, treibt das Fett mit 1 Ei ab, reibt von Semmeln die Rinde weg und weicht die Schmolle in Milch, zerdrückt sie mit dem Messer, gibt sie nebst Leber, Salz, etwas Knoblauch, Majoran, Neugewürz und Brösel zum Abtriebe, formirt nußgroße Knödel und kocht sie 10 Minuten in Suppe.

Leber-Erbsennockerl oder Reis.

Man bereitet das Ganze wie zu den Knödeln, taucht dann den Erbsenlöffel in die siedende Suppe, gibt vom Teige hinein und drückt diesen

mit einem Kochlöffel durch die Löcher. Wenn die Oberfläche der Suppe mit den kleinen Nockerln bedeckt ist, faßt man sie mit dem Backlöffel heraus und treibt wieder durch. So fort, bis aller Teig eingekocht wurde, worauf man die Nockerl in die siedende Suppe gibt und anrichtet.

Zu Leber-Reis nimmt man 2 Eier und drückt es durch ein Reibeisen mit einem Kochlöffel in die siedende Suppe, indem man es unten nach jedesmaligen Einkochen mit einem Messer abstreift.

Krebs-Meridon oder Wanneln.

Man treibt 7 Deka Krebsbutter mit 2 Eiern ab, aber nicht lange, sonst verliert sie die Farbe, gibt in Milch geweichte Semmelschmolle fein zerdrückt, klein geschnittene Krebsscheeren und Schweife und Salz dazu, füllt es in die Form oder in die mit Krebsbutter ausgestrichenen kleinen Wanneln und siedet es in Dunst. Einen gestürzten Meridon kann man mit Karfiolröschen und Krebsschweifchen garniren und klare Rind- oder Fisch-Suppe oder Einmachsuppe von Hühnern oder dgl. dazu geben.

Krebs-Knöderl.

Eine Hand voll ausgelöstes Krebsfleisch und eben so viel in warme Krebsbutter getauchte Semmelschmolle hackt man fein, gibt es zu einem Abtriebe von süßer Butter und 3 Dottern, dann Salz und Muscatblüthe und formirt kleine Knöderl, die man in Schmalz bäckt und in dünner gelblicher Einmachsuppe (mit Erbsenbrühe bereitet) aufkocht.

Fisch-Knödel und Pfanzel.

Einigen Stücken von einem gebackenen Fische löst man die Gräten aus, schneidet das Fleisch und die Leber klein zusammen, gibt es zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern, 1 Löffel sauren Rahm, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, dann Semmelbrösel, den Schnee von 2 Klar und so viel Mehl, daß die Knödel halten, drückt sie schön rund und fest und kocht sie in klare Fischsuppe ein, oder man bäckt es in einer Form als Pfanzel.

Fisch-Nocken und Reis.

Von Fischfarce Nr. 1 (Seite 32), (aber ohne sauren Rahm) und Gewürz, formirt man Nocken mit 2 in siedendes Wasser getauchten Eßlöffeln und läßt sie eine Weile liegen, ehe man sie in klare Fischsuppe einkocht. Für Fischreis drückt man es wie den Leberreis durch das Reibeisen.

Mehl-Nockerl.

Man treibt 7 Deka Butter, Rindschmalz oder Abschöpffett mit 4 Dottern ab, dann gibt man den Schnee der 4 Klar, ungefähr 3 Deciliter Mehl und das nöthige Salz dazu und legt als Probe mit einem vorher in die siedende Suppe getauchten Eßlöffel ein längliches, an den Enden gespitztes Stückchen von dem Teige in die siedende Suppe ein. Es muß beim Sieden in der Form bleiben und größer werden. Wird es flach, so gibt man noch etwas Mehl, ist es zu fest, etwas Milch zum Teige und kocht dann Alles so ein; man richtet sie an, sobald sie in der Höhe schwimmen. Um Eier zu sparen, kann man ein paar Eßlöffel voll Milch oder Wasser mit dem Mehle zugleich zum Abtriebe mischen, worauf man den Teig abschlägt und etwas stehen läßt, ehe man sie einkocht.

Sehr leichte Nockerl (Schwammklößchen). Man läßt auf mäßiger Hitze 5 Deka Butter zergehen, verrührt damit 10 Deka Mehl, dann auf einmal dazu geschüttet 3 Deciliter kaltes Wasser zu einem glatten Teige und solange er noch heiß ist 2 Eier. Ausgekühlt legt man davon mit einem Kaffeelöffel Nockerln in die siedende Suppe ein.

Erbsen-Nockerl.

Der Erbsenlöffel wird mit obigem Nockerlteige angefüllt und dieser auf die bei Leber-Erbsennockerl angegebene Weise in die Suppe gedrückt und gekocht.

Gebackene Erbsen-Nockerl.

Für Erbsen-Nockerl wird abgetriebener Brandteig (Seite 54) durch den in heißes Schmalz getauchten Erbsenlöffel in dieses getrieben und schön braun gebacken, dann faßt man die Nockerl mit dem Backlöffel heraus und drückt wieder vom Teige ein. Wenn sie genug gebacken sind, gibst man sie nebst klarer oder Einmachsuppe in den Topf. Für erbsengroß gebackenen Teig läßt man abgesprudelten dickflüssigen Teig von 4 Löffel Mehl, etwas Milch, 2 Eiern, 2 Dottern und etwas Salz durch den Schaumlöffel in das Schmalz tropfen.

Biskoten-Pfanzel oder Schöberl.

Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, mischt bei jedem Dotter 1 schwachen Eßlöffel Obers und 1 Löffel Mehl, dann den Schnee der 4 Klar und Salz dazu, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene ausgemehlte Casserole kleinfingerdick ein und bäckt es schön gelb. Gestürzt und ausgekühlt wird es schieftelig geschnitten und in oder zur Suppe gegeben. Oder man gibt zum Schnee der 4 Eier nur die Dotter und 4 Kaffeelöffel Mehl.

Gries-Pfanzel.

Man rührt 2 Deciliter Gries mit siedender Milch dünn ab, treibt es ausgekühlt mit 5 Deka Butter und 2 Dottern ab, gibt Salz und den Schnee der 2 Klar dazu, füllt es fingerdick in eine Casserole und bäckt es.

Oder man rührt den Gries mit Suppe ab und gibt mit Butter angelaufene Petersilie und etwas geriebenen Parmesankäse dazu.

Gries-Nockerl.

Zu einem Abtriebe von 6 Deka Butter oder Rindschmalz und 2 Eiern rührt man 2 Deciliter Gries und etwas Salz, läßt es $^1/_4$ Stunde stehen und kocht es wie die Mehlnockerl in Suppe ein.

Gries-Knödel.

Abgetriebene. Man treibt 7 Deka Rindschmalz mit 3 Eiern ab, gibt gehackte Petersilie, Salz und 3 Deciliter Gries dazu und kocht eigroße Knödel $^1/_2$ Stunde. Nebst der Suppe gibt man geräuchertes Fleisch dazu.

Abgebrannte. In heißes Rindschmalz gibt man feingeschnittene Petersilie und 15 Deka würfelig geschnittene Semmel. Man röstet sie ein wenig, mischt dann $^1/_2$ Liter Gries dazu, röstet diesen auch eine Weile und schüttet dies zum Auskühlen in eine Schüssel. Eine halbe Stunde vor dem Einkochen brüht man es mit $3^1/_2$ Deciliter siedender Rindsuppe oder Wasser ab, salzt es und formirt davon ziemlich große Knödel, die man in Suppe oder Wasser kocht. Man kann auch feingeschnittenes, gekochtes Selchfleisch und 1 Ei dazu nehmen.

Oder: Man streut ziemlich viel feingeschnittene Petersilie auf $^1/_2$ Liter Gries, brennt 7 Deka heißes Schmalz darüber, befeuchtet den Gries mit siedender Rindsuppe und formirt ziemlich große Knödel.

Erdäpfel-Knödel.

Gesotten. Zu einem Abtriebe von 6 Deka Butter und 3 Eiern die Klar als Schnee, gibt man fein geschnittene Petersilie 20 Deka geriebene oder zerdrückte mehlige Erdäpfel, Salz, ein paar Löffel Gries oder Mehl und so viel Brösel, daß der Teig sich zu kleinen Knödeln formiren läßt, die man nur kurz in Suppe oder in Salzwasser siedet.

Gebacken. Man gibt 6 mittelgroße gekochte und zerdrückte Erdäpfel erkaltet zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 3 Dottern, Salz und etwas Mehl, formirt sehr kleine Knödel, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie in braune Fischsuppe u. dgl.

Erdäpfel-Pfanzel.

In 6 Deka Butter läßt man Zwiebel und Petersilie anlaufen, treibt sie mit 3 Eiern ab, gibt dann 1 Deciliter Mehl, Salz und einige Erdäpfel gesotten und zerdrückt dazu, füllt es in eine flache Casserole und bäckt es.

Semmel-Pfanzel.

Man reibt von 20 Deka Semmeln die Rinde ab und weicht das Innere mit ungefähr 3 Deciliter Milch saftig an. Dann treibt man 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab, mischt die zerdrückte Semmel, fein geschnittene Petersilie, Salz und den Schnee der 3 Klar dazu und wenn es zu weich sein sollte, von den abgeriebenen Bröseln, füllt es in einen gut ausgeschmierten und ausgebröselten seichten Model fingerdick ein und bäckt es.

Hirnkoch oder Wanneln.

Ungefähr 15 Deka abgeriebene Semmeln weicht man in Milch, drückt sie aus, schneidet sie fein und verrührt sie mit einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 3 Dottern, dann gibt man Salz, den Schnee der 3 Klar und passirtes, mit Fett und Petersilie abgedünstetes Hirn dazu, füllt es in den ausgebröselten Model und siedet es $^3/_4$ Stunden in Dunst oder bäckt es und gibt klare Suppe dazu.

Für Wanneln gibt man weniger Semmeln.

Erbsen-Pfanzel.

Man macht einen Abtrieb wie beim Hirnkoch und mischt ebenso Semmeln und grüne Erbsen gekocht und passirt dazu.

Brösel-Knöderl.

5 Deka Butter, Rindschmalz oder zerlassenes geseihtes Beinmark treibt man mit 3 Eiern ab, mischt so viele Semmelbrösel dazu, als der Abtrieb befeuchtet, salz es und läßt es eine Weile stehen. Einen Theil der Brösel kann man vorher mit Milch befeuchten oder auch Petersilie gazu geben. Man formirt mit in Wasser getauchten Händen oder Kochlöffeln nußgroße Knöderl und siedet sie in Suppe oder dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und läßt sie der Suppe aufkochen.

Hirn-Knöderl.

Man schneidet 4 abgeriebene Semmeln blätterig, mischt das passirte Hirn und 3 mit Milch abgesprudelte Eier dazu und salzt es oder bereitet sie wie Hirnkoch oder Brösel-Knöderl.

Beinmark-Klößchen.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 1 Ei und 2 Dottern gibt man 5 Deka fein geschnittenes Rindsmark, 4 Deka Parmesankäse, Salz, etwas Muscatnuß und so viel Mehl, daß man lockere Klößchen formiren kann, wovon man das erste zum Versuch kocht. Man siedet sie in gesalzenen Wasser und gibt sie in braune Suppe.

Speck-Knödel (Klöße).

Man schneidet 10 bis 15 Deka Speck würfelig, läßt ihn heiß werden und wenn er durchsichtig ist, feingeschnittene Zwiebel und Petersilie darin anlaufen, gibt ungefähr 28 Deka würfelig geschnittene Semmel dazu und rührt sie auf dem Feuer, bis das Fett eingezogen ist, worauf man sie in eine Schüssel schüttet. Eine halbe Stunde vor dem Einkochen sprudelt man 3 Eier mit 2 Deciliter Milch ab und verrührt es mit der Semmel. Beim Einkochen mischt man 2 Deciliter Mehl nur ganz leicht dazu, macht davon mit in Wasser getauchten Händen oder Kochlöffeln 10 oder 12 Knödeln und kocht sie $^1/_4$ Stunde, wenn sie groß sind, länger, in Suppe oder gesalzenem Wasser. Um zu sehen, ob sie ausgekocht sind, reißt man einen mit Gabeln auseinander.

Tiroler-Knödel. Für 8 große Knödel schneidet man 8 lange Semmeln (eine ungefähr 6 Deka schwer) mischt 10 Deka geräucherten Speck würfelig geschnitten mit angelaufener Zwiebel und Petersilie heiß dazu, dann 15 Deka frisch gekochtes, würfelig geschnittenes, geräuchertes Schweinfleisch und 5 Eier mit höchstens 2 Deciliter Milch und etwas Salz abgesprudelt darunter, um die Semmel zu befeuchten. Erst beim Einkochen mengt man 2 Deciliter Mehl (nicht vom feinen) bei und läßt sie $^1/_2$ Stunden sieden.

Sie werden mit der Suppe angerichtet und als Beigabe gewöhnlich Selchfleisch oder Fleisch mit brauner Sauce oder Sauerkraut dazu servirt.

Böhmische Mehl-Klöße.

Man treibt Butter mit 3 Eiern ab, gibt 2 Deciliter Milch und so viel Mehl dazu, daß es wie Nockerlteig wird und mischt 3 Semmeln würfelig geschnitten, mit Butter gelblich geröstet und Salz darunter. Davon kocht man sogleich die Klöße in das in einem Casserole siedende gesalzene Wasser ein, indem man den Schöpflöffel in dieses taucht und damit vom Teig herausfaßt und in das Wasser legt, wobei der Löffel wieder eingetaucht wird, ehe man abermals in den Teig fährt. Nachdem sie zugedeckt zum Kochen gebracht sind, löst man sie mit einem Kochlöffel

am Rande und am Boden los und läßt sie zugedeckt noch 10 Minuten kochen, wenn sie groß sind, länger. Man faßt sie zum Anrichten mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie in Rindsuppe oder mit Brösel und Butter abgeschmalzen zu Fischsuppe.

Haiden-Knödel.

Man röstet 15 Deka würfelig geschnittene Semmel mit Schmalz oder Speck, mischt 4 Deciliter Haidenmehl dazu, brüht dieses mit gesalzenem siedenden Wasser ab, formirt davon Knödel, kocht sie Rindsuppe und richtet sie gleich an, wenn sie ausgekocht sind.

Sterz.

Haidensterz. Man schüttet $^1/_2$ Liter Haidenmehl in $1^1/_2$ Liter siedendes gesalzenes Wasser und läßt es zugedeckt ungefähr 10 Minuten kochen, dann dreht man den ganzen Mehlkloß mit einem Kochlöffel um, das Obere gegen unten, nachdem man das Mehl vom Rande des Kochtopfes gelöst. Man läßt es nun eben so lange kochen, sticht aber während dieser Zeit einmal mit dem Kochlöffel durch den Mehlkloß hinab, damit das Mehl durch den Dunst besser anschwellen kann. (Macht man Sterz von einer größeren Masse, so muß er auch länger kochen.) Dann schüttet man auch etwas vom Wasser herab, läßt aber so viel daran, als man glaubt, unter das Mehl verrühren zu können und thut dies mit dem Kochlöffel zu großen Brocken. Nun schüttet man ungefähr 10 Deka heißes Schmalz oder von ausgelassenem Specke das Fett darüber und läßt den Topf zugedeckt seitwärts auf dem Herde $^1/_4$ Stunde stehen. Nach dieser Zeit zerreißt und zerbröckelt man es mit einer großen zweispitzigen Gabel, gibt es auf die Schüssel bergartig gehäuft und brennt heißes Schmalz oder Speckgrammeln darüber. Man servirt Rindsuppe oder gesottene Milch oder Schwammsuppe dazu.

Pfannsterz. Von Haiden- oder Weizenmehl mischt man zu $^1/_2$ Liter Auszugmehl 2 Deliliter ordinäres, salzt es, rührt siedendes Wasser dazu, daß ein lockerer, brockiger Teig wird, den man gleich in heißes Schmalz gibt, zugedeckt nur wenig rameln läßt und gleich anrichtet.

Griessterz. $^1/_2$ Liter Gries brüht man mit gesalzenem Wasser wie obigen ab, gibt ihn in das heiße Fett und mischt beim Anrichten die Grammeln oder angelaufenen Schinkenspeck dazu.

Saucen, Gemüse, Garnirungen, Salate und Compote.

Warme Saucen [1]).

Spanische Sauce.

Fleischabfälle, vorzüglich von Kälbernem, zu Scheiben geschnittene Wurzeln und Speck dünstet man ab; wenn es Farbe hat, staubt man Mehl daran und vergießt es mit Brühe, die man durch das Auskochen von Bratenresten, Gerippen, von Wildgeflügel, alten Tauben, Hasen u. dgl. verbessert und gibt etwas guten Wein (am besten Madeira) dazu. Es muß anfangs sehr dünn sein, damit mehr Fleischkraft dazu kommt und wird nach dem Seihen jäh gesotten, wobei man Fett und Schaum abschöpft. Dann gibt man Limoniensaft dazu. Diese Sauce muß sich durch schöne goldbraune Farbe und kräftigen Fleischgeschmack auszeichnen.

Knoblauch-Sauce.

In gelbbraune Einbrenn von Schweinschmalz gibt man einige Zehen Knoblauch fein geschnitten und zerdrückt, vergießt es gleich mit Suppe, läßt es gut versieden und passirt die Sauce vor dem Anrichten.

Oder: Man bereitet kräftige braune Sauce (Seite 29) und mischt beim Anrichten etwas Knoblauchbutter (Seite 44) bei.

Zwiebel- und Schalotten-Sauce.

In Butter oder Schweinschmalz läßt man etwas Zucker zergehen und gibt, sobald er Farbe hat, ziemlich viel geringelte Zwiebel dazu. Wenn diese braun wird, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, läßt es gelbbraun werden und vergießt es mit Suppe und etwas Essig oder Limoniensaft, dann kocht man die Zwiebel wieder mit und passirt die Sauce vor dem Anrichten. Ebenso ohne Zucker.

Oder man kocht einige in vier Theile geschnittene Schalotten oder kleine Zwiebeln und ein Lorbeerblatt mit ein paar Löffel voll Weinessig, bis dieser sich versotten hat, worauf man sie mit brauner kräftiger Sauce auskocht und diese dann passirt.

[1]) Soßen, siehe Seite 8 und 27.

Pfeffer-Sauce.

Einen halben Kaffeelöffel voll Pfefferkörner, einige Schalotten und ein Lorbeerblatt kocht man mit ein paar Löffel Essig und wenn dieser eingegangen, mit spanischer Sauce, welche mit rothem Weine bereitet ist.

Warme Senf-Sauce (Sauce Robert).

Zu Zwiebelsauce gibt man Bratensaft, Limonienschalen, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, etwas Lorbeerlaub, läßt sie gut verkochen, dann mischt man beim Anrichten einen Löffel französischen Senf, Sardellenbutter und Limoniensaft dazu und passirt sie.

Braune Wurzel-Sauce.

Speckschnitten, ziemlich viele Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel und Porre dünstet man ab. Dann staubt man etwas Zucker und ein paar Löffel Mehl darauf, läßt es braun werden, vergießt es mit Suppe, gibt Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Limonienschalen, Thymian und ein Lorbeerblatt, etwas Essig und rothen Wein dazu, läßt die Sauce eine Stunde kochen, dann passirt man sie und gibt Limoniensaft dazu.

Wildpret-Saucen.

Wurzeln und Gewürze, wie zu Beize (Seite 22), dünstet man mit Speck, bis jene gelb geworden und alle Feuchtigkeit verdampft ist, dann staubt man so viel Mehl daran, als das Fett befeuchtet und läßt es bei fleißigem Aufrühren braun werden, worauf man es mit siedender Beize, vergießt und wenn es verkocht ist, durch ein Sieb streicht.

Mit Rahm. Zu obiger Sauce mischt man einige Löffel voll sauren Rahm und läßt sie noch eine Viertelstunde damit kochen. Zu dieser kann man auch Limonienschalen und Kapern geben.

Um der braunen Wildpretsauce ohne Rahm einen angenehmen Beigeschmack zu geben, kocht man etwas von getrockneten Hagebutten oder Paradiesäpfeln oder eingesottenen Weinmost mit.

Mit Wachholderbeeren. Man macht Wildpretsauce und gibt Limoniensaft, etwas rothen Wein, Pomeranzen- und Limonienschalen, Pfefferkörner und einige Wachholderbeeren dazu, verkocht sie gut und treibt sie durch ein Sieb.

Mit Trüffeln. Zu Sauce von gedünsteten, gestaubten Wurzeln, Gewürzen und brauner Suppe bereitet, gibt man ein wenig guten Wein (Madeira), Trüffelschalen und Fleischessenz von dem Wilde, zu welchem die Sauce gegeben wird, läßt sie gut verkochen und passirt sie.

Salmi-Sauce.

Fleischreste von Wildgeflügel schabt man von den Beinen, schneidet und stoßt sie nebst etwas gebackener Semmel, dünstet dies mit Zwiebel oder Schalotten im Bratenfett und staubt etwas Mehl daran. Indessen kocht man die Beine mit Suppe, seiht diese zu dem Gedünsteten und gibt etwas Pfeffer, Limonienschalen und Saft, rothen Wein und sauern Rahm dazu.

Milz-Sauce.

Zu brauner Sauce mit Zwiebel gibt man die ausgestreifte passirte Milz, sauern Rahm, Limonienschalen und Pfeffer und passirt sie vor dem Anrichten.

Kapern-Sauce.

Man macht gelbbraune Einbrenn, vergießt sie mit Suppe, gibt einige Löffel sauern Rahm, Limonienschalen und 3 Deka Kapern dazu und läßt sie verkochen.

Oliven-Sauce.

In braune Sauce, mit Saft von gedünstetem Fleische bereitet gibt man fein geschnittene Oliven, Kapern, Sardellen und etwas Pfeffer.

Bohnen-Sauce.

In gelbe Einbrenn mit Zwiebel gibt man passirte Bohnen, Suppe und Essig.

Erdäpfel-Sauce.

Mit Paradiesäpfeln. Man dünstet einige Paradiesäpfel mit Butter und einem Stück Zwiebel ab, staubt und vergießt sie dann, passirt die Sauce und mischt fein zerdrückte Erdäpfel dazu.

Mit Sardellen. Man läßt Zwiebel oder Schalotten in Bratenfett anlaufen, gibt die gekochten Erdäpfel passirt, dann Sardellen, Suppe Bratensaft und 1 Löffel voll sauern Rahm dazu.

Gurken-Saucen.

Von frischen Gurken. Die geschälten Gurken in dünne Scheiben oder würfelig geschnitten, werden gesalzen und sogleich in gelbe Einbrenn zu angelaufenen Knoblauch gegeben und gedünstet, dann gießt man sie mit Suppe auf, säuert sie mit Essig und gibt ein paar Löffel voll sauern Rahm dazu. Oder man würzt sie mit Pfeffer anstatt Knoblauch.

Von eingelegten Essig-Gurken. Man schneidet diese nudelartig oder reibt sie, dünstet sie in gelber Einbrenn mit Zwiebel etwas ab, verrührt die nöthige Suppe und sauern Rahm dazu und läßt die Sauce gut verkochen.

Bohnenschoten-Sauce.

Von eingesäuerten oder in Essig eingelegten nudelig geschnittenen Bohnenschoten macht man die Sauce wie von eingelegten Gurken.

Petersilien-Sauce.

Zu 2 Eßlöffel frischer Butter gibt man fein geschnittene Petersilie, weißen Pfeffer, den Saft einer halben Limonie, ein paar Eßlöffel voll kräftige braune Suppe oder aufgelöste Glace, läßt es aufkochen und gibt es zu Coteletten.

Schnittlauch-Sauce.

In 2 Löffel Butter oder Schweinschmalz läßt man Mehl gelb anlaufen, gibt eine Handvoll fein herabgeschnittenen Schnittlauch und wenn dieser etwas abgedünstet ist, die nöthige Suppe, dann nur wenig sauern Rahm dazu.

Sauerampfer-Sauce.

Die Blätter von Garten- oder Wiesen-Sauerampfer oder beide gemischt dünstet man mit Butter und etwas Suppe. Man läßt diese eingehen, um Mehl daran zu stauben, verrührt Suppe dazu und mischt sauern Rahm bei, mit dem man sie noch eine Viertelstunde kocht. Wenn die Blätter nicht fein genug zerrührt sind, passirt man die Sauce.

Dill-Sauce.

Dillkraut wird von den Stengeln gezupft, fein geschnitten in lichte Sauce gegeben, welche man mit etwas Essig und ein paar Löffel voll sauern Rahm gut verkocht.

Estragon- (Bertram-) Sauce.

Die von den Stengeln gezupften Blätter werden gewaschen und fein geschnitten nebst etwas Limoniensaft in Buttersauce gegeben.

Kräuter-Saucen.

Man macht kräftige lichte Sauce (Seite 29) und läßt sie gut verkochen, bereitet Kräuterbutter (Seite 43), zu der man auch Estragon mischt und gibt sie kurz vor dem Anrichten in die Sauce.

Legirte Kräutersauce (à la maître d'hôtel). Zu obiger Kräuter-Sauce mischt man beim Anrichten nebst der Kräuterbutter 1 Dotter Sardellenbutter und Limoniensaft und gibt sie zu Geflügel oder Fischen.

Buttersauce (à la maître d'hôtel). Buttersauce (Seite 28) würzt man mit Pfeffer und Muscatnuß und mischt kurz vor dem Anrichten ein Stück Kräuterbutter und etwas Limoniensaft dazu.

Saure Kräuter-Sauce (Sauce ravigote). Zu kräftiger lichter Sauce (Seite 29) gibt man Schalotten, mit Essig und Pfefferkörnern gekocht, wie Seite 107, und wenn sie verkocht und passirt ist, beim Anrichten blanchirte und passirte Kräuter, daß sie davon schön grün wird.

Mit Oel. Man schneidet Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Bertram, Kerbelkraut, Sauerampfer und Schnittlauch recht fein, kocht dies mit halb Suppe, halb Wein und Pfeffer dicklich ein und mischt kurz vor dem Anrichten einen Löffel Oel und Limoniensaft dazu und gibt sie zu Fischen.

Schwamm-Saucen.

Von getrockneten Schwämmen. Die mit warmem Wasser gewaschenen Schwämme schneidet man fein und gibt sie in dünne lichte Sauce mit Petersilie, pfeffert sie und kocht sie weich. Man kann etwas sauren Rahm dazu geben und die Sauce passiren.

Von in Essig eingekochten kleinen Pilzen oder Champignons. In lichte Einmach gibt man die dünnblätterig geschnittenen Schwämme, dünstet sie eine Weile, vergießt sie dann mit Suppe und läßt die Sauce gut verkochen.

Von frischen Schwämmen. Man dünstet wie Seite 39 gereinigte dünnblätterig geschnittene Pilze oder andere zartfleischige Arten mit Butter, Schalotten und Petersilie, bis ihr Saft eingeht, worauf man sie staubt, mit Suppe vergießt, salzt und gut verkochen läßt. Man gibt etwas Pfeffer und Rahm oder Limoniensaft dazu. Ganz kleine Pilze dünstet man ebenso ab und bereitet lichte Sauce mit der gleichen Würze und kocht die Schwämmchen damit fertig.

Zähere Arten überkocht man etwas mit Suppe, schneidet sie dann mit dem Wiegemesser und bereitet sie ebenso.

Von kleinen Morcheln. Man wäscht sie mehrmals, gibt dann laues Wasser und Milch darauf, dünstet sie abgeseiht nur kurz, da sie sonst hart werden, mit Butter, Zwiebel, Pfefferkörnern und Suppe und gibt sie in spanische oder lichte Sauce.

Von Champignons bereitet man die Sauce wie die von Pilzen, jedoch meistens ohne Rahm.

Von Champignons-Abfällen. In dünn vergossener kräftiger Sauce kocht man Abfälle von Champignons, die man zu einer anderen Speise verwendet hat, aus, worauf man die Sauce seiht.

Von gehackten Champignons. Ungefähr 10 Champignons wäscht und schält man und dünstet sie mit Butter und Limoniensaft, während man die Schalen mit Suppe auskocht, die man zu kräftiger lichter

Sauce mischt, welche man passirt mit den indessen gehackten Champignons aufkocht.

Mit Champignons-Essenz (Sauce velouté). Man bereitet kräftige lichte Sauce und gibt so viel Essenz dazu, daß die Sauce davon kräftig schmeckt.

Trüffel-Saucen.

Mit Petersilie. Geschälte, feinblätterig geschnittene Trüffeln dünstet man mit Butter, Schalotten, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer ab, staubt sie und gibt gute Suppe (oder Fleischessenz) dazu.

Mit rothem Weine. Man dünstet die zu Scheiben geschnittenen Trüffeln mit rothem Weine und ganz wenig Knoblauch und kocht sie mit spanischer Sauce auf.

Mit Madeira (à la saint Marsan). Man kocht die Abfälle mit dünn vergossener spanischer Sauce, seiht diese dann und gibt mit Madeira gekochte, nudelig geschnittene Trüffeln hinein. Die Trüffeln können auch mit Butter und Fleischessenz gedünstet zu der mit Madeira bereiteten spanischen oder obigen Sauce velouté gegeben werden.

Von Trüffelschalen. Schalen und Abfälle von Trüffeln, welche man zum Spicken u. s. w. verwendet hat, kocht man mit spanischer Sauce aus und passirt diese.

Legirte Trüffel-Sauce (Sauce au suprême). In lichter Sauce (Seite 29) mit Saft von gedünstetem Geflügel dünn vergossen, kocht man Trüffel- und Champignons-Abfälle $^1/_2$ Stunde aus, schöpft Fett und Schaum ab und passirt sie. Beim Anrichten mischt man Limoniensaft, etwas Krebsbutter und einen Dotter dazu, rührt noch, bis der Dotter verkocht ist und servirt sie gleich.

Ragout-Saucen.

In lichte Sauce gibt man mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstete Champignons, übersottenes, kleinwürfelig geschnittenes Brieß, Hahnenkämme, Erbsen, Krebsschweife und läßt es gut verkochen.

Man macht kräftige, lichtbraune, dünne Sauce (Seite 29), schneidet eine mit Madeira gekochte Trüffel, drei mit Butter und Limoniensaft gedünstete Champignons, ein Stück von geräucherter Zunge, eine kleine gesottene gelbe Rübe und eine Pfeffergurke kleinwürfelig und kocht es mit der Sauce auf.

Krebs-Sauce.

In kräftige lichte oder in Buttersauce mischt man erst vor dem Anrichten Krebsbutter und das würfelig geschnittene Fleisch der Schweifchen und Scheeren und würzt sie mit Limoniensaft und weißem Pfeffer.

Sardellen-Saucen.

In dunkle Einbrenn von 2 Eßlöffel voll Schweinschmalz gibt man 2 Sardellen nur gereinigt und halbirt, vergießt die Sauce mit Suppe, läßt sie gut verkochen und passirt sie dann. Oder man gibt die Sardellen geschnitten in die Einbrenn oder etwas Sardellenbutter kurz vor dem Anrichten in kräftige braune Sauce.

Mit Rahm. Man gibt in semmelfarbe Einbrenn fein geschnittene Sardellen, Schalotten und Petersilie, vergießt es mit Brühe und gibt nach dem Passiren sauren Rahm oder Limoniensaft dazu.

Häring-Sauce.

In lichtbraune, gut verkochte Sauce von Butter, Zwiebel, Mehl, guter Suppe und Limonienschalen gibt man auch den Saft, sowie Pfeffer und einen entgräteten zerdrückten Häring und passirt die Sauce, ohne sie damit kochen zu lassen. Vorzüglich zu Fischen.

Austern-Sauce.

Auf die gewaschenen Austern (zu 1 Kapaun 20 Stück) gibt man 2 Deciliter warmen Wein, löst sie aus, sobald sie aufspringen und läßt in heißer Butter ein paar Löffel voll Mehl, dann fein geschnittene Schalotten und Petersilie anlaufen. Man vergießt es mit kräftiger Suppe und dem Weine von den Austern, gibt fein geschnittene Limonienschalen dazu, läßt die Sauce verkochen und die Austern damit aufsieden.

Oder man gibt sie in lichte Sauce (Seite 29), mit Saft von gedünstetem Geflügel und legirt diese mit 1 Dotter.

Mit Sardellen. Ein Stück Fisch wird mit Sardellenbutter, etwas saurem Rahme und Erbsenbrühe weich gedünstet und passirt, dann gibt man mit Butter oder Oel und Limoniensaft angelaufene Austern dazu.

Muschel-Sauce.

Die gewaschenen kleinen Muscheln legt man in warmen Wein und bricht, wenn sie aufgesprungen sind, die leere Schale weg. Dann macht man die Sauce wie obige von Austern, oder gibt auch zuletzt mit den Muscheln etwas Sardellenbutter und Limoniensaft dazu.

Falsche Muschel-Sauce.

Man läßt in gelber Einbrenn mit Brösel Zwiebel, Petersilie und Sardellen anlaufen und gibt Suppe, Wein und Limonienschalen dazu.

Holländische Sauce.

Einige Löffel voll Fischsud oder Suppe, 1 Löffel Limoniensaft, 2 Löffel Bertramessig, 10 Deka Butter, 2 bis 4 rohe Dotter, Salz und weißen Pfeffer rührt man auf dem Herde nur so lange, bis die Dotter die Sauce dicklich und schaumig machen, worauf man sie wegstellt, noch etwas rührt und über einen warmen gesottenen Fisch oder in einer Sauceschale anrichtet.

Französische Sauce.

Vier Eßlöffel sauren Rahm, 2 frische Dotter, 7 Deka Sardellenbutter, 1 Kaffeelöffel voll Mehl, etwas zerdrückten Knoblauch, Thymian, Limonien-Saft und Schalen und etwas Fischbrühe sprudelt man wie Crême (Seite 49) und gibt es schnell über Geflügel oder Fisch.

Fricassée-Sauce.

Buttersauce mit dem Safte von gedünstetem Fleische oder Fischsud bereitet, wird ausgekühlt, vor dem Anrichten mit frischen Dottern und Limoniensaft oder auch etwas saurem Rahm auf dem Feuer abgesprudelt und dick über oder um Fleisch oder Fisch gegeben.

Dotter-Sauce.

Man rührt 2 Eßlöffel Kräuterbutter, 3 passirte hartgesottene Dotter, Salz, Limoniensaft und Fischsud, läßt es bei beständigem Aufgießen heiß werden und richtet es gleich an.

Rahm-Sauce.

Man sprudelt einen Eßlöffel Mehl, 3 Löffel sauren Rahm, in Butter angelaufene Petersilie und Schalotten oder Knoblauch mit heißer Fleisch- oder Fischbrühe ab und läßt es aufsieden.

Mit Sardellen. Man läßt 2 Löffel voll Brösel in Butter anlaufen, gibt 3 nudelig geschnittene Sardellen, 4 Löffel sauren Rahm, etwas Limoniensaft und Schalen sowie Suppe dazu und kocht es auf.

Limonien-Sauce.

Gelbe Einbrenn vergießt man mit brauner Suppe und gibt Limoniensaft und fein geschnittene Schalen hinein.

Oder man läßt etwas Zucker in Rindschmalz spinnen, etwas Mehl und Brösel anlaufen und gibt Wein, Limoniensaft und Schalen dazu, läßt die Sauce gut verkochen und passirt sie.

Pomeranzen-Sauce.

Die gelbe Schale einer Pomeranze wird klein schieftelig geschnitten, in Wasser gekocht, mit 1/4 Seidel rothen Wein, Pomeranzen- und Limoniensaft, Cayennepfeffer und Zucker mit kräftiger wie Seite 29 bereitete brauner Sauce aufgekocht.

Oder: Man bereitet sie wie die Limonien-Sauce mit gebräuntem Zucker.

Möhren-Sauce.

Geriebene gelbe Rüben dünstet man mit Zucker und Butter, staubt sie dann, vergießt sie mit Suppe und passirt die Sauce.

Rohnen-Sauce.

Man läßt 1 Löffel Zucker in heißer Butter gelb werden, gibt in Essig eingelegte rothe Rüben nudelig geschnitten dazu, staubt dann etwas Mehl daran und kocht es mit Wein auf.

Paradiesäpfel-Sauce.

Gezuckert. Ungefähr 8 mittelgroße ganze Paradiesäpfel gibt man mit etwas Wasser in einen Topf, deckt ihn zu und siedet sie weich, wodurch Farbe und Geschmack besser erhalten wird, als durch Dünsten mit Fett. Dann läßt man in Butter 1 Eßlöffel Mehl anlaufen, gibt die Paradiesäpfel mit dem Wasser dazu, verrührt es, läßt es gut verkochen, worauf man es passirt, dann ziemlich süß zuckert.

Von passirt für den Winter eingesottenen Paradiesäpfeln nimmt man einige Löffel voll anstatt der gekochten. Von Getrockneten löst man mit Wein und Wasser vorher auf. Eingelegte Paradiesäpfel legt man in frisches Wasser, ehe man sie kocht.

Mit Bratensaft. Entzwei gebrochene entkernte Paradiesäpfel dünstet man mit Butter, Schalotten, Pfefferkörnern, passirt sie und gibt sie in etwas lichte mit viel Bratensaft gemischte Sauce.

Mit Wein. Man gibt mit Wein gekochte Paradiesäpfel passirt zu Pfeffersauce (Seite 108) und kocht sie damit auf.

Obst-Saucen.

Von Hagebutten. Man nimmt die Kerne und das Rauhe aus den frischen Hagebutten (Hetschen), kocht sie mit Wein, Wasser, Zucker und Citronenschale weich, passirt sie und kocht sie noch zu gehöriger Dicke ein.

Oder man kocht Salse von Hagebutten mit Saft von gedünstetem Hirschfleisch zu einer schön rothen Sauce.

Oder man läßt in heißer Butter einen Eßlöffel voll Mehl anlaufen und vergießt es mit Wasser und Wein verdünnter Hagebutten-Salse.

Von Weichseln. Man vergießt eine Buttereinmach mit Suppe, gibt mit Wein gekochte frische Weichseln, Limonienzucker und einige Gewürznelken dazu, läßt die Sauce verkochen und passirt sie.

Von Ribiseln. Man läßt ein paar Löffel voll Brösel in heißer Butter anlaufen, mit rothem Weine sieden, bis es dick wird, worauf man es passirt und etwas Wasser, 3 Löffel voll unpassirt eingesottene Ribisel, Zimmt und Gewürznelken dazu gibt und es kocht. Frische Beeren dünstet man vorher mit Zucker.

Von Weinbeeren. In einem Eßlöffel Schmalz läßt man Zucker und Brösel anlaufen, gibt ein paar Löffel Salse (von blauen Beeren bereitet), Zimmt, Limonienschalen, Gewürznelken und 2 Deciliter rothen Wein dazu. Oder man nimmt abgezupfte Beeren von frischen blauen Trauben und neuen Wein dazu und läßt sie länger kochen.

Von Preißelbeeren. In heißer Butter läßt man etwas Mehl anlaufen, gibt einige Löffel voll eingesottene Preißelbeeren oder frische mit Zucker gedünstet und etwas Wasser und rothen Wein dazu.

Aepfel- oder Wein-Sauce. Man kocht ein paar gute Aepfel mit Wein oder Wasser, passirt sie, läßt 1 Löffel Mehl in Butter anlaufen, gibt Zucker, dann das Aepfelmark dazu und verdünnt es mit Wein.

Polnische Sauce.

Gestiftelte Mandeln, Rosinen, Korinthen, Zimmt und Gewürznelken kocht man mit 3 Deciliter rothen Wein, bis die Rosinen anschwellen, läßt nun 2 Deka Butter heiß und 1 Löffel Zucker lichtbraun werden, Mehl mit Brösel gemischt anlaufen, gibt das Gesottene und Limonienschalen dazu und servirt die Sauce zu frischen Zungen oder Rindfleisch.

Kren-Saucen.

Für Suppenkren gibt man nur siedende Rindsuppe über geriebenen Kren (Meerrettig) in eine Schale.

Kren-Sauce. Kräftige, lichte Sauce wird mit etwas saurem Rahme aufgekocht, mit geriebenem, dann fein geschnittenem Kren und etwas Bertram-Essig gemischt und gleich angerichtet zu Fisch gegeben.

Semmel-Kren. Man reibt von einer Semmel die Rinde weg, schneidet sie feinblätterig, gibt kalte Suppe und ganz wenig Safran dazu, kocht es gut, sprudelt es fein ab und gibt 1 Löffel voll Kren dazu.

Für Fische kocht man die Semmel mit mehr Fischsud und gibt nebst Safran und Kren auch sauren Rahm dazu.

Oder man läßt Semmelbrösel in Abschöpf- oder Bratenfett anlaufen, mit Suppe und Essig recht gut verkochen und mischt kurz vor dem Anrichten geriebenen Kren dazu.

Knoblauch-Kren. Mit der Semmel und Fleischbrühe läßt man ein paar Gliedchen Knoblauch kochen und nimmt diese heraus, ehe man einen Löffel voll geriebenen Kren dazu mischt.

Sardellen-Kren. Man läßt Brösel in Bratenfett anlaufen, gibt Suppe, sauren Rahm, Safran und 2 zerdrückte Sardellen dazu, kocht es gut und sprudelt es ab.

Mandel-Kren. In heißem Gansfett läßt man 1 Löffel Mehl anlaufen, vergießt es mit abgekochter Milch wie ein dünnes Kindskoch, dann mischt man 7 Deka abgezogene, gestoßene Mandeln, etwas Zucker und Limonienschalen und vor dem Anrichten geriebenen Kren dazu.

Kalte Saucen.

Saurer Kren.

Essig-Kren. Geriebener Kren wird mit Essig und Zucker nach Geschmack gemischt, daß es saftig, aber nicht zu dünn ist. Um dem Meerrettig die zu große Schärfe zu benehmen, kann man vorher heiße Suppe darüber geben und diese dann wegseihen.

Aepfel-Kren. Man reibt ein paar geschälte Aepfel, mischt sie sogleich mit Essig, damit sie nicht braun werden, dann Zucker und zwei Löffel geriebenen Kren dazu.

Ungeschält gesottene Maschanzker passirt man und gibt Himbeeressig oder Limoniensaft nebst Zucker und Kren dazu.

Pomeranzen-Kren. Der Saft von 1 Limonie und 2 Pomeranzen, abgeriebener Zucker von 1 Pomeranze, Wein und Kren wird gut gemischt. Auch kann man Aepfelmark dazu nehmen.

Eier-Kren. Zwei hartgesottene Dotter stoßt man, verrührt sie recht fein mit Essig und gibt etwas Oel, Salz und geriebenen Kren dazu.

Erdäpfel-Sauce.

Einige gesottene Erdäpfel werden gerieben, mit einem hartgesottenen Dotter, fein geschnittener Petersilie oder Schnittlauch, Salz, Essig und

Oel abgerührt und mit Pfeffer bestreut. Oder man mischt auch zerdrückte Häringsmilch oder in Streifchen geschnittene Sardellen dazu.

Bohnen-Sauce.

Weich gekochte passirte Bohnen verrührt man recht fein und dick mit Essig und Oel. Man kann passirte Sardellen oder gestoßene Schalotten dazu geben oder die Sauce mit Schnittlauch bestreuen.

Mandel-Sauce.

3 Hände voll abgezogene Mandeln stoßt man sehr fein, sowie auch 2 hartgesottene Dotter, mischt sie mit Tafelöl, gutem Essig, etwas zerdrücktem Knoblauch und Salz und treibt es durch ein Sieb. Die Sauce muß fein und dicklich wie ein Kindskoch sein.

Eier-Sauce.

Mit Schnittlauch. 3 hartgesottene Dotter stoßt und passirt man, verrührt damit 4 Eßlöffel voll Oel und mischt Essig, Schnittlauch und das feingehackte Weiße von den Eiern dazu.

Mit Sardellen. Man stoßt 3 hartgesottene Dotter und 2 Sardellen und rührt es mit 3 Löffel Oel und Essig nach Geschmack zu einer dicklichen Sauce. Man kann auch Petersilie, Knoblauch und Pfeffer oder auch fein geschnitten und gestoßen Zwiebel, Thymian- und Limonienschalen dazu geben.

Wachholder-Sauce.

Man schneidet Zwiebel oder Schalotten fein und stoßt damit 2 hartgesottene Dotter, 10 Wachholderbeeren und etwas Limonienzucker recht fein Dann mischt man dies mit Essig, Oel und dem Safte einer Limonie.

Chaudeau-Sauce.

Man mischt zu Bertram-Essig so viel Suppe, daß es mild sauer ist und zu 2 Deciliter davon 3 rohe Dotter, ein wenig Zucker und Salz, sprudelt es am Feuer, bis es dick ist, dann in frisches Wasser gestellt fort, bis es kalt geworden, mischt Schnittlauch dazu und streut auch darüber.

Kalte Fricassée-Sauce.

Zu 3 bis 6 rohen Dottern gibt man eine Kaffeeschale voll feines Oel, eben so viel Aspik, von einer Limonie den Saft und etwas Salz und weißen Pfeffer oder 4 passirte Sardellen. Man sprudelt es am Feuer, bis es dick ist, dann peitscht man es auf dem Eise in Becken noch fester

und gibt es über Fleisch oder Fisch oder läßt es in einem flachen Model im Eise fest werden und sticht es mit in warmes Wasser getauchten Formen zum Garniren aus.

Oel-Sauce (Mayonnaise).

Gelbe Mayonnaise. Man stellt eine Schüssel auf Eis und rührt darin mit einem Holzlöffel 4 bis 6 rohe Dotter und etwas Salz und gibt bei beständigem Rühren abwechselnd tropfenweise 15 Deka Oel 2 Deciliter kaltes lichtes Aspik (siehe Seite 26) und Bertramessig dazu. Wenn es crêmeartig dick geworden ist, gibt man auch weißen Pfeffer und tropfenweise den Saft einer Limonie dazu. Man läßt es bis zum Gebrauche im Eise stehen.

Für weiße Mayonnaise nimmt man 2 lichte Dotter und zuletzt tropfenweise auch 1 Kaffeelöffel voll Wasser.

Mayonnaise mit Kräutern. Die Saucekräuter (Seite 44) oder auch etwas Spinat, blanchirt, gestoßen und passirt, rührt man mit obigen Bestandtheilen zu dicker Mayonnaise.

Mit Sardellen. Man nimmt 4 passirte Sardellen zu den Bestandtheilen der weißen oder gelben Mayonnaise.

Von hartgesottenen Dottern. 3 hartgesottene Dotter und 3 Sardellen werden gestoßen und passirt mit 3 Deciliter Aspik, 7 Deka Oel und dem Safte von 1 Limonie auf Eis gerührt.

Ohne Aspik. Gleich viele hartgesottene und rohe Dotter rührt man flaumig, dann kaffeelöffelweise Oel und Essig abwechselnd dazu.

Butter-Sauce statt Mayonnaise.

Mit Kräutern. Blanchirte und fein geschnittene Kräuter (Seite 42) stoßt man mit 1 Löffel voll Kapern, 3 hartgesottenen Dottern, 5 Sardellen, verrührt nach und nach 14 Deka Butter und 7 Deka Oel dazu, dann etwas Bertramessig und stellt die Sauce bis zum Gebrauche in Eis oder kaltes Wasser.

Mit Sardellen. 6 rohe Dotter, 3 Löffel Weinessig, 7 Deka Sardellenbutter sprudelt man auf der Gluth, bis es dick ist, dann fort, bis es kalt geworden, worauf man tropfenweise Oel dazu rührt. Wenn es schön dick ist, streicht man es über Fisch oder Fleisch.

Wildgeflügel-Sauce statt Mayonnaise.

Reste von Wildgeflügel stoßt man fein und kocht sie mit gutem Weine, etwas brauner Suppe, einigen Schalotten und einem Lorbeerblatte, nimmt das Fett ab und seiht diese Essenz durch eine Serviette zu 4 Deci-

liter spanischer Sauce, kocht sie ein, verdünnt sie dann mit 2 Deciliter Aspik; gibt Limoniensaft dazu und rührt die Sauce auf Eis, daß sie crêmeartig wird, sie muß schön lichtbraun sein und pikant schmecken. Man taucht dann die Stücke von Wildgeflügel ein und läßt sie über Eis gestellt sulzen. Der Rest wird in die Schüssel gegeben. Wenn sie gestockt ist, legt man das Fleisch darauf und ziert es mit Aspik (und Trüffeln).

Wildpret-Sauce.

Reste von Hasen- oder Rehbraten schneidet und stoßt man fein mit 2 hartgesottenen Dottern, Schalotten, 2 Sardellen, 1 Löffel voll fein geschnittenen Kapern, gibt dabei etwas Essig dazu und passirt es. Man verrührt es dann mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce.

Kräuter-Saucen.

Man schneidet Petersilie, Bertram, Kerbelkraut und Schalotten fein, gibt zu 2 Löffel voll dieser Kräuter, den Saft von 2 Limonien, Salz, Pfeffer und 14 Deka Oel und rührt es eine Viertelstunde.

Mit Dottern. Zu den Kräutern nimmt man auch Sauerampfer und Schnittlauch, stoßt und passirt sie, so wie 2 hartgesottene Dotter, und treibt sie mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer ab.

Statt Mayonnaise. In 5 Deka zerlassene Butter rührt man 2 Löffel voll Mehl, gießt es mit Braisesaft an, gibt 1 Löffel Aspik, 1 Löffel Bertramessig dazu und kocht es dicklich ein. Ausgekühlt verrührt man es mit 4 frischen Dottern, gibt 2 Löffel voll mit Essig gekochte, feingeschnittene Sauce-Kräuter (Seite 44) dazu und rührt es $^1/_2$ Stunde auf dem Eise, worauf man 4 Eßlöffel voll Oel, Essig und etwas Salz beimischt und $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten das Fleisch damit überzieht.

Kapern-Saucen.

Gekocht. Man rührt 2 Deciliter Oel und 3 passirte Sardellen so lange auf mäßiger Wärme, bis die Sardellen zergangen sind, dann gibt man Petersilie, Knoblauch und eine Hand voll Kapern sehr fein geschnitten, sowie von 2 Limonien den Saft und eben so viel Essig dazu, läßt es nun einmal aufsieden, gibt es warm über das warme Fleisch und stellt es bis zum Gebrauche an einen kalten Ort.

Mit hartgesottenen Dottern. Eine Hand voll Kapern ebenso viel Kerbelkraut oder Petersilie abgebrüht, schneidet und stoßt man, verreibt es im Mörser mit 8 gestoßenen Sardellen und 2 hartgesottenen Dottern und rührt es mit Oel und Bertramessig zu einer dicken Sauce.

Mit rohen Dottern. Man treibt 3 rohe Dotter auf dem Eise ab, gibt 2 passirte Sardellen, 2 Löffel voll feingeschnittene Kapern, Salz, Pfeffer und tropfenweise 2 Deciliter Oel, 2 Löffel Aspik und Bertramessig dazu und rührt, bis es dick geworden ist.

Ohne Dotter. Von 6 Deka feingeschnittenen Kapern, 6 Deka passirten Sardellen, 6 Deka Oel und den Saft einer Limonie.

Senf.

Sowohl gewöhnlicher als Kräuter- oder Sardellen-Senf wird im Senftiegel oder einer Senfschale mit Deckel und Glaslöffel, besonders bei frischem Schweinfleische und Rindsbraten, auf den Tisch gegeben.

Mit Limoniensaft. Zu Kremser- oder anderem scharfen Senf mischt man Zucker und Limoniensaft nach Geschmack.

A la diable. Man mischt gleich viel Senf und Zucker, verdünnt dies mit rothem Weine und gibt Limoniensaft und einige Tropfen Oel dazu.

Senf-Saucen.

Englische Sauce. Zu 2 Löffel Kräutersenf gibt man Petersilie und Schalotten gestoßen und passirt, den Saft einer Limonie, 1 Löffel Zucker, Salz, Pfeffer, 4 Löffel Oel, Bertramessig und 4 passirte hartgesottene Dotter und etwas Bratensaft (ohne Rahm) und rührt es auf Eis zu einer zarten Sauce.

Als indische Sauce (Remoulade Indienne) nimmt man zu obiger Sauce noch 1 Kaffeelöffel aufgelösten indischen Safran und etwas Paprika und stellt sie gut verrührt auf Eis.

Mit Kräutern (Remoulade verte). Die Saucekräuter (Seite 44) nebst Spinat und Schnittlauch gesotten und passirt, mischt man mit französischem Senf, Essig, Oel, Salz und Pfeffer zu einer grünen schmackhaften Sauce.

Mit Kapern (Sauce Tartare). 1 Löffel fein geschnittene Kapern, 1 Löffel passirte Kräuter, 1 Löffel Sardellen, 3 Löffel Senf, Pfeffer, Salz und 3 passirte Dotter rührt man auf Eis mit 14 Deka Oel, etwas mehr als 1 Deciliter kaltem Aspik und Bertramessig zu einer dicken Sauce und gibt sie zu Wildpret oder Fisch.

Zur Zeit der frischen Kräuter kann man Vorrath für das ganze Jahr machen und diese Sauce zu kaltem Braten, zu hartgesottenen Eiern bei Thee, zu Salat verwenden. Man verrührt nämlich 2 Hände voll Kräuter (Seite 44) fein geschnitten, 4 Deka geschnittene Kapern, 14 Deka passirte Sardellen, 2 Deciliter französischen Senf, 14 Deka feines Oel,

4 Deciliter Bertramessig, 17 Gramm Salz, 3 Deka Zucker, 4 Gramm Pfeffer, füllt es in Gläser oder Senftiegel und bewahrt sie luftdicht verschlossen an einem kühlen Orte auf. Beim Gebrauche mischt man zu dem achten Theil davon einen hartgesottenen passirten Dotter.

Kaviar-Sauce.

Hartgekochte Dotter werden passirt und mit Kaviar, Essig und Oel abgerührt.

Sardellen-Sauce.

Man rührt 8 Sardellen, gereinigt, gestoßen und passirt, mit dem Safte von 2 Limonien und gibt nach und nach 14 Deka Oel dazu, oder auch ein paar Löffel Aspik, wodurch sich das Ganze besser bindet.

Mit Dottern. Zu 14 Deka Sardellen und zwei rohen Dottern in Eis gestellt, rührt man nach und nach 21 Deka Oel, von 4 Limonien den Saft und so viel Essig, bis eine feine aber dickliche Sauce ist.

Häring-Sauce.

Die ausgewässerte Milch von einem Häringe läßt man ein paar Tage in Essig mit Zwiebel und Pfeffer liegen, treibt sie mit Oel und 3 hartgesottenen Dottern, etwas Essig und Pfeffer ab und gibt ein paar Löffel voll französischen Senf und fein geschnittene Kapern dazu.

Oder: Man stoßt die Milch von einem Häringe mit 3 hartgesottenen Dottern, ein paar Schalotten und einen geriebenen Apfel, passirt es und treibt es mit Essig, Oel und Pfeffer ab und gibt es zu kaltem Wildprete.

Saure Gemüse.

Frische Gurken schneidet man auf der Zahnscharbe nudelig, rührt Oel, Salz, Essig und einen passirten Dotter ab, mischt es gut mit den Gurken und bestreut sie mit Schnittlauch und Pfeffer.

Salzgurken werden geschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten, zu gesottenem oder gebratenem Rindfleische gegeben.

Bohnenschoten fein nudelig geschnitten, mit Salzwasser gesotten oder eingelegte, macht man mit Essig und Oel ab und gibt Petersilie oder Saturei oder Bertram oder gehackte Schalotten dazu.

Gemischte Gemüse und Mixed Pickles. Wenn man davon servirt, sucht man von jeder Gattung herauszunehmen.

Kleine Schwämme, sowie von den verschiedenen Essigurken nimmt man aus dem Essig und gibt sie in einer Sauceschale zu Rindfleisch.

Gemüse.

Einfach eingebrannte Gemüse.

Die Gemüse werden gereinigt, gewaschen, wie Seite 40 gekocht, abgeseiht in lichte Einmach (Seite 8) gegeben, damit abgedünstet, bis sich die Feuchtigkeit verloren hat und mit Suppe vergossen, gut verrührt und verkocht. Sie sollen weder suppig noch zu trocken sein, wenn man sie anrichtet und durch die Einmach nur verbunden werden. Ist Knoblauch als Würze geeignet, so gibt man nur ein paar Zehen davon, fein zerdrückt vor dem Gemüse, zum angelaufenen Mehle.

Spinat wird mit vielem gesalzenen siedenden Wasser zugesetzt, nicht zugedeckt, damit er grün bleibt, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet, dann passirt oder mit dem Wiegemesser fein zusammengeschnitten. Man läßt nun Zwiebel, dann Mehl in heißem Schmalze oder Butter anlaufen, gibt Knoblauch und den Spinat dazu, vergießt ihn mit Suppe, würzt ihn mit Pfeffer und läßt ihn nur $^1/_4$ Stunde verkochen, da er bei langem Stehen am Herde die Farbe verändert. An Fasttagen vergießt man ihn mit Milch. Als Beleg besonders geeignet sind gebackene Fleischsachen, Kaiserfleisch, Bratwürste, Eierspeise, arme Ritter u. s. w.

Burgunderblätter von jungen Pflanzen werden an den Spitzen abgeschnitten und wie Spinat bereitet.

Portulack, sowie die jungen Blätter des Mangold mit Gartenmelde oder Sauerampfer gemischt, bereitet man wie Spinat.

Von Rhabarber und Meer- oder Seekohl bereitet man die jungen zarten Blätter ebenfalls wie Spinat.

Bocksbart. Man schneidet die zähen Spitzen weg, siedet ihn mit Salzwasser, übergießt ihn nach dem Abseihen mit kaltem, drückt ihn aus und schneidet ihn ziemlich fein, worauf man ihn in lichte Einmach mit Knoblauch gibt und mit Suppe verkocht.

Brechbohnen. Große Gattungen von Fisolenschoten werden nach Wegschneiden des fadigen Randes, in Stücke gebrochen, in Salzwasser gekocht, in Einmach mit angelaufener Zwiebel gegeben, und mit Petersilie, Saturei (Bohnenkraut) und Pfeffer gut verkocht.

Bund- oder Schlußsalat (Sommerendivie) gekocht und übergossen schneidet man einigemale durch und gibt ihn in lichte Einmach mit Petersilie oder mischt gedünstete Erbsen darunter.

Winterendiviensalat kocht man mit erneuertem Salzwasser, um seinen bitteren Geschmack zu mildern, schneidet ihn dann fein, dünstet ihn mit Butter ab, staubt etwas Mehl daran und nimmt zum Vergießen

nebst Suppe etwas Obers, gibt Zucker und Muskatnuß dazu und läßt ihn gut verkochen.

Röhrlsalat siedet und schneidet man wie obigen und dünstet ihn mit lichter Einmach ab, ehe man Suppe dazu rührt. Wenn man Wiesensauerampfer mitkocht, gibt man auch gegen Ende sauren Rahm dazu.

Wirsing oder Herzkohl wird grob geschnitten (wobei die Stengel nach der Länge liegend abgeschnitten werden), vor dem Sieden (Seite 40) mit heißem Wasser überbrüht, mit Zwiebel und etwas Knoblauch eingebrannt und mit Pfeffer und Majoran gewürzt.

Kraut (Weißkohl) bereitet man wie den Kohl, jedoch ohne Pfeffer und kocht dafür Kümmel mit.

Neugesäuertes Kraut. Ein fester Krautkopf wird fein und langnudelig geschnitten, dann mit Wasser, Essig, Salz und Kümmel gesotten, zu angelaufener Zwiebel in lichte Einmach gegeben und mit seinem Sude und etwas Suppe vergossen. Dann kann man ein paar Löffel sauren Rahm dazu mischen.

Blaues Kraut feinnudelig geschnitten, mit gesalzenem Wasser gekocht, in lichte Einmach gegeben, wird gesäuert und gepfeffert.

Sauerkraut mit wenig Wasser gekocht, gibt man in lichte Einbrenn und rührt es mit der zweispitzigen Gabel auf. Man muß weniger Mehl und mehr Fett dazu nehmen, als bei anderen Gemüsen. Oder man kocht es mit Wasser, Speck und gerösteteter Zwiebel, läßt Mehl in gehacktem, heißem Specke anlaufen und rührt es mit einer Gabel dazu. Oder man kocht frisches Schweinfleisch mit dem Kraute.

Kohlrabi. Die mürben Blätter werden von den Stengeln gestreift, zusammengedreht und nudelartig geschnitten, die Rüben geschält, und länglich viereckig geschnitten. Dann läßt man in Schweinschmalz, Zwiebel, Petersilie und Mehl anlaufen, gibt die gekochten Rüben mit dem Sude dazu und wenn sie etwas abgedünstet sind, die noch nöthige Suppe. Die gekochten Blätter seiht man ab, überschüttet sie mit kaltem Wasser und kann sie zu den Rüben mischen oder für sich einbrennen und mit den Rüben abwechselnd anrichten.

Monatrettige. Man schneidet die nur gewaschenen Knollen dünn blätterig, kocht sie anfangs mit Wasser, nach Abseihen dieses mit Suppe und gibt sie zu den, wie die Blätter der Kohlrabi eingebrannten Herzblättchen.

Gelbe Rüben (Möhren) werden nudelig geschnitten, mit Suppe gesotten in lichte Einmach mit angelaufener Petersilie gegeben.

Weiße Rüben werden blätterig geschnitten, mit Kümmel gesotten und in sehr lichte Einmach gegeben.

Gesäuert. Man schneidet die geschälten Rüben auf der Zahnscharbe (Rübenhachel) nudelig, gibt Kümmel, Salz und Essig dazu und läßt sie zugedeckt auf dem warmen Herde 1 Stunde stehen, dann kocht man sie mit Wasser, läßt es eingehen, rührt sie in lichte Einmach und vergießt sie mit Suppe.

Saure Rüben müssen in einem irdenen oder gut emaillirten Geschirre gekocht werden. Dann gibt man sie in lichte Einmach.

Kürbisse[1]) bereitet man wie die Rüben mit Kümmel, Salz und Essig gesotten, in lichte Einmach gegeben. Für den Winter eingesäuerte, wie die sauren Rüben.

Gemüse mit Butter-Sauce.

Die Butter-Sauce (wie Seite 28 bereitet) kann man zu Spargel und Karfiol nebst Suppe mit dem Wasser, worin er gekocht wurde, vergießen und sie mit Petersilie aufkochen oder mit weißem Pfeffer oder mit Limoniensaft würzen oder man kann etwas recht guten sauren Rahm oder zuletzt einen Dotter und ein Stück frische Butter beimischen.

Karfiol. Wenn man ihn von allen Flecken und Blättchen gereinigt und die Haut von den Stengeln abgezogen hat, wird er gesotten, wobei man ihn, mit den Stielen gegen oben einlegt, damit die Rosen weiß bleiben oder eine unzertheilte in ein Tuch binden und in das Salzwasser hängen kann. Man stellt diese in der Mitte auf und gibt obige Buttersauce darüber.

Spargel. Man schabt bei zarten Stämmen die schuppenartigen Blättchen vom Spargel ab, bei dicken, festeren die Haut abwärts weg und bricht ihn wo er hart wird ab. Dann wäscht man ihn, bindet ihn locker büschelweise und kocht ihn $^1/_2$ Stunde, worauf man erst Salz dazu gibt. Wenn man ihn leicht durchstechen kann, wird er mit dem Backlöffel vorsichtig auf die Schüssel gefaßt, aufgebunden und mit obiger Buttersauce übergossen.

Spargelsalat. Auswachsende Stämme vom gelben Schlußsalat abgeschnitten, wenn sie spannlang sind, bereitet man wie Spargel.

Bocksbart, dem man die Spitzen stark abschneidet, wird nach dem Sieden mit Buttersauce aufgekocht.

Rosen- oder Sprossenkohl wird in stark gesalzenem Wasser nur kurz gesotten, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet und in Buttersauce aufgekocht.

---

[1]) Kürbisse werden zur Bereitung als Gemüse halbreif abgenommen, wenn man die Schale noch mit leichtem Druck des Fingernagels durchstechen kann. Es eignen sich dazu unsere gewöhnlichen, sowie Ohio-, Schmeer-, Spargelkürbis u. dgl. mehr.

Bohnenschoten. Nachdem man die Fäden abgezogen, schneidet man die Schoten nudelig oder schief zu fingerbreiten Stückchen, kocht sie weich und gibt sie abgeseiht in Buttersauce mit Petersilie und Pfeffer.

Erbsenschoten kocht man mit wenig Suppe, Butter, Zucker und Salz und gibt Buttersauce mit Petersilie dazu.

Erbsen siedet man in Salzwasser und gibt sie abgeseiht in Buttersauce mit grüner Petersilie, daß sie von derselben aber nur gebunden sind, zuckert sie ein wenig und läßt sie gut verkochen.

Getrocknete Erbsen (siehe Vorräthe) gibt man ein paar Stunden früher in die gleiche Menge kalten Wassers und dann mit diesen in Butter zum Dünsten, dann weiter wie die frischen.

Pflückerbsen. Dünne grüne Spargelstämme bricht man zu erbsengroßen Stückchen und bereitet sie wie die Erbsen.

Schwarzwurzel (Scorzonere). Man schabt die Haut von den Wurzeln, legt sie in mit Essig gemischtes Wasser, schneidet sie zu Stücken und diese nudelig. Dann wäscht man sie in reinem Wasser aus und dünstet sie mit etwas Suppe, Salz, Limoniensaft und Butter in einer zugedeckten Casserole weich und gibt Buttersauce dazu. Oder man gibt sie gesotten in Buttersauce mit Petersilie und Pfeffer.

Hafer- oder Weißwurzeln, im ersten Jahre ein mildes schmackhaftes Gemüse, werden wie die Schwarzwurzeln bereitet. Zuckerwurzeln sind wie die Schwarzwurzeln und wie Spargel zu bereiten.

Kerbelrübchen, wie die Mandeln geschält, kocht man in Buttersauce mit Petersilie und Pfeffer fertig und gibt sie als Garnirung zu Ragout, Coteletten u. s. w.

Monatrettige werden geputzt und gewaschen, mit Suppe, etwas Salz und Pfeffer gekocht, dann in Buttersauce mit Petersilie gegeben.

Gedünstete Gemüse.

Gedünstete Gemüse sind schmackhafter als gesottene weil ihr Saft nicht entzogen wird. Bei den zarteren Arten genügt die Feuchtigkeit, welche vom Waschen daran hängen bleibt. Rübenarten und Kohl überbrüht man vorher mit siedendem Wassen und läßt sie 5 Minuten stehen.

Zuckererbsen werden mit Butter, Petersilie, Zucker, Salz und etwas Suppe weich gedünstet, dann mit Mehl gestaubt noch eine Weile abgedünstet, worauf man Suppe dazu gibt und sie noch gut verkochen läßt. Man kann auch etwas heißes Obers und ganz wenig Muscatblüthe

beimischen. Getrocknete grüne Erbsen muß man vorher über Nacht in laues Wasser geben, damit sie anschwellen.

Erbsenschotten. Die Spitzen schneidet man weg und zieht dabei den am Rande befindlichen Faden ab. Man dünstet sie mit Butter, Petersilie, Suppe und etwas Zucker zugedeckt weich, staubt sie dann mit Mehl und vergießt sie mit Suppe. Vorzüglich zu gebackenen Fleisch u. dgl.

Bohnenschoten. Grüne Schoten schneidet man nach Abziehen der Fäden sehr fein nudelig, gibt sie mit Butter in einen Topf, deckt ihn zu, stellt ihn in das Rohr und schüttelt ihn fleißig auf, bis sie zusammen gefallen und ziemlich weich geworden sind. Dann stellt man sie auf den Herd, gibt Suppe und einen Stengel Bohnenkräutel dazu, dünstet sie noch 1 Stunde, worauf man etwas Buttereinmach mit Zwiebel, Petersilie und Pfeffer oder Paprika und sauern Rahm dazu gibt.

Kopfsalat wird gereinigt übersotten und in vier Theile geschnitten mit Bratensaft gedünstet und mit etwas lichter Sauce aufgekocht.

Kohlwürstchen. Kohlköpfe kocht man in Salzwasser, legt die Blätter auseinander, schneidet die Rippen davon weg und rollt sie zu Würstchen, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut, bei Oberhitze mit Butter, Bratenfett oder Speckschnitzchen und Zwiebelscheiben braun dünstet, mit etwas lichter Sauce aufkocht und als Garnirung verwendet.

Blauer Kohl. Die Blätter werden von den Rippen gestreift, gewaschen, in vielem gesalzenem Wasser gekocht, mit kaltem übergossen und ausgedrückt fein geschnitten. Dann läßt man fein geschnittene Zwiebel mit Butter gelb werden, Mehl anlaufen, dünstet den Kohl damit ab und vergießt ihn mit Suppe. Man gibt glasirte Kastanien und Bratwürste als Garnirung oder gebratene Kastanien in den Kohl.

Zu Braunkohl gibt man etwas Rothwein.

Kraut. Ein paar kleine feste Köpfe halbirt man, schneidet die Hälften wieder auseinander, in 3 oder 4 Theile und kocht das Kraut mit gesalzenem Wasser eine Weile, worauf man das Wasser abschüttet und kaltes darauf gibt. Abgetropft legt man diese Stücke in heißes Bratenfett und dünstet sie weich, worauf man lichte Sauce, Bratensaft und Kümmel dazu gibt und es zugedeckt noch bei mäßiger Hitze dünstet.

Neugesäuertes Kraut. Das sehr fein und lang nudelig geschnittene Kraut läßt man mit Salz, Kümmel und Essig gemischt, eine Stunde zugedeckt stehen, gibt es dann in heißes Schmalz, dünstet es weich, staubt nicht zu viel Mehl daran und vergießt es mit Suppe; auch kann man ein paar Löffel sauern Rahm beimischen.

Braun gedünstetes Kraut. Man gibt ein paar Löffel Zucker in das heiße Schmalz und wenn er gelb geworden, das fein nudelig geschnittene Kraut, welches man offen dünstet und erst, wenn es Farbe hat, salzt, ein wenig säuert, dann staubt und mit Suppe vergießt. Als Beleg gibt man gebackenes Fleisch und vorzüglich Bratwürste.

Sauerkraut gibt man leicht ausgedrückt in heißes Schmalz und wenn der Saft eingegangen ist, etwas Suppe dazu, rührt es fleißig auf, dünstet es zugedeckt ungefähr 1 Stunde, worauf man es staubt, dann mit Suppe vergießt und gut verkocht.

Auf ungarische Art läßt man Zwiebel, dann Mehl in Speck anlaufen, gibt das nur kurz übersottene, abgeseihte Sauerkraut dazu, dünstet es 4 Stunden, gibt nach 2 Stunden feingeschnittenes Dillkraut oder Paprika dazu und kurz vor dem Anrichten sauern Rahm.

Zum Braundünsten von Sauerkraut gibt man Zucker oder Zwiebel in das Schmalz und dünstet es bei stärkerer Hitze offen. Wird es am Boden braun, so gibt man etwas Suppe darauf, verrührt es gut und wenn es genug Farbe hat, staubt man es und vergießt es mit Suppe.

Wenn man Wachteln, einen Kapaun oder Fasan mit Kraut gibt, so dünstet man dieses wie oben, gibt den Bratensaft dazu und das Kraut als Garnirung. Reste erwärmt man im fertigen Kraute.

Kohlrabi schneidet man länglich viereckig, dünstet sie mit Schweinschmalz oder Butter, Zwiebel und Petersilie zugedeckt weich, staubt nur wenig Mehl daran und läßt sie mit Suppe verkochen. Braungedünstet werden sie wie die Rüben.

Möhren oder gelbe Rüben werden abgeschabt, gewaschen, nudelig geschnitten, mit Butter, Zucker, Salz, Petersilie und etwas Suppe gedünstet und wenn sie weich sind, mit lichter Sauce aufgekocht. Die kleinen, ganz jungen Möhren schabt man nur ab, kann auch ein paar Blättchen von Kraut daran lassen und dünstet sie zur Garnirung wie die vorigen.

Weiße oder Wasser-Rüben. Man gibt sie würfelig geschnitten in heißes Schmalz, salzt sie, dünstet sie mit etwas Suppe und Zucker weich, dann werden sie gestaubt und mit Suppe vergossen, worauf man auch etwas heißes Obers beimischen kann.

Mit Schöpsenfleisch. Die gewaschenen Rüben schneidet man länglich viereckig, Schöpsenfleisch zu kleinen Stückchen, salzt dieses, gibt es dann schichtenweise mit den Rüben in eine Casserole, öfters etwas Suppe dazu und dünstet es mürbe. Dann läßt man Mehl in Fett anlaufen, vergießt es mit Suppe, schüttet es darauf und läßt es gut verkochen.

Braungedünstete Rüben. Man läßt Zucker im Schmalze schäumen, gibt die würfeligen Rüben dazu, dünstet sie ohne Zudecken braun und mürbe, gibt etwas Suppe dazu, wenn sie trocken werden, worauf man sie salzt, staubt und mit Suppe vergießt.

Ebenso dünstet man von den mit grober Zahnscharbe geschnittenen, eingesäuerten Rüben, ohne Brühe, mit Zwiebel nebst Zucker.

Burgunder Rüben schält man, schneidet sie mit der Zahnscharbe, dünstet sie mit Schmalz, Essig, Salz und Kümmel und kocht sie mit etwas lichter Sauce auf.

Teltower und bairische kleine gelbliche Rüben, sowie Steckrüben werden würfelig geschnitten und mit Butter, Zucker und wenig Wasser in gut verdecktem Geschirre weich gedünstet, worauf man sie nach Eingehen der Feuchtigkeit mit etwas Mehl staubt, mit Suppe vergießt, salzt und pfeffert und noch gut verkochen läßt.

Kerbelrübchen dünstet man nach Ueberkochen, um sie zu schälen, ebenso.

Gemischte Rüben. Rüben verschiedener Farbe werden mit kleinen Formen ausgestochen, jede Gattung für sich mit Zucker und Butter weich gedünstet, mit lichter Sauce aufgekocht, dann zusammen angerichtet.

Gurken mit Rahm. In feine Scheiben geschnittene Gurken dünstet man mit Butter oder Schweinschmalz, worauf man sie staubt, und wenn das Mehl lichtbraun geworden ist, mit Suppe, Essig, dann sauern Rahm gut verkocht. Man würzt sie nebst Salz mit Pfeffer oder auch etwas Knoblauch.

Speck-Gurken. Man läßt würfelig geschnittenen Speck heiß werden, Mehl darin anlaufen, gibt die gesalzenen Gurken und Essig dazu und dünstet sie weich. Dann gibt man die nöthige Suppe und kurz vor dem Anrichten gekochte, blätterig geschnittene Erdäpfel und Pfeffer dazu.

Gurken zum Garniren werden geschält, nach der Länge in 4 Theile geschnitten, die man zu daumenbreiten Stücken abschneidet und etwas abgerundet, mit Butter, Zucker, Salz und weißem Pfeffer dünstet, wenn sie etwas Farbe haben, mit Essig und ein wenig Sauce aufkocht. Zu Schöpsenfleisch, Rindsbraten u. s. w.

Erdartischocken (Topinambur) geschält und würfelig geschnitten, dünstet man wie Kohlrabi und pfeffert sie.

Speisekürbisse. (Siehe Seite 125.) Man schneidet sie auf der Zahnscharbe, salzt sie, läßt sie eine Stunde stehen, drückt sie dann etwas aus und gibt sie zu in Schmalz angelaufenem Mehl nebst Kümmel und Essig und dünstet sie mit etwas Suppe vergossen. Auf ungarische Art

läßt man Zucker vor dem Mehl lichtbraun werden und gibt zuletzt sauern Rahm dazu.

Grüne Bohnen, welche man von sehr ausgewachsenen zähen Fisolenschoten oder spätem Nachwuchs auslöst, blanschirt man mit Salzwasser, dünstet sie kurz mit Butter und Suppe und gibt etwas lichte Sauce mit Petersilie und Pfeffer dazu.

Puffbohnen. Den aus den frischen Schoten der Saubohnen gelösten Bohnen zieht man die dicke Haut ab, worauf man die zarten grünen Bohnen wie die vorigen bereitet.

Cardi. Die dicken gebleichten Blatt-Rippen der spanischen Artischocke werden in fingerlange gleiche Stücke geschnitten, nachdem man die Stacheln und die grünen und hohlen Rippen beseitigt hat und in vielem Salzwasser mit Essig so lange gekocht, bis sich die faserige Haut abziehen läßt, worauf man die Stücke in frisches Wasser legt. Dann werden sie an beiden Enden schön zugeschnitten und in Suppe mit Limoniensaft weich gedünstet, mit Buttersauce oder spanischer Sauce aufgekocht und als Garnirung oder als Gemüse mit Belege verwendet.

Zuckerwurzeln werden abgeschabt, zu Stücken geschnitten, in Mehl gedreht, mit Butter gedünstet und mit etwas Suppe aufgekocht.

Schalotten und kleine Zwiebeln werden geschält, mit Butter, Suppe und Essig gedünstet und mit etwas Suppe aufgekocht.

Zwiebelscheiben. Geschälte Zwiebeln (weiße) schneidet man zu Scheiben, dreht sie in Mehl, bäckt sie in Schmalz und dünstet sie mit Essig, Zucker, Bratensaft, Suppe, Salz und Pfeffer auf.

Ohne Stauben gedünstete Gemüse.

Kohl, Kraut und Salat. Kleine feste Köpfe werden in Suppe gekocht, dann der Länge nach in 4 Theile geschnitten, mit Speckschnitten, Zwiebel, etwas Suppe und Bratensaft oder Fleischextract abgedünstet und nochmals auseinandergeschnitten als Garnirung gegeben.

Sprossenkohl. Die mit Salzwasser gekochten Köpfchen (Seite 125) gibt man in heiße Butter, etwas Pfeffer dazu, schüttelt sie auf und läßt sie dünsten, bis der entquellende Saft verdampft ist.

Bohnenschoten feinnudelig geschnitten, siedet man in Salzwasser, läßt Petersilie, Brösel und Sardellen in Butter anlaufen, dünstet die abgeseihten Fisolen damit ab, gibt dann etwas sauern Rahm und Limoniensaft dazu und kocht sie damit auf.

Rothes Kraut. Man besprengt das nudelig geschnittene Kraut mit etwas Essig und läßt es $^1/_2$ Stunde stehen. $1^1/_2$ Stunden vor dem

Anrichten gibt man es in heiße Butter oder Schweinschmalz mit gelb angelaufener Zwiebel, salzt es, belegt es oben mit Scheiben von säuerlichen Aepfeln und gibt während des Dünstens öfters etwas Suppe dazu. Wenn die Aepfel weich sind, entfernt man sie und rührt das Kraut bis zum Anrichten einige Male auf. Ist es zu wenig säuerlich, so gibt man noch Essig, wenn zuviel, etwas Zucker dazu.

Rüben und Wurzeln, z. B. gelbe Maltheser-, Bartfelder-, Regensburger-, Teltower-Rüben, Pastinak, Goldrüben, Hammelsmöhren u. dgl. kann man, wenn sie jung und zart sind, abgeschabt, verkleinert in ihrer natürlichen Form oder würfelig schneiden und (jede Gattung für sich) in Salzwasser übersieden und mit Butter, Zucker und etwas Suppe dünsten, wobei sie ihre Farbe behalten müssen.

Selleriewurzeln. In Salzwasser halb gar gekocht, geschält in Scheiben, dann in Streifchen geschnitten, dünstet man mit Butter, etwas Suppe, sauern Rahm, Pfeffer und Muscatnuß fertig.

Artischocken. Man legt die geschälten und überkochten Böden in eine mit Butter ausgestrichene Casserole, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Brösel mit ganz wenig fein zerdrücktem Knoblauch gemischt, deckt das Geschirr zu und dämpft sie bei mäßiger Hitze im Rohre ungefähr 2 Stunden lang. Wenn kein Saft mehr ist, gibt man etwas Suppe dazu. Jungen Artischocken schneidet man die Spitze ab, blanchirt sie, drückt die Blätter auseinander und gibt Salz, Pfeffer und Butter oder gutes Oel mit dem Safte von zerdrücktem Knoblauch darauf, dünstet sie zugedeckt und gibt gegen Ende Brösel darüber.

Erdartischocken (falsche Fondi). Von großen Knollen schneidet man kleinfingerdicke Scheiben, rundet diese unten etwas ab, höhlt sie auf der oberen Fläche aus, damit sie den Artischockenböden ähnlich sehen, bestreut und dünstet sie ebenso, jedoch höchstens $^1/_2$ Stunde.

Speisekürbisse, feste gelbe Zuchi u. dgl. schneidet man zu fingerdicken Stückchen, belegt damit ein Casserol, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Bröseln und Butterstückchen und stellt sie offen in das Rohr.

Melonzani (blaue Eierfrucht) werden mit der Schale zu Würfeln geschnitten, gesalzen und leicht eingeschwert. Nach 2 Stunden wäscht man sie aus, läßt sie auf einem Siebe absinken und dünstet sie mit Butter oder Oel und mit Pfeffer bestreut und gibt einige Paradiesäpfel mit Sellerie und Zwiebelscheiben gedünstet und passirt dazu. Ungeschälte, nur nach der Länge halbirte, legt man in ein Casserol, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Bröseln, betropft sie mit Olivenöl und stellt sie offen in das Rohr.

Glasirte Kastanien. Man kocht geschälte Maroni, bis man ihnen die innere Haut abziehen kann, dann werden sie mit Butter, Zucker und ganz wenig kräftiger Fleischsuppe gedämpft.

Abgeschmalzene Gemüse.

Spargel, wie Seite 125 gesotten, legt man gewöhnlich auf eine ovale Schüssel, kurze Stämme in größerer Menge jedoch auf eine runde, mit den Köpfen in der Mitte. Man bestreut ihn dann mit in Butter angelaufenen Bröseln und gießt diese darüber.

Mit Krebsbutter. Man sprudelt ein paar Löffel voll sauren Rahm mit einem Kaffeelöffel Mehl ab, gießt ihn über den auf die Schüssel gegebenen Spargel, streut Brösel darüber und übergießt ihn mit geschmolzener Krebsbutter. Man garnirt ihn mit Krebsschweifchen und Scheeren, deckt ihn mit einer Schüssel zu und läßt ihn auf den Herd gestellt aufkochen.

Spargelsalat. Man kocht die Salatstämme (Seite 119) vorsichtig, damit die Spitzen nicht abgestoßen werden, schmalzt sie wie den Spargel ab und gibt ein paar Löffel Obers darüber. Ebenso bereitet man zusammengedrehte Blätter vom Schlußsalat.

Karfiol wird in Salzwasser mit Butter gekocht, schön auf die Schüssel gerichtet, mit Brösel bestreut und gewöhnliche oder Sardellen-Butter heiß darüber gegeben. Damit er wie eine große Rose aussieht, kann man denselben in eine Halbkugelform einlegen, leicht niederdrücken, dann stürzen. Man übergießt ihn nur mit Butter und gibt ein Beleg herum, oder streut geriebenen Parmesan-Käs darauf, und läßt diesen im Ofen schmelzen, worauf man ihn mit Butter begossen servirt.

Zucker-Erbsen. (Auf englische Art.) Man kocht sie in gesalzenem Wasser ungefähr $^1/_2$ Stunde, seiht sie ab, gibt ein Stück Butter darauf, schüttelt sie auf und richtet sie an, sobald diese geschmolzen ist.

Puffbohnen wie Seite 130 geschält gibt man in siedendes gesalzenes Wasser und sobald dieses aufkocht, abgeseiht in kaltes, dann in heiße Butter mit Pfeffer und richtet sie gleich an.

Erbsen- und gelbe Bohnenschoten. Nach Abschneiden der Spitzen und Abziehen der Fäden kocht man die ganzen Schoten in gesalzenem Wasser, gibt sie abgeseiht in eine Casserole zu Butter mit angelaufener Petersilie oder gelb gerösteten Bröseln, schüttelt sie auf und richtet sie gleich an.

Mit Käse. Man gibt sie in heiße Butter, bestreut sie mit Pfeffer- und Parmesankäse und schüttelt sie auf, bis dieser geschmolzen ist.

Speisekürbisse. Frühreifen englischen Schmeerkürbiß mit röthlichem Fleische, reif aber noch fest abgenommen, oder Spargelkürbiß, oder italienische Zuchi zu fingerlangen und fingerdicken Stückchen geschnitten, siedet man in gesalzenem Wasser nicht zu weich und gibt angelaufene Brösel mit heißer Butter darüber. Man gibt sie zu Salami, oder man dünstet sie noch mit saurem Rahm auf und gibt sie zu gebratenem Rindfleisch.

Schwarzwurzeln sucht man fingerdicke aus, schabt die Haut ab, legt sie in mit Essig gesäuertes Wasser, kocht sie dann mit gesalzenem Wasser weich und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab. Man bereitet sie auch mit Käse wie die gelben Bohnenschoten. So bereitet man auch die Hafer- und Zuckerwurzeln.

Cardi wie Seite 130 vorgerichtet, so wie die gebleichten Blattrippen des Seekohles und des Silbermangold und der Rhabarberpflanzen werden zu Stücken geschnitten, mit Salzwasser gekocht, mit Butter und Bröseln abgeschmalzen.

Kerbelrübchen gibt man nach Ueberkochen und Schälen in Butter mit angelaufener Petersilie oder Zwiebel wie kleine Erdäpfel.

Artischocken. Man schneidet mit einer Scheere die Spitzen von den Blättern weg, überbrüht sie mit Wasser, nimmt das innere Rauhe und Faserige heraus, legt sie in kaltes Wasser, dann in siedendes gesalzenes mit Butter und Limoniensaft, daß sie davon bedeckt sind und kocht die großen beinahe 2 Stunden (bis sich ein Blatt herausziehen läßt), legt sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit heißer Butter oder gutem Oele ab.

Kleine Maiskolben von Fingerlänge in Salzwasser gesotten, mit Butter abgeschmalzen, gibt man als Garnirung zu gebratenem Rindfleisch.

Die großen Maiskolben, so lange sie noch milchig sind, abgeschält in Salzwasser gekocht, gibt man zwischen einer Serviette angerichtet als Assiette, nebst frischer Butter. Man bestreicht sie mit Butter und bestreut sie mit Pfeffer und Salz.

Gebackene Gemüse.

Artischocken. Man dünstet die etwas ausgehöhlten Böden mit Suppe und Limoniensaft und läßt sie auskühlen. Dann füllt man je zwei und zwei mit legirtem Ragout von Geflügelfleisch, Zungen und Champignons zusammen, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel, und bäckt sie in Schmalz.

Karfiol. Die eigroßen, nicht zu weich gekochten Karfiolrosen dreht man abgetrocknet in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Aufgerichtet gibt man in die Mitte eine schöne abgeschmalzene Rose und am Rande herum gebackene grüne Petersilie.

Schwarzwurzel. Die nach dem Abschaben in mit Essig gemischtes Wasser gegebenen Wurzeln schneidet man in halbfingerlange Stückchen, spaltet die dickeren in 2 oder 4 Theile und legt sie dann auf ein Tuch zum Abtropfen. Nun werden sie mit Suppe, Butter, Limoniensaft, Salz und Zucker gedünstet, dann taucht man sie einzeln in Bierteig (Seite 55) oder dreht sie in Ei und in mit Mehl gemischte Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man gibt sie mit Salz bestreut als Gemüse oder als Fleischgarnirung.

Gemischte Gemüse. (Auf französische Art.)

Die grünen Gemüse, als: Spargelköpfchen und Pflückerbsen, Sproßenkohl, Bohnenschoten u. dgl., sowie Karfiol, kocht man mit gesalzenem Wasser und gibt sie in heiße Butter oder in eine kurze Buttersauce. Cardi, Schwarzwurzeln, Artischockenböden, dünstet man weiß mit Butter, Suppe und Limoniensaft, gelbe Rüben ohne Limoniensaft in ihrer natürlichen Farbe. Weiße Rüben, Kohlrabi, Schalotten oder kleine Zwiebeln dünstet man braun mit Butter, Zucker und wenig Suppe.

Man schneidet dazu die Bohnenschoten schiftelig, Cardi, Artischocken u. s. w. würfelig, Wurzeln länglich, die Rübengattungen bohrt man rund oder oval aus.

A la jardiniere [1]) (auf Gärtnerin-Art) nennt man die Garnirung mit mehrlei Gemüsen, wenn man jede Gattung, in Farbe und Form so natürlich als möglich bereitet, häufchenweise um das Fleisch gibt.

Maccedoine [2]) nennt man eine Mischung wie oben bereiteter Gemüse, welche man noch mit etwas Buttersauce übergießt und aufschüttelt, in Formen füllt und mit Fleisch unterlegt, dann stürzt.

Ragoût maccedoine wird eine Mischung noch junger zarter Gemüse, mit kräftiger lichter Sauce oder Fastenbeschamel gebunden, genannt, und zu Fleisch oder Fischen verwendet. Zu solchem Ragout von weißen oder gelben Rüben, Kastanien, Zwiebeln und kleinen Champignons kann man auch eine Bratwurst roh, fingerdick von einander entfernt, unterbinden und sie mit Suppe gekocht oder gebraten an diesen Stellen abschneiden und diese kleinen Kugeln, nachdem man die Haut abgezogen, nebst dem Genannten mit spanischer Sauce vermischen.

---

[1]) A la Schardinier ausgesprochen.

[2]) Maßedoan ausgesprochen.

Chartreuses [1]) sind farcirte, mit Fleisch gefüllte, gestürzte Gemüse, welche sowohl als Speise nach dem Rindfleische gegeben werden, als in kleinen becherartigen Formen gemacht, zur Garnirung verwendbar sind. Für diese wird eine glatte Form mit Butter bestrichen, am Boden und seitwärts mit Papier ausgefüttert und mit Gemüse und Wurzeln zierlich ausgelegt. Nachdem diese gegen innen mit einer fingerdicken Schichte von Farce gehalten sind, wird der innere Raum schichtenweise mit Gemüse und Fleisch vollgefüllt und mit Farce bedeckt eine Stunde im Rohre in Dunst gekocht. Nach dem Stürzen zieht man das Papier vorsichtig ab und garnirt den Rand mit Sprossenkohl, Karfiolröschen o. dgl.

Zum Auslegen des Bodens verwendet man Spargelköpfe, kleine Champignons, Trüffeln zu Ringen und Scheiben ausgestochen, schiftelig geschnittene Bohnenschoten u. s. w. Zum Bedecken der Seitenwand nimmt man weiße und gelbe Rüben, Pastinak, Schwarzwurzeln, Cardi u. dgl., alles ohne Stauben gedünstet, säulenförmig oder zu Blättchen geschnitten.

Wenn der Boden über dem Papiere belegt ist, gibt man Farce nicht ganz an den Rand darüber, wo man dann erst eine Reihe von Wurzelsäulchen aufstellt und mit Eiweiß gegen innen bestrichen mit Farce befestigt. So oft eine Reihe mit Farce bestrichen ist, muß auch in gleicher Höhe Fleisch und Gemüse abwechselnd gegeben werden, so fort bis die Form voll ist. Die Wurzelreihen läßt man übereinander mit den Farben und der Richtung wechseln. Wenn man von den gekochten Rüben Blättchen schneidet, so legt man solche halb übereinander ein.

Zum Füllen des inneren Raumes eignen sich Stücke von zahmen oder Wildgeflügel, Brieschen, kleine Schnitzchen, Würste, Zunge, geräuchertes Fleisch und zu dem Fleische geeignete Gemüse, z. B. bei geräuchertem oder Wild gedünstetes Kraut, beim Auslegen mit gelben Rüben und Pastinak Farce von Schweinfleisch (wie Bratwurstfülle) und innen gedünstete gelbe Rüben und Schnitzchen.

Im Reifmodel gemacht, kann man solche Chartreusen gestürzt in der Mitte mit Gemüse füllen und die Höhe mit Fleischstücken belegen, z. B. auf Erbsen gespickte Brieschen und geräucherte Zunge, wie Hahnenkämme geschnitten zusammenlaufend eingesteckt u. dgl.

Gefüllte und farcirte Gemüse.

Spinatwürstchen. Man bäckt Frittaten und schneidet jede in 4 Theile. Dann mischt man gesottenen Spinat fein geschnitten zu einem Abtriebe von etwas Butter, Dottern und saurem Rahm, gibt Salz, Brösel

[1]) Schartrös ausgesprochen.

und den Schnee dazu, streicht es auf die Frittaten und rollt sie zusammen. In ein flaches Geschirr gelegt, stellt man sie in das Rohr und gibt, wenn sie schön braun und steif gebacken sind, sauren Rahm mit Dottern abgesprudelt darüber und richtet sie gleich an.

Spinatpudding. Zwei Hände voll rohen Spinat, Petersilie und Zwiebel schneidet man recht fein, ebenso $1^1/_2$ abgeriebene, in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, mischt es zusammen und gibt es in heiße Butter, dünstet es etwas ab und läßt es auskühlen. Indessen schneidet man auch Bratenreste, Bries u. dgl. recht fein, rührt 4 Dotter, das Fleisch und etwas Salz zum Abgedünsteten, sowie den Schnee der 4 Klar und bindet es in eine mit Butter bestrichene Serviette ein. Man kocht es eine Stunde in Salzwasser, läßt es dann 5 Minuten auf dem Durchschlage absinken, worauf man es aufgebunden auf die Schüssel gibt, das Tuch wegnimmt und etwas Buttersauce darüber schüttet.

Gefüllter Salat. Kopf- und Schlußsalat wird nicht zu weich gekocht in kaltes Wasser gegeben und auseinander gelegt. Dann streicht man zwischen die Blätter eine gute Farce von gebratenem Kalbfleische, Hühnerleber, Beinmark, etwas in Milch geweichter Semmel, Dottern, Salz, Pfeffer und saurem Rahm oder Geflügelfarce (Seite 31), gibt ihm seine vorige Gestalt und dünstet ihn mit Butter oder auf Speck gelegt, mit etwas Suppe ab. Man schneidet ihn dann in 2 oder 4 Theile und gibt ihn als Fleischgarnirung oder mit etwas Buttersauce aufgekocht als Gemüse. Oder ebenso 2 Blätter etwas übereinander gelegt, mit Farce bestrichen, zu Würstchen gedreht, mit Bratenfett abgedünstet.

Gefüllter Kohl. Kleine Kohlkopfe übersiedet man, schneidet den Strunk aus, streicht auf jedes Blatt rohe Kalbsfarce mit Bratwurstfülle gemischt, gibt ihnen wieder ihre Form und umwindet sie mit Fäden. Auf Speck und Zwiebel in eine Casserole gelegt, dünstet man sie im Rohre bräunlich, dann schneidet man jeden Kopf in 4 Theile, legt sie in etwas Buttersauce und läßt sie noch eine Weile dünsten.

Gestürzter Kohl. 2 kleine Kohlköpfe blättert man ab, und dünstet die gewaschenen Blätter und Herzchen mit Fett, Schalotten und Rindsuppe, etwas Majoran und Salz. Mit den in 4 Theile geschnittenen Herzchen legt man eine mit Butter ausgestrichene ausgebröselte Form aus, streicht Kalbsfarce darüber (von 15 Deka gebratenen Kalbfleisch 3 Deka Butter, 1 Ei, 3 Deka in Milch geweichter Semmel) bestreut sie mit fein geschnittenem Schinkenfleisch und gibt eine Schichte von dem gedünsteten Kohl, wieder Farce, dann sauren Rahm und Brösel und bäckt es.

Kohlstrudel. Gesottene Kohlblätter, welchen man die Rippen ausgeschnitten, breitet man auf einer Serviette etwas übereinandergelegt aus. Dann treibt man Butter mit Dottern ab, mischt fein geschnittenes gebratenes Kalbsfleisch und den Schnee dazu, streicht es dünn auf, streut würfelig geschnittene Zunge darüber, rollt es strudelartig zusammen und bindet es in das Tuch. Man siedet diese Strudel in Suppe und gibt sie zu Stücken geschnitten als Fleischgarnirung.

Kohlwürstchen mit Käse. Während die Kohlblätter auskühlen, treibt man 2 Deka Butter mit 2 Eiern ab, gibt eine Hand voll mit Obers befeuchtete Brösel und eben soviel geriebenen Parmesankäse dazu, streicht auf jedes Kohlblatt einen Eßlöffel voll davon, rollt sie zu kleinen Würstchen, schneidet die Enden etwas ab, gibt sie mit Butter und Zwiebelscheiben in eine Casserole und läßt sie bräunlich werden.

Gefüllter Krautkopf. Einem kleinen Krautkopfe schneidet man beim Strunke eine Scheibe ab, höhlt ihn aus, schneidet das herausgenommene Kraut fein und dünstet es mit Butter und angelaufenen Bröseln. Dann gibt man fein gehacktes rohes Schweinefleisch, Salz, Muscatnuß, gestoßenen Kümmel und 3 Eier dazu und füllt damit den leeren Raum voll. Oben gibt man einige Blätter darauf, bindet das Kraut in eine Serviette und kocht es 1 Stunde in Salzwasser. Aus dem Tuche auf die Schüssel gegeben, wird es ganz oder zu Stücken geschnitten, mit Brösel und Parmesankäse bestreut und mit Butter übergossen.

Gestürztes Kraut. Man legt einen Kuppelmodel mit Speck, dann mit blanchirten, in Suppe gekochten, auseinander gelegten Krautblättern aus, streicht Kalbsfarce von gekochtem Fleische ein, gibt wieder Blätter, Farce und nochmals Blätter und füllt den leeren Raum mit Stücken von Wildgeflügel und Salmi voll, dann wird es mit Blättern, Farce und Speck bedeckt in Dunst gesotten, gestürzt und nach Beseitigung des Speckes mit Bratwürsten garnirt.

Oder: Man drückt einen übersottenen Krautkopf aus und dünstet ihn zugedeckt in einer Casserole mit Speck, Schinken, Kalbfleisch, Bries oder Euter, Zwiebel und fetter Suppe weich und läßt den Saft ganz eingehen. Ausgekühlt nimmt man mehr als die Hälfte des Krautes und überschneidet es ein wenig. Das übrige Kraut so wie das mitgedünstete Fleisch wird fein zusammengeschnitten, mit einer ausgestreiften rohen Bratwurst, Salz und 2 Dottern zu Farce gemacht. In einen am Boden mit Speck ausgelegten Model gibt man dann gesottenes Kaiserfleisch oder Zunge, zu schönen kleinen Stücken geschnitten, darauf eine Lage von dem grob geschnittenen Kraute, dann Farce, so fort, bis der Model voll ist, streut

Brösel darauf, bäckt es $^1/_4$ Stunde und stürzt es. Man kann es ohne Auslegen, zu Stücken geschnitten, als Fleischgarnirung geben.

Krautwürstchen gebacken. Von obiger Farce kann man als Würstchen in Oblaten wickeln, sie in Ei und Brösel drehen und in Schmalz backen.

Im Netze. In Stücke von Schweins- oder Kalbsnetz dreht man etwas von obiger Krautfarce und legt sie als kleine runde Laibchen auf das Blech, die offene Seite zum Boden, bestreicht die Oberfläche mit Butter, welche man mit 1 Dotter abgetrieben und bäckt sie jäh.

Krautstrudel. Reine Krautblätter werden fein gehackt mit Butter, saurem Rahm, Salz, etwas Muscatblüthe weich gedünstet und ausgekühlt, auf ausgezogenen Strudelteig gestreut. Darüber streut man Schinkenfleisch, rollt den Strudel zusammen und bäckt ihn in einer Casserole.

Mit Rahm. Von einem halbirt gesottenen Krautkopfe legt man die Blätter auseinander und wenn sie ausgekühlt sind, bestreicht man sie mit einer Farce von rohem Kalb- und Schweinfleisch, Eingerührtem, geweichter Semmel, Pfeffer und Salz oder roher Rindsfarce mit Rahm (Seite 30 ohne Sardellen), rollt sie zu Würstchen, die man in eine Casserole legt, etwas Butter, Rahm und Brösel darauf gibt und bäckt.

Von in Köpfen eingesäuertem Kraute. Man macht eine Fülle von rohem, fein gehacktem Schweinfleisch, Zwiebel, Paprika und rohem Reis, gibt davon ein paar Löffel voll auf jedes Blatt, rollt sie zu Würstchen und drückt die Enden ein, damit von der Fülle nichts heraus kann. Man legt sie in eine Casserole, schüttet Krautwasser darauf, daß sie damit bedeckt sind, kocht sie zugedeckt 1 Stunde und gibt gegen Ende sauren Rahm oder eine lichte Sauce mit Rahm und etwas Safran dazu.

Gestürztes Sauerkraut mit Wildpret. Von gebratenen Wildpretresten schneidet man dünne gleiche Stückchen und legt damit einen Model über Speckschnitten aus. Die Abfälle fein geschnitten, mit Dottern und Rahm gemischt, gibt man mit weißgedünstetem Sauerkraut abwechselnd in den Model, bedeckt es mit Speckschnitten und bäckt es.

Mit geräuchertem Fleisch. Eine mit Fett ausgestrichene Casserole belegt man mit zu Scheiben geschnittenen gesottenen Erdäpfeln, gibt darauf eine Lage gedünstetes Sauerkraut, dann schöne Stückchen von gesottenem geräucherten Fleisch, wieder Erdäpfel und Kraut, dann einige Löffel sauren Rahm und stellt es $^1/_2$ Stunde in das Rohr.

Mit Fischfarce. Von geräuchertem Fische zieht man die Haut ab, schneidet ihn fein, läßt Brösel in Butter anlaufen und gibt den geschnittenen Fisch und sauren Rahm dazu, unterlegt damit gedünstetes Fastenkraut in einem ausgebröselten Model und bäckt es.

Mit Rogen. Man dünstet einen Karpfenrogen mit Butter, läßt ihn auskühlen, sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm und 1 Ei ab und mischt es zusammen. Einen mit Papier ausgelegten Model legt man dann mit Fischstücken, Petersiliensträußchen und zu Scheiben geschnittenen harten Eiern aus und füllt ihn mit gedünstetem Kraute und Rogen abwechselnd voll, zuletzt gibt man Brösel und Butter darauf und siedet es in Dunst.

Rogenkraut mit Belege. Man mischt den gedünsteten Rogen mit saurem Rahme zum Kraute und gibt eine Eierspeise und gebackene Froschkeulen darauf.

Farcirter Karfiol. Man legt eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform mit gekochten Karfiolsröschen aus, füllt den Zwischenraum mit Kalbsfarce und siedet es 1 Stunde in Dunst.

Karfiol mit Schinken. Gesottenen Karfiol gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und streut fein geschnittenen Schinken auf jede Schichte. Dann sprudelt man 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab, schüttet es darüber, bestreut es mit Parmesankäse, schmalzt es mit Butter ab und bäckt es $^1/_4$ Stunde bei mäßiger Hitze.

Farcirtes Gemüse als Melone. Zu einem Abtriebe von 2 Deka Butter und 2 Eiern mischt man eine Hand voll mit Obers befeuchtete Brösel, gebratenes Kalbfleisch, fein geschnitten, kleinwürfelig geschnittenes Beinmark, gedünstete grüne Erbsen, Krebsfleisch und Salz. Der Melonenmodel wird mit langen Speckschnitten ausgelegt, darauf mit Krebsschweifchen und gesottenem Spargel, in der Länge des Models. Mit dem Abgerührten vollgefüllt, wird es 1 Stunde gebacken. Wenn es gestürzt ist, nimmt man den Speck weg.

Gefüllte Kohlrabi. Von kleinen, schön runden Kohlrabi schneidet man das Herz als Deckel herab, schält sie, höhlt sie mit einem Apfellöfferl oder kleinem Messer aus, so viel man kann, ohne sie zu brechen und siedet sie in einem flachen Geschirre mit Salzwasser oder Suppe nicht zu weich. Einzeln herausgefaßt, füllt man sie mit Schweins- oder Kalbhachis oder Ragout, gibt die Deckel darauf, stellt sie in eine Casserole mit etwas Buttersauce und läßt sie eine Weile dünsten. Man kann sie als Gemüse oder als Fleischgarnirung geben. Zur Fülle kann man auch fein geschnittenes Fleisch von Indian, Hühnern u. s. w. mit ebenso viel Schinkenfleisch, angeweichter, zerdrückter Semmel, den feinen Kräutern und Dottern mischen.

Gefüllte Gurken. Ausgewachsene grüne Gurken schält man, schneidet ein Ende ab und nimmt die Kerne aus, wobei man sie gleichmäßig aushöhlt. Man füllt Farce von Kalbfleisch (Nr. I, Seite 31) ein,

bestreicht es am Ende mit Ei, gibt das Abgeschnittene von der Gurke daran, dünstet sie auf Speck gelegt mit Suppe weich und kocht sie mit etwas gesäuerter Sauce und saurem Rahme auf, dann schneidet man sie zu Scheiben und gibt sie als Fleischgarnirung.

Gefüllte Kürbisse. Man schneidet von einem halbreifen Spargelkürbis gleiche Stücke, höhlt sie aus, überkocht sie, füllt sie gehäuft mit beliebiger Farce und dünstet sie auf Speckschnitteln gelegt mit etwas Suppe und ganzen Paradiesäpfeln. Beim Anrichten passirt man den Saft darüber. Die gurkenförmigen Zuchetti bereitet man wie die gefüllten Gurken.

Gefüllte Sellerie. Man schält überkochte Wurzeln, höhlt sie aus, füllt sie mit Schweins- oder Wildpretfarce und dünstet sie fertig.

Gefüllte Paradiesäpfel. Man schneidet die Deckeln ab, nimmt die Kerne aus dem Fleische und füllt rohen Reis mit gehacktem rohen Kalbfleisch gemischt ein und dünstet sie zwischen Speckschnitten.

Gefüllte Artischocken. Man schneidet sie am Boden schön gleich und die Spitzen der Blätter ab, nimmt das Innere aus und kocht sie wie Seite 126, streicht dann auf jedes Blatt und in die Mitte mit Dottern legirte Farce oder Ragout, gibt etwas Buttersauce darüber und dünstet sie damit $^1/_2$ Stunde.

Gefüllte Artischockenböden und falsche Fondi. Man nimmt alle Blätter weg und füllt die Böden mit einer Geflügelfarce, mit den feinen Kräutern bereitet, gehäuft voll, gibt Butter und Brösel darüber und dünstet sie wie die gebackenen (Seite 133).

Gefüllte Zwiebeln. Zwiebeln mittlerer Größe schält man, schneidet eine Platte ab und höhlt sie aus. Dann füllt man Farce von Kalbs-, Wild- oder Schöpsen-Braten ein, stellt sie in eine Casserole, in welcher man sie bei Oberhitze mit Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Suppe und Essig dünstet und braun werden läßt.

Schwämme.

Gedünstet. Pilzlinge, Reizker, Parasolpilze, Champignons o. dgl. zartfleischige Schwämme werden gereinigt (siehe Seite 39), blätterig geschnitten und auf einem Siebe abgetropft mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer gedünstet; (man gibt solche zu gebratenem Fleisch, Polenta oder Sterz). Oder man kocht ein paar Löffel voll sauren Rahm damit auf oder gibt zuletzt einen Dotter und eine Messerspitze Fleischextract dazu. Mit Einmach gebunden. Wie die vorigen gedünsteten Schwämme staubt man mit etwas Mehl und gibt Rindsuppe, dann etwas Rahm dazu, welchen man gut verkocht. Bei zäheren Arten von Schwämmen, Dotterschwamm u. s. w. gibt man

Suppe beim Dünsten dazu. Kleine Champignons u. dgl. dünstet man nach Entfernen der Haut mit Butter, einem Stücke Zwiebel und Limoniensaft schön weiß, auf starker Hitze, bis der Saft fast ganz eingegangen ist, dann gibt man Buttersauce mit Petersilie, Salz und Pfeffer dazu. Morcheln schneidet man zu Scheiben oder nach der Länge entzwei, salzt sie etwas und dünstet sie mit Butter und Schalotten, nimmt diese dann heraus und gibt braune Sauce mit Limoniensaft dazu. Oder man gibt etwas Wein zu kleinen Morcheln, dünstet sie mit Butter und Petersilie, gibt dann Rahm, Brösel und Butter darüber und läßt sie mit Oberhitze aufkochen. Trüffeln werden geschält, dann blätterig geschnitten, mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Suppe zugedeckt, weich gedünstet. Dann kann man sie etwas stauben und mit kräftiger Brühe von gedünstetem Fleisch vergießen oder mit spanischer Sauce aufkochen.

Schwammhaschee. Gewaschene und blanchirte Schwämme jeder Gattung, besonders aber Hirsch-, Korallenschwämme u. dgl. zu dieser Bereitung geeignet, schneidet man fein, dünstet sie mit Butter, Schalotten und Petersilie, salzt sie, staubt sie mit Mehl und gibt Suppe, sauern Rahm und Pfeffer dazu oder etwas Muscatnuß und zuletzt einen Dotter.

Gefüllte Schwämme. Von den Hüten gleich großer Champignons entfernt man die Haut und die Blättchen und dünstet sie mit Butter und Limoniensaft. Das Fleisch von den Stielen wird fein geschnitten, mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstet, zu Geflügelfarce von Bratenresten gemischt. Man füllt damit die Hüte gehäuft an, gibt den Rest in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, setzt die gefüllten Schwämme darauf, deckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papiere zu und stellt sie auf einem Bleche in das Rohr. Man kann sie als Garnirung oder als Assiette verwenden. Morcheln bricht man die Stiele aus und gibt diese fein geschnitten und gedünstet zu einer Kalbsfarce, mit der man die gedünsteten Hüte füllt, welche man in einer Schüssel in die mit sauerm Rahme gemischte Farce stellt und im Rohre bäckt. Trüffeln werden gewaschen, 1/2 Stunde mit rothem Wein gekocht, dann schneidet man einen Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie mit saftigem Haschee von Wildgeflügel oder Reh, deckt die abgeschnittenen Stücke darauf und stellt sie mit Papier bedeckt bis zum Gebrauche in das kühle Rohr.

Gebackene Pilze. Mackellose Pilze schneidet man zu fingerdicken Stücken, wäscht sie nochmals, trocknet sie ab, taucht sie in gut gesalzenen Teig von Ei und Mehl, wie für eingegossene Nudel und bäckt sie in Schmalz.

In der Montur. Gewaschene ganze Trüffel legt man in eine Casserole auf Speck und Zwiebelscheiben, gibt Suppe, rothen Wein, Salz und Gewürz dazu, kocht sie zugedeckt weich, dann werden sie abgetrocknet als Garnirung verwendet oder zwischen eine Serviette gelegt servirt und etwas von ihrem Sude in einer Sauceschale beigegeben.

Hülsenfrüchte.

Abgeschmalzen. Man kocht sie wie Seite 41 weich. Erbsen schüttet man abgeseiht auf die Schüssel und gibt nur heiße Butter darüber oder schmalzt sie mit angelaufener Zwiebel oder mit Speckgrammeln über Brösel ab. Man gibt gepöckeltes oder geräuchertes Schweinefleisch oder Zunge oder gebratene Würste dazu. Bohnen schmalzt man wie die Erbsen ab oder man gibt ein Stück Butter in eine Casserole nebst fein geschnittener Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Essig, schüttet die heißen Bohnen, vorzüglich grün ausgelöste, dazu, schüttelt diese damit über dem Feuer auf, bis die Butter zergangen ist und richtet sie gleich an. Linsen gibt man abgeseiht mit einem Stücke Butter, fein geschnittener Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer in eine Casserole und läßt sie bei fleißigem Aufschütteln eine Viertelstunde dünsten.

Eingebrannt. Erbsen gibt man weich gekocht mit ihrem Sude in lichte Einbrenn. Bohnen in lichte Einbrenn mit Petersilie oder in gelbe mit Zwiebel und Essig. Linsen gibt man in gelbe Einbrenn mit angelaufener Zwiebel, etwas Essig und Thymian und vergießt sie mit ihrem Sude oder mischt auch würfelig geschnittene Erdäpfel dazu.

Püree's.

Püree von Erdäpfeln. Man schält die rohen Erdäpfel und kocht sie nicht zu früh, damit sie gerade zur Zeit des Anrichtens abgerührt werden können, oder man bratet und passirt sie. Wenn sie weich sind, zerdrückt man sie mit einem großen Kochlöffel recht fein oder treibt sie heiß einzeln durch ein Sieb und rührt dann ein Stück Butter, Salz und etwas heißes Obers dazu. Man kann es mit gerösteter Zwiebel abschmalzen oder mit würfelig geschnittenen Sardellen bestreuen.

Kaltes Püree von Erdäpfeln. Man rührt die zerdrückten Erdäpfel mit Bertram- oder Himbeer-Essig, Oel, Salz und weißem Pfeffer ab. Oder färbt es mit Rohnenessig.

Püree von frischen Erbsen. Weich gekochte große Erbsen streicht man durch ein Sieb, gibt dieses Passirte in heiße Butter, verrührt es fein, mischt das nöthige Salz und etwas Zucker dazu und wenn es zu dick wird, etwas Suppe oder Obers.

Von dürren Erbsen. Man kocht ganze oder enthülst halbirte Erbsen weich (Seite 41), treibt sie durch ein Sieb, läßt in Butter oder Schweinschmalz geringelte Zwiebel gelb werden, nimmt diese heraus, gibt das Passirte in das Fett, richtet sie an und kann sie mit den Zwiebelringen bestreuen oder mit Pfeffer würzen.

Von Linsen bereitet man es wie das von Erbsen oder mischt auch ein paar Löffel voll braune Sauce oder sauern Rahm dazu.

Von Bohnen (Fisolen) wird das Passirte mit Butter oder auch fein geschnittener, gelb gerösteter Zwiebel abgeschmalzen.

Von Zwiebeln. Einige große geschälte Zwiebel schneidet man zu Scheiben, dünstet sie mit Butter weich, passirt sie und gibt etwas braune Sauce und nach Geschmack Salz und Pfeffer dazu.

Von gelben Rüben. Sie werden abgeschabt zu Scheiben geschnitten, mit Butter, Zwiebel, etwas Zucker und Suppe weich gedünstet, passirt, mit lichter Sauce gebunden und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Von Cardi. Die geschälten, zu Stücken geschnittenen dicken Rippen kocht man mit Suppe weich, treibt sie durch ein Sieb und bindet das Passirte mit Fleischbeschamel.

Von Sauerampfer. Dieser wird, um seine Säure zu mildern und die Farbe zu verschönern, mit Gartenmelde gemischt und mit Butter gedünstet passirt, in Buttereinmach gegeben, mit Suppe vergossen nicht lange gekocht. Dann mischt man sauern Rahm und 1 Dotter dazu.

Von Schwämmen. Diese werden geschält, fein geschnitten, mit Butter und Suppe weich gedünstet und schnell passirt. Dann stellt man sie wieder auf, staubt etwas Mehl daran und gibt sauern Rahm, die nöthige Suppe, sowie Salz und Pfeffer dazu.

Von Trüffeln. Man schält diese, schneidet sie fein, dünstet sie mit Suppe weich, worauf man sie passirt und mit etwas brauner, mit rothem Weine bereiteter Sauce bindet.

Von Kastanien. Gesottene Kastanien werden gestoßen, in heiße Butter gegeben und wie Erdäpfelschmarn etwas geröstet, wobei man einige Tropfen Wein dazu schüttet. Zu Coteletten oder Wildgeflügel.

Zu den in 20 Minuten fertigen Püree's von Knorr's Erbsen-, Linsen- und Kastanienmehl nimmt man weniger Flüssigkeit als bei den Suppen zum Abrühren und Kochen und beendet sie wie obige.

Erdäpfel oder Kartoffel.

Mit Butter. Die wie (Seite 40) mit wenig Wasser gekochten Erdäpfel gibt man in ihrer Schale (in der Montur) oder geschält oder

roh geschält in Dunst gekocht, heiß zwischen eine Serviette in die Schüssel und frische oder auch Sardellen- oder Kräuterbutter besonders dazu.

Abgeschmalzen. Kleine runde oder Kipfel-Erdäpfel mit Salz und Kümmel bestreut gekocht, schält man und schmalzt sie mit Butter und Petersilie ab. Größere Erdäpfel schneidet man würfelig oder man schält und halbirt sie vor dem Sieden und gibt gehackte Zwiebel mit Butter oder Speck gelb geröstet darüber.

Oder man gibt Kümmel und die zu Scheiben geschnittenen Erdäpfel in heißes Fett und richtet sie gleich an.

Auf englische Art werden kleine, roh geschälte Erdäpfel in Dunst gekocht (Seite 40), mit heißer Butter übergossen und mit Salz bestreut.

A la maître d'hôtel. In heiße Butter gibt man gehackte Zwiebel, fein geschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer und die gekochten blätterig geschnittenen Erdäpfel, schüttelt sie auf und richtet sie gleich an.

Ebenso bereitet man Erdäpfel mit Sardellen, indem man solche entgrätet, fein geschnitten anstatt der Zwiebel dazu gibt.

Gedünstet. Roh geschälte Erdäpfel schneidet man zu Scheiben, gibt sie gesalzen in heiße Butter, etwas Suppe dazu und dünstet sie zugedeckt $^1/_2$ Stunde. Oder man schneidet dicke Scheiben zu länglichen Stücken und gibt beim Dünsten mit Butter, Petersilie und etwas zerdrückten Knoblauch dazu.

Geröstet. Man schneidet gesottene, noch heiße Erdäpfel blätterig, läßt fein geschnittene oder geringelte Zwiebel in Fett gelb und die Erdäpfel damit theilweise etwas braun werden. Gute mehlige Erdäpfel kann man anstatt schneiden zerdrücken und so in Fett wie Schmarn bräunen.

Heiß zerdrückte Erdäpfel salzt man, formt sie zu runden Laibchen, die man in Butter auf beiden Seiten braun röstet.

Von Erdäpfel-Püree faßt man mit einem in Fett getauchten Eßlöffel nockenartige Stücke in heißes Fett und röstet sie schön braun.

Gebraten oder geschmort. Von rohen nußgroßen oder kleinen Kipfel- oder Mandel-Erdäpfeln schält man die Haut ab, gibt sie gewaschen und abgetrocknet in reichlich heiße Butter oder Bratenfett, bestreut sie mit Salz und bratet sie zugedeckt, wobei man sie öfters wendet, damit sie auf allen Seiten schön braun werden und gibt öfters etwas Bratenfett dazu. Ebenso auch gekochte.

Für Rohscheiben schneidet man größere Erdäpfel zu Scheiben und bratet sie ebenso.

Amerikanische Kartoffeln. Roh geschälte Erdäpfel schneidet man in dünne Scheiben und läßt sie $^1/_2$ Stunde in kaltem Wasser liegen.

Dann gibt man sie in eine Schüssel, bedeckt sie mit Milch, bäckt sie $^1/_2$ Stunde ziemlich heiß mit Oberhitze und gibt dabei Salz, Pfeffer und Butterstückchen darauf.

Gebacken. Roh geschälte Erdäpfel, zu Scheiben geschnitten, gesalzen und in Mehl gedreht, bäckt man in Schmalz.

Eingebrannt. Man macht eine gelbbraune Sauce mit angelaufener Zwiebel, läßt etwas Essig, Thymian und ein Lorbeerblatt mitkochen und gibt die heißen, blätterig oder würfelig geschnittenen Erdäpfel hinein.

Mit Buttersauce. Man macht lichte Einmach von Butter mit grüner Petersilie und gibt gesottene, würfelig oder blätterig geschnittene Erdäpfel dazu.

Oder man bestreut roh geschälte, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel mit Salz, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe weich und braun und kocht sie in Buttersauce mit Petersilie, Pfeffer und Ingwer auf.

Mit Bratwürsten. Mit reichlich Butter und fein geschnittener Zwiebel bratet man eine nicht sehr dünne Wurst langsam durch. Nachdem man sie aus dem Fett genommen, zieht man die Haut ab und schneidet sie zu Scheiben, während man einen Löffel Mehl im Fette anlaufen und mit kräftiger Suppe, Salz und Pfeffer aufkochen läßt. In diese fette kurze Sauce gibt man zu Scheiben geschnittene gekochte Erdäpfel, welche man einige Minuten damit aufdünstet. Man legt dann eine mit Butter ausgestrichene ausgebröselte Form mit Bratwurstscheiben aus, gibt Erdäpfel und Würste abwechselnd, schichtenweise, zuletzt Brösel und Butter und bäckt es im Rohre. Gestürzt gibt man es zu Salat.

Mit Rahm und Selchfleisch. Gesottene, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel gibt man in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Bröseln ausgestreute Form, darauf sauern Rahm mit Schinkenfleisch abgesprudelt, wieder Erdäpfel, Butter und Brösel und bäckt sie im Rohre.

Mit Häring. Dieser wird entgrätet, fein geschnitten, mit 2 Deciliter sauern Rahm zu den noch warmen zu Scheiben geschnittenen Erdäpfeln gemischt und ebenso gebacken.

Mit Eiern. Man mischt Rahm zu den Erdäpfeln und unterlegt sie mit dünnen Scheiben von hartgesottenen Eiern.

Andere Garnirungen zu Fleisch und Fischen.

Erdäpfel-Speisen.

Gestürzte Krusten. Eine Reifform oder kleine Wanneln streicht man stark mit Butter aus, drückt Erdäpfel-Püree hinein und bäckt es bei ziemlicher Hitze, damit es eine steife gelbe Kruste bekomme.

Erdäpfel als gelbe Rübchen. Zerdrückte Erdäpfel salzt man, mischt etwas Mehl dazu, formirt dieses wie kleine gelbe Rüben, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz, dann steckt man etwas grüne Petersilie statt des Möhrenkrautes ein.

Erdäpfel-Kipferl und -Laibchen. Einige Erdäpfel werden heiß zerdrückt, mit angelaufener Zwiebel und Petersilie, einem Ei, einem Löffel sauern Rahm und Salz gemischt, dann mit etwas Mehl zu Teig gemacht. Man treibt diesen fingerdick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher rund oder in Kipfelform aus, legt diese in eine mit Schmalz ausgestrichene Bratpfanne und bäckt sie auf beiden Seiten.

Erdäpfel-Krapfel. Man macht Teig von 5 Erdäpfeln, 1 Ei, 1 Dotter und 3 Deka Butter, Salz und Mehl oder nur von gesalzenen Erdäpfeln mit Dottern, treibt ihn aus und sticht kleine Krapfeln aus, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Erdäpfel-Bögen. Man bröselt 20 Deka Butter mit 20 Deka Mehl ab, gibt 20 Deka passirte kalte Erdäpfel, Salz und 2 Dotter dazu, macht schnell den Teig zusammen, treibt ihn aus und legt ihn wieder zusammen wie den Butterteig und wiederholt dieses dreimal. Zuletzt ausgetrieben, schneidet man längliche Fleckchen ab, die man mit Ei oder Butter bestreicht, mit Parmesankäse bestreut und auf den Bogenmödeln bäckt.

Gefüllte Erdäpfel. Fein geschnittene Bratenreste gibt man zu angelaufener Zwiebel in heiße Butter, dünstet es ab, läßt es auskühlen, mischt dann sauern Rahm, mit Ei abgesprudelt und gesalzen dazu und füllt damit Kartoffel, die man gekocht und ausgehöhlt hat, stellt sie in eine mit Fett ausgestrichene Casserole, betropft sie mit Butter und Rahm und bäckt sie mit Oberhitze.

Erdäpfel-Strudel. Man treibt 4 Deka Butter mit 2 Dottern und 2 Löffel sauern Rahm ab, mischt 4 Löffel passirte Erdäpfel, den Schnee von 2 Klar und Salz dazu, streicht es auf Strudelteig von 3 Deciliter Mehl und rollt ihn zusammen. Man schneidet ihn zu dreifingerbreiten Stückchen ab, legt diese auf dem mit Fett bestrichenen und mit Mehl bestreuten Bleche halb übereinander auf, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt sie im Rohre.

Erdäpfel-Knödel. Man rührt 6 Dotter, anfangs allein, dann mit passirten Erdäpfeln, daß ein weicher Teig wird, den man salzt und so viel Mehl beimischt, um Knödel formiren zu können, welche man in Salzwasser kocht und abgeseiht mit Bröseln oder auch mit Parmesankäse bestreut, mit Butter abschmalzt und zu braunen Saucen gibt.

Oder man gibt zu den Erdäpfeln etwas Fett, 1 Ei, Salz und Mehl, macht einen glatten Teig und Knödel davon.

Erdäpfel-Nudel. Heiß zerdrückte Erdäpfel salzt man, mischt ausgekühlt ein Ei und soviel Mehl dazu, als sie aufnehmen oder auch ein paar Löffel voll geriebenen Parmesankäse. Diesen Teig rollt man auf dem bemehlten Brette zu einer daumdicken Wurst, schneidet sie zu gleichen Stückchen ab und rollt diese mit den Händen zu fingerdicken gespitzten Nudeln, die man eine Weile abtrocknen läßt, dann in Salzwasser oder Suppe siedet, bis sie in der Höhe schwimmen. Man faßt sie mit dem Schaumlöffel heraus, gibt sie in heiße Butter und röstet sie etwas.

Oder man gibt sie in warme Sardellenbutter, schüttelt sie auf, streut Parmesankäse und Pfeffer darauf und stellt sie so lange in das Rohr, bis der Käse schmilzt.

Erdäpfel-Nocken mit Käse. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern, 1 Ei, 1 Deciliter sauern Rahm gibt man etwas Semmelbrösel, Parmesankäse, geriebene Erdäpfel und Salz, bindet es in eine Serviette und kocht es in gesalzenem Wasser. Man sticht es dann mit einem Löffel zu Nocken ab, die man um das Fleisch legt, mit Käse bestreut und mit Butter abschmalzt.

Erdäpfel-Nocken mit Gries. Man verrührt gekochte Erdäpfel mit Milch und einem Stücke Butter zu dünnem Püree und bei $^1/_2$ Kilogramm Erdäpfel 2 Deciliter Gries dazu, läßt es zugedeckt $^1/_2$ Stunde auf dem Herde stehen, damit der Gries anschwillt, faßt dann große Nocken heraus, die man mit Butter und Zwiebel abschmalzt.

Erdäpfel-Sterz. Man kocht ein Kilogramm roh geschälte, halbirte Erdäpfel mit gesalzenem Wasser. Wenn sie weich werden, schiebt man sie in der Mitte auseinander, gibt 2 Deciliter Gries hinein, deckt diesen mit Erdäpfeln und läßt sie $^1/_2$ Stunde auf der Wärme im Dunste stehen. Man rührt dann das Ganze ab, schmalzt Fett hinein, gibt es wie Sterz brockig auf die Schüssel und streut Speck-Grammeln darüber.

Reis als Garnirung.

Der Reis wird mit Butter oder Beinmark, einem Stücke Zwiebel und Suppe gedünstet (wie Risotto) oder wie Pilaw (Seite 92) bereitet um das Fleisch gegeben.

Mit Käse. Man drückt gedünsteten, mit Käse gemischten Reis in ausgeschmierte kleine Formen, stellt sie bis zum Gebrauche in heißes Wasser mit Oberhitze, stürzt sie auf die Schüssel und bestreut sie mit Käse.

Mit Krebsbutter. Man streicht die kleinen Formen mit Krebsbutter aus oder dünstet den Reis mit Krebsbutter schön roth.

Mit Schinken. Man streut die Formen mit Schinken aus und mischt gedünstete Erbsen unter den Reis.

Mit Champignons. Man läßt Schalotten, Petersilie und Champignons in Butter anlaufen, dünstet diese mit dem Reis und drückt diesen in die mit fein geschnittener Petersilie ausgestreuten Wanneln.

Als Reif. Den niederen Reifmodel legt man mit Krebsschweifchen und gekochten Morcheln und Spargeln oder Karfiol aus, drückt gedünsteten Reis ein, siedet ihn $^1/_4$ Stunde in Dunst, stürzt ihn dann auf die Schüssel und gibt Fleisch mit kurzer Sauce in die Mitte. Oder man mischt den gedünsteten Reis zu einem Abtriebe von Krebsbutter mit 2 Eiern, füllt ihn in den ausgeschmierten Model, siedet ihn in Dunst und gibt, wenn er gestürzt ist, lichtes Eingemachtes mit kurzer Sauce, Ragout oder dgl. in die Mitte.

Mehlspeisen als Beigabe und Garnirung.

Nudeln. Dicke, kurz geschnittene Nudeln werden in Salzwasser gesotten, abgeseiht und zu in Butter gelb gerösteten Bröseln gegeben, damit gemischt und angerichtet. Oder man läßt 1 Deciliter Gries in Fett gelblich anlaufen, schüttet ein paar Löffel Milch, dann die abgeseihten Nudeln dazu, läßt sie auf mäßiger Hitze stehen, bis sich unten eine gelbe Kruste bildet, welche man beim Anrichten oben darauf gibt und servirt sie zu Fleisch mit brauner Sauce. Oder man läßt Petersilie in Bratenfett anlaufen und mischt die gesottenen Nudeln abgeseiht dazu und richtet sie gleich um gebratenes Fleisch an und ziert sie mit Petersilienblätter und Krebsschweifen. Oder man kocht die Nudeln in den Saft von gedünstetem Geflügel mit Suppe gemischt ein, läßt diesen jäh versieden und richtet sie saftig, aber ganz dick um das Fleisch an.

Nudelkranz. Nudeln von 2 Dottern kocht man in Salzwasser, seiht sie ab und gibt sie in heiße Butter mit angelaufener Petersilie und, wenn sie eine Weile abgedünstet sind, eine Hand voll geriebenen Parmesankäse dazu. Man macht davon auf der Schüssel einen Kranz, bestreicht ihn mit abgesprudeltem Ei, streut Käse darüber und stellt ihn so lange in das Rohr, bis er eine gelbe Farbe bekommt.

Maccaroni. Ungefähr 25 Deka dicke Maccaroni überbrüht man mit heißem Wasser, kocht sie, sobald sie sich biegen, mit gesalzenem Wasser weich, worauf man sie abseiht, zu heißer Butter mischt und anrichtet.

Mit Petersilie. Man läßt diese in Butter oder Bratenfett anlaufen und gibt die Maccaroni dazu.

Mit Käse. Dicke, weich gekochte Maccaroni bestreut man angerichtet mit Käse, gießt heiße Butter darüber und servirt geriebenen Parmesankäse dazu. Von Saucen eignet sich dazu vorzüglich die Paradiesäpfelsauce mit Bratensaft bereitet. (Seite 115.)

Mit Bratenresten. Man überbrüht und kocht dünne Maccaroni, läßt in Butter Petersilie und fein geschnittene Bratenreste anlaufen, und mischt die abgeseihten Maccaroni, sowie gedünstete passirte Paradiesäpfel, dann geriebenen Käse dazu.

Mit Sardellenbutter schüttelt man gekochte dünne Maccaroni auf, bis sie geschmolzen ist.

Mit Schinkenfleisch. Dieses sprudelt man mit sauerm Rahme ab, dünstet die abgeseihten Maccaroni damit auf und richtet sie noch saftig an.

Tarhonya[1]). In Fett läßt man fein geschnittene Petersilie oder Zwiebel anlaufen, dann gibt man von der größeren Gattung Tarhonya dazu und nach und nach siedendes gesalzenes Wasser oder wie man Reis dünstet, und wenn sie weich gekocht sind, gibt man sie als Garnirung um Gulasch oder anderes gedünstetes Fleisch.

Nockerl. Wie für die Suppe bereitete Nockerl kocht man in Salzwasser, gibt sie abgeseiht in heißes Schmalz und röstet sie schön braun.

Spatzen. Man macht einen weichen Teig von 1 Ei mit 3 Deciliter Milch abgesprudelt und mit ungefähr $^1/_2$ Liter Mehl abgeschlagen, gibt ihn auf einen glatten Holzteller und schneidet davon kleine Nocken mit einem Messer in siedendes, gesalzenes Wasser und schüttet sie gekocht und abgeseiht in das heiße Fett von gebratenem Fleische, zu dem man sie als Garnirung verwendet oder man schmalzt sie mit Bröseln ab.

Erbsen-Nockerl. Man treibt den Teig durch den Erbsenlöffel in siedendes Wasser, läßt in Butter Petersilie anlaufen und gibt die Nockerl abgeseiht dazu.

---

[1]) Mehlspeise, welche aus Eiern und Mehl bereitet, in Ungarn und Siebenbürgen in den Handel kommt.

Wasserspatzen. Zu 8 Deciliter Mehl rührt man nach und nach 4 Deciliter gesalzenes, heißes Wasser, daß ein ziemlich weicher Teig wird, den man gut abschlägt. Man kocht kleine Nockerl, wie die Spatzen, in siedendes, gesalzenes Wasser ein und schüttet sie ausgekocht in den Durchschlag. Indessen läßt man 2 Deciliter Gries in heißem Schmalze gelb anlaufen, gießt 1 Deciliter Milch dazu, dann die Nockerl, mischt sie mit dem Gries und läßt sie am Boden steif werden, oder man läßt Brösel statt Gries anlaufen, mischt sie und richtet sie gleich an.

Nocken von saurem Rahme. Man sprudelt 3 Deciliter sehr guten sauren Rahm mit 2 bis 5 Eiern, Salz und 3 Deciliter Weizenmehl ab, legt davon große Nocken in siedendes gesalzenes Wasser ein, gibt sie abgeseiht in heiße Butter, schüttelt sie auf und stellt sie einige Minuten in das Rohr.

Rahm-Pudding oder falsche Polenta. Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 4 Dottern, etwas Salz und 2 Deciliter Weizenmehl ab, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, füllt es in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestaubten Model und siedet es ungefähr $^1/_2$ Stunde in Dunst. Gestürzt schneidet man es zu fingerdicken Schnitten oder zu Stücken, legt sie mit der einen Schnittfläche gegen aufwärts, streut Brösel oder Parmesankäse darüber und schmalzt es mit Butter ab.

Polenta. In $1^1/_2$ Liter siedendes Wasser schüttet man $^1/_2$ Kilo italienisches Polenta-Mehl, salzt es und sticht mit einem Kochlöffel mitten durch ein Loch, durch welches das Wasser aufkocht und läßt es 10 Minuten sieden, worauf man das Ganze mit einem Löffel zu einem dicken Koche abrührt und es $^1/_4$ Stunde auf mäßiger Hitze stehen läßt. Davon faßt man nun mit einem Blechlöffel wie große Nocken [1]) auf eine Schüssel, bestreut jede Schichte mit Käse oder mit ziemlich viel geringelter gerösteter Zwiebel und schmalzt heiße Butter darüber. Um Polenta zum Schneiden zu machen, gibt man etwas mehr Mehl in diese Quantität Wasser. Wenn man es in der Pfanne über dem Feuer abgerührt hat, bis der Löffel stecken bleibt, nimmt man die Polenta wie einen Laib auf einen Holzteller und schneidet mit einem Faden fingerdicke Schnitten daraus, diese legt man auf eine Schüssel oder um das Fleisch, streut geriebenen Parmesankäse darauf und schmalzt sie mit heißer Butter ab. Ist vorzüglich zu Fleisch mit braunen Saucen, gedünsteter Leber u. dgl. zu geben.

Polenta mit Erdäpfeln. Man macht sie wie die erstere Art, nur mit dem Unterschiede, daß man halb Polentamehl, halb Erdäpfel nimmt, die man gekocht und warm zerdrückt hat.

[1]) Die Polenta-Nocken kann man auch vom türkischen Gries machen.

Semmelknödel. Man schneidet Semmeln (ungefähr 28 Deka) blätterig, gibt sie in 7 bis 10 Deka heißes Schmalz, mischt sie damit auf dem Herde und läßt sie auskühlen. Dann sprudelt man 3 Eier, etwas Salz und 2 Deciliter Milch ab, erweicht damit die Semmel und rührt, gerade vor dem Einkochen, 2 Deciliter Mehl dazu. In gesalzenem Wasser gekocht, reißt man jeden mit 2 Gabeln mitten auseinander, legt sie auf der Schüssel übereinander und schmalzt heiße Butter mit geringelter Zwiebel darüber, oder gibt sie zu angelaufenen Bröseln in das Casserol, bis diese sich angelegt haben. Man gibt sie zu gedünstetem und gebratenem Fleisch mit braunen Saucen, Gulasch, Paradeis-Sauce u. dgl.

Mehlklöße (Seite 105) oder Erdäpfelknödel (Seite 103), mit Bröseln abgeschmalzen, gibt man zu Fisch in schwarzer Sauce, zu braungedünstetem Wildpret u. dgl.

Butterteig.

Von ausgetriebenem Butterteige (Seite 58) macht man Kränze oder Krusten wie Seite 60 oder man sticht Halbmonde, Ringe oder runde Krapfeln aus und bäckt sie mit Ei bestrichen auf dem Bleche.

Hefenbutterteig (Seite 64) als Strudel gebacken, verwendet man zu Stücken geschnitten als Garnirung zu Wildpret, Lungenbraten u. dgl.

Krebse und Krebsspeisen zur Garnirung von Fischen.

Krebsschweifchen, ausgelöst, werden bei Fischen, Ragouts und anderen feinen Gerichten zur Garnirung verwendet.

Crevettes (kleine Seekrebse) werden gekocht, ganz wie sie sind, bei größeren Fischen mit anderen Sachen, abwechselnd als Garnirung gegeben, auf größere Fische sogar hinaufgelegt.

Krebshachis in Schalen. In gleich große ausgewachsene Krebsschalen füllt man das Hachis (wie Seite 34 bereitet) gehäuft ein.

Krebswürstchen. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Krebsbutter und 2 Eiern mischt man 1 Löffel sauren Rahm, grüne Petersilie, Eingerührtes von 2 Eiern klein gehackt, fein geschnittenes Fisch- und Krebsfleisch und etwas Salz und Pfeffer, und streicht es auf dünne Frittaten von 1 Ei, die man kleiner zerschneidet und zu Würstchen oder Kipferln zusammenrollt oder biegt. In die mit Krebsbutter ausgeschmierte Schüssel gibt man ein paar Eßlöffel voll sauren Rahm, darauf die Würstchen, und wieder Rahm und Krebsbutter, und läßt den Rahm im Rohre eindünsten, worauf man sie einzeln herausnimmt.

Krebsreif. Man treibt 7 Deka Krebsbutter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt abgeriebene, in Obers geweichte Semmel, Salz und fein geschnittenes Krebsfleisch dazu, füllt es in den mit Krebsbutter ausgeschmierten Reifmodel und siedet es in Dunst. In den gestürzten Reif gibt man Fleisch mit Einmachsauce oder eine Fischspeise.

Krebsstrudel. Nudeln von 1 Dotter, in Milch gekocht, mischt man, wenn sie dick genug sind, mit 4 Deka Krebsbutter und ausgekühlt mit 2 gesprudelten Eiern. Dieses streicht man auf 3, etwas übereinander gelegte Frittaten, streut würfelig geschnittenes Krebsfleisch darüber, rollt es wie einen Strudel zusammen und dreht diese Wurst in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet sie in Salzwasser. Ausgewickelt wird sie, in fingerdicke Scheiben geschnitten, als Fischgarnirung gegeben.

Eier und Eierspeisen zur Garnirung.

Hartgekochte Eier werden zu Fisch- und manchen kalten Fleischspeisen sowohl gehackt, als zu Scheiben geschnitten oder geviertheilt verwendet. Um letztere als Garnirung aufstellen zu können, schneidet man das dickere Ende der ganzen Eier ab, dann dieselben auseinander und ziert hierauf die Einfassung noch mit rothen Monatrettigen oder Salatherzchen, hinter den Eiern eingesteckt, Sardellenstreifen, Karfiol, Kapern oder Aspik u. dgl., oder man schneidet die Eier nach der Länge oder Breite auseinander, hackt die Dotter und füllt sie in das Weiße.

Oder: Man schneidet 4 Eier nach der Länge auseinander und marinirt die weißen Hälften mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer. Die Hälfte der Dotter, 2 Sardellen, 2 Essig-Champignons, 2 Krebsschweifchen schneidet man würfelig, mischt es und füllt damit das Weiße. Die übrigen Dotter rührt man mit Essig und Oel, Kräutersenf und Aspik auf Eis zu einer dicken Sauce, gibt diese um kaltes Fleisch auf die Schüssel und legt die Eier darauf.

Von Eierspeisen (siehe diese) eignen sich zur Garnirung von Rindfleisch und Fischen: Eingerührtes, geschnittene Eier, Ochsenaugen, Eier im Schlafrocke, gebackene Würstchen, gefüllte Eier.

Fleischspeisen zur Garnirung.

Farce-Reif und kleine Kuchen (siehe diese) werden um Eingemachtes, Ragout, Gemüse u. dgl. gegeben.

Für Ragouts zum Garniren schneidet man Alles größer, als bei Ragouts zum Füllen, richtet aber Alles vor wie Seite 34.

Nr. I. In kurze, gelbliche, mit Fleischsaft bereitete Sauce, mit Limoniensaft nur wenig gesäuert, gibt man großwürfelig geschnittenes Bries und Geflügelleber, kleine Schwämme, ganze Krebsschweifchen und Schalotten, Nocken von Geflügelfarce, die man mit Trüffeln spicken kann, Artischockenböden, Karfiolröschen u. dgl.

Nr. II. In kräftige Sauce, wie vom Braungedünsteten, gibt man Fleisch von Tauben, Stückchen von dünnen Bratwürsten und gekochter frischer Zunge, Schalotten, Kastanien und kleine Essiggurken.

Nr. III. Zu zolllangen Stückchen geschnittene dicke Maccaroni, Schenkelfleisch von Wildgeflügel, Zungen zu länglichen Stücken geschnitten und Champignons bindet man mit spanischer Sauce.

Nr. IV. Mit dicker Paradiesäpfel-Sauce bindet man nudelig geschnittenes Schenkelfleisch von zahmem Geflügel, kurz geschnittene Maccaroni und Artischockenböden.

Nr. V. Zu Fasten-Ragout als Fischgarnirung wird ebenfalls Alles größer geschnitten und mit Sauce, wie das Klein-Ragout (Seite 35), gebunden. Man nimmt dazu Hechten- oder Ruttenleber, Schildkrötenfleisch, Froschkeulen, Nocken von Fischfarce, Krebsschweifchen, Austern oder Trüffel oder Fleisch von geräuchertem Fische, besonders Lachs.

Geröstete Semmelschnitten.

Mit Beinmark. Man reibt Semmeln die Rinde ab, schneidet sie zu dicken länglichen Vierecken, macht um den Rand mit der Spitze eines Messers einen Einschnitt, röstet sie in Butter auf beiden Seiten gelbbraun, nimmt dann das Eingeschnittene wie einen Deckel herab und höhlt sie etwas aus. In Suppe gekochtes Rindsknochenmark schneidet man in Stücke und legt diese in die Vertiefung der Schnitten.

Mit Hirn. Man röstet mit Milch nur wenig befeuchtete Semmelschnitten an einer Seite mit Butter schön gelb, streicht abgedünstetes Hirn gehäuft auf die nichtgebackene Seite und stellt die Schnitten eine Weile in das Rohr, damit sie wieder heiß werden.

Mit Milz als falschem Schnepfenkoth. Man streift zwei Kalbsmilzeln aus, läßt Zwiebel, Petersilie und ein paar Löffel Brösel in Butter oder Speck anlaufen, röstet es damit, bis das Milz die Farbe verliert, gibt 2 zerdrückte Sardellen, Limonienschalen, 2 Löffel sauren Rahm, ein wenig Suppe, dann Limoniensaft, Pfeffer und ein paar gestoßene Wachholderbeeren dazu. Man häuft es auf Semmelschnitten, die man in Butter oder Bratenfett legt und unten gelb bäckt, und gibt sie um gebratenes Geflügel.

Mit Schnepfenkoth. Die Eingeweide und Gedärme vom Schnepfen (Alles außer dem Magen) schneidet man recht fein zusammen. Dann läßt man Schalotten und Petersilie mit fein gehacktem Speck gut anlaufen, dünstet damit die gehackten Eingeweide ab, gibt Salz, Pfeffer, etwas sauren Rahm oder 1 kleinen Dotter und etwas Wachholderbeeren und Limonienschalen dazu und streicht es gehäuft auf die mit Fett unten etwas gerösteten Semmelschnitten, stellt sie in das Rohr, damit sie heiß bleiben und garnirt damit gebratene Schnepfen.

Mit Salmi. Man bereitet Salmi von beliebigem Wildgeflügel oder von Hasenfleisch, wie Seite 33 angegeben, oder wie obigen Schnepfenkoth, streicht es gehäuft auf die gerösteten Semmelschnitten und gibt sie als Garnirung von Wildgeflügel, Tauben oder Hasenrücken.

Mit Leber. Man röstet 14 Deka Reh- oder Kalbsleber blätterig geschnitten mit Fett und Zwiebel, stoßt sie nebst 1 Sardelle, 1 hartgesottenem Dotter, Pfeffer, Salz und Butter, häuft sie eben so auf Semmelschnitten und stellt sie einige Minuten in das Rohr.

Mit Fischmilch. Man dünstet Karpfenmilch mit in Butter angelaufenen Schalotten, Petersilie und Bröseln ab, mischt eine zerdrückte Häringsmilch dazu und streicht es auf gebackene Semmelschnitten.

Oder man streicht Fischfarce auf, beträufelt sie mit Krebsbutter und streut geriebenen Parmesankäse darüber. Man legt sie in eine mit Butter bestrichene flache Casserole und bäckt sie im Ofen schön gelb.

Gesulzte Farce.

Leberfarce (Nr. III, Seite 32) mischt man mit Aspik und gibt sie fingerdick auf ein mit der Sulze bestrichenes Brett, nachdem diese gestockt ist. Wenn die Farce, an einen kühlen Ort gestellt, gesulzt ist, fährt man mit einem in heißes Wasser getauchten Messer unten durch und sticht Formen davon aus, die man mit zerlassenem Aspik bestreicht und mit gehacktem bestreut.

Oder: Man dünstet die Gansleber mit Butter und Zwiebel und stoßt sie nebst zwei hartgesottenen Dottern, Salz und Pfeffer, passirt sie und mischt etwas Aspik dazu. Dieses streicht man auf dünn in einem seichten Model gesulztes Aspik, läßt es steif werden und gibt ebenso viel Aspik darüber. Gestürzt schneidet man es zu Schifteln, Würfeln u. dgl.

Oder: Man läßt es wie die ersteren sulzen und legt es geschnitten mit leeren Zwischenräumen ein, füllt diese mit Sulze aus und schneidet sie nach dem Stürzen so, daß sie von allen Seiten mit derselben überzogen sind.

Wildpretfarce (Nr. IV, Seite 31) bereitet man wie die vorige. Auch kann man sie desgleichen vom zahmen oder Wildgeflügel bereiten, auch würfelig geschnittene, gekochte geräucherte Zungen und eingekochte Trüffeln unter die Farce mischen, oder dieses zierlich ausgestochen in die Sulze einlegen, ansulzen, die Farce darüber streichen und wenn sie gestürzt ist, ausstechen.

Fleischsulze (Aspic).

Die geklärte Sulze (Seite 24) wird für Garnirung von kalten Speisen meist in glatte Geschirre eingegossen und gesulzt mit Löffelform zu Kugeln ausgebohrt, wozu man das Instrument jedesmal vorher in warmes Wasser taucht oder auf ein Brett oder Papier gestürzt, wo man sie zu beliebigen Formen, z. B. Würfeln, Dreiecken, Schifteln, halben Rundungen, Sternen u. s. w. schneidet, oder aussticht. Die Abfälle schneidet man fein, indem man sie erst blätterig, dann nudelig und fein schneidet, wodurch sie gleichmäßiger werden und die Sulze klarer erscheint, als wenn man sie mit dem Messer nur hackt.

Beim Eingießen zu diesem Zwecke kann man auch mehrere Farben übereinander geben oder auch kaltes Fricassee (Seite 118) zwischen Aspik sulzen lassen. Oder man legt Kugeln oder Stücke von gesulztem Fricassee ein und sticht sie dann aus. Auf viereckig geschnittene Stücke von Sulze legt man auch kleinere von einer anderen Farbe und gibt auf diese etwas gehackte von einer dritten Farbe und läßt diese Stücke beim Auflegen mit den Ecken aneinander stoßen. Oder man gießt die Sulze in einen geformten Reifmodel und gibt das Fleisch nach dem Stürzen in die Mitte.

Oder man legt kleine Formen über gesulzten Aspik mit gelben und rothen Rüben, Eiern, grüner Petersilie, Zunge, Geflügelfleisch, Trüffeln u. dgl. zierlich geschnitten oder ausgestochen, blumenartig aus, füllt sie mit Sulze voll und verwendet sie als Garnirung.

Butter.

Zur Garnirung und als Beigabe anderer Speisen muß man die Butter, um sie schön formen zu können, zäh kneten oder stoßen und sie, wenn man ihr die beliebige Form gegeben hat, auf Eis oder über Nacht in kaltem Wasser fest werden lassen. Es versteht sich von selbst, daß man recht süße fette Butter dazu nehmen muß.

Gewöhnliche, sowie Sardellenbutter kann, wenn sie wieder fest geworden, durch ein grobes Sieb getrieben werden, wo sie wie feine Nudeln durchkömmt und sowohl zur Garnirung, als bergartig auf einen kleinen Teller als Beigabe für Erdäpfel u. s. w. gegeben wird.

Wie Ananas. Eiförmig geformt kann man frische Butter in Wasser fest werden lassen, dann schön gleich gestrichen über ein Weinblatt auf einen kleinen Teller stellen und mit einem in Wasser getauchten Kaffeelöffel rund herum (gegen aufwärts immer kleiner) schuppenartig anstechen. Man hält dabei den Löffel mit der hohlen Seite gegen auswärts und muß ihn beim vorsichtigen Herausziehen etwas vordrücken und immer bei einer neuen Reihe zwischen zwei solchen Schuppen hineinstechen. Oben steckt man ein Büschel schmaler grüner Blätter ein.

Als Würstchen, die man durch Spritzen mit verschiedenen Einsätzen in kaltes Wasser drückt und beliebig zu Ringen u. s. w. biegt, wird Butter zum Zieren von Aufgeschnittenem auf mancherlei Weise verwendet, daraus Körbchen formirt u. dgl. mehr.

Zu Blumen formirt man die Butter, nachdem man sie gestoßen, zu einer Platte gestrichen und auf Eis fest werden ließ. Man kann auch vorher einen Theil rosa und einen dunkelroth, mit Alkermessaft gefärbt, auf einander drücken. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Taschenmesser schabt man dann die Butter an der Seite dünn ab und streift dies vom Messer, daß es sich am unteren Ende zusammenrollt. Mehrere solche Blumen werden zu einem Strauße oder Kranze zusammengestellt und grüne Petersilie oder Pomeranzenblätter dazu verwendet.

Wurzeln, Grünzeug, Früchte zur Garnirung.

Kren (Meerrettig) wird geschabt. Man macht auch von weißem und mit Rohnenessig gefärbten, lange geschabten Kren rosenartige Häufchen über in einer Schüssel aufgelegten Schinken, gibt in deren Mitte gehackte Dotter und verbindet sie durch eingesteckte Petersilienblätter zu einem Strauße. Monatrettige mit etwas von ihren Blättern eignen sich zum Zieren von Butter, indem man die Würzelchen blätterig einschneidet und mit Petersilie zu Sträußchen zusammenlegt. Von grünen Sachen verwendet man Rapunzchen, Brunnenkresse, Salat-Herzchen (mit Essig und Oel abgemacht), Petersilien- und zuweilen Pomeranzenblätter, kleine Gurken, Kapern, Oliven. Citronenscheiben werden häufig zu Fischen, Wildpret und manchen warmen und kalten Fleischspeisen gegeben.

Fische zu Fischgarnirung.

Häringe und Sardellen werden, nachdem sie entgrätet und halbirt sind, in Streifen geschnitten und diese schneckenförmig zusammengedreht, Sardinen in der Mitte abgeschnitten, zwischen Eier und anderen Garnirungen angebracht.

Saurer Salat.

Speck-Salat.

Von Kopfsalat. Man läßt kleinwürfelig geschnittenen Speck gelb werden, nimmt die Grammeln heraus, gibt Essig in das Fett und wenn dieser heiß ist, brennt man damit den in 4 Theile geschnittenen Salat ab. Den Essig schüttet man ein paar Mal herab und wieder heiß gemacht darüber, dann auch die indessen warm gehaltenen Grammeln.

Von Kraut. Zarte Köpfe schneidet man fein und langnudelig, läßt es mit Salz und Kümmel bestreut eine Stunde stehen, dünstet es mit Fett und Essig eine Weile ab und streut dann gerösteten Speck darauf.

Salat von Wurzeln und Gemüsen.

Von rothen Rüben (Rohnen). Die Rüben werden gewaschen, ohne die feinen Wurzeln abzubrechen, damit der rothe Saft nicht ausfließt, gekocht oder gebraten, geschält, zu Scheiben geschnitten, in einen irdenen Topf eingelegt, jede Lage mit Kümmel und ein paar Krenscheiben bestreut und so viel Essig darauf gegeben, daß sie bedeckt sind. Wenn sie wenigstens einen Tag so gestanden, gibt man davon in eine Schale mit etwas Essig und streut Kren darauf. Den Essig kann man vorher mit ein paar Stückchen Zucker kochen. Rohnen werden auch so wie Mangold- und Burgunder-Rüben auf obige Art gekocht, lauwarm geschnitten, mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer abgemacht und gleich servirt.

Selleriewurzeln werden in Salzwasser gesotten, noch warm geschält, geschnitten und abgemacht und ausgekühlt auf Erdäpfelsalat gegeben und mit Rapunzchensalat und Eiern belegt.

Schwarzwurzeln werden abgeschabt, gekocht, zu Stücken geschnitten und mit Essig, Oel, Salz, Pfeffer und Petersilie abgemacht.

Möhren, Pastinak, Zucker- und Haferwurzeln werden abgeschabt, mit gesalzenem Wasser gesotten, zu Stücken oder schräg zu Scheiben geschnitten, wie die Schwarzwurzeln abgemacht.

Rhapontikawurzeln[1]) abgeschabt, gewaschen, mit vielen mäßig gesalzenem Wasser gekocht, in schräge Scheiben geschnitten, macht man wie

[1]) Diese spindelförmige Wurzel, lat. Oenothera biennis (nicht zu verwechseln mit Rheum rhapontica, welche rhabarberartig riecht und schmeckt), ist innen weiß, mit rothen Adern durchzogen und sehr wohlschmeckend.

obige ab und garnirt sie mit Kartoffel- und Rapunzchensalat und ausgewässerten Sardellenstreifchen.

Schwarzer Rettig wird nur gewaschen, dünnblätterig geschnitten oder gerieben mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer abgemacht.

Von Erdäpfeln. Gelbe, rothe oder blaue Kartoffeln, gesotten, zu Scheiben geschnitten, werden mit Salz, Essig (besonders Himbeeressig) und Oel abgemacht. Bei gewöhnlichem Essig kann man Pfeffer darauf streuen, oder Schalotten und ein paar Löffel Senf dazu mischen.

Passirte Erdäpfel werden mit Salz, Essig und Oel verrührt und bergartig auf die Schüssel gegeben. Dann ziert man sie mit hartgesottenen gehackten Dottern, Kapern, Sardellen, Aal oder anderen marinirten Fischen und Rapunzel-Salat.

Linsen (wie Seite 41) weich gekocht und ausgekühlt, macht man mit Bertramessig und Oel ab und bestreut sie mit feingeschnittener Petersilie oder ziert sie mit gehackten Eiern, oder mit Sardellen, Brunnenkresse oder Rapunzchen und halbirten kernweich gekochten Eiern.

Bohnen weichgekocht, ausgekühlt und abgeseiht, macht man mit Essig und Oel ab, ziert sie mit Rapunzel- oder Endiviensalat und länglich geschnittenen Sardellen und geviertheilten Eiern oder streut geriebenen Kren oder schwarzen Rettig darüber.

Puffbohnen wie Seite 130 geschält und mit Salzwasser gekocht, macht man mit Kräutersauce ab.

Bohnenschoten schief in daumenbreite Stückchen geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und ausgekühlt abgeseiht, verrührt man mit Essig, Oel, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie oder Bertram.

Karfiol oder Blüthentriebe von Rhabarber läßt man in Salzwasser mit etwas Butter, worin er gekocht wurde, erkalten, legt ihn zierlich auf die Schüssel und schüttet Essig, Oel, Salz und Pfeffer, mit der hölzernen Gabel dicklich geschlagen, kurz vor dem Gebrauche darüber. Man kann auch passirte harte Dotter, Petersilie und Bertram mitrühren, oder kalte Kräutersauce (Seite 119) darüber geben, oder den hochaufgerichteten Karfiol mit Mayonnaise (Seite 113) überstreichen und mit Aspik, Sardellen, Oliven und hartgesottenen Eiern garniren.

Spargel wird wie Seite 125 gesotten und wie der Karfiol mit gemischtem Essig, Oel, Salz und Pfeffer übergossen. Oder man gibt Schalotten und blanchirte, passirte Petersilie dazu und garnirt den Rand mit Karfiol. Junge Triebe von Hopfen bereitet man ebenso.

Wirsingkohl schneidet man nach der Länge in 6 Theile auseinander, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, überschüttet ihn über

dem Durchschlage mit kaltem Wasser und macht ihn mit Essig, Oel und Pfeffer, mit einem hartgesottenen Dotter verrührt, ab.

Kohlrabi. Junge Knollen werden geschält, zu Scheiben geschnitten, gekocht und ausgekühlt, mit Essig und Oel abgemacht.

Artischockenböden (Fondi) und falsche Fondi (Erdartischocken) so wie Cardi (Seite 130) werden gesotten, würfelig geschnitten, mit Essig, Oel, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie abgemacht.

Paradiesäpfel reif aber noch fest, schneidet man einige Stunden vor dem Gebrauche in dünne Scheiben, entfernt die Kerne, streut Salz und Pfeffer darauf und macht sie mit Essig und Oel ab.

Zucchetti oder Spargelkürbisse werden halbreif abgenommen, geschält, in Salzwasser gekocht, dann zu Würfeln oder blätterig geschnitten, und mit Essig und Oel, Salz und Pfeffer abgemacht.

Gurken schneidet man mit dem Rübenhobel blätterig, salzt sie, macht sie nach 5 Minuten, ohne sie auszudrücken, mit Oel und Essig ab und bestreut sie mit Pfeffer oder mit Kümmel und Knoblauch. Am zuträglichsten sind sie wie warmer Krautsalat bereitet.

Salzgurken werden geschält, blätterig geschnitten und mit Essig und Oel abgemacht.

Rothes Kraut schneidet man fein nudelig herab, salzt es, läßt es eine Weile stehen, und macht es dann mit Essig und Oel ab.

Frischer grüner Salat wird rein ausgesucht, in öfters gewechseltem Wasser ausgewaschen und zum Absinken in einem Netze aufgehangen. Dann soll nach dem Sprichworte: „Ein Weiser das Salz, ein Verschwender das Oel, ein Geiziger den Essig geben und ein Narr ihn tüchtig mischen.“ Man soll nur so viel Oel und Essig nehmen, als der Salat erfordert, um feucht und glänzend zu werden, nicht aber, daß eine Sauce in der Schüssel steht. Bei grünem Salate ist es immer gut, hartgesottene passirte Dotter oder auch 1 Löffel voll von der kalten Senfsauce mit Kräutern (Seite 121) mit dem Oele fein abzurühren und dies mit gutem Essig zu verdünnen. Von Kopf-Salat werden die Herzchen in vier Theile geschnitten und wenn er abgemacht ist, diese oben kranz- oder sternförmig gelegt und kernweich gekochte Eier geviertheilt inzwischen gegeben. Brunnkresse und Röhrl-Salat gilt im Frühjahre als besonders gesund und wird sowohl allein mit Essig und Oel, als auch mit Erdäpfeln, Sellerie und Eiern gegeben.

Als Bleichsalat hat man nebst Winter-Endivie, dessen Blätter man nach der Länge in mehrere Theile auseinander reißt, auch Röhrlsalat. Garten-Cichorie (Radicchio), die man auf Erdäpfel oder

Bohnen gibt. Auch die gelben Triebe der weißen Rüben sind ein gesunder Salat. Um ihnen den Rübengeruch zu benehmen, brüht man sie mehrmals mit heißem Wasser ab.

Von Staudensellerie werden die gebleichten Blattrippen zu Stücken oder blätterig geschnitten, mit kalter Eiersauce (siehe Karfiol) oder mit Senfsauce mit Kräutern (Seite 121) übergossen.

Gemischter Salat.

Man macht grünen Vögerl- und Bleichsalat, jeden für sich, kurz vor dem Gebrauche ab, gibt ihn auf eine Unterlage von den gekochten Wurzeln und Erdäpfeln und belegt ihn mit Eiern.

Häring-Salat.

Einen entgräteten Häring, eben so viel von gebratenem Kalbfleisch, von gekochten gelben Rüben, Kartoffeln, Sellerie und Salzgurken, schneidet man, sowie auch Zwiebel, Kapern und hartgekochter Eier fein zusammen, mischt Alles und macht es mit Essig, Oel und Pfeffer ab.

Für polnischen Salat mischt man zu Mayonnaise mit Senf, (wie Seite 119) klein würfelig geschnitten einen Häring, Essiggurken, Aepfel, rothe Rüben, dann Sellerie (davon 2 Deciliter), Erdäpfel (3 Deciliter), zuletzt Linsen, kleine Bohnen und 1 Löffel Kapern und wenn es zu trocken ist, etwas Rohnenessig. Bergartig angerichtet ziert man den Salat mit Karfiolsröschen, Oliven, Aal, geringelten Sardellen mit Caviar gefüllt und Pignolen.

Wälscher Salat.

Man mischt Essig, Oel und wenig Salz und macht damit abgesondert kleine weiße Bohnen mit ihrem Sude ausgekühlt, dann abgeseiht und zu Scheiben geschnittene Selleriewurzel und Kipfelerdäpfel abgesondert ab und gibt sie häufchenweise, mit den Farben wechselnd, in die Salatschüssel. Rapunzel-, Endivien- oder anderen grünen Salat übergießt man nur zuletzt, damit er nicht weich und unansehnlich wird. Man belegt den Salat zierlich mit geviertheilten Eiern, Essig-Schalotten u. dgl. nebst dem zu Stückchen geschnittenen gereinigten Aal, Häring, Pricken u. dgl. Salatfischen. Sardellen von der Mittelgräte gelöst, dreht man zu Ringen, in die man gehackte Dotter, das Weiße der Eier, Rohnen, Kapern u. s. w. gibt. Sardinen oder Anchovis aus ihrem Oel genommen, schneidet man nur in der Mitte ab. Ueberdies kann man auch Oel-Oliven, Kaviarhäufchen, und rothes Aspik mit kleinen Formen ausgestochen darauf geben.

Mit Aspik. Man gießt einen in Eis erkalteten Stufenmodel mit Aspik aus (Seite 25), gibt, nachdem diese gesulzt ist, nochmals kaltes

Aspik hinein und dreht den Model wieder nach allen Seiten. Dann belegt man den Boden mit Rapunzelsalat, eine Stufe mit Eierscheiben eine mit Fischstücken u. s. w., befestigt Alles mit Sulze, gibt in die Mitte die übrigen Bestandtheile eines wälschen Salates; vorzüglich Fische und füllt die Zwischenräume nach jeder Stufe mit Sulze aus. Gestürzt garnirt man die Schüssel mit Radicchio, Rapunzel- und gelbem Endiviensalat.

Mit Mayonnaise. Einen mit Aspik ausgesulzten glatten Model legt man mit Eiern, rothen Rüben, Kapern, Sardellen, Essiggurken zierlich aus und bedeckt dies mit Aspik. Dann rührt man 3 Dotter mit Aspik, Oel und Essig zu Mayonnaise (Seite 119), in welche man Kartoffeln, Sardellen, Sellerie, Gurken, Alles kleinwürfelig geschnitten, mischt. Gestürzt garnirt man die Sulze mit Salat und Aspik.

Mit Kartoffeln und Senf. Mit Mayonnaise von 3 hartgesottenen Dottern (wie Seite 119) rührt man auch 2 kleine passirte Erdäpfel und 1 Löffel Senf und unterlegt diese in der Form mit den Salatfischen und Erdäpfeln.

Als Chartreuse. Man gießt eine glatte Form mit Aspik aus, belegt den Boden mit Eiern, Trüffeln, grünen Bohnenschoten u. dgl., die Seitenwand aber (wie Seite 135) mit in Salzwasser gekochten säulenartig ausgestochenen Erdäpfeln, rothen Rüben, Schwarzwurzeln u. dgl., jedes Stück in die Sulze getaucht. Den inneren Raum füllt man mit würfelig geschnittenen Erdäpfeln und Fischen, mit Mayonnaise gemischt an und gießt es, wenn die Mayonnaise gestockt ist, mit Sulze voll.

Als Macedoin. Man legt einen Reifmodel auf der eingegossenen Sulze zierlich aus, mischt Bohnen und Salatfische mit Mayonnaise, füllt es ein und übergießt es nach dem Festwerden mit Sulze. Wenn der Reif gestürzt ist, gibt man in die Mitte untereinander gemischt und als Salat abgemacht: Karfiol, Sprossenkohl, Bohnenschoten, Spargel u. dgl.

In kleinen Formen.

Man stellt kleine Pastetenwanneln von drei Finger Höhe in Eis und gießt halbfingerdick Aspik ein. Wenn diese gesulzt ist, wird sie zierlich ausgelegt und dünn mit Aspik übergossen. Dann reinigt man 1 Häring, 20 Deka Aalfisch, 20 Deka Priken und 15 Deka Sardellen, schneidet Alles würfelig und mischt 7 Deka Kapern dazu. Man füllt damit die Formen und gibt darüber nicht zu dick gerührte Mayonnaise von 2 hartgesottenen Dottern (ohne Sardellen), welche die Fische verbindet und läßt es im Eise stocken. Auf die Schüssel gestürzt, garnirt man sie mit Aspik.

Süßer Salat oder Compote.

Von Pomeranzen.

Die Orangen werden kurz vor dem Gebrauche sammt ihren Schalen mit einem recht scharfen Messer zu dünnen Scheiben geschnitten, kranz- oder schneckenförmig halb übereinander in die Schüssel gelegt (nachdem man die Kerne entfernt hat), mit Zucker bestreut und mit eingesottenen Weichseln und Ribiseln geziert.

Oder: Man theilt geschälte Pomeranzen kurz vor dem Gebrauche zu Spalten, zieht diesen so viel als möglich die weiße Haut ab, bestreut sie mit Zucker und richtet sie mit einer Gabel zierlich in die Schüssel.

Von getrocknetem Obste.

Pfirsich- und Aepfelspalten, sowie Hagebutten (Hetschen) werden gewaschen, mit Wasser, Wein und Zucker weich gekocht. Gedrückte Birnen kocht man mit Wasser und Zucker, daß ein kurzer Saft wird. Bei Kirschen gibt man nebst Zucker ein Stück Zimmt oder Limonienschalen dazu. Ebenso Weichseln, oder man gibt auch Wein, Zucker, Limonien- und Pomeranzen-Schalen und den Saft von letzteren, zuletzt dazu. Die geschälten gedrückten Zwetschken werden mit Wasser und Zucker gekocht. Gewöhnlich gedörrte Zwetschken gibt man gewaschen in ein Geschirr, welches die bestimmte Quantität halb voll macht, füllt es mit Wasser voll und kocht sie nicht zu weich, bestreut sie angerichtet mit Zucker und gibt den Saft kurz eingesotten dazu. Man kann auch Zucker, Zimmt, Limonienschalen und Wein mitkochen.

Oder: Man steckt anstatt der Kerne abgezogene Mandeln hinein und gießt etwas Vanille-Liqueur darüber.

Zwetschken- und Weichsel-Pfeffer.

Man läßt etwas Brösel in Rindschmalz anlaufen, gibt den Zwetschkensud dazu, und die weichgekochten, fein geschnittenen Zwetschken, sowie etwas Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen und Rum oder Wein. Man servirt es zu frischen Zungen, Schweinsbraten, geselchtem Rippenfleische, Knödeln, Griesschmarn u. dgl. Ebenso gedörrte Weichsel.

Von frischem Obste.

Wenn man Früchte schält, so gibt man jedes Stück in frisches Wasser, bis man sie nach und nach in das kochende Zuckerwasser einlegt. Ist der

Saft nach dem Herausnehmen der Früchte zu dünn, so siedet man ihn besser ein und gibt ihn ausgekühlt über das Compot. Zum Zieren eignen sich auch die sulzig eingekochten Säfte (Gelées). In eine Compot-Schüssel von Glas gibt man das gekochte Obst erst, wenn es in einem anderen Geschirre ausgekühlt ist, damit sie nicht springe.

Erdbeeren und Himbeeren. Man kocht ungefähr 10 Deka Zucker mit 1 Deciliter Wasser, läßt ihn etwas auskühlen, mischt 7 Deciliter rein ausgesuchte Walderdbeeren dazu, stellt sie an einen kühlen Ort, häuft sie dann in einer Compot-Schüssel auf und gießt den Saft darüber. Himbeeren gibt man in frisches Wasser, nach einigen Minuten auf ein Sieb, dann in den Zucker, läßt sie einmal aufkochen, dann kalt werden.

Brombeeren. Man kocht den Zucker (10 bis 15 Deka für $^1/_2$ Liter) mit einem Stück Zimmt und Citronenschale dicklich, ehe man die Beeren dazu gibt und einige Minuten kocht.

Rothe Heidelbeeren (Preißelbeeren) kocht man zugedeckt mit gleich schwer gestoßenem Zucker in ihrem eigenem Safte, läßt sie erkalten, damit sie sich sulzen, oder gibt rothen Wein und Zimmt dazu.

Schwarze Heidelbeeren (Schwarzbeeren) kocht man mit etwas Zuckerwasser und läßt sie kalt werden. Oder man läßt würfelig geschnittene Semmel, von der man einen Theil in Butter röstet, den anderen bäht, mit dem Safte kochen und gibt sie warm.

Hollunder. Die abgezupften Beeren dünstet man mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen, oder kocht würfelige Semmel mit Butter geröstet, oder 1 Löffel Stärkmehl mit kaltem Obers abgesprudelt, eine Weile mit und servirt ihn lauwarm.

Ribiseln (Johannisbeeren). Große abgezupfte Beeren überkocht man mit gesponnenem Zucker und läßt sie kalt werden. Dann preßt man den Saft von frischen Beeren aus, rührt ihn mit gestoßenem Zucker, bis dieser zergangen ist, gibt die gekochten dazu und stellt sie auf Eis.

Stachelbeeren. Grüne, nicht zu weiche Beeren gibt man in heißes Wasser, bis sie in die Höhe steigen, faßt sie mit einem durchlöchertem Löffel heraus in dicklich gekochten Zucker (halb so schwer als Beeren und mit Zimmt und Limonienschalen gesotten) und läßt sie ohne Kochen einige Zeit damit stehen, dann kocht man den Saft noch besser ein.

Hagebutten und Weinbeeren. Erstere halbirt man, nimmt die Kerne und das Rauhe heraus und kocht sie mit Wasser, Wein und

Zucker, letztere abgezupft nur kurz mit Zuckerwasser. Erkaltet zusammen angerichtet, ziert man sie mit Pistazien und Limonienschalen.

Kirschen und Weichseln von den Stengeln gezupft, gibt man in gesponnenen Zucker und dünstet sie langsam.

Zwetschken werden entweder nur halbirt, mit etwas Zucker, Wasser und Zimmt gedünstet, oder ganz gelassen und geschält. Um die Haut leichter abziehen zu können, gibt man sie in heißes Wasser.

Marillen (Aprikosen) dünstet man geschält und halbirt mit Zucker und wenig Wasser nicht sehr weich.

Pfirsiche. Geschält und halbirt reibt man sie mit Limoniensaft an, damit sie schön weiß bleiben und kocht sie anfangs in Wasser, dann in gesponnenem Zucker, zu dem man auch Limoniensaft und Schalen, oder etwas Rum oder weißen Wein geben kann.

Aepfel mit gebranntem Zucker. Etwas Butter und gestoßenen Zucker läßt man gelb werden und gibt nur gewaschene oder geschälte Taftäpfel, denen man das Kernhaus ausgestochen und etwas warmes Wasser dazu, damit der Zucker nicht zu braun wird und dünstet sie weich. Mit der gebräunten Seite gegen oben angerichtet, kocht man den Rest mit etwas Wasser auf.

Gedünstete Aepfel. Man schält Taft-, Reinette- oder Maschanzker- oder dgl. Aepfel, welche beim Kochen nicht zerfallen, schneidet sie in Hälften oder Spalten, das Kernhaus weg, gibt sie aus dem Wasser nach und nach in den kochenden Zucker und faßt die weichwerdenden einzeln heraus. Zur Hebung des Geschmackes kann man Limonien- oder Pomeranzenschalen, oder auch etwas Rum oder Zimmt oder Gewürznelken oder weißen Wein, oder Saft von Dunstmarillen in den Zucker geben. Oder auch die Schalen von Maschanzkeräpfeln mit Wasser sieden und diesen Sud geseiht mit dem bleibenden Zucker aufkochen und ausgekühlt über das Compot gießen und dieses an einen kalten Ort stellen.

Geschälte Aepfel schneidet man zu Scheiben, sticht das Kernhaus heraus und dünstet sie mit Zuckerwasser, Limonienschalen, Korinthen und etwas Rum und richtet sie kranzförmig in der Schüssel auf.

Kleine Taft- oder Reinette-Aepfel werden geschält und schön gleich geformt (das Kernhaus ausgestochen), mit Zuckerwasser und Limoniensaft schön weiß gekocht auf die Schüssel gestellt. In der Mitte gibt man dünne Aepfelspalten mit Zucker und Marillensalse gedünstet oder andere Früchte und servirt sie warm.

Aepfel-Mus oder Mandel. Geschälte Aepfel werden zerschnitten, mit Zuckerwasser gekocht, bis sie sich zerdrücken lassen oder man dünstet auch Weinbeerl (Korinthen) mit, richtet sie an, streicht sie gleich, bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker, brennt diesen mit einem glühend gemachten Schmarnschäuferl schön braun und gibt sie warm oder kalt.

Oder man kocht sie mit Zuckerwasser und Pomeranzensaft und Schalen, bis sie sich zerdrücken lassen. Oder man kocht Maschanzker-Aepfel gerieben mit gesponnenem Zucker und Limoniensaft und ziert sie mit Eingesottenem.

Birnen gedünstet. Man schält sie, halbirt sie, so wie auch den Stengel, kürzt diesen ab, schneidet das Kernhaus aus und legt sie in kaltes Wasser. Reife Birnen kocht man zugedeckt und gibt ein Stückchen Vanille dazu. Nicht ganz reife reibt man mit Limoniensaft an, deckt sie nicht zu, kocht Limoniensaft und Schalen mit dem Zuckerwasser und läßt sie jeh sieden.

Gebraten. Saftige, ziemlich weiche Birnen (vorzüglich Kaiser- und Mostbirnen) gibt man geschält und halbirt in heißes Rindschmalz, kehrt sie erst um, wenn sie auf einer Seite Farbe haben, bratet sie auf beiden Seiten schön braun und servirt sie warm.

Feinere nicht große Birnen, Salzburger u. s. w. gibt man in gute heiße Butter, bestreut sie stark mit Zucker und schüttelt sie während des Bratens öfters auf.

Mit Anis. Man dreht halbirte Birnen in Mehl, gibt sie in heißes Schmalz, wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, ganzen Anis und gestoßenen Zucker dazu und wenn dieser auch Farbe hat, etwas Wein und Wasser, damit ein kurzer Saft wird.

Gesotten. Feste Birnen süßer Gattung, welche zum Dünsten noch zu wenig abgelegen sind, werden weich und saftig, wenn man sie nur gewaschen in Wasser siedet, auf welche Art sie wie einfach gebratene zu genießen sind, oder man zieht dann die Haut ab, schneidet sie entzwei und dünstet sie mit etwas Zuckerwasser oder Quittensaft auf.

Compot von Goldrüben. Während man 15 Deka Zucker mit Wasser befeuchtet, klar kocht, schneidet man 20 Deka gelbe Rüben nudelig, überbrüht sie mit siedendem Wasser und gibt sie dann abgeseiht in den Zucker nebst Saft und Schalen 1 Limonie und Schalen 1 Pomeranze, deren Saft man erst, wenn sie genügend gekocht sind, dazu gibt. Man läßt sie 24 Stunden an einen kühlen Ort stehen und garnirt sie mit eingesottenen Weichseln.

Kastanien als Compot.

Man siedet $^1/_2$ Kilo geschälte große Kastanien in Wasser mit etwas Salz und Anis, gibt sie in kaltes und zieht sie innere Haut ab. Zugleich kocht man 20 Deka Zucker bis zum Bruch (Seite 47), kocht die Kastanien damit zugedeckt 2 Minuten, gibt sie in die Compotschüssel und zum Zucker den Saft und etwas Geruch von einer Pomeranze. Man kocht diesen auf, gießt ihn wieder erkaltet über die Kastanien und ziert diese mit Gelée und Pistazien.

Rhabarber-Compot.

Die gebleichten fingerdicken Blattstiele schneidet man zu fingerlangen Stücken, schält und wäscht sie; siedet sie einige Minuten zugedeckt mit Wasser, um von der Säure zu entziehen, seiht sie ab und gibt zu 50 Deka davon 25 Deka gestoßenen Zucker, 1 Deka Zimmt, fein geschnittene Limonienschalen und 1 Kaffeeschale Wein, womit man sie weich dünstet.

Dunstobst.

Man gibt in die Compotschüssel eine Obstgattung allein oder mehrere zusammen. Ist eine Gattung nicht weich genug, so läßt man sie mit ihrem Safte aufkochen.

Gemischtes Compot.

Kaiserbirnen, Quitten und Aepfel, jede Gattung anders geschnitten, dünstet man mit Zuckerwasser, gibt sie erkaltet in die Compotschüssel, belegt sie mit Gelée und mit in Zucker eingesottenen Früchten, als Nüssen, Melonenspalten, Pfirsichen, Weichseln u. s. w. und gibt den Saft des gedünsteten Obstes dicklich eingekocht dazu.

Mit Champagner. Man dünstet Spalten von guten Birnen und von Calvill-, Taft- oder Reinette-Aepfeln und läßt sie im Saft erkalten. Diesen mischt man dann nebst Zuckersaft von eingesottenen Ananas mit schon früher in Eis gestellten Champagner, legt die gedünsteten Früchte nebst schönen Stückchen, von der Ananas und eingesottenen Früchten, in die Compoteschüssel und gießt den Saft darüber.

Von ungekochten Früchten. Man kocht geklärten Zucker zu Syrupdicke ein und gibt frische Früchte, wie sie gleichzeitig zu haben sind, als: Beeren, Pröbstlinge, Kirschen, Aprikosen, oder Reineklauden, Pfirsiche, Melonstückchen, Pflaumen in eine Porzellanschüssel, übergießt sie mit dem heißen Zucker und läßt sie 24 Stunden stehen, damit sich der Saft entwickelt.

Mit Tiroler-Früchten. Zu gewöhnlich gedünsteten Aepfeln gibt man nach Bedarf Früchte aus einem Fäßchen Bozner Compot. Sie werden auch für sich allein zu Braten gegeben.

Eingelegte Früchte.

Cremoneser Senffrüchte nimmt man von jeder Gattung nebst etwas vom Senfzucker in die Compotschale.

In Essig eingelegte Früchte gibt man zu Braten, in Slivovitz oder Rum eingelegte auch für sich allein bei Gabelfrühstück u. s. w.

Gesulztes Compot.

Gesulzte Aepfel mit Früchten geziert. Maschanzker, Borsdorfer, Goldparmänen o. dgl. werden geschält zu Würfeln geschnitten, mit bis zum Spinnen gesottenen Zucker (50 Deka für 25 Deka Aepfel) und Saft und Schalen 1 Limonie gekocht, bis sie genügend weich und durchsichtig sind. Man legt nun einen Tortenreif auf eine Porzellanschüssel, faßt die heißen Aepfel mit einen Löffel hinein, so hoch der Reif ist, gleichgestrichen und gibt den Rest des dick eingekochten Saftes darauf. Den folgenden Tag löst man mit einem schmalen Messer den Reif los, hebt ihn ab und ziert die Oberfläche wie eine Torte mit eingesottenen Früchten.

Oder man legt eine glatte Form mit Papier, dann am Boden mit Früchten aus, gibt die Aepfel sammt Saft darauf, stellt sie in kaltes Wasser und stürzt sie den andern Tag, worauf man das Papier ablöst.

Mit Ribiselsulze. Man kocht die Aepfel ebenso, gibt dann zum bleibenden heißen Saft, mit Wein aufgelöste Gelatine und so viel Ribiselsaft, daß er schön roth wird und gibt ihn geseiht, nach Abnehmen des Reifes, flüssig aber kalt, um die Aepfel und läßt ihn sulzen. Oder man legt in solche Sulze sehr kleine gedünstete Taftäpfel ein.

Gesulzte Quitten. Reif abgenommene, abgelegene Quitten schält man, schneidet sie in Spalten, das Kernhaus heraus. Auf diese Abfälle legt man die Spalten und gibt für $^1/_2$ Kilo, $^1/_2$ Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser aufgelöst, $^1/_2$ Liter Wein und Limonienschalen dazu, und kocht sie zugedeckt langsam weich. Nach Herausnehmen der Spalten seiht man den Saft, kocht ihn besser ein und gibt ihn lau, über die in eine Compoteschüssel gelegten Quitten, läßt sie bis zum andern Tag stehen und ziert sie mit Früchten.

Mit Rosoglio. Man gibt zu geklärtem Zucker nach Geschmack weißen Rosoglio, läßt ihn einen Sud machen, mischt dann Hausenblase

dazu und schüttet dies erkaltet über verschiedene, in Zucker eingekochte Früchte, als: Birnen, Marillen, Melonenspalten, Nüsse, Weichsel u. s. w., mischt es mit einem Silberlöffel durcheinander und wenn es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Kuppelmodel und stellt es auf Eis.

Liqueur-, Wein-, Pomeranzen- oder Limonien-Sulze bereitet man, wie bei den Sulzen angegeben, gibt davon in eine Form, läßt sie sulzen (Seite 26), belegt sie zierlich mit frisch gedünsteten kalten oder eingesottenen Früchten, gießt wieder Sulze darüber und füllt, wenn auch diese gestockt, den Raum mit Früchten und Sulze voll, läßt sie in Eis oder Wasser gestellt fest werden und stürzt sie dann wie Aspik.

Erdbeer-Kaltschale. Von 1 Liter Walderdbeeren sucht man die schönsten (ungefähr 3 Deciliter) mit einer Nadel heraus und stellt sie auf Eis. Die übrigen passirt man in eine tiefe Schüssel, rührt dieses mit 20 Deka Zucker und Saft $^1/_2$ Limonie recht gut, gibt dann 3 Deciliter leichten, aber guten weißen Wein dazu, seiht es und mischt die Erdbeeren dazu. Man stellt es für mehrere Stunden in Eis, worauf man es in einer tiefen Glasschüssel, oder in Kaffeeschalen vertheilt, servirt.

Tritt.

Von Wein. Zwieback oder gebähte Semmelschnitten legt man in eine Compotschüssel, gibt $^1/_2$ Stunde vor dem Essen gezuckerten Wein darauf, damit die Schnitten sich erweichen und vor dem Auftragen gestoßenen Zimmt und noch etwas Wein. Den Wein kann man mit Zucker und etwas Wasser kochen und kalt über die Schnitten geben.

Von Himbeeren. Zwieback wird mit Wasser angefeuchtet, davon eine Lage in die Schüssel gegeben und Himbeersaft (eingesottener) darüber geschüttet, darauf wieder Zwieback und Saft. Oder man kocht Zuckerwasser mit Wein, gibt klaren ausgepreßten Saft von frischen Himbeeren dazu und läßt ihn nur wenig mitsieden.

Von Erdbeeren. Von Rundsemmeln reibt man die Rinde weg und schneidet sie zu halbfingerdicken Schnitten, bestreut diese mit Zucker, bäht sie, gibt sie in die Schüssel und läßt den Saft von frischen zerdrückten Erdbeeren, mit Limoniensaft gemischt, durch ein Tuch darauf tropfen, was bei 2 Stunden dauert und zuckert den Saft nach Geschmack. Oder man gibt Wein, in Wasser getauchten Zucker und ein Stück Zimmt zu den Erdbeeren, läßt sie aufkochen und seiht den Saft über Zwieback.

Rindfleisch auf verschiedene Art.

Gesottenes Rindfleisch.

Die schönsten Tafelstücke sind von den Hinterfüßen und dem Schlußstücke unter verschiedenen Namen, als: Schweif-, Schal-, ausgestochenes Oertel, Scherzel u. s. w.; fette saftige Stücke sind: Der Deckel-, Brustkern und Federspitz.

Um das Fleisch mürbe zu machen, klopft man es mit einem hölzernen Hammer, ohne es jedoch zu zerschlagen. — (Ueber das Kochen siehe Suppe.) Die Dauer des Kochens hängt sowohl von der Beschaffenheit und vom längeren oder kürzeren Abliegen des Fleisches und der Größe des Stückes, sowie von der Art des Kochens ab. Das zu gleichen Stücken geschnittene Fleisch wird dann auf die Schüssel gegeben, gesalzen und mit etwas Suppe übergossen, damit es saftig aussieht, garnirt und mit einer warmen oder kalten Sauce oder beiden servirt.

Für Tellerfleisch als Gabelfrühstück siedet man saftige fette Stücke ungefähr eine Stunde lang und gibt beim Anrichten einen Schöpflöffel voll Suppe zum Fleischstück auf jeden Teller.

Auf französische Art. Man siedet 1 Kilo geklopftes Rindfleisch nebst Knochen und Leber mit 2 Liter Wasser auf mäßiger Hitze, bis der Schaum abgeschöpft ist, worauf man Salz und einen kleinen, in 6 Theile gespaltenen Kohlkopf, dann Kohlrabi, Sellerie, Pastinak, gelbe und Runkelrüben, gespalten, zu großen Stücken geschnitten dazu gibt und es fortkocht, bis Alles weich genug ist. Beim Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, seiht den Rest der kräftigen Suppe herab, stürzt das Grünzeug auf die Schüssel, legt das Fleisch geschnitten darauf und übergießt das Ganze mit der kurz eingekochten Brühe.

Für eleganteren Tisch gibt man dem Fleischstücke durch netzartiges Ueberschnüren mit Bindfaden eine gleiche Form, kocht es ebenso mit Wurzeln und Gemüsen, welche man dann (wie Seite 130) abdünstet, garnirt damit das Fleisch und bestreicht dieses mit aufgelöster Glacée.

Auf italienische Art gibt man nebst den Wurzeln einige ganze Paradiesäpfel in den Fleischtopf und kocht es wie das französische.

Gedämpftes Fleisch.

Als Saftbraten. Ein schönes Stück Schweifortel oder bei größerer Personenzahl ein von den Rippen gelöstes Hufstück oder die Kugel [1]) wird in ein Tuch gedreht, geklopft, dann gesalzen. Zugleich läßt man mit Speckschnitten Zwiebelscheiben gelb werden, gibt etwas gelbe Rüben, ein Lorberblatt, einige Pfefferkörner und das Fleisch dazu, wenn es Farbe bekommt, heißes Wasser, daß es fast bedeckt ist und läßt es zugedeckt im Rohre je nach Größe und Beschaffenheit des Fleisches 2 bis 4 Stunden auf mäßiger Hitze dünsten, wobei der Saft nicht ganz eingehen darf. Wenn das Fleisch mürbe ist, wird es herausgenommen, der Saft geseiht, etwas davon mit dem abgeschöpften Fette auf das Fleisch gegeben und dieses zugedeckt heiß gehalten. Mit dem übrigen Safte bereitet man ziemlich dünne braune Sauce (Seite 29) und gibt sie in einer Schale zu dem geschnittenen, mit gedünsteten Gemüsen (Seite 130) oder à la jardinière (Seite 134) garnirtem Fleische, welches man mit dem entfetteten Safte übergießt.

Ebenso dünstet man Brustkern, von dem man Rippen und Knorpel wegschneidet; wenn das Fleisch weich ist, stellt man dieses offen in das Rohr und begießt es mit dem geseihten Safte, während man eine Sauce bereitet, die man dann in einer Schale zum Fleische gibt.

Mit spanischer Sauce. Ein schönes Schweifstück durchzieht man schief hinein mit federkieldick geschnittenem Specke, salzt es, gibt auch etwas Sellerie, Pastinak und Petersilie und etwas Neugewürz dazu und nebst Suppe etwas guten weißen Wein. Mit dem entfetteten Safte vergießt man dann spanische Sauce, die man in einer Sauceschale dem mit gedünsteten Rüben, Schalotten, gefüllten Gurken, kleinen Erdäpfeln u. dgl. garnirten Fleische beisetzt.

Mit Maccaroni. Von einem Stücke Schal- oder Schweifortel löst man die Beine weg, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, durchzieht es mit kleinfingerdick geschnittenem Specke, welchen man in eine Mischung von Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch dreht und umwindet es netzartig mit Bindfaden, damit es in der Form bleibt. Man gibt es in heißes Schmalz auf Zwiebel, gelbe Rüben und Petersilie, deckt es zu und gibt erst, wenn es Farbe hat, öfters Suppe dazu, bis es mürbe ist. Beim Anrichten garnirt man das geschnittene Fleisch mit Maccaroni, mit Parmesankäse (Seite 149) und gibt den Saft in einer Schale dazu.

[1]) Das Stück, welches man beim Kalbsschlegel Nuß nennt.

Mit Sardellen gespickt. In etwas Sardellenbutter mischt man fein geschnittene Limonienschalen, Petersilie und Schnittlauch, streicht davon in das Fleisch (Seite 12), gibt es auf Fett, Zwiebel, gelbe Rüben, Pfefferkörner, dünstet es mit Suppe und rothem Weine und macht mit den Wurzeln, Fett und Saft eine gestaubte dunkle Sauce.

Gedünstetes Fleisch auf italienische Art.

Stufato mit Paradiesäpfeln. Ein von Fett und Knochen befreites Rippenstück, oder vom Schalörtel oder Lendenbraten klopft man, spickt es, bestreut es mit Salz und Pfeffer und gibt es in eine passende Casserole oder irdenes Geschirr, welches mit frischer Butter oder Olivenöl ausgestrichen ist und gibt 2 Lorbeerblätter, eine mit ein paar Gewürznelken besteckte Zwiebel, ein Stück Sellerie und einige auseinander gebrochene Paradiesäpfel ohne Kern, so wie ein Glas voll Rothwein dazu und verklebt den gut passenden irdenen Deckel mit Teig oder Papier. Man läßt es in einem kühlen Ofen oder in heiße Asche gestellt, mehrere Stunden unberührt dünsten. Wenn dann der Saft gut eingegangen ist, kocht man ihn mit etwas Rothwein und Suppe auf, passirt ihn, garnirt das Fleisch mit Reis oder Maccaroni oder Polenta und servirt Käse dazu.

Mit Sardellen. Man spickt das Fleisch mit Sardellenstreifen und etwas Knoblauch und dünstet es mit Wein wie obiges.

Oder: Man schneidet Rostbraten zu daumendicken Würfeln, dünstet sie mit Fett, Zwiebel und Sardellenbutter ab, gibt, wenn das Fleisch mürbe ist, gekochte Maccaroni abgeseiht (15 Deka für 60 Deka Fleisch), dann 5 Deka geriebenen Parmesankäse dazu und richtet es gleich an.

Rosmarinfleisch. Ein Stück Schweiförtel (ungefähr 1 Kilogramm) spickt man, salzt es ein, bestaubt es mit Mehl und betropft es mit Oel. Dann gibt man einige Stückchen Butter, etwas Knoblauch, Rosmarin und Salbei, einige Gewürznelken und das Fleisch in eine Casserole, dünstet es zugedeckt 2 Stunden, gibt 4 Deciliter guten rothen Wein dazu und dünstet es noch eine Stunde auf mäßiger Hitze.

Rostbraten.

Ungefähr 1 Kilogramm Lungenbraten gesalzen, und schief hinein mit Speck durchzogen, legt man auf Beinmark, einige Zwiebelscheiben, etwas gelbe Rüben und dünstet im Anfangs im eigenen Safte, dann mit Suppe, bis er Farbe hat, worauf man Brösel von Kornbrot, Limonienschalen und 1 Lorbeerblatt dazu gibt und wenn die Brösel angelaufen

sind, etwas Weinmost (siehe Vorräthe) während man ihn fertig dünstet, so oft der Saft eingeht, welchen man dann passirt über den Braten gibt. Beim Anrichten kann man ein paar Löffel fein geriebenen Kren in den Saft mischen.

Boeuf à la Mode.

Ein Stück Schweiförtel geklopft und gesalzen, durchzieht man schief hinein mit kleinfingerdick geschnittenem Specke und geräucherter Zunge. Dann gibt man es auf Speckschnitten mit Allem, was zur Beize Nr. II (Seite 22) gehört und dünstet es, bis es Farbe hat, worauf man von dem Fette und Wurzeln mit Mehl, Brotbröseln, Zucker und Beize (wie die Wurzelsauce Seite 108) eine braune Sauce bereitet, mit der man das Fleisch noch 1 Stunde kocht und die Sauce dann passirt.

Rindfleisch auf Wildpretart.

Ein schönes Stück Rindfleisch reibt man mit Salz, gestoßenen Wachholderbeeren- und Tannen- oder Fichtennadeln ein, dreht es in ein mit Essig befeuchtetes Tuch und schwert es etwas ein. So läßt man es 2 bis 6 Tage an einem kühlen Orte und kehrt es täglich um. Nach Entfernung des Gewürzes spickt man es, übergießt es mit siedender Beize Nr. II, gibt davon geseiht in ein irdenes Bratgeschirr, begießt das Fleisch beim Braten mit heißem Schmalze, Beize und sauren Rahm und macht von der Beize Wildpretsauce (Seite 108). Statt dem Einreiben kann man das Fleisch in Beize geben, in welcher Wildpret gelegen.

Englisches Rindfleisch.

Ein Stück Fleisch vom Hinterfuße (den sogenannten Weißbraten) durchzieht man mit kleinfingerdick geschnittenem Specke, reibt es mit gestoßenem Neugewürze, Pfeffer, Wachholderbeeren, Ingwer, Thymian, Majoran, Limonienschalen, Sardellen und Salz ein und läßt es 24 Stunden liegen. Man gibt es dann mit Speck, Zwiebel und $^1/_2$ Liter rothem Weine in eine Casserole und dünstet es mürbe. Der Saft wird über das Fleisch geseiht und dieses mit kleinen Erdäpfeln garnirt.

Englischer Rindsbraten.

Englischer Braten. Ein Stück vom Lungenbraten aus der Mitte oder abgelöstem Rostbratenfilet abgehäutet und gesalzen, belegt man rund herum mit Schnitten von Rindsfett oder Speck, dreht es fest in Schreibpapier, gibt Bindfaden herum, steckt es an einem Spieß und bratet es im

Rohre oder am offenen Feuer. In die Pfanne wird etwas Wasser gegeben und das Fleisch mit dem Abgetropften aus dieser fleißig begossen, 1/2 Stunde vor dem Anrichten nimmt man Papier und Fett weg, damit das Fleisch Farbe bekommt. Man gibt es ganz oder schief zu Scheiben geschnitten auf die Schüssel, schüttet den Saft mit etwas Suppe aufgekocht darüber und garnirt es mit Gemüse oder kleinen Erdäpfeln, welche man nur mit heißer Butter übergießt und mit Salz bestreut. Solches Fleisch, noch etwas blutig zu Scheiben geschnitten, legt man in die Pfanne, bratet es mit dem Safte jäh ab und garnirt es wie obiges.

Man kann den Lendenbraten auch mit Speck durchziehen, welchen man mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und Limonienschalen bestreut hat, dann mit weißem Weine, Zwiebel, Bertram und Limonienschalen marinirt (Seite 25) ein paar Tage liegen lassen, dann wie obigen braten und eine Muschel- oder Trüffelsauce dazu serviren.

Roastbeef. Zu dieser Bereitung eignet sich nur ein 8 Tage abgelegenes großes Rippenstück. Es wird mit Salz und Pfeffer eingerieben 1 Stunde liegen gelassen, dann auf Speckschnitten mit der [illegible]tten Fleischseite gegen oben gelegt, bei fleißigen Begießen mit Fett und Wasser, dann mit dem Abgetropften bei starker Hitze zwei Stunden im Rohre gebraten. Es muß außen braun und innen saftig und der beim Anstechen ausfließende Saft röthlich sein. Man schneidet das Fleischstück aus den Beinen heraus und zu dünnen Scheiben, schiebt es wieder zusammen und legt sie auf die Rippen, garnirt es mit gebackenen Erdäpfelscheiben oder gebratenen kleinen Erdäpfeln und geschabten Kren und servirt Senf oder Mixed-pickles dazu.

Rindsschnitten. Gut abgelegenes Oertelfleisch schneidet man zu dreifingerdicken Scheiben, bestreut sie mit Salz, Ingwer, Pfeffer, legt sie zwischen dünne Schnitten von geräuchertem Specke und bratet sie in einer Casserole mürbe. Man gibt sie mit dem Specke und gebratenen Erdäpfeln auf die Schüssel und Senf oder sauer eingemachtes Gemüse dazu.

Gespicktes Fleisch gebraten.

Speckbraten. Ein Stück mürbe abgelegenes Schweif- oder Schalörtel wird in ein Tuch gedreht, geklopft, dann gesalzen und gespickt oder schief hinein mit Speck durchzogen. Man gibt Speckschnittchen und viele feingeschnittene Zwiebel in eine Casserole und wenn dieselbe gelb ist, das Fleischstück und bratet es anfangs zugedeckt, dann bei fleißigem Begießen mit Fett und Suppe. Man garnirt es mit einem Püree oder Gemüse oder einer Mehlspeise und gibt den geseihten Saft über das Fleisch.

Harlequinfleisch. Man klopft und salzt ein Stück sehr mürbes Schalörtel und spickt es mit kleinfingerdick geschnittenem Specke, Schinken, Kalbfleisch, dünnen geräucherten Würstchen, kleinen Essiggurken, Sardellenstreifen und wechselt mit den Farben ab, worauf man das Fleisch netzartig mit Bindfaden umwindet. Man legt es auf Kernfett, Wurzeln und Zwiebelscheiben, einige Stücke Kohl, etwas Thymian, Lorbeerblätter, Neugewürz, Pfeffer, Limonienschalen, gibt öfters etwas Wasser dazu, bratet das Fleisch bei öfteren Umkehren und Begießen, bis alles schön braun ist und seiht den Saft über das geschnittene Fleisch.

Lenden- oder Lungenbraten.

Einfach gebraten. Ein abgelegener Lungenbraten (Filet) wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen und mit heißer Butter übergossen zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Beim Braten (siehe Seite 19) begießt man ihn fleißig mit seinem Safte und gibt öfters Suppe nach, damit dieser nie ganz eingeht.

Gespickten Lungenbraten begießt man entweder nur mit Fett, Suppe und Limoniensaft oder auch abwechselnd mit sauren Rahm.

Mit Beize. Man begießt den gespickten Lungenbraten mit Schweinschmalz und heißer Beize Nr. I (Seite 22) und gegen Ende auch mit Rahm. Von Fett, Wurzeln und Beize macht man auch eine gestaubte Sauce mit Rahm (wie für Wildpret) und mischt sie zum Bratensafte. Nicht sehr mürbes Fleisch dünstet man vor dem Braten mit Fett und Beize.

Marinirt. Von Lendenbraten aus der Mitte löst man Haut und Fett ab, salzt ihn und läßt ihn ein paar Stunden liegen. Dann schneidet und stoßt man Champignons, Kapern, etwas Knoblauch, Ingwer, 1 Salbeiblatt und Limonienschalen, mischt den Salzsaft dazu und reibt das Fleisch damit ein. Nach 3 Stunden wird es in ein mit Bertramessig befeuchtetes Tuch gewickelt und etwas beschwert. Nach 4 Tagen bratet man es, begießt es dabei mit heißem Fette, Suppe und sauren Rahm und garnirt den Braten mit kleinen Erdäpfeln.

Als ungarischer Hase. Man dreht den Speck in Salz und Paprika, spickt den Lungenbraten wie einen Hasenrücken, legt ihn auf Zwiebel, in die Bratpfanne und begießt ihn mit Fett und Suppe, gibt $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten 3 Deciliter sauren Rahm darüber, faßt die Sauce fleißig über den Braten und garnirt ihn mit Citronenscheiben und Häufchen von Kapern.

Als Wienerbraten. Mürben geklopften Lungenbraten salzt man und durchzieht ihn schief hinein mit federkieldick geschnittenem Specke,

Man dünstet ihn mit Zwiebel, gelben Rüben und etwas Sellerie recht mürbe, passirt die Wurzeln dann, gibt sie wieder zum Fleische und mischt 2 Deciliter sauren Rahm dazu, den man damit noch gut verkochen läßt. Es muß eine kurze gelbliche, doch nicht zu dicke Sauce sein.

Mit Sardellen gespickt (französischer Lendenbraten). Ein Stück aus der Mitte wird abgehäutelt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Speck und Sardellen gespickt. Dann schneidet man gelbe Rüben, Sellerie, Petersilwurzeln und Zwiebel zu Scheiben, gibt sie nebst Limonienschalen zu Butter, in eine emaillirte Bratpfanne, das Fleisch darauf und läßt es zugedeckt so lange dünsten, bis die Wurzeln gelb geworden sind. Nun gibt man Suppe mit halb soviel Essig dazu, dünstet es mit Oberhitze fertig und seiht den kurzen Saft beim Anrichten über den Braten.

Als Holländer-Braten. Sardellen und Beinmark zerdrückt man, streicht es in das mit einem Messer angestochene Fleisch und dünstet dieses bei Oberhitze mit Butter, Wurzeln und Suppe. Dann läßt man Mehl in Butter gelb anlaufen, gibt einige Sardellen, Petersilie, Limonienschalen fein geschnitten und den geseihten Bratensaft dazu, kocht dann ein paar Löffel Rahm und etwas Limoniensaft damit auf und gibt die Sauce zum Braten.

Rindfleisch auf ungarische Art.

Gulasch (Guyliáshús, Hirtenfleisch). Man schneidet 7 bis 15 Deka geräucherten oder Luftspeck kleinwürfelig und läßt ihn heiß werden, während man eine große Zwiebel fein schneidet, die man nebst Paprika (nach Geschmack von einer Messerspitze bis zu einem Kaffeelöffel voll) in das Fett gibt und wenn die Zwiebel gelblich ist, 1 Kilo zu daumendicken Würfeln geschnittenes Fleisch, wozu vorzüglich saftiges von Hals, Ausstoß, Rippen u. dgl gehört, dann in ein Fleckchen gebundenen Kümmel und etwas zerdrückten Knoblauch. Man dünstet es zugedeckt, anfangs auf stärkerer, dann mäßiger Hitze ohne Aufrühren und gibt, sobald es bräunlich wird, so viel Wasser dazu, daß es damit fast bedeckt ist. Nach zwei bis drei Stunden Dünsten auf mäßiger Hitze richtet man es an, ehe der Saft eingeht, da man nichts mehr nachgießen soll. Man kocht einige roh geschälte, in 4 Theile geschnittene Erdäpfel $^1/_2$ Stunde mit oder gibt Tarnonya oder Wasserspatzen in die Brühe oder Knödel dazu.

Nebst der genannten Würze wird als Verfeinerung auch Ingwer, Majoran, 1 Lorbeer- und 1 junges Salbeiblatt, etwas Gundlrebe und 2 Deciliter rother Wein (jedoch nicht süßer) $^1/_2$ Stunde mitgekocht.

Deutsches Gulasch staubt man nach dem Abbraten und gibt nebst Wasser etwas Essig, Thymian, Majoran und Lorbeerblatt dazu.

Gulasch mit Kraut. Zur angelaufenen Zwiebel gibt man Rindfleisch vom Deckel und Schweinfleisch, und wenn es Farbe hat, Paprika und rohes Sauerkraut. Man gibt öfters Suppe nach oder staubt es ein wenig mit Mehl und vergießt es.

Pörkelt wird von Lendenbraten oder Kammfleisch oder auch mit Schwein- und Kalbfleisch gemischt, wie das Gulyas abgedünstet und ehe der eigene Saft ganz eingeht, löffelweise Wasser dazu gegeben und so angerichtet oder mit 2 Deciliter saurem Rahm oder mit gedünsteten passirten Paradiesäpfeln und 2 Deciliter Rothwein noch $^1/_2$ Stunde gedünstet.

Rostbraten.

Mit Zwiebel schnell gebraten. Mürbe abgelegene Rostbraten, wie Seite 16 hergerichtet, geklopft und gesalzen, gibt man in heißes Schmalz in eine Pfanne und bratet sie auf jäher Hitze ab, (damit sie inwendig saftig bleiben), gibt dann ziemlich viel geringelte Zwiebel in das Fett, streut sie beim Anrichten darauf und kocht das Fett mit etwas Suppe auf.

Mit Knoblauch. Ebenso gebratene Rostbraten bestreut man beim Anrichten mit fein gehacktem Knoblauch oder gibt Knoblauchbutter darauf.

Oder: Man schneidet Speck, Zwiebel und Petersilie fein zusammen, streicht es auf die geklopften gesalzenen mürben Rostbraten, legt sie aufeinander und bratet sie erst, ehe man zu Tisch geht, rasch ab.

Marinirte Rostbratenschnitzchen (Seite 23) läßt man über Nacht zugedeckt stehen, bratet sie mit der Marinade jäh ab, kocht sie mit etwas Suppe auf und seiht den Saft beim Anrichten.

Gedünstete Rostbraten. Weniger mürbes Fleisch läßt man gut geklopft nebst den Beinen in heißem Fette mit angelaufener Zwiebel auf beiden Seiten braun werden, gibt heißes Wasser dazu, daß sie beinahe bedeckt sind und dünstet sie zugedeckt mürbe. Der Saft wird geseiht, entfettet auf die Rostbraten gegeben, die man mit Erdäpfelpüree und kleinen Gurken oder mit Nocken von saurem Rahm garnirt.

Mit Rahm. Gebratene oder gedünstete Rostbratenschnitze kocht man mit 2 Deciliter saurem Rahm auf oder legt die gebratenen Schnitzel heraus, staubt einen Löffel Mehl in das Fett, läßt es braun werden und kocht es mit etwas Suppe und saurem Rahm auf.

Mit Sardellen. Man dünstet Rostbraten wie obige, gibt dann etwas Knoblauch zerdrückt nebst Petersilie und Sardellen in das Fett,

kocht es mit etwas Suppe oder auch saurem Rahm auf und garnirt sie mit Maccaroni, Polenta oder dgl.

Mit Wurzeln und Rahm bereitet man Rostbratenschnitze ganz wie den Wienerbraten (Seite 174).

Maschin-Rostbraten. Man läßt würfelig geschnittenen Speck und fein geschnittene Zwiebel in einer Pfanne gelb werden, bratet einen Rostbraten damit ab und gibt indessen 2 Löffel Wasser und ein paar Erdäpfel roh geschält zu Scheiben geschnitten in die Blechcasserole (Maschine), legt den Rostbraten darauf, kocht das Fett mit ein paar Löffel Rahm und Suppe auf, gibt es darüber, bestreut es mit Petersilie und Limonienschalen und gibt den festschließenden Deckel darauf. Beim Gebrauche stellt man die Casserole $^1/_2$ Stunde auf den Herd, bis die Erdäpfel weich sind und servirt es zugedeckt auf einen Teller gestellt.

Schwedische Rostbraten. Man schneidet Zwiebel, Petersilie, Limonienschalen und Sardellen fein zusammen, mischt Thymian und Lorbeerlaub fein gestoßen dazu und gibt es in heißgemachtes Beinmark, dann die in Mehl gedrehten Rostbraten dazu. Man bratet sie zugedeckt, legt sie heraus und kocht das Bleibende mit Rahm und Suppe auf.

Rostbraten in brauner Sauce. Man gibt beim Dünsten der Rostbraten auch Wurzeln, Thymian, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu. Wenn sie weich und braun werden, legt man sie heraus, staubt die Wurzeln mit ein paar Löffel Mehl und wenn dieses braun ist, vergießt man es mit Suppe und Essig, läßt die Sauce verkochen, passirt sie und gibt gesottene kleine Erdäpfel hinein oder abgeschmalzene Nudeln dazu.

Heißabgesottene Rostbraten. Gut geklopfte Rostbraten dünstet man mit Suppe, Essig, nudelig geschnittenen Wurzeln und etwas ganzem Pfeffer. Dann streut man Brösel mit Petersilie und etwas Knoblauch darüber und übergießt diese mit heißer Butter.

Beefsteaks.

Von abgelegenen Lendenbraten schneidet man daumendicke Scheiben schräg ab, nachdem man das Fleischstück in Leinwand gedreht, geklopft, dann Fett und Häutchen abgelöst hat, und läßt sie bis zum Gebrauche aufeinander liegen. Man bestreut sie dann mit Salz und Pfeffer, legt sie in heiße Butter, in eine emaillirte flache Pfanne und bratet sie über lebhaftem Holzfeuer nur wenige Minuten, wobei man sie etwas bewegt, damit sich das Fleisch nicht anlegt und überall Fett hat. Man dreht sie mit einem Messer oder Schäuferl um, gibt noch Butter dazu und bratet

sie wieder ein paar Minuten. Beim Anrichten gibt man auf jedes Beefsteak 1 Eßlöffel voll Suppe, mit welcher man etwas Fleischextract aufgelöst hat. So kurz gebraten, daß sie inwendig noch röthlich sind, auf englische Art sind sie saftig und sehr leicht verdaulich und nahrhaft.

Um sie etwas stärker zu braten, daß sie nicht mehr blutig scheinen, bestreut man sie nach dem Salzen und Pfeffern mit Mehl, damit sich eine Kruste bildet und ihr Saft nicht ausfließt und bratet sie mit Schweinschmalz wie obige. Nachdem man sie herausgelegt hat, gießt man das Fett aus der Pfanne, gibt 2 Eßlöffel Suppe und ein Stückchen Butter für jedes Beefsteak in diese, rührt damit das Angelegte los und gießt den Saft darüber, sobald die Butter geschmalzen ist. Man garnirt sie vorzüglich mit abgeschmalzenen oder gerösteten Kartoffeln und servirt Senf dazu.

Beefsteaks mit Hindernissen nennt man sie, wenn man sie mit vielerlei Garnirungen umgibt, als: Häufchen von geschabtem Kren kleinen Erdäpfeln, abgeschmalzenen Erbsen, Bohnenschoten, Sprossen, Schalotten, in Essig eingelegten Gurken und anderen Gemüsen.

Mit Spiegel-Ei. Beim Anrichten gibt man auf jedes Beefsteak ein Spiegel-Ei (Seite 42), streut Salz und Petersilie darauf, servirt sie, sobald das Eiweiß gestockt ist und gibt den Saft dazu.

Mit Kräuterbutter. Man bratet mit Salz und Pfeffer bestreute und mit feinem Tafelöl begossene abgelegene Beesteaks ab und gibt dann ein Stück Kräuterbutter und aufgelöste Glace dazu.

Auf englische Art werden die Beefsteaks nach dem Bestreuen mit Salz und Pfeffer auf einem mit Nierenfett bestrichenen Roste über heller Gluth gebraten, dabei mit Butter oder Oel betropft, noch blutig mit Senf, Mixed-pickles oder auch Champignons-Ketchup servirt.

Deutsche oder faschirte Beefsteaks nennt man ebenso gebratene Schnitzchen, für welche man weniger mürbes Fleisch, um es zart zu machen, aus den Fasern schabt oder von Haut und Sehnen befreit, durch eine Fleischhackmaschine treibt. Zu 1/2 Kilo Fleisch mischt man ungefähr 7 Deka klein würfelig geschnittenes Nierenfett oder auch um es saftig zu machen, etwas altgebackenes Weißbrot, in Wasser erweicht und passirt nebst Pfeffer und Salz, formt es zu Beefsteaks und bratet sie wie die Vorigen.

Für rohe Beefsteaks[1]) wird mürbes Rindfleisch aus den Fasern geschabt, mit Salz, Pfeffer und etwas Essig und Oel gemischt,

[1]) Diese als besonders leicht verdauliche, in manchem Falle sehr nützliche Nahrung verursacht bekanntlich oft die Entstehung des Bandwurmes.

zu sehr kleinen runden Schnitzchen geformt, mit fein geschnittener Zwiebel bestreut und mit Senf, Kappern, gehackten Eiern u. dgl. garnirt.

Schnitzchen von Lungenbraten.

Schnitzchen mit Rahm. Wie Beefsteaks geklopfte, gesalzene Schnitzchen bratet man mit Fett und fein geschnittener Zwiebel ab, gibt Petersilie, Limonienschalen und etwas Suppe dazu und dünstet sie mit saurem Rahme auf.

Mit Sardellenbutter. Man dreht geklopfte Schnitzchen in lauer Sardellenbutter um und läßt sie einige Stunden liegen. Jäh abgebraten nimmt man sie aus dem Fette, gibt in dieses fein geschnittene Schalotten und Petersilie, nachdem sie angelaufen, etwas Suppe und läßt damit die Schnitzchen nur ein wenig aufkochen. Angerichtet kann man sie mit Erdäpfel-Püree und Streifchen von Pöckelzunge oder mit Maccaroni und Bratwürstchen garniren oder nur mit Limoniensaft betropfen.

Marinirt. Die geklopften Schnitze bestreut man mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und schneidet Speck, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Petersilie und Limonienschalen fein zusammen, bestreicht sie damit auf beiden Seiten und läßt sie 24 Stunden liegen. Jäh abgebraten garnirt man sie mit Erdäpfeln, Schalotten und kleinen Schwämmen.

Mit Paprika und Rahm. Geklopfte, gesalzene, in Mehl gedrehte Schnitzchen bratet man mit Schmalz, vieler Zwiebel und gestoßener Paprika jäh ab, gibt Suppe dazu und dünstet sie mürbe, worauf man noch sauren Rahm damit verkocht.

Feldbraten. Geklopfte und gesalzene Schnitze von Lungenbraten läßt man ein paar Stunden liegen, bestreicht sie mit vieler fein geschnittener Zwiebel, Petersilie und Sardellen, legt sie in einer Casserole neben einander, schüttet bei 1 Kilogramm Fleisch 4 Deciliter sauren Rahm darüber und dünstet sie zugedeckt 1 Stunde, ohne sie umzukehren.

Jägerfleisch.

Sehr dünn geklopfte Schnitze vom saftigen Rindfleische oder Rostbraten bestreut man mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Mehl und bratet sie kurz vor dem Anrichten jäh ab. Man gibt geringelte Zwiebel in das Fett und nachdem diese gelb geworden, ein paar Eßlöffel voll Essig und eben so viel Suppe und läßt es kurz aufkochen.

Oder: Man legt ein mit Salz und Pfeffer eingeriebenes Fleischstück in eine Casserole, gibt Zwiebelstücke und Wasser dazu, daß es halb bedeckt ist und deckt es mit Papier, welches stark mit Butter bestrichen

ist und einem Deckel zu. Man läßt es bei mäßiger Hitze zwei Stunden im Ofen oder in Glut stehen und macht es in dieser Zeit nur einmal auf, um das Fleisch umzudrehen und gibt dann Erdäpfel und Senf dazu.

Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitze von Lungenbraten oder saftigem Rindfleische klopft, spickt und salzt man und dünstet sie mit Speck, Zwiebel, etwas Limonienschalen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Lorbeerlaub und etwas Suppe. Den Saft seiht man, kocht etwas sauren Rahm damit auf und garnirt das Fleisch mit Wasserspatzen.

Zraze (Schnitzel auf polnische Art).

Von Lungenbraten oder Schalörtel schneidet man fingerdicke Schnitzel, salzt sie und klopft sie um die Hälfte dünner und überbratet sie mit Butter, Zwiebel, Schalotten, Knoblauch, Pfefferkörnern. Wenn ihr Saft eingegangen ist, gibt man etwas Suppe dazu, seiht diesen Saft dann über die Schnitzel und garnirt sie mit kleinen gebratenen Erdäpfeln.

Ochsenschlepp.

Mit Saft und garnirt. Den gliedweise geschnittenen eingesalzenen Ochsenschweif übergießt man mit heißer Beize Nr. I nebst weißem Wein, läßt ihn zugedeckt über Nacht im lauen Rohre stehen und dünstet ihn dann 2 bis 3 Stunden. Man gießt dann die Beize herab, läßt das Fleisch mit Fett und Wurzeln braun werden, mit dem Saft aufkochen, gibt ihn geseiht zum Fleische und garnirt es mit Linsen und kleinen Zwiebeln oder Bohnen-Püree und Essiggurken.

Braungedünstet. Mit dem abgeschöpften Fette des wie oben weich gekochten Ochsenschleppes bräunt man 1 Löffel Zucker, gibt Mehl und Brösel von schwarzem Brote dazu und vergießt es mit der Brühe zu einer schönen braunen Sauce, die man passirt zum Fleische gibt.

In Blutsauce. Dazu bereitet man ihn dem vorigen gleich und gibt vor dem Anrichten mit Essig aufgefangenes Hühnerblut dazu.

Lungenbraten mit Bröseln.

Ein mürbe geklopftes Stück Lungenbraten aus der Mitte schneidet man mitten durch, jedoch nicht ganz auseinander, wodurch er zu einem viereckigen Flecken wird und spickt diesen auf der geschnittenen Seite, dann bestreicht man ihn auf beiden Seiten mit Ei, streut Brösel darüber,

legt ihn auf Zwiebelscheiben in eine Bratpfanne und begießt ihn beim Braten mit Schweinschmalz oder Sardellenbutter.

Eingebröselte Schnitze.

Mit Limoniensaft. Die geklopften und eingesalzenen Schnitze dreht man in Brösel, bratet sie auf jäher Hitze mit Butter ab und gibt beim Anrichten Limoniensaft dazu.

Mit Sardellen. Man bestreicht die Schnitzchen nach dem Salzen mit fein geschnittener Petersilie und Schalotten und läßt sie eine Weile liegen, taucht sie dann in warme Sardellenbutter, dreht sie in Brösel, bratet sie jäh ab und gibt halbirte Limonien dazu.

Mit Rahm. Auf obige Art bereitete Schnitzchen kocht man mit saurem Rahm auf und garnirt sie mit Hirnschnitten (Seite 153).

Mit Knoblauch. Man gibt Knoblauch, Zwiebel und Petersilie fein geschnitten in zerlassene Butter, taucht die Schnitze ein und bestreut sie mit Bröseln. Wenn sie gebraten sind, dünstet man sie mit etwas Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird und garnirt sie mit Nockerl.

Gebackene Rostbraten.

Das Fleisch von recht mürben, abgelegenen Rostbraten, von Beinen, Haut und Fett befreit, klopft man zu dünnen Schnitzchen auseinander, läßt sie gesalzen ein paar Stunden liegen, dreht sie in Mehl, Wasser und Brösel und bäckt sie langsam in Schweinschmalz.

Gefüllte Schnitze.

Auf gesalzene Schnitze streicht man fingerdick eine Farce von den Abfällen des Fleisches, wie Nr. I (Seite 30), legt ein zweites Schnitzchen darauf und bratet sie auf Speck und Zwiebel gelegt ab, gibt etwas Suppe dazu und läßt den Saft kurz einkochen. Man kann auch Kalbs-Farce oder Eingerührtes mit Sardellen zwischen die Schnitzchen streichen und sie oben spicken.

Fleisch-Roulade.

Mit Reis. Geklopfte Schnitzchen von Rindfleisch oder Rostbraten bestreicht man mit angelaufener Zwiebel, gibt einen Löffel voll rohen Reis auf jedes, rollt sie locker zusammen, bindet sie und bratet sie zugedeckt ab. Dann gibt man Wasser oder Suppe darauf, damit der Reis anschwellen kann und läßt den Saft kurz eindünsten.

Mit Farcefülle. Auf geklopfte Schnitze von Rindfleisch streicht man Schweins- oder Kalbs-Farce (Seite 31), rollt sie zusammen, umwindet

sie mit Faden, dreht sie in Mehl, bratet sie ab und gibt sie nach der Länge auseinander geschnitten auf Gemüse oder kocht sie mit etwas Suppe und Wein oder saurem Rahme auf. Zur Fülle kann man Abfälle von rohem Rindfleische schneiden, mit Beinmark, geweichter Semmel und einem Dotter stoßen und die abgedünsteten feinen Kräuter dazu geben.

Mit Speck. Man bestreicht die Schnitze mit fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Sardellen, streut Pfeffer darauf und legt auf jedes ein fingerdickes Stückchen Speck, rollt und bindet sie. Auf Speck, Zwiebel und gelbe Rüben gelegt, bratet man sie, staubt die Wurzeln, vergießt sie mit Suppe und gibt Limoniensaft und Schalen dazu. Mit der passirten Sauce läßt man sie noch mürber dünsten und schneidet sie der Länge nach auseinander. Oder man streicht gehackten Speck mit Petersilie und Knoblauch gemischt auf, bratet sie mit Speck und Zwiebel, staubt sie etwas und kocht sie mit Suppe und Rahm auf.

Mit Brösel und Paprika. Man läßt in gehacktem Specke fein geschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt Paprika und Brösel von Brot dazu und streicht dies dünn auf geklopfte gesalzene Schnitzchen. Gerollt und gebunden legt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Casserole und gibt fein geschnittene Zwiebel, ganzen Pfeffer und Neugewürz nebst etwas Suppe dazu und dünstet sie zugedeckt mürbe.

Mit Käse und Rahm. Von geklopften Rostbraten schneidet man schöne Schnitzchen heraus und salzt sie ein. Die Abfälle hackt man fein zusammen, dann auch Sardellen oder Schinken, in Milch geweichte Semmel, etwas Speck und mischt noch angelaufene Zwiebel und Petersilie, sauren Rahm, Salz, Pfeffer, geriebenen Parmesankäse und etwas Ei dazu. Man streicht diese Fülle auf die Schnitzchen, rollt und bindet sie zusammen und dünstet sie mit Speckschnitten, viel Zwiebel, Gewürz und etwas Essig oder Wein und Suppe. Wenn das Fleisch mürbe ist, legt man es heraus, staubt ein wenig Mehl in das Fett, vergießt es mit Suppe und mischt zur passirten Sauce sauren Rahm und Parmesan-Käse.

Eszterhazy-Rostbraten. Geklopfte Rostbraten-Schnitzchen bestreicht man mit fein geschnittenem Specke, Sardellen, Limonienschalen und Kappern, rollt sie zusammen und umwindet sie mit Bindfaden. Zu 4 Rostbraten schneidet man $^1/_2$ gelbe Rübe, $^1/_2$ Petersilienwurzel und ein Stückchen Sellerie und 1 Sardelle fein nudelig, gibt diese Wurzeln zu in Schmalz gelb angelaufener, fein geschnittener Zwiebel, ein Lorbeerblatt und die Rostbraten darauf und dünstet sie schön braun, wobei man öfters etwas Suppe dazu gibt. Man nimmt dann Fleisch und Lorbeerblatt heraus, staubt nur wenig Mehl auf die Wurzeln, läßt es anlaufen

und kocht es mit Suppe, saurem Rahm, einigen Kappern und dem Rostbraten auf.

Gerollter Lungenbraten.

Ein Stück Lungenbraten wird abgehäutet, recht dünn auseinandergeklopft und gesalzen. Man bestreicht das Fleisch mit einer Mischung von gehacktem Speck, Bröseln, 3 zerdrückten Sardellen, Majoran und Ingwer, rollt es zusammen und umwindet es mit Bindfaden. Man dünstet diese Wurst mit Beize, löst dann den Spagat ab und bratet sie mit Fett und Rahm begossen fertig.

Hußarenbraten.

Von einem Stücke Lungenbraten aus der Mitte hackt man die Knochen ein, klopft das Fleisch dünn auseinander, salzt es, legt Schnittchen von Schinken und Paprikaspeck abwechselnd darauf, rollt es gegen die Beine zusammen und umwindet es mit Faden. Man bratet es mit fein geschnittenem Speck und Zwiebel und begießt es mit Suppe. Dann läßt man Brösel von Roggenbrot und Paprika im Fett anlaufen, kocht es mit gutem sauren Rahm und etwas Suppe auf und gibt die Sauce über den mit den Knochen zerlegten Braten.

Oder: Es wird ein von den Rippen abgelöstes Fleischstück geklopft, gesalzen, mit Speckschnitten überbunden und am Spieß oder in einer Pfanne bei fleißigem Begießen gebraten. Ehe es gar ist, macht man über quer und schief hinein Einschnitte, in welche man obige Mischung streicht. Fertig gebraten gibt man den Bratensaft darüber und Sauerkraut oder Kürbis auf ungarische Art (Seite 128—129) oder Krautstrudel dazu.

Farcewurst.

Man macht eine Farce von 1 Kilo mürben Rindfleisch wie Seite 30, formirt eine Wurst, die man in mit Butter bestrichenes Papier gedreht mit Butter betropft bratet und mit gedünstetem Gemüse garnirt. Oder man dreht sie in Mehl und begießt sie beim Braten mit Fett und saurem Rahm und garnirt sie mit Erdäpfel-Püree, welches man mit Schinken bestreut.

Falscher Reh- oder Hasenrücken.

Zu Farce von 1 Kilo Rindfleisch nimmt man etwas Schweinfleisch, 7 Deka Speck, 3 Deka Semmel in Suppe geweicht, Schalotten, Salz, Pfeffer (eine Trüffel in Wein gesotten, fein geschnitten und gestoßen), sauren Rahm und 1 Ei oder 3 Dotter. Man formirt davon eine Wurst, die man spickt und in mit Butter bestrichenes Papier dreht oder in eine Reh- oder Hasenrückenform drückt und bratet.

Man schneidet das Fleisch, wie man Reh- oder Hasen-Filet transchirt, gibt auf der Schüssel Wildpretsauce (Seite 108) darüber und bestreut es mit fein geschnittenen Limonienschalen.

Schnitze von gehacktem Fleische.

Von rohem Rindfleische schneidet man alles Zähe weg, hackt es fein, salzt und würzt es beliebig, formirt davon Schnitzchen, dreht sie in Mehl, bratet sie jäh ab und kocht sie mit etwas Suppe auf.

Farce-Schnitzchen.

Von Rindsfarce (Seite 30) macht man dicke runde Schnitzchen, kerbt sie mit einem Messerrücken gitterartig ein, legt sie in heiße Butter, gibt Petersilie, Schalotten, Bertram (Estragon), Limoniensaft oder Wein, und, wenn sie auf beiden Seiten Farbe haben, etwas Suppe dazu und seiht den Saft beim Anrichten darüber.

Eingebröselt. Rindsfarce Nr. IV (Seite 31) formirt man zu Schnitzchen, dreht sie in Brösel und bratet sie mit Schmalz oder Butter ab.

Mit Sardellen und Limoniensaft. Man bröselt sie ein, bratet sie ab und gibt Sardellenbutter und Limoniensaft darauf.

Gespickt mit Rahm. Farce Nr. III formirt man zu kleinen Schnitzchen, die man spickt, bratet und mit saurem Rahm aufkocht.

Mit Sardellen und Rahm. Zum fein gehackten Fleische gibt man Salz, Pfeffer, Zwiebel, etwas geweichte Semmel, bratet die Schnitzchen auf einer Seite jäh ab, streicht Zwiebel, Sardellen, Petersilie vor dem Umdrehen auf die obere Seite, bratet auch diese und kocht sauren Rahm damit auf.

Pilaw mit Fleisch.

Gutes Rindfleisch wird großwürfelig geschnitten, gesalzen und mit Zwiebel und Schmalz abgebraten, wobei man öfters etwas Wasser dazu gibt, dann Reis und Wasser, um diesen zu dünsten, worauf man es bergartig anrichtet.

Reis-Schnitzchen.

Man hackt 1 Kilo Rindfleisch mit 7 Deka Speck recht fein, gibt Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Neugewürz und Limonienschalen und 10 Deka ungewaschenen Reis dazu und formirt davon kleine Schnitzchen. Man legt sie in eine mit Fett ausgestrichene Casserole, schüttet 1 Deciliter Wein darauf und wenn dieser eingegangen ist, wieder 1 Deciliter Wein, dann öfters etwas Suppe, schöpft den Saft fleißig darüber und kocht zuletzt sauren Rahm damit auf.

Verwendung von Fleischresten.

Mit Rahm und Sardellen. Stücke von gekochtem oder gebratenem Fleische dünstet man mit Fett, Petersilie, Schnittlauch, Sardellen und saurem Rahm auf, gibt blätterig geschnittene Erdäpfel, Rahm und Sardellenbutter darüber und bäckt es $^1/_2$ Stunde.

Als Löffelfleisch schneidet man die Fleischreste und Sardellen nudelig, gibt erstere in heiße Butter und kocht sie mit den Sardellen und Rahm auf. Dann legt man ein mit Butter ausgestrichenes Casserol mit warmen Erdäpfelscheiben aus, gibt das Fleisch schichtenweise mit solchen unterlegt hinein und zuletzt Rahm und Butter über die Erdäpfel. Gebacken stürzt man es und gibt den Rest der Sauce in einer Schale dazu.

In Reiskruste. Man streicht gedünsteten Reis auf eine Schüssel, gibt Parmesankäse und Rostbratenreste mit Saft, wieder Reis, Käse und Butterstückchen darauf und bäckt es $^1/_4$ Stunde. Dann servirt man Paradiessauce mit dem Bratensafte bereitet (siehe Seite 115) oder braune Sauce in einer Schale dazu.

Fleisch mit Wurzelreis. In heiße Butter staubt man ein wenig Mehl, gibt gekocht und würfelig geschnitten gelbe Rüben, Pastinak, Sellerie, Erdäpfel, Schinken, rohen Reis und so viel Suppe dazu, daß der Reis anschwellen kann. Dann läßt man damit Stücke von gebratenem Fleische mit dem Safte darin heiß werden und garnirt dann das Fleisch mit dem Wurzelreis.

Als Ragout. In brauner Sauce vom Fleische mit etwas Rahm gibt man kleine eingelegte Schwämme, Perlzwiebeln und Pfeffergurken und aufgekocht, das Fleisch.

Als Fleischkrapfeln. Fein geschnittene Fleischreste gibt man zu angelaufener Zwiebel und Petersilie, mischt geweichte Semmel, Salz, Pfeffer und Ei dazu, formirt kleine Laibchen auf Bröseln und bratet sie mit Schmalz ab.

Fleisch im Schlafrocke.

In eine Schüssel gibt man gedünstetes Fleisch mit kurzer Sauce, streut Parmesankäse auf die Fleischstücke und macht von 2 Deciliter sauren Rahm, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern und $^1/_2$ Deciliter Mehl auf dem Feuer gesprudelt ein Art Crême, die man darüber häuft. Man stellt die Schüssel eine Weile in das Rohr, dann streut man Käse und Brösel darauf und schmalzt sie mit Butter ab.

Oder: 15 Deka Beinmark zu Stücken geschnitten, wässert man durch 24 Stunden öfters ab, den andern Morgen klopft und salzt man 1/2 Kilo Rostbraten-Fleisch und macht von dem zerdrückten Beinmarke, 3 Deciliter Mehl, Salz, Pfeffer und dem nöthigen Wasser einen Teig, den man in 2 Flecken austreibt, so groß als der Boden einer Schüssel ist, gibt in diese etwas Wasser, dann eine Platte Teig, darauf das Fleisch, welches man mit der anderen Platte zudeckt und stellt dann die Schüssel auf einem Dreifuß in den Ofen und bäckt es nicht zu heiß ungefähr 1 Stunde.

Pferdefleisch.

Man legt ein Stück Fleisch einige Stunden in kaltes Wasser, welches man öfters wechselt, dann klopft man es tüchtig und salzt es.

Zu Suppen. Man schneidet wie oben vorgerichtetes Fleisch zu Würfeln, bratet es mit Fett und Zwiebel und kocht es dann mit Rumforder oder spanischer oder russischer Suppe, oder kocht es mit Wasser und gießt damit braune gesäuerte Erdäpfel auf.

Als Gulasch und Pörkelt. Fleisch von den vorderen Theilen oder Lungenbraten bereitet man mit viel Zwiebel, Paprika und Kümmel ganz wie jenes von Rindfleisch, Seite 175.

Gedämpft. Ein Stück vom Rücken oder Schlegel spickt man mit Knoblauch und gehacktem Specke, reibt es mit gestoßenem Pfeffer, Ingwer und Majoran ein, gibt Zwiebelscheiben dazu und läßt es gut verdeckt ein paar Tage liegen, worauf man es mit Fett und Wurzeln dämpft, den Saft seiht und Kraut oder Rüben mit Bohnen gemischt oder eingebrannte Erdäpfel oder Gurken dazu gibt.

Mit brauner Sauce. Ein Stück Fleisch übergießt man mit siedender Beize, bereitet es wie Schöpsenschlegel, mit brauner Sauce und gibt Erdäpfel in diese oder abgeschmalzene Nudeln dazu.

Als Schnitzchen bereitet man Rückenfleisch wie Rostbraten mit Zwiebel, oder braungedünstet oder wie Jägerfleisch oder Zraze, oder wie von gehacktem Fleische (Seite 184).

Gepöckelt und geräuchert wird es wie das Rindfleisch zu Sauerkraut, Knödeln oder Erbsen u. s. w. gegeben.

Braten.

Kalbsbraten.

Vom einfachen Braten ist bereits Seite 19 alles Nöthige gesagt. Man gibt das Fleisch dann meistens geschnitten und wieder wie ganz zusammengeschoben auf die Schüssel und sauren Salat dazu. Einen Schlegel salzt man ein paar Stunden vor dem Braten ein und bratet ihn gegen zwei Stunden bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen. Wenn man die Knochen auslöst, ist er um $^1/_2$ Stunde früher ausgebraten, doch weniger saftig. Für kleinen Bedarf gibt das Schlußstück, ein Nierenbraten, so wie ein Schnitz vom Schlegel herab, oder eine ausgelöste Nuß einen schmackhaften Braten.

Gefüllte Kalbsbrust. Gewöhnlich wird Semmelfülle (Seite 20) wie Seite 12 eingefüllt, die Brust ungefähr 1 Stunde gebraten und mit Salat servirt. Gibt man Ragoutfülle hinein, so kann man etwas Butter mit Mehl abgedrückt in den Bratensaft geben, und vor dem Anrichten etwas Limoniensaft. Bei Farce oder Leberfülle garnirt man die Brust mit Erbsen, Karfiol oder dgl. Bei Krebsfülle bestreicht man sie gegen Ende des Bratens mit Krebsbutter (Seite 43).

Ausgelöster gerollter Braten. Einem Nierenbraten löst man die Beine aus, dreht ihn zu einer Wurst und näht oder bindet diese fest. Rund herum schön braun gebraten schneidet man sie zu Scheiben.

Einen ausgelösten Schlegel klopft man dünn auseinander und salzt ihn nur wenig. Dann hackt man 15 Deka Speck, eine große Zwiebel, 6 Sardellen und 1 Deka Kappern fein zusammen, röstet es etwas, gibt noch Kerbelkraut und Pfeffer dazu und streicht es auf das Fleisch. Zusammengerollt und gebunden bratet man diese Wurst mit Suppe und Fett anfangs zugedeckt und gibt, wenn sie braun geworden, sauren Rahm darüber.

Von einer Brust löst man die Rippen auf der inneren Seite aus, untergreift sie zum Füllen und gibt Farce von rohem Kalbfleische (Seite 31) hinein und bestreicht auch die Rippenseite damit. Diese belegt man dann mit langen Streifen von Speck, Schinken und Zunge und streicht Farce darüber. Nun rollt man die Brust strudelartig zusammen, wobei die

Knorpel gegen außen kommen müssen, und näht sie an den Enden zusammen, dann wird sie schön braun und resch gebraten und nach Ausziehen des Fadens zu Scheiben geschnitten.

Gespickter Kalbsbraten. Man salzt und spickt einen Schlegel nach Ablösen des Häutchens, oder ein Rückenstück, nachdem man die Rippen gestutzt, die Rückgratsknochen abgehauen und den Deckel weggelöst hat. Dann bestreicht man das Fleisch mit Limoniensaft und Butter, dreht es in einen Bogen Schreibpapier, schöpft den in etwas Suppe getropften Saft fleißig darüber, mischt ihn dann zu einer passirten Champignons-, Kräuter- oder spanischen Sauce und servirt sie in einer Schale.

Mit Rahm. Einen geklopften gesalzenen Schnitz (oder Schlegel) spickt man auf einer Seite, bratet ihn mit Butter auf dem Herde zugedeckt auf beiden Seiten schön braun, gibt dann auf die gespickte Seite sauren Rahm und stellt ihn $^1/_4$ Stunde in das Rohr."

Mit zerdrückten Sardellen und Beinmark, dem man auch Petersilie und Zwiebel beimischen kann, spickt man einen Schlegel, indem man mit einem schmalen spitzen Messer vorher in das Fleisch sticht und etwas davon einstreicht, salzt ihn dann und bratet ihn, wobei man ihn mit Fett, Suppe und saurem Rahm begießt.

Mit Knoblauch und Thymian mischt man Butter oder gehackten Speck, streicht dies in einen Schlegel ebenso ein und begießt ihn beim Braten mit Butter und Suppe.

Als Niederländer-Schlegel mischt man zum Spicken Salz, Pfeffer, Limonienschalen, Zwiebel, Thymian, Lorbeerlaub zu fein gehackten Speck oder Beinmark, streicht es ein, gibt den Schlegel in heißes Fett und wenn er auf allen Seiten angebraten ist, etwas Suppe dazu, deckt ihn zu bis er mürbe ist, worauf man ihn zum Fertigbraten im Rohre, auch mit Rahm begießt.

Milchbraten. Einen gewaschenen Nierenbraten salzt man ein, schüttet dann siedendes Obers darüber und begießt ihn beim braten nur mit Obers, bis er gar und schön braun ist. Dann gibt man einen Bratensaft oder etwas Suppe mit Fleischextract dazu.

Hammel- und Schöpsenbraten.

Zum Braten richtet man Schöpsenrücken wie Rehrücken, indem man die Rippen an beiden Seiten des Fleisches abhackt. Einen Schlegel jedoch recht gut klopft. Man reibt das Fleisch nach weglösen von Haut und Fett mit Salz und Pfeffer ein, läßt es ein paar Stunden liegen, gibt es dann auf Speck, und viele Zwiebelscheiben und Wurzeln nebst Pfeffer-

körnern, einem Lorbeerblatte und einer Zehe Knoblauch und gießt einen Schöpflöffel Suppe dazu. Man stellt das Geschirr zugedeckt in das Rohr und schöpft den Saft oft über das Fleisch, bis es in 1 bis 3 Stunden gebraten ist. Man gießt das Fett herab, kocht die Wurzeln mit etwas Suppe aus und seiht diesen Saft über den geschnitten angerichteten Braten. Man gibt Kartoffeln, Gemüse oder gedünstete Schwämme dazu.

Gespickten Schlegel begießt man auch nebst Suppe und Fett mit saurem Rahm.

Auf Wildpretart. Um dem Fleische eines größeren Hammels den eigenthümlichen Geruch zu benehmen, gibt man es in Beize Nr. I (Seite 22), gießt diese nach ein paar Tagen weg und erneuert sie mit Beize Nr. III. Einen gespickten Schlegel dünstet man anfangs mit Beize, worauf man ihn mit Schweinschmalz, der geseihten Beize und zuletzt auch mit saurem Rahm abwechselnd begossen, bratet.

Marinirt mit spanischer Sauce. Ein mit Zwiebel und Limonienscheiben, etwas weißem Weine und Gewürz marinirter Schlegel wird nach einigen Tagen gesalzen und gespickt, gebraten, dabei mit Fett, Suppe und der Marinade, dann mit dem Abgetropften begossen. Den geseihten Bratensaft kocht man mit etwas spanischer Sauce (Seite 107) auf, die man in einer Schale dazu gibt. Das geschnitten aufgelegte Fleisch garnirt man mit Erdäpfeln, Maccaroni, oder dgl.

Mit Knoblauch und Thymian. Man spickt einen geklopften und gesalzenen abgehäuteten Schlegel wie den Kalbsschlegel (Seite 188), legt ihn auf Zwiebelscheiben und bratet ihn mit Fett und Suppe begossen. Wenn er Farbe hat, gibt man Brodbrösel, Limonienschale, Lorbeerlaub, Muskatblüthe dazu und wenn die Brösel angelaufen sind, sauren Rahm, etwas Essig und Suppe und passirt diese Sauce beim Anrichten.

Gerollter Schöpsenrücken. Von einem abgelegenen Rücken löst man Knochen, Rippen und Fett weg, klopft das Fleisch und reibt es mit Salz, Pfeffer und Zwiebel ein, nach 24 Stunden bestreicht man es mit Schinkenfülle (Seite 21), rollt es zu einer Wurst und umwindet diese mit Bindfaden. Man begießt den Braten fleißig mit heißem Schweinschmalz und Suppe, dann mit dem Abgetropften.

Lammsbraten.

Einfach gebraten. Ein Schlegel, oder der Rücken mit beiden Schlegeln daran, wie der alte Hase (Seite 15) hergerichtet (Lammshase genannt), wird gewaschen, gut eingesalzen und bei fleißigem Begießen

mit Fett und Suppe ziemlich heiß gebraten. Man servirt sauren Salat dazu oder garnirt ihn mit Erbsen, Gurken oder dgl.

Mit Brösel n. Man bratet einen Rücken mit den Schlegeln daran mit Butter und Suppe und streut, wenn er zerlegt, wie ganz auf die Schüssel gegeben ist, mit Butter gelb geröstete Brösel darüber.

Gespickt. Der ebenso hergerichtete Rücken mit den Hinterfüßen daran wird abgehäutet, gespickt und beim Braten mit Schweinschmalz, Suppe und saurem Rahm begossen. Von einem Schlegel löst man die Beine aus, spickt ihn fein und gibt ihn zu mit Speck gelb angelaufener Zwiebel und bratet ihn bei ziemlicher Hitze. Man begießt ihn anfangs mit Suppe, dann mit dem Safte, welchen man beim Anrichten über das Fleisch seiht und garnirt ihn mit kleinen Erdäpfeln.

Mit Sardellen. Zu dem Safte eines gebratenen Schlegels gibt man fein geschnittene Petersilie, Sardellenbutter, Limoniensaft und Schale und einige Löffel sauren Rahm und kocht ihn damit $^1/_4$ Stunde. Oder man spickt einen Rücken mit Sardellen und begießt ihn beim Braten mit Butter, Limoniensaft und Rahm und garnirt ihn dann mit kleinen gerösteten oder mit Petersilie abgeschmalzenen Erdäpfeln.

Gefüllte Brüsteln. In lauem Wasser untergriffene Brüstel gibt man Semmelfülle (Seite 20), oder Ragout-, Krebs-, Leber- oder Farce-Fülle und wenn sie gebraten sind, Karfiol oder Erbsen als Garnirung.

Mit Kräuterbutter. Ein Vorderviertel wird gesalzen, mit Butter und Suppe fleißig begossen, schön braun gebraten. Auf die Schüssel gelegt, sticht man zwischen Schulter und Brust hinein und streicht Kräuterbutter in die Oeffnung.

Französische Kaninchen (Lapins).

Einfach gebraten. Man zieht dem Kaninchen wie einem Hasen (Seite 15) das Fell ab, zerlegt es und salzt Rücken und Schlegel ein und gibt sie zum Braten in heißes Fett mit angelaufener Zwiebel. Man gießt anfangs Suppe oder heißes Wasser, dann Schweinschmalz darüber, schöpft dann den Saft auf das Fleisch oder wendet es öfters um und gibt ihn geseiht zu einer Kräuter- oder Schwammsauce oder garnirt es mit Sauerrampferpüree.

Mit Speck. Der gesalzene Rücken wird gespickt, auf Speckschnitten, Zwiebel und Wurzeln gelegt, fleißig begossen und umgekehrt und beim Anrichten mit dem geseihten Saft übergossen, mit Erdäpfel und Limonienscheiben garnirt.

Mit Rahm. Zu ebenso gebratenem Rücken und Schlegeln gibt man in den geseihten Saft fein geschnittene Petersilie, Sardellen, Limonienschalen und sauren Rahm und begießt damit den Braten, bis der Rahm gelblich geworden ist. Oder man begießt das Fleisch beim Braten mit Suppe, Fett und Rahm.

Schweinsbraten.

Man reibt ein Rückenstück oder einen Schlegel einige Stunden vor dem Gebrauche mit Salz und weißem Pfeffer oder Kümmel oder nebst diesen auch mit zerdrücktem Knoblauch ein und begießt das Fleisch mit dem in etwas Wasser abgetropften eigenen Fette. Ein Schlegel braucht zum Braten bei gelinder Hitze ungefähr 2 Stunden.

Mit der Schwarte. Von den jungen, wenig fetten Schweinen legt man einen Rücken anfangs mit der Hautseite gegen unten und gibt siedendes Wasser in das Geschirr, damit die Haut gekocht wird, worauf man sie mit einem scharfen Messer in kleinfingerbreiter Entfernung netzartig einschneidet. Dann wird die Schwarte gegen oben gedreht und bei fleißigem Begießen mit dem Abgetropften lichtbraun und spröde gebraten. Man gibt Erdäpfel oder gedünstetes Sauerkraut, Püree von Erdäpfeln oder Erbsen oder Krautsalat oder Weintriett dazu.

Mit Zwiebel. Einen Schlegel von ungefähr 3 Kilo reibt man mit Salz und 8 Gramm Pfeffer ein, belegt ihn mit 5 Zwiebeln zu Scheiben geschnitten und läßt ihn 3 Tage an einem kühlen Orte liegen. Man bratet ihn, ohne die Würze abzukratzen, bei fleißigem Begießen und seiht den Bratensaft beim Anrichten über das Fleisch.

Mit Brotkruste. Einen nach der Länge vom Beine geschnittenen halben Schlegel oder das abgelöste Kammfleisch oder das Schlußstück ohne Schwarte von einem jungen, aber fetten Schweine klopft und salzt man und bratet es mit viel Zwiebel aber wenig Wasser eine Stunde. Dann mischt man einen gehäuften Teller voll Brösel von schwarzem Brote mit 3 Löffel voll Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Pfeffer und drückt davon eine fingerdicke Kruste über das Fett, die man, während man das Braten noch 1 Stunde fortsetzt, mit dem Bratenfette begießt. Nachdem man das Fett darüber geschöpft hat, gibt man jedesmal etwas Wasser zum Safte. Die kurze Sauce wird dem Braten in einer Schale beigegeben, den man erst bei Tische schneidet, da sonst die Kruste unansehnlich wird. Als Compot gibt man in Essig eingelegte Zwetschken oder Senffrüchte.

Netz- oder Jungfernbraten. Lungenbraten, oder das von den Knochen gelöste Hals- oder Rückenfleisch reibt man mit Salz, Kümmel,

Petersilie und Majoran ein, dreht es in das Schweinsnetzl und gibt es eingeschwert einige Tage oder wenigstens einige Stunden an einen kühlen Ort. Beim Braten an einen Spieß gesteckt öfters gewendet, begießt man es mit Suppe und gegen Ende auch mit saurem Rahm, oder nur öfters mit etwas Essig bis es schön braun und ausgebraten ist, und gibt es sammt dem Netz auf die Schüssel.

Milchferkel (Spanferkel).

Das wie Seite 15 vorgerichtete, nur inwendig gut gesalzene Ferkel reibt man mit Majoran, Kümmel und Pfeffer aus, steckt es an den Spieß, bindet es fest und gibt 2 Bogen Papier mit Butter bestrichen herum, befestigt es mit Spagat und bratet es anfangs langsam. In die Pfanne darf man fast kein Wasser geben, damit die Haut spröde werde. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier weg und bestreicht das Thier mit einem Stücke Speck und gegen Ende wäscht man es ein paar Mal mit Bier ab. Nach diesem, sowie, wenn es schwitzt, wischt man es mit einem reinen Tuche ab. Wenn man es im Rohre bratet, dreht man es nicht um, damit die Rückenhaut schön braun und glasartig wird und so oft sich eine Blase erhebt, sticht man mit einer Nadel hinein. Nach dem Abziehen vom Spieße schneidet man unter dem Halse fingerdick ein, um den Dampf herauszulassen, damit die Haut nicht weich wird. Es braucht zum Ausbraten ungefähr 1 bis $1^1/_2$ Stunde. Von einem größeren Ferkel kann man die eine Seite, oder ein Viertel, mit der Haut gegen oben, auf das Backblech gelegt gebraten.

Indian (Truthahn).

Nachdem man einen abgelegenen Indian wie gewöhnlich hergerichtet (Seite 14), Hals, Flügel und Klauen weggehackt und die starken Sehnen der Keulen ausgezogen hat, reibt man ihn außen und innen mit Salz ein und läßt ihn über Nacht liegen. Er wird mit Speckplatten überbunden oder in mit Butter bestrichenes Papier gehüllt und gebunden, langsam gebraten, was bei einem jungen Indian $1^1/_4$ Stunde, bei einem großen gemästeten bis zu 3 Stunden dauert. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man die Hülle weg und begießt den Braten fleißig mit Butter oder mit dem Abgetropften. Aeltere Thiere sollen vor dem Braten überdünstet werden. Man gibt Compot oder gemischten Salat dazu oder eine Garnirung von Ragout oder feinem Gemüse.

Mit Rosinenfülle. Man füllt diese (wie Seite 20 bereitet) in den Kropf, steckt ihn zu, bratet den Indian wie oben, und gibt, wenn

er zerlegt angerichtet ist, eine süße Sauce in einer Schale und die aufgeschnittene Fülle als Garnirung dazu.

Mit Leberfülle. Nebst der passirten rohen Leber gibt man Herz und Magen weich gesotten und fein geschnitten zum Abtrieb von Butter und 3 Eiern, sowie angelaufene feingeschnittene Schalotten, Salz, Muscatnuß und nach Bedarf feine, mit Milch befeuchtete Brösel.

Mit Bratwurstfülle. Man bereitet sie wie Seite 21 angegeben und füllt damit den Kropf des Indian.

Mit Kastanien. In den Kropf gibt man Kastanienfülle mit Leberfarce bereitet (Seite 22), in den Bauch gebratene Kastanien, welche man nach dem Braten mit Zucker glasirt und als Garnirung gibt.

Mit Trüffeln oder Austern. Man gibt Trüffel- oder Austernfülle (Seite 21) in den Kropf, zerlegt den gebratenen Indian und garnirt ihn mit Ragut, jeden Bestandtheil für sich als Häufchen.

Oder: Man füllt einen gut gemästeten jungen Indian, warm gerupft und gleich hergerichtet, den Bauch mit Trüffeln (Seite 21), überbindet die Brust mit Speckplatten und hängt ihn 8 Tage an einen kühlen Ort, worauf man ihn wie oben bratet.

Kapaun und Poulard.

Einfach gebraten. Das (wie Seite 12) hergerichtete Thier wird inwendig gesalzen oder mit Sardellenbutter ausgerieben dressirt und an den Spieß gesteckt. Man bratet es bei anfangs gelinder, dann stärkerer Hitze und fleißigem Begießen zuerst mit Suppe und Fett, dann mit dem Abgetropften. Die Zeit des Garwerdens ist bei einem Kapaune über 1 Stunde, bei einem Poulard weniger als $^3/_4$ Stunden.

Gespickt. Man spickt einen nicht sehr fetten Kapaun auf der Brust und den Schenkeln, nachdem man ihm das äußerste Glied von den Flügeln und den Kopf weggehackt hat und salzt ihn ein. Dann bratet man ihn wie gewöhnlich und servirt Salat oder Compot dazu.

Mit Austern gefüllt. Man untergreift einem trocken gerupften noch warmen Kapaune die Brust, bläst sie auf und gibt dann eine Austernfülle Nr. II (Seite 21) hinein, bratet ihn und gibt beim Anrichten eine kurze Sardellen-Sauce mit Rahm (Seite 113) dazu.

Mit Muschel- oder Austernsauce. Einen hergerichteten Kapaun reibt man mit Sardellenbutter aus, salzt ihn und läßt ihn eine Weile liegen. Dann belegt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier mit dünnen Speckplatten, darauf mit Zwiebel und Limonienscheiben, Schalotten und Lorbeerblättern, wickelt in diesen den Kapaun ein, dreht

und bindet das Papier bei Kopf und Füßen fest und bratet den Kapaun wie gewöhnlich. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, gibt ihm schnell Farbe und servirt eine kurze dünne Muschel- oder Austern-Sauce (Seite 113) dazu.

Mit Trüffeln als falscher Fasan. Ein junger weniger fetter Kapaun wird durch einen Schnitt dicht am Kopfe getödtet, noch warm gerupft, mit Ausnahme des Kopfes, den man in Papier hüllt, dann gesengt, ausgenommen, ausgewischt und durch 3 Tage an einem kühlen Orte aufgehangen. Zum Braten wäscht und spickt man ihn, gibt Fülle von abgedünsteten Trüffeln (Seite 21) in den Bauch, näht ihn zu und bratet ihn, mit Butter und Suppe begossen.

Als Wildgeflügel. Einem trocken gerupften Kapaune füllt man, so lange er noch warm ist, die Brust mit Blutfülle (Seite 20), legt ihn durch einige Tage in Beize mit rothem Weine (Seite 22), reibt ihn vor dem Braten inwendig mit gestoßenen Wachholderbeeren aus, spickt Brust und Schenkel und begießt ihn beim Braten mit Fett, Beize und Rahm und gibt Limonienschalen und Kapern in die Sauce.

Junge Hühner.

Einfach gebraten. Die (wie Seite 12) geputzten Hühner werden mit Butter oder Schweinschmalz und Suppe, dann mit dem Abgetropften begossen, bei ziemlich starker Hitze ungefähr $^1/_2$ Stunde gebraten, ja nicht zu lange, da sie trocken werden. Saftiger bleiben sie, wenn man sie in einer Casserole zugedeckt bratet.

Gespickt. Fleischigen Hühnern spickt man Brust und Schenkel, bratet sie mit Fett und Suppe begossen und gibt, Salat, feines Gemüse oder eine Kräuter-, Champignons- oder Krebs-Sauce (Seite 110 bis 112) dazu.

Gefüllt. Man gibt in die aufgeblasene Brust Semmelfülle (Seite 20) oder eine Leber-, Krebs-, Reis-, Farce- oder Ragout-Fülle, bratet sie wie obige und garnirt die Schüssel mit Carfiol oder dgl.

Wie Rebhühner[1]). Man stoßt Wachholderbeeren und Tannennadeln recht fein, mischt Salz dazu und reibt die trockenen gerupften Hühner außen und innen damit ein. Nach zwei Tagen werden sie gespickt und gebraten, dabei mit Butter und saurem Rahm begossen.

Wie Haselhühner. Schönen jungen Hühnern spickt man Brust und Schenkel, bratet sie mit Fett und Suppe begossen, dann sprudelt man das beim Abstechen mit Essig aufgefangene Blut mit saurem Rahm,

[1]) Zu dieser Bereitung eignen sich vorzüglich die kleinen Liliput-Hühner.

fein geschnittenen Limonienschalen und gestoßenen Gewürznelken ab und begießt die Hühner damit fleißig, bis sie völlig schwarz sind.

Tauben.

Einfach gebraten. Nachdem die Tauben wie Hühner (Seite 13) hergerichtet sind, werden sie auf der Brust mit Speckschnitten überbunden und mit Suppe begossen, jäh gebraten.

Gefüllt. Trocken gerupften Tauben füllt man die Brust mit Semmel-, Farce- oder Leberfülle (Seite 20) zu der man auch das beim Abstechen aufgefangene Blut geben kann und bratet sie.

Gespickt. Fleischigen Tauben spickt man Brust und Schenkel, schneidet Kopf und Hals weg, begießt sie beim Braten mit Butter, Suppe und saurem Rahm und gibt Milzschnitten (Seite 153) als Garnirung.

Als Wildtauben. Gespickte Tauben legt man einige Tage in Beize Nr. III, überbindet sie mit Speckschnitten und bratet sie mit Fett, Beize und Rahm begossen.

Hausenten.

Einfach gebraten. Eine gemästete junge Ente trocken gerupft und einige Tage abgelegen, wird gewaschen und mit Salz und Majoran ausgerieben. Oder man gibt Erdäpfelfülle (Seite 22) in den Bauch. Beim Braten begießt man sie fleißig mit Suppe und Butter oder Schweinschmalz. Nicht ganz junge, so wie frisch abgestochene überdünstet man vor dem Braten, um sie mürbe zu machen. In das abgetropfte und weggeschöpfte Fett kann man kleine Erdäpfel geben und rösten, oder kurze dicke Nudeln und damit die Ente garniren. Oder man servirt sauren Salat oder gedünstete Birnen, Aepfelmandel oder dgl. dazu.

Als Wildente. Man reibt eine ältere Ente inwendig mit einer zerdrückten Sardelle ein, außen mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Wachholderbeeren, läßt sie ein paar Tage liegen, gibt dann heiße Beize mit rothem Weine darüber und bratet sie nach ein paar Tagen mit Fett, Beize und Rahm begossen.

Gänse.

Wenn eine Gans geputzt und hergerichtet ist (Seite 13), wird sie gesalzen, vorzüglich inwendig, und mit Majoran und Pfeffer oder mit gestoßenem Kümmel ausgerieben. Den Bauch kann man mit gesottenen, würfelig geschnittenen Erdäpfeln oder mit gebratenen und geschälten Kastanien oder mit blanchirten Maccaroni anfüllen. An den Spieß gesteckt und fest-

gebunden, wird sie recht langsam gebraten und dabei fleißig mit Suppe und Butter, dann mit dem Abgetropften begossen. Das zu reichliche Fett schöpft man aus der Pfanne, ohne es braun werden zu lassen. Junge Gänse brauchen zum Braten $^3/_4$ Stunden, ältere gemästete, die man vor dem Braten überdünsten soll, 2 Stunden. Man garnirt sie mit der Fülle oder servirt Compote oder Mandelkren (Seite 117) dazu.

Wachteln.

Man bereitet sie ohne Abliegen so bald wie möglich nach dem Schießen, steckt sie nach dem Herrichten und Salzen quer an Spießchen, die man auf das Bratgeschirr legt und begießt sie fleißig mit Suppe und dem Abgetropften. Wachteln, welche nicht fett sind, bindet man dazu mit Speckschnitten ein. Mit dem Abgetropften dünstet man Reis zur Garnirung oder man gibt es mit den Wachteln auf Schnitten von Polenta oder auf dünne mit Butter und Käse gemischte Maccaroni.

Mit Weinlaub und Semmelschnitten. Junge Wachteln dreht man in Speckschnitten und Weinlaub, umwindet sie mit Bindfaden, steckt sie an Vogelspießen, die man an einem stärkeren Spieße befestigt, bratet sie mit Suppe übergossen und gibt jeden Vogel, nachdem man den Faden abgelöst hat, mit der Speckhülle auf eine mit Butter geröstete Semmelschnitte und den Saft darüber.

Gebeizt. Aeltere Wachteln gibt man ein paar Tage in Beize mit Weißem Weine und begießt sie beim Braten mit Fett und Suppe.

Lerchen und Ortolane.

Nachdem man die Eingeweide ausgenommen, die Haut von den Köpfen abgezogen, die Augen ausgestochen und Schnäbel und Füßchen gestutzt hat, legt man sie $^1/_4$ Stunde in Wasser, salzt sie dann ein, steckt sie an kleine Spießchen, gibt immer zwischen zwei Vögel ein Stück Speck und bratet sie jäh, wobei man sie mit Butter begießt und mit Bröseln bestreut.

Krammetsvögel.

Man nimmt die Eingeweide aus, gibt Leber und Magen wieder in den Leib, wenn die Vögel gesalzen sind, zieht die Haut von den Köpfen ab, sticht die Augen aus und reißt den unteren Theil des Schnabels weg. Dann bindet man Speckschnitten über die Brust oder den ganzen Vogel, bratet sie $^1/_4$ Stunde bei jäher Hitze, begießt sie dabei fleißig mit Suppe, dann mit dem Abgetropften. In die Bratpfanne gibt man einige Wachholderbeeren und seiht beim Anrichten den Saft über die Vögel. Man gibt sie auch halbirt auf gebackene Semmelschnitten.

Mit Salmi. Von vier oder sechs gebratenen Krammetsvögeln schneidet man die Bruststücke heraus und hält sie mit dem Bratensafte warm, während man das übrige Fleisch von den Beinchen löst, stoßt und zu Salmi macht (Seite 33) und mit diesen nebst in Butter gelb gebackenen Schnittchen, Dreiecken oder dgl., von mürbem Gebäcke die Brüstchen garnirt. Oder man schneidet die Bruststücke weg, spickt und bratet diese später, nachdem man das Uebrige gedünstet abgelöst zu Salmi gemacht hat und dieses mit 2 oder 3 Dottern gemischt in Dunst siedet. Man stürzt dieses dann und garnirt es mit den Bruststücken.

Mit Püree. Man kocht das gestoßene Fleisch mit etwas spanischer Sauce und dem Bratensafte auf, passirt es und gibt dieses Püree in eine Kruste von Butterteig und die Brüstchen darauf. Oder man garnirt gebratene Vögel mit einem Püree von Trüffeln (Seite 143).

Schnepfen.

Die einige Tage abgelegenen Schnepfen werden gerupft, flammirt und ausgenommen. Man salzt sie, sticht die Augen aus, gibt von einem passirten Erdapfel mit etwas rohem Dotter gemischt und einen Pfefferkern in jede Augenhöhle, dreht die Flügel ein, steckt den langen Schnabel durch den rechten Flügel und überbindet die Brust mit Speck. Man begießt sie beim Braten mit Fett und Suppe und gegen Ende auch mit sauren Rahm. Bei gehöriger Hitze brauchen sie etwas über $^1/_4$ Stunde. Vom rohen Eingeweide, mit Ausnahme des Magens bereitet man wie (Seite 154) Salmi, gibt es gehäuft auf Schnitten von feinen Semmeln, welche man mit Butter gelb geröstet hat, hält sie bis zum Gebrauche warm und garnirt mit diesem sogenannten Schnepfenkothe und dem Bruststecke die Schüssel.

Mit Salmi. Man schneidet die Bruststücke herab und hält sie warm, während man das übrige Fleisch stoßt, mit rothem Weine, brauner Sauce und dem Bratensafte aufkocht und passirt. Beim Anrichten legt man die Bruststücke auf dieses Salmi, garnirt es mit den Kothschnitten und steckt in die Mitte die Köpfe, mit den Schnäbeln aufwärts.

Feldhühner oder Rebhühner.

Junge Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen und gesalzen. Dann bindet man Speckschnitten über Brust und Schenkel, steckt sie an ein kleines Spießchen und bratet sie bei jäher Hitze, wobei man sie fleißig mit Suppe und dem Abgetropften begießt. Den Speck läßt man beim Anrichten darauf, nachdem man den Faden abgenommen hat.

Ausgewachsene werden auf Brust und Schenkel gespickt und mit Butter und Suppe begossen oder auch mit Limoniensaft betropft oder man begießt sie auch gegen Ende mit saurem Rahm.

Mit Salmi. Man schneidet die Schenkel und Bruststücke von gebratenen Rebhühnern ab, hält sie warm und bereitet vom übrigen nebst Kalbsmilz und Geflügelleber, Schalotten und Petersilie, Salmi (Seite 33), gibt es um die schönen Stücke der Rübhühner und besteckt es mit gebackenen Semmelschnitten oder auch mit Trüffelscheiben.

Oder man macht das gestoßene Fleisch mit brauner Sauce, rothem Weine und dem Bratensafte zu Fleischpüree (Seite 33), und gibt es in Butterkrapfel gefüllt, als Garnirung der Bruststücke.

Haselhühner oder Schneehühner.

Gut abgelegen bereitet man sie in Speck gebunden oder gespickt mit Butter und Suppe begossen oder auf jede Art wie die Rebhühner.

Fasan.

Einen mehrere Tage abgelegenen Fasan richtet man her wie Seite 14, salzt ihn inwendig, spickt Brust und Schenkel und kann anfangs Speckplatten darüber binden. Beim Braten begießt man ihn fleißig mit Suppe und wenn kein Speck darüber gebunden ist, auch mit Fett. Man gibt Compot oder gemischten Salat oder gedünstetes Sauerkraut dazu.

Mit Ragout. Einen ebenso gebratenen Fasan garnirt man mit Ragout Nr. III (Seite 153).

Mit Trüffeln. Man füllt einen Fasan (wie Seite 21), mit Trüffeln und bratet ihn, nachdem er 8 Tage aufgehangen war. Oder man garnirt einen Fasan mit Trüffelpüree oder mischt Trüffeln zu Salmi und garnirt mit diesen und Butterteig die Schüssel.

Auerhahn.

Mit Rahm. Um einen Auerhahn durch Abliegen mürbe zu machen, soll man ihn 2 bis 3 Wochen an einem kühlen Orte aufhängen oder in einem irdenen gut verschlossenen Topfe in die Erde graben. Man zieht dann die Haut von der Brust ab, nimmt ihn aus, salzt ihn ein und läßt ihn über Nacht liegen, spickt dann die Brust und belegt ihn ganz mit Speckschnitten, über die man noch einen Bogen Papier gibt und bratet ihn bei 3 Stunden. Ueber den Speck begießt man ihn mit Beize und nachdem der Speck abgelöst ist, mit saurem Rahm.

Mit brauner Sauce. Man zieht die ganze Haut sammt den Federn ab, nachdem man die Enden der Flügel und die Füße abgelöst hat, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht das Fleisch nur leicht ab und gibt die Beize siedend darüber. Man macht diese von 1 Seidel Weinessig, dem nöthigen Wasser, Wurzeln und Gewürzen (Seite 22), wozu man auch einige zerquetschte Lorbeer- und Wachholderbeeren, etwas Salbei und Rosmarin nimmt und deckt den Topf gut zu. Ein großer Hahn kann, wenn er nicht durch Abliegen mürbe gemacht ist, 8 Tage eingebeizt bleiben, doch muß man die Beize während dieser Zeit ein paar Mal erneuern, besonders wenn es warm ist, und sie täglich aufkochen und wieder kalt darüber geben. Dann wird die Brust gespickt und beim Braten der Hahn mit Fett, der geseihten Beize und Rahm fleißig begossen. Zugleich bereitet man von Fett, den Wurzeln und der Beize eine gestaubte braune Sauce (Seite 108), die man mit Rahm, Limoniensaft und Schalen verkocht, passirt und in einer Schale dazu gibt. Wenn es an Zeit zum Abliegen oder Einbeizen fehlt, muß man das Thier vor dem Braten mit Speckschnitten bedeckt eine Stunde dünsten.

Mit Salmi. Da das Brustfleisch das Beste und Fleischigste vom Auerhahne ist, so gewinnt die Speise an Ansehen, Güte und Menge, wenn man nur dieses bratet und vom Uebrigen Salmi bereitet. Man zerlegt dazu den Hahn nach Abziehen der Haut, marinirt die Stücke mit etwas Wein, Limoniensaft, Wurzeln und Gewürzen, dreht sie fest in ein mit Essig befeuchtetes Tuch und läßt sie in ein irdenes Geschirr gelegt, gut zugedeckt, wo möglich einige Tage liegen. Die Brust wird dann gespickt, zu angelaufener Zwiebel in heißes Fett gegeben und anfangs mit etwas geseihter Beize gedünstet, dann gebraten mit diesem Safte und gegen Ende auch mit saurem Rahm begossen.

Die übrigen Stücke werden für das Salmi ebenso gedünstet, das Fleisch von den Beinen gelöst geschnitten, gestoßen und passirt, was man Tags vor dem Gebrauche vorrichten kann. Während die Brust bratet, bereitet man das Salmi vom Passirten (wie Seite 33), häuft es auf Schnitten von mürbem Wecken oder dgl., legt diese in Fett in eine Casserole und stellt dieses in das Rohr, damit sie unten gelb gebacken und oben etwas steif werden. Man garnirt damit das Bruststück, nachdem man das Fleisch dünn geschnitten wieder zusammengeschoben auf das Brustbein gelegt hat und servirt Wildpret-Sauce in einer Schale dazu.

Für diese gibt man Mehl zu angelaufener Zwiebel, wenn es dunkel genug ist, den Rest vom Dünsten und die nöthige Beize und passirt die Sauce zum Bratensafte, wenn man das Bruststück auf die Schüssel gelegt hat.

Birkhahn, Schild- oder Spielhahn.

Ein junges und mürbes abgelegenes Thier wird wie der Fasan bereitet oder gespickt und beim Braten mit Butter und Suppe, oder auch Limoniensaft begossen, oder auch mit saurem Rahm. Alte werden wie der Auerhahn bereitet, auch marinirt oder überdünstet.

Rohrhühner.

Mit brauner Sauce. Man zieht ihnen die Haut ab, läßt sie ein paar Stunden im Wasser und ein paar Tage in Beize liegen und bratet sie mit Butter, erneuerter Beize und Rahm begossen und gibt Wildpretsauce (Seite 108) dazu.

Mit Sardellen gespickt. Ebenso vorgerichtete Rohrhühner spickt man mit Sardellen, reibt sie inwendig mit Neugewürz und Salz aus und begießt sie beim Braten mit Butter, Beize und Rahm.

Wildtauben.

Diese bereitet man wie die Wachteln in Speck und Weinlaub gebunden oder wie die gespickten und gebeizten gebratenen Haustauben, oder man bratet nur die gespickten Bruststücke, macht das Uebrige zu Salmi und siedet es in Dunst (siehe Krammetsvögel).

Wildenten.

Zarte junge, ein paar Tage abgelegene Enten[1]) bratet man nur mit Butter begossen, schön braun und resch. Oder man reibt sie inwendig mit Butter aus, die man mit Salz, Pfeffer, Limoniensaft und Schalen gemischt hat, begießt sie mit Butter und gibt Suppe oder Wasser in das Bratgeschirr. Den Bratensaft kann man so, oder mit etwas Limoniensaft und Pfeffer aufgekocht, dazu geben oder sie mit Karfiol oder gedünsteten Rüben garniren.

Die zarten Kriech-Enten wäscht man aus, umbindet sie mit Speckplatten und bratet sie mit Butter und Suppe begossen $^1/_2$ Stunde. In den Saft kann man einige Wachholderbeeren geben.

Große Enten reibt man mit Salz und Pfeffer aus, spickt und überdünstet sie und begießt sie beim Braten mit Fett, Beize und Rahm. Von den Wurzeln und der Beize macht man Wildpretsauce (Seite 108), in die man auch fein gehackte Leber, Kapern und Rahm geben kann.

Mit Salmi. Von gebratenen Enten schneidet man die Bruststücke ab, macht das übrige Fleisch zu Salmi oder gibt es gestoßen in Trüffelsauce und diese mit den Bruststückchen in eine Kruste von Butterteig.

---

[1]) Wassergeflügel soll man bereiten, so lange die Bauchhaut noch weiß und fest ist.

Wildgänse.

Nur junge Wildgänse werden gebraten, alte beizt man einige Tage und dünstet sie. Nachdem man Hals, Flügel, Füße weggeschnitten hat, überbrüht man die Gans mit heißem Wasser und reibt sie abgetrocknet innen und außen mit Salz und Pfeffer ein. Beim Braten begießt man sie fleißig mit heißer Butter oder überbindet sie mit Speckschnitten und gibt in die Bratpfanne nebst etwas Suppe Thymian und Lorbeerlaub. Der Bratensaft wird über die Gans geseiht und diese mit gebackener Petersilie garnirt. Man kann eine Pomeranzen- oder Oliven- oder Wildpret-Sauce dazu geben, oder nach Abnehmen des Speckes die schön braun gebratene Gans mit sauren Rahm begießen.

Trappgans.

Man läßt dieses Thier wie den Auerhahn gut abliegen oder durch Dünsten mürbe werden und zieht die Haut ab, bratet nur die Brust und macht vom Uebrigen Salmi oder gibt das Ganze in braune Sauce.

Hasenrücken.

Der Hasenrücken mit den Hinterfüßen daran (Seite 15) wird, nachdem man das Häutchen mit einem scharfen Messer glatt abgelöst hat, gesalzen und mit messerrückendicken Speckfäden in Reihen dicht gespickt. Man steckt ihn an einen Spieß, die Füße gegen rückwärts gebogen und befestigt. Einen jungen mürben Hasen bratet man mit Butter, Suppe und saurem Rahm begossen oder nur mit Limoniensaft und Butter oder Oel betropft und gibt Compote oder gemischten Salat dazu.

Die älteren Hasen müssen länger abliegen oder marinirt (Seite 23) oder mit Beize mehrmals übergossen oder überdünstet werden. Man begießt sie beim Braten, was ungefähr eine Stunde dauert, mit Beize, Fett und Rahm, gibt eine Wildpretsauce mit Rahm (Seite 108) dazu und belegt den Rand der Schüssel mit Limonienscheiben.

Mit Salmi. Von den vorderen Theilen (dem sogenannten jungen Hasen) kann man (wie Seite 33) Salmi machen, dieses auf Semmelkrusten streichen und damit den gebratenen Hasenrücken garniren.

Mit Weinmost. Man legt den gespickten Hasenrücken auf Wurzeln und Gewürz wie für Beize Nr. I und begießt ihn beim Braten mit heißem Fett, Suppe und eingesottenen Weinmost (siehe Vorräthe), dann mit dem Saft aus der Bratpfanne. Die Wurzeln werden gestaubt mit Suppe und Weinmost zu einer braunen Sauce gemacht, während man das Fleisch vom Gerippe löst, schneidet und wieder zusammengeschoben

darauf gibt. Man streut dann etwas Mehl darüber, legt den Braten auf die Schüssel, übergießt ihn mit in Butter bis zum Schäumen geschmolzenen Zucker, wodurch er einen pikanten Geschmack und Glanz bekommt, gibt etwas von der passirten Sauce in die Schüssel und stellt sie auf dem Bleche für einige Minuten in das Rohr.

Rehbraten.

Von Rücken oder Schlegel nimmt man mit einem scharfen Messer das Häutchen glatt ab, salzt das Fleisch und spickt es dicht.

Mit Limoniensaft. Um dem Fleische eines jungen Thieres seinen eigenthümlichen Wohlgeschmack zu erhalten, wird ein Rücken mit Saft einer Limonie und ein paar Löffel vom feinsten Tafelöl betropft und nach einigen Stunden in mit Butter bestrichenes Papier gedreht, an ein Spießchen gesteckt und im Ofen oder am offenen Feuer gebraten, wobei man es fleißig mit Butter begießt und etwas Suppe in das Bratgeschirr gibt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, um dem Speck jäh Farbe zu geben. Auf die Schüssel gelegt, streut man etwas Salz darauf und gießt den Bratensaft darüber. Man servirt Compote oder Essigfrüchte oder Preißelbeeren dazu.

Mit Trüffelsauce. Mit etwas Suppe oder Fleischessenz von Wildpret (Seite 24), siedet man Schalotten, Petersilie, Thymian, Cayenne, einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, einen Löffel Essig und ein Gläschen Madeirawein, seiht es dann zum Bratensaft, kocht eine geriebene Trüffel damit auf und gibt es in einer Schale zum Braten.

Mit Schwämmen garnirt. Einen wie oben gebratenen Rehrücken oder geschnittenen aufgelegten Schlegel garnirt man mit kleinen Champignons, die man mit Butter und Limoniensaft gedünstet und mit etwas lichter Sauce, saurem Rahme und Petersilie aufgekocht hat, oder mit gefüllten Morcheln oder Trüffeln (Seite 141).

Mit Rahm. Der Braten wird nebst Butter oder Schmalz, Suppe und Limoniensaft auch mit Rahm begossen und Wildpretsauce (Seite 108) in einer Schale dazu gegeben.

Mit Beize. Man gibt einen Rücken oder Schlegel zu angelaufener Zwiebel, läßt ihn etwas braun werden, dreht ihn dann um und begießt ihn fleißig mit Fett, der geseihten Beize und gegen Ende auch mit saurem Rahm. Weniger mürbes Fleisch von älteren Thieren übergießt man vor dem Braten ein paar Mal mit siedender Beize Nr. I (Seite 22) oder

überdünstet es und macht während des Bratens Wildpretsauce (Seite 108) dazu. Ein Schlegel braucht $1^1/_4$ bis 2 Stunden zum Braten, ein Rücken $^3/_4$ bis eine Stunde.

Gefüllte Rehbrust. Man untergreift eine Rehbrust, gibt Farce-Fülle hinein (Seite 20), steckt sie zu, übergießt sie mehrmals mit siedender Beize und bratet sie, mit Fett, Beize und Rahm begossen.

Hirschbraten.

Abgelegenes Fleisch von jungen Hirschen (Spießer oder Kalb) wird gespickt und gebraten, von ausgewachsenen vorher überdünstet.

Einen gesalzenen, fein in Reihen gespickten Rücken legt man mit der Fleischseite zum Boden in eine Bratpfanne, gießt braun gemachte Butter heiß darüber, deckt einen Deckel oder starkes Papier darauf und bratet ihn bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen mit der Butter aus der Pfanne. Wenn das Fleisch mürbe wird, dreht man den Rücken um, bratet ihn offen fertig und gibt, wenn es sich am Boden braun anlegt, Suppe in die Pfanne und am Ende etwas Wildpretsauce dazu.

Ein Rückenstück oder ausgelöstes Filet oder einen Lungenbraten marinirt man mit Oel und Limoniensaft oder auch mit Wurzeln und Gewürzen (Seite 23) ein paar Tage und bratet es in Papier gehüllt mit Butter und Suppe begossen. Wenn man dem ausgewickelten Fleische Farbe gegeben, wird es auf die Schüssel gelegt, gesalzen und mit Bratensaft übergossen, mit kleinen Erdäpfeln garnirt und Pfeffer-Sauce (Seite 108), oder Ribiselsauce oder Preißelbeeren oder Compot dazu servirt.

Mit Oel marinirt. Man läßt den Rücken eines Hirschkalbes oder einen Lungenbraten von einem ausgewachsenen Hirsche einige Tage an einem kalten, luftigen Orte hängen, löst dann das feine Häutchen ab, saszt und spickt das Fleisch, legt es in ein irdenes Geschirr, übergießt es mit 15 Deka vom feinsten Provencer-Oel und läßt es über Nacht stehen. Es wird dann an einen Spieß gesteckt und eine Stunde im eigenen Safte gebraten.

Mit Beize. Einen abgelegenen, abgehäuteten Hirschrücken reibt man mit gestoßenem Gewürze nebst Majoran und Salz ein, spickt ihn, belegt ihn mit Speckplatten und bindet diese fest. Man bratet ihn ungefähr 2 Stunden bei mäßiger Hitze, begießt ihn mit Beize Nr. II (Seite 22), nimmt gegen Ende den Speck weg, gibt schnell etwas Farbe, übergießt ihn auf der Schüssel mit dem Bratensafte und gibt eine Wildpretsauce (Seite 108) in einer Schale dazu.

Mit Rahm. Einen abgehäuteten gespickten Rücken oder Schlegel überdünstet man mit Beize Nr. II, worauf man ihn bratet und dabei mit der Beize, Fett und Rahm begießt. Wie Schlegel und Rücken wird auch eine ausgelöste Nuß oder ein Stück vom Filet bereitet.

Mit spanischer Sauce und Trüffeln. Eine ausgelöste Nuß oder ein Stück Filet dicht gespickt, begießt man beim Braten mit Butter und Suppe, garnirt das Fleisch mit gedünsteten Trüffeln und gibt spanische Sauce (Seite 107) in einer Schale dazu.

Gemsenbraten.

Ein gut abgelegener Schlegel wird geklopft, abgehäutelt mit Salz und gestoßenen Wachholderbeeren eingerieben und dicht gespickt, dann vor dem Braten gedünstet. Man gibt dazu in 7 Deka heißes Schweinschmalz blätterig geschnitten eine große Zwiebel, zwei gelbe Rüben, Petersilie und Sellerie und, nachdem die Zwiebel gelb geworden, 1 Liter Wasser, $3^1/_2$ Deciliter Weinessig, etwas Thymian, Majoran und Lorbeerblätter und siedet es $^1/_2$ Stunde, ehe man den Schlegel, einige Pfefferkörner, ein Stückchen Ingwer hineingibt und ungefähr $1^1/_2$ Stunde dünstet. Zum Braten gibt man ihn dann in ein anderes Geschirr und begießt ihn fleißig mit Fett und der geseihten Beize. Während dessen staubt man die besser abgedünsteten Wurzeln und vergießt sie mit der Beize zu einer braunen Sauce, die man passirt zum Braten gibt.

Oder man legt den gespickten Schlegel auf Speckschnitten, Zwiebelscheiben, Rinden von schwarzem Brot, Lorbeerlaub, Pfeffer und Wachholderbeeren und gibt rothen Wein und sauren Rahm dazu und stellt ihn zugedeckt in das Rohr. Den Saft schöpft man fleißig über den Schlegel und gibt ihn dann passirt darüber.

Rücken und Filets bereitet man auch wie solche von Reh oder Hirsch oder gibt dunkle Pomeranzensauce (Seite 115) oder Preißelbeeren dazu.

Wildschweinsbraten.

Man marinirt Rücken, Filet oder Schlegel eines Frischlings mit rothem Weine, Zwiebelscheiben, Basilikum und Gewürzkörnern durch mehrere Tage, begießt das Fleisch dann beim Braten mit Butter, dieser Marinade und Suppe, später mit dem Abgetropften und bratet es 2 bis 3 Stunden. Zugleich macht man Wildpretsauce mit Wachholderbeeren (Seite 108), gibt den Saft dazu und garnirt den Braten mit kleinen Erdäpfeln.

Einschiebspeisen.

Gedünstetes Fleisch und Eingemachtes.

Wildschweinfleisch.

Mit Sauce. Man überkocht ein beliebig großes Fleischstück mit gesalzenem Wasser und schöpft dabei Schaum und Fett ab. Dann gibt man z. B. bei einer Keule [1]) 2 große Zwiebeln, 1 Sellerie und mehrere Petersilwurzeln und gelbe Rüben und einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Gewürznelken und einen schwachen Löffel Wachholderbeeren, einen Schöpflöffel Rindsuppe und 1 Liter guten rothen Wein dazu und dünstet das Fleisch zugedeckt weich, wozu es einige Stunden braucht. Die Brühe wird geseiht und entfettet. Man gibt davon in einer Sauceschale zum angerichteten Fleische oder kocht damit Hagebutten-Salse zu einer dicklichen Sauce oder mischt davon zu dunkler Pomeranzen-Sauce (Seite 115) oder zu Pfeffer- oder Robert-Sauce (Seite 108) oder man gibt Ribisel- oder polnische Sauce (Seite 116), Preißelbeeren oder sauren Kren, oder Senf à la diable (Seite 121) zum Fleische, welches man sammt der dunklen Schwarte dünn aufgeschnitten auf die Schüssel legt, mit etwas von der Brühe übergießt und mit Lorbeerblättern und Limonienscheiben garnirt.

Mit Kruste. Zu süßer Sauce bereitet man das Schluß- oder Rückenstück mit einer Kruste wie den Hirschziemer.

Mit Sauerkraut. Warm aus der Brühe genommenes Fleisch schneidet man zu dünnen Schnitten und gibt sie mit Sauerkraut.

Hirsch- und Gemsenfleisch.

Mit süßer Sauce. Von älteren, weniger zarten Thieren wird auch der Rücken, sowie Schlegel- und Schulterfleisch mit Wurzeln, Gewürzen, Suppe und rothem Weine gedünstet und dann im ganzen Stücke oder geschnitten und wieder zusammengeschoben auf die Schüssel gegeben und eine Hagebutten- oder Ribisel-Sauce (Seite 115), oder polnische Sauce oder Preißelbeeren dazu servirt.

---

[1]) Die schwarze Haut an Schlegel oder Schulter schabt man mit einem Messer rein.

Hirschziemer mit Kruste. Man dünstet ein Rückenstück wie das vorige, legt es geschnitten und wieder ganz zusammengeschoben auf die Schüssel und gibt etwas von der Brühe in diese. Dann bestreicht man das Fleisch oben mit Ei, streut Brösel von Roggenbrod mit etwas Zucker, Gewürznelken und Pfeffer gemischt auf, beträufelt sie mit Butter und stellt die Schüssel in das Rohr, damit die Brösel steif werden. Man wiederholt dieses, bis eine kleinfingerdicke Kruste ist, worauf man es nebst einer süßen Sauce servirt.

Mit brauner Sauce. Man dünstet ein Stück vom Vordertheile mit Beize Nr. II und vergießt mit dem geseihten Safte eine Wilpret-, Pfeffer- oder Pomeranzen-Sauce (Seite 108 und 115), kocht damit das Fleisch auf und servirt Knödel, Nudeln, Polenta o. dgl. dazu.

Hasen- und Rehfleisch.

Reh-Schlegel, Nuß- oder Filets. Man löst das Häutchen ab, salzt und spickt das Fleisch und legt es auf Wurzeln mit Beize Nr. I oder II (Seite 22), belegt es oben mit Speckschnitten, dünstet es im Rohre, nimmt dann den Deckel und Speck weg und gibt ihm Farbe. Geschnitten und zusammengeschoben auf die Schüssel gelegt, gießt man etwas vom geseihten Safte darüber und garnirt es mit Ragout Nr. II oder III (Seite 153) oder mit Linsen- oder Fleisch-Pürre und Ochsenaugen, oder Wilprethachis und kernweich gekochten halbirten Eiern oder mit Salmi (Seite 33) und gebackenen Semmelschnitten (croutons.)

Oder man garnirt die Schüssel mit Erdäpfel-Bögen, Kipferln oder Nocken (Seite 146) oder mit Germbutterteig (Seite 64) oder mit Krapfeln von Butterteig, die man mit Wildprethachis oder Salmi füllt und gibt eine Wildpret- oder Pfeffer-Sauce (Seite 108) in einer Schale dazu oder man übergießt das Fleisch mit Trüffel-Sauce (Seite 112).

Oder man dünstet das gespickte Fleisch mit Speck, Schalotten, Petersilie und Champignons und etwas Suppe, mit Oberhitze, begießt es mit Limoniensaft und Rahm, kocht es mit Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird und garnirt es mit Rahmnocken (Seite 150) o. dgl.

Rehschulter. Man löst die Beine aus, reibt das Fleisch mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Zwiebel ein, spickt es mit und dünstet es mit Beize. Zugleich macht man Wildpretsauce mit Rahm (Seite 108), kocht das Fleisch damit auf, garnirt es angerichtet mit kleinen Erdäpfeln oder Polenta-Nocken und gibt die Sauce in einer Schale dazu.

Das Junge von einem Hasen (das Hasenklein) oder eine Schulter oder Brust von Reh, Hirsch oder Gemse schneidet

man zu Stücken, dünstet sie mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. I oder II und läßt diese eingehen. Dann legt man das Fleisch heraus, macht von den Wurzeln eine braune Sauce (Seite 108), vergießt sie mit Beize und gibt das Fleisch hinein. Da die vorderen Theile gewöhnlich blutreicher sind, wird die Sauce dunkel und schmackhaft und man gibt keinen Rahm hinein. Man servirt dazu Knödel von Semmeln, Erdäpfeln, Gries oder eine andere abgeschmalzene Mehlspeise.

Schweinfleisch.

Krennfleisch. Zu Stücken geschnittenes Fleisch von Rücken, Brust oder Schulter eines jungen Schweines mit der Schwarte, dünstet man mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Essig und Wasser oder Suppe, daß das Fleisch anfangs fast bedeckt ist. Die kurz eingekochte Brühe wird beim Anrichten über das Fleisch geseiht und dieses mit Bröseln und geriebenen Krenn bestreut.

Gedünstetes Schweinfleisch mit Senf. Man dünstet ein Stück vom Rücken oder Schulter, von einem abgezogenen, größerem Schweine wie obiges, gibt auch Weißwein und Limonienschalen dazu, läßt den Saft bei Oberhitze ganz kurz eingehen und servirt Senf zum Fleische.

Mit Gemüse. Ebenso mit Wurzeln, jedoch ohne Essig gedünstetes Fleisch gibt man zu eingebrannten weißen Rüben, Sauerkraut u. s. w.

Mit Hirsebrein. Fleisch von Hals, Schulter oder Bauch schneidet man zu Stücken und läßt es eingesalzen eine Stunde liegen. Dann dünstet man es mit Wurzeln und Wasser und nimmt dabei den Schaum ab. Die Brühe seiht man und gibt 4 Deciliter mehrmals mit heißem Wasser gewaschenen Hirsebrein dazu und öfters Wasser nach, bis er weich genug ist, wozu er fast eine Stunde braucht.

Mit Reis als Pilaw. 60 Deka fettes Fleisch (von Bauch, Hals oder Schulter) schneidet man zu Würfeln, salzt es und läßt es eine Stunde liegen, worauf man es mit vieler feingeschnittener Zwiebel im eigenen Safte zugedeckt dünstet, bis es mürbe ist. Nun mischt man 20 Deka Reis wie Seite 92 mit Wasser oder Suppe dick gekocht dazu.

Mit Paradiesäpfeln und Reis. Man schneidet das Fleisch zu Stücken, salzt sie ein, dreht sie in Mehl, gibt sie zu gelb angelaufener feingeschnittener Zwiebel in etwas Fett und dünstet das Fleisch, bis es Farbe hat, worauf man gedünstete passirte Paradiesäpfel und Reis und nach ein paar Minuten Wasser dazu gibt, daß es darüber steht, womit man den Reis dünstet, bis er weich genug ist.

Schweins-Gulasch. Fettes Schweinfleisch schneidet man zu daumdicken Würfeln, die man einsalzt und mit fein geschnittener Zwiebel und einer Messerspitze gestoßener Paprika und Kümmel im eigenen Safte, bis es Farbe hat, dann mit Wasser bis zum Weichwerden dünstet.

Als falsches Schwarzwild. Man nimmt Rücken oder Keule eines Schweines sammt der Schwarte, reibt diese mit Strohasche ein und sengt sie mit glühendem Eisen, um sie der Wildschweinhaut ähnlich zu machen. Gut abgewaschen salzt man die Fleischseiten ein, legt das Stück in ein irdenes Geschirr, welches es ziemlich ausfüllt und kocht Beize Nr. III mit wenig Essig, die man heiß darüber schüttet. Durch einige Tage kehrt man es fleißig um, dünstet es mit dieser Beize und macht bei einem Rückenstücke nach Ablösen der Schwarte wie beim Hirschziemer eine Kruste darauf und gibt eine süße Sauce dazu. Das Fleisch einer Keule wird sammt der Schwarte fein aufgeschnitten mit kalter Senfsauce oder Sauerkraut servirt.

Kalbfleisch.

Einfach gedünstet. Man legt ein Stück gesalzenes Kalbfleisch in heißes Fett mit einigen angelaufenen Zwiebelscheiben und dünstet es zugedeckt, anfangs im eigenen Safte, dann mit öfterem Zugießen von etwas Rindsuppe, bis es gar und schön braun geworden ist.

Ohne Fett gedünstet. Für solche Kranke, welchen Fett schädlich ist, dünstet man gut abgelegenes, mäßig gesalzenes Fleisch nur mit Milch, welche man zuletzt ganz eingehen läßt, worauf man etwas Suppe zugießt, um einen kurzen Saft zu erhalten, zu welchem man etwas Fleischextract oder Limoniensaft geben kann.

Gespickter Schlegel, Schnitz oder Fricandeau[1]). Das auf Speck, Zwiebel und Wurzeln gelegte abgehäutelte gespickte Fleischstück dünstet man in zugedeckter Casserole, gibt immer nur wenig Suppe dazu, schöpft den Saft fleißig über das Fleisch und stellt es in das Rohr, damit es schön braun wird. Beim Anrichten seiht man den Saft über das Fleisch und garnirt es mit gedünsteten Schwämmen, Karfiol u. dgl.

Oder: Man gibt auch Limoniensaft oder Wein beim Dünsten dazu und als Garnirung Schalotten und Erdäpfelpüree.

Fricandeau mit Rahmsauce. Von einer wie die vorige gespickten und gedünsteten Kalbsnuß u. s. w. passirt man die Wurzeln, gibt das Fleisch wieder dazu und sauren Rahm darüber, womit man es im Rohre weiter dünstet, bis die Sauce gelb geworden ist.

[1]) Mit dem Namen Fricandeau bezeichnet man die Kalbs-Nuß, überhaupt jedes aus einer großen Keule nach den Hauptabtheilungen gelöste Fleischstück ohne Knochen.

Mit Sauerampferpüree. Man dünstet einen gespickten Schnitz mit Butter und etwas Suppe, staubt ein paar Eßlöffel Mehl in das Fett, rührt Suppe dazu und wenn es aufgekocht ist, 2 Deciliter sauren Rahm mit 1 Dotter abgesprudelt und gibt Sauerampferpüree besonders dazu.

Gesäuert mit Rahm. Einen gespickten Schlegel dünstet man mit Speck, Zwiebel, etwas Pfeffer, Thymian, Ingwer und Neugewürz mit Oberhitze, gibt etwas Essig oder Limoniensaft nebst Suppe dazu, sprudelt dann 1 Löffel Mehl mit 2 Deciliter sauren Rahm ab, schüttet es darüber und passirt die Sauce, nachdem sie gut verkocht ist.

Mit Kapernsauce. Man streicht zerdrückte Sardellen mit Beinmark gemischt in das Fleisch (Seite 12), dünstet es mit Speck, Zwiebel, Limoniensaft und Schalen, 3 Deciliter Wein und ebensoviel Suppe und kocht es, nachdem es schön braun geworden, mit sauren Rahm und Kapern auf.

Schlegel mit pikanter Sauce. Man klopft, wäscht und salzt einen Schlegel, sticht Löcher in das Fleisch und schiebt in diese Speck, Zunge und Schinken, welche man kleinfingerdick und fingerlang geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut hat. Dann wird der Schlegel mit Speck, Zwiebel, einer Zehe Knoblauch, etwas Limonienschalen, ganzen Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Lorbeerblatt und Suppe mit Oberhitze zwei Stunden gedünstet und dabei fleißig mit dem Safte begossen. Wenn er mürbe ist und eine schöne Farbe hat, legt man ihn heraus und hält ihn mit dem geseihten Safte warm, während man das Fett in die Casserole zurückgibt und mit 2 Eßlöffel Mehl etwas gelbbraune Sauce macht, die man mit Suppe, Wein, Limoniensaft und etwas saurem Rahm aufkocht und zum Schlegel passirt.

Gespickte Brust. Man übersiedet die Kalbsbrust, zieht die Rippen aus, schwert sie während des Auskühlens ein, spickt sie dann auf der Fleischseite und dünstet sie wie den Schlegel.

Gefüllte Brust mit Sauce. Man gibt Krebsfülle mit Spargel und Erbsen gemischt in die Brust, dünstet sie mit Oberhitze, schöpft den Saft fleißig darüber und mischt diesen dann zu passirter Champignons-Sauce (Seite 111), oder man gibt eine Farce oder Trüffelfülle hinein, und spanische Sauce (Seite 107) dazu.

Mit Paradiesäpfeln. Man füllt Risotto in eine gesalzene Kalbsbrust, steckt sie zu und dünstet sie mit Butter, Zwiebelscheiben, mehreren halbirten Paradiesäpfeln, einem Stücke Sellerie und einigen Pfefferkörnern. Wenn der Saft eingeht, mischt man etwas Suppe bei, läßt es aufkochen, streicht es durch ein Sieb und dünstet die Brust damit fertig.

Oder: Man schneidet die Brust zu Stückchen, die man salzt und in Mehl dreht und gibt sie zu fein geschnittener Zwiebel in heißes Fett, worauf man wie oben gedünstete Paradiesäpfel passirt dazu mischt und mit etwas Suppe aufkocht. Man garnirt das angerichtete Fleisch mit gedünstetem Reis und servirt Parmesankäse dazu.

Gedünstete Kalbsbrust mit Maccaroni. Man hackt die Brust zu kleinen Stückchen, die man salzt und pfeffert, dann läßt man viele fein geschnittene Zwiebel in Butter gelb anlaufen, gibt das Fleisch dazu und wenn der Saft eingeht, etwas Suppe, damit ein kurzer Saft wird. Man garnirt die Schüssel mit dünnen Maccaroni wie Seite 149 mit Bratenresten und Paradiesäpfeln bereitet und servirt Käse dazu.

Kalbspilav. Ungefähr $^1/_2$ Kilo, zu Würfeln geschnittenes Fleisch, dünstet man mit Butter oder Beinmark, und einer fein geschnittenen Zwiebel. Dann gibt man 1 Kaffeelöffel Fleischextract und 15 Deka mit Wasser dick gekochten Reis und Parmesankäse dazu.

Kalbs-Gulasch. Man läßt viele feingeschnittene Zwiebel mit Speck gelb anlaufen, gibt eine Messerspitze gestoßene Paprika und eine Brust sammt den Knorpeln und Rippen zu kleinen Bröckeln geschnitten dazu, läßt es im eigenen Safte dünsten, bis es Farbe hat, worauf man es mit etwas Suppe oder auch saurem Rahm aufkocht.

Eingemachtes Kalbfleisch. Fleisch von Brust, Schulter u. dgl. wird zu Stücken geschnitten, gesalzen und wie für Einmachsuppe (Seite 73) nur mit weniger Sauce bereitet. Man kann dann gedünstete Champignons oder Erbsen oder Spargel in die Sauce geben oder die Schüssel mit Karfiolröschen garniren, oder halbirte Limonien dazu serviren.

Bratenreste mit Sauce. Gebratenes Kalbfleisch zu Stücken geschnitten gibt man in Champignonssauce (Seite 111) oder in Rahmsauce mit Sardellen (Seite 114) oder in Buttersauce à la maître d'hôtel (Seite 110) oder in Krebssauce (Seite 112), kocht es damit auf und garnirt es mit Reis, Karfiol u. dgl.

Braungedünstetes Kalbfleisch. Auf Speckschnitten, Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie, gibt man einige Körner Neugewürz und Pfeffer, etwas Ingwer, Muscatblüthe, Thymian und das gesalzene Fleisch (Schlegel, Brust, gespickte Nuß oder kleinere Stücke) und etwas Suppe und dünstet es zugedeckt mit Oberhitze schön braun. Man legt dann das Fleisch heraus, staubt die Wurzeln, macht eine schön gelbbraune Sauce mit Suppe und etwas Wein oder Limoniensaft und passirt sie über das

Fleisch. Dann kann man es mit Maccaroni garniren oder Muscheln, Austern oder Oliven, oder Schwämme oder Schalotten in die Sauce geben. Bei Brust kann man auch, nachdem sie blanchirt wurde, den Brustkern mit so viel Fleisch als möglich von dem Rippenstücke abschneiden, dann schief in dünne Scheiben, welche man rund zustutzt.

Heißabgesottenes Kalbfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch von Brust, Schulter u. s. w. dünstet man mit Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatt, Suppe und Essig. Wenn es weich wird, sprudelt man einige Löffel voll sauren Rahm mit der geseihten Brühe ab, kocht das Fleisch damit auf, streut Brösel mit Petersilie und ein wenig Knoblauch gemischt darüber und schmalzt sie mit heißer Butter ab. Oder man seiht die Brühe über das Fleisch und bestreut es mit Kren.

Hammel- oder Schöpsenfleisch.

Im eigenen Safte. Einen abgelegenen, tüchtig geklopften Schlegel löst man die Beine aus, Haut und Fett weg, salzt das Fleisch und durchzieht es schief hinein nach dem Faden mit Federkieldick geschnittenem Specke und mageren Schinken, den man dazu mit Salz und Pfeffer bestreut, worauf man den Schlegel mit Bindfaden netzartig einschnürt und dabei seine natürliche Form gibt. Nun legt man ihn auf Speck- und Zwiebelscheiben in eine Casserole, welche er beinahe ausfüllt und gibt die zerhackten Knochen, gelbe Rüben und Petersilie, eine Zehe Knoblauch, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und einen Schöpflöffel voll Suppe dazu. Man dünstet den Schlegel zugedeckt 2 bis 4 Stunden, je nachdem das Fleisch zart oder fest ist und gibt dabei öfters etwas Suppe nach. Beim Anrichten seiht man den Saft über das geschnittene Fleisch und garnirt es mit gerösteten Erdäpfeln oder Püree und Essiggurken oder gedünsteten Gurken oder Rüben oder mit Bohnenpüree und eingelegten Schalotten u. s. w.

Braungedünstet wird Schöpsenschlegel oder Schulter wie das Kalbfleisch (Seite 210). Man schöpft von der fertigen Sauce das Fett ab und gibt sie recht heiß über das geschnittene Fleisch oder auch in einer Schale dazu und garnirt es mit einer Mehlspeise oder etwas von Kartoffeln.

Mit Kapernsauce. Man zieht einer geklopften Keule oder Schulter die Haut ab, sticht in das Fleisch und steckt feine Scheibchen von Roccambolle hinein und dünstet sie wie die vorige, macht ebenfalls eine gestaubte braune Sauce mit den Beigaben und Saft vom Dünsten, passirt sie und gibt sauren Rahm, Kapern und Limonienschalen dazu und kocht das Fleisch damit auf.

Mit Kräutern. Man mischt fein geschnittene Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Pfeffer und Salz, reibt eine geklopfte, abgehäutete Keule, von welcher man Fett und Knochen weggelöst hat, ein, dreht auch den Speck zum Durchziehen in diese Mischung und dünstet sie. Beim Anrichten wird der kurz eingekochte Saft geseiht und entfettet darüber und Erdäpfel und Schalotten als Garnirung gegeben.

Mit Sardellen. Von einem geklopften Schlegel zieht man die Haut ab, löst das Bein aus, reibt das Fleisch mit Salz, etwas Thymian und Majoran ein, spickt die obere Seite mit Sardellen und läßt ihn eingeschwert 24 Stunden liegen, dann dämpft man ihn zwischen Speckplatten in verklebter Casserole mit Oberhitze fast 3 Stunden, gibt den kurzen Saft geseiht darüber und garnirt ihn mit Maccaroni oder etwas von Erdäpfeln.

Mit Paradiesäpfeln. Man belegt den Boden einer Casserole mit Speckschnitten, Zwiebelscheiben, Rinden von Roggenbrot und halbirten Paradiesäpfeln, gibt eine Keule oder Schulter darauf und dünstet sie mürbe. Wenn das Fleisch Farbe hat, passirt man die Sauce, nimmt das Fett ab und kocht sie mit dem Fleische nochmals auf.

Gedämpft mit Kraut und Erdäpfeln. Man legt einen papinianischen Topf mit Krautblättern aus, gibt eine Schichte roh geschälte zu Scheiben geschnittene Erdäpfeln hinein, darauf gutgeklopfte, gesalzene und gepfefferte Cotelette oder Schnitzchen, darauf wieder Krautblätter, Erdäpfeln und eine Lage Schnitzchen sofort, zuletzt Krautblätter. Damit die Füllung nicht anbrennt, gießt man seitwärts zwischen Topf und Blätter einige Eßlöffel voll Wasser hinein, später sondert sich genug Flüssigkeit ab. Fest zugedeckt läßt man es auf mäßiger Hitze 2 Stunden dünsten.

Mit Paprika bereitet man es wie Gulasch und Pörkelt von Rindfleisch. Man mischt es auch mit Rind- und Schweinfleisch zu Gulaschbereitung und garnirt es mit Erdäpfeln, Haidensterz, Wasserspatzen od. dgl.

Heißabgesotten. Man schneidet das Fleisch vom Rücken zu Stücken wie Coteletten, klopft sie etwas, salzt sie und dünstet sie mit Wurzeln, Thymian, Pfeffer, Suppe, Wein und Essig weich. Die kurz eingekochte Brühe seiht man über das Fleisch und bestreut es mit Kren.

Reste von Schöpsenbraten schneidet man dünnblätterig, bäckt dünne, in Mehl gedrehte Zwiebelscheiben in Schmalz und kocht beides zusammen in spanischer oder Pfeffersauce auf und garnirt es mit Bögen oder Krapfeln von Erdäpfeln oder mit Maccaroni.

Lammfleisch.

Im eigenen Safte. Von einer Keule löst man die Beine aus, spickt die obere Seite und zieht die untere mit einem Bindfaden ein und zusammen, wodurch sie hoch wird. Dann dünstet man das Fleisch mit Speck, Wurzeln, den zerhackten Knochen, etwas Suppe und schöpft den Saft öfters darüber. Man gibt ihn geseiht über das Fleisch und garnirt es mit grünen Erbsen, Karfiol u. s. w.

Mit Rahm. Man dünstet einen Schlegel mit Butter, Zwiebel und Suppe, gibt dann Sardellen, Petersilie, Limonienschalen und sauren Rahm dazu und dünstet das Fleisch damit noch $^1/_4$ Stunde.

Mit Paprika. Man schneidet ein beliebiges Stück großwürfelig und bereitet es wie das Kalbsgulasch (Seite 210).

Heißabgesotten. Zu Stücken geschnittenes Fleisch wird eingesalzen, mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Pfefferkörner, etwas Thymian, 1 Lorbeerblatt, Essig und Suppe gedünstet. Beim Anrichten seiht man den Saft über das Fleisch und bestreut es mit geriebenem Kren oder mit Bröseln und Petersilie, die man mit Butter abschmalzt.

Eingemacht. Man bereitet es wie das Kalbfleisch und würzt es ebenso oder gibt Erbsen u. dgl. in die Sauce.

Mit Buttersauce. Man dünstet zu Stücken geschnittenes Fleisch mit Butter, vieler fein geschnittener Petersilie, etwas Ingwer und Muscatblüthe und Suppe, läßt jedoch den Saft nie ganz eingehen, damit die Petersilie grün bleibt, nimmt dann das Gewürz heraus und gibt etwas Buttersauce dazu. In diese dünne, grüne Sauce gibt man nun geschälte in Salzwasser gekochte Monatrettige.

In die Brüstchen kann man Krebs-, Farce- oder Ragoutfülle geben und sie mit Butter und Suppe bei Oberhitze dünsten und mit ein wenig Buttersauce à la maître d'hôtel (Seite 110) anrichten.

Mit Bertramsauce. Man schneidet zwei Lammsbrüsteln zu Stückchen, salzt sie ein, dünstet sie mit Butter und Suppe und gibt dann Bertramsauce wie Seite 100 oder wie für junge Hühner bereitet dazu und kocht sie damit auf.

Mit Champignonssauce. Man schneidet einen gedünsteten Schlegel in dünne Scheiben, kocht sie in einer lichten, mit Petersilie bereiteten Champignonssauce auf und garnirt sie mit kleinen Lammscoteletten und Karfiol.

Braun gedünstet. Man dünstet das Fleisch mit Fett, Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Wurzeln, Limonienschalen, einem Lorbeerblatt und

Suppe. Wenn es Farbe hat, legt man es heraus, staubt 1 Löffel Mehl auf die Wurzeln, läßt es gelb werden, vergießt es mit Suppe und etwas Essig. Man passirt die Sauce, welche halbbraun, ziemlich dünn und kurz sein muß und gibt sie so zum Fleische oder kocht etwas Kapern oder blätterig geschnittene Gurken damit auf.

Mit Blutsauce. Man dünstet das zu Stücken geschnittene Fleisch vom Vordertheile mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. II (Seite 22), gibt dann in heißes Fett 1 Löffel Zucker, wenn er braun geschmolzen ist, 2 Eßlöffel Mehl und 2 Löffel Brösel von Roggenbrot, läßt es braun anlaufen und kocht es mit der Beize vom Dünsten auf. Kurz vor dem Anrichten mischt man das mit Essig gesprudelte Blut mit Limoniensaft und warmer Butter und seiht es zur heißen passirten Sauce, läßt sie aber nicht mehr kochen.

Kaninchen (Lapins).

Gedünstet. Nachdem man das zum Dünsten bestimmte Fleisch von einem zugefütterten erwachsenen Lapin, eine Stunde im lauwarmen Wasser liegen ließ, salzt man es ein. Man bereitet es wie gedünstetes Lammfleisch oder auch wie Kalbs- und Schöpsenfleisch auf verschiedene Weise.

Mit Paprika. In heiß gemachtem Specke läßt man viel fein geschnittene Zwiebel gelb werden, gibt Paprika dazu, dann das gesalzene, zu Bröckeln geschnittene Fleisch, läßt es anlaufen, bis der Saft eingeht, staubt dann ein paar Löffel Mehl darauf, läßt es lichtbraun werden, worauf man es mit Suppe oder Wasser bedeckt und diese Sauce kurz einsiedet. Man kann auch Stücke Sellerie, Petersilie und Pastinak mitkochen und dann herausnehmen oder das Fleisch wie Kalbs-Gulasch bereiten.

Mit Rahm. Man schneidet Rücken oder Schlegeln zu Stücken, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und Suppe mürbe und gibt Rahm, Limoniensaft und Schalen dazu.

Eingemacht. Ein zu Stücken geschnittenes junge Kaninchen bereitet man wie das eingemachte Kalbfleisch oder wie Lammfleisch mit Buttersauce oder man gibt zu dem gedünsteten Fleische eine Schwamm- oder Kräutersauce und kocht es damit auf.

Heißabgesotten wird Kaninchenfleisch wie Lammfleisch oder Tauben.

Gedünstete Gans.

Ein ältere Gans wird über Nacht eingesalzen, wobei man vom Safte öfters darüber schöpft und diesen gegen Ende kurz einkocht, seiht und entfettet, über das zerlegte Fleisch gibt, welches man mit Reis, Erdäpfeln, Nu-

deln u. s. w. garnirt. Man kann, wie zu Galantine, die Beine auslösen, Erdäpfelfülle hineingeben und sie ebenso dünsten. Mit dem Fette und Safte kann man eine gestaubte, kurze gelbliche Sauce bereiten, darüber geben und die Schüssel mit Karfiol garniren.

Gansfleisch mit Sauce. Für Reste von gebratener Gans kann man die zerschlagenen Beine, die Haut und den Bratensaft mit etwas Suppe aufkochen, die man dann seiht und zum Vergießen einer kurzen, gelben, mit Gansfett, Zwiebel und Mehl bereiteten Sauce verwendet, zu der man etwas weißen Wein und Limoniensaft und das nudelig geschnittene Fleisch gibt und es mit etwas von Erdäpfeln garnirt.

Gedünstete Enten.

Mit Gemüse garnirt. Alle älteren, nicht gemästeten oder nicht abgelegenen Enten muß man, um sie mürbe zu machen, mit Speck, Wurzeln und etwas Suppe gut zugedeckt dünsten. Wenn eine Ente mürbe ist, gibt man jäh Farbe und seiht beim Anrichten den Saft darüber. Man garnirt sie mit gedünstetem Teltower- oder anderen Rüben oder Erdäpfeln à la maître d'hôtel oder mit Kohlwürstchen und Kastanien u. s. w. oder gibt beim Dünsten auch geviertheilte Kohlherzchen dazu und diese als Garnirung.

Braisirt. Auf Speckschnittchen gibt man Schinkenabfälle, Zwiebel, Schalotten, Petersilie, Sellerie, Möhren, Kohlrabi und Porre zu Scheiben geschnitten, dünstet es, gibt 1 Liter Fleischbrühe, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und etwas Thymian dazu und kocht es eine Stunde, ehe man die in Speckschnitten eingebundene Ente hineinlegt. Man läßt sie auf mäßiger Hitze eine Stunde dünsten und servirt sie geschnitten mit dem entfetteten geseihten Saft und garnirt sie mit Maccaroni. Man kann auch etwas guten Wein und zuletzt Glace dazu geben. Oder man läßt ein wenig Mehl in Butter gelb werden, vergießt es mit dem Saft und gibt Citronensaft und Sardellenbutter dazu und garnirt es mit kleinen Erdäpfeln.

Braungedünstet Man dünstet eine Ente mit Butter, Suppe, weißem Wein, Limoniensaft und Gewürzen und macht die Sauce wie bei braungedünstetem Kalbfleische. Man kann sie mit gedünsteten Schalotten oder Erdäpfelkrapfeln oder abgeschmalzenen Nudeln garniren.

Als Wildenten. Man reibt eine alte fleischige Ente inwendig mit einer zerdrückten Sardelle ein, außen mit gestoßenen Wachholderbeeren und Salz, läßt sie ein paar Tage liegen und dünstet sie dann mit Beize Nr. II (Seite 22). Man macht dann Wildpretsauce mit Wachholderbeeren (Seite 108) oder Blutsauce wie bei Lammfleisch (Seite 214) dazu.

Gedünstete Tauben.

Gedünstet. Man schneidet Kopf, Flügel und Füße weg, die Tauben nach der Länge entzwei, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und dünstet sie mit Butter, vieler fein geschnittener Zwiebel und wenig Suppe. Dann gibt man Limoniensaft dazu und garnirt sie mit in Butter gebackenen Semmelschnitten und Limonienscheiben.

Gespickte Tauben dünstet man mit in Fett angelaufener Zwiebel, Limonienschalen, einem Lorbeerblatte, etwas Wein und Suppe, seiht den Saft über die zerlegten Tauben und garnirt sie mit gebackenen Schwarzwurzeln (Seite 134).

Mit Krebsreif. Wie obige vorgerichte Tauben bindet man in Speck und dünstet sie mit Wurzeln, Gewürzen, Butter und Suppe mit Oberhitze. Man legt sie dann heraus, staubt die Wurzeln, macht eine gelbliche Sauce mit Suppe und gedünsteten Champignons, die man passirt in einer Schale servirt. Den Krebsreif (wie Seite 152) bereitet, stürzt man auf die Schüssel und gibt die zerlegten Tauben in dessen Mitte.

Braun gedünstet. Man dünstet Tauben wie die vorigen, macht eine gelbbraune Sauce wie für Kalbfleisch (Seite 210) und kocht sie in der passirten Sauce auf. Man garnirt sie mit Kipfeln, Bögen oder Krapfeln von Erdäpfeln oder Butterteig, oder mit einem Nudelkranze (Seite 148) oder mit Maccaroni und Stückchen von Bratwürsten, Schalotten, kleinen Schwämmen, Kastanien u. s. w.

Mit Blutsauce. Gesalzene und gespickte Tauben dünstet man mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. II und macht die Sauce wie für Lammfleisch (Seite 214).

Mit Wachholdersauce. Man bereitet braune Wildpretsauce mit Wachholderbeeren (Seite 108) und kocht gedünstete Tauben damit auf.

Mit Salmi. Man dünstet die gespickten Bruststücke fleischiger Tauben mit Beize Nr. III und macht vom Uebrigen nebst Milz, gestürztes Salmi wie für Krammetsvögel (Seite 197).

Heißabgesotten. Sie werden zerlegt, eingesalzen und mit Suppe Essig, weißem Weine, Thymian, ganzen Pfeffer, einem Lorbeerblatte, Ingwer, Zwiebel, gelben Rüben gedünstet, mit dem geseihten kurzen Safte angerichtet und mit angelaufenen Bröseln bestreut.

Gedünsteter Kapaun oder Indian.

Garnirt. Ein nicht sehr fetter Kapaun oder Indian wird (wie Seite 12) hergerichtet, inwendig gut gesalzen, auf der Brust mit Limonien-

saft bestrichen und gespickt oder mit Speckplatten überbunden, mit Wurzeln, Fleischabfällen und etwas Suppe mit Oberhitze gedämpft (Seite 7). Man seiht den entfetteten Saft über den ganz oder zerlegt auf die Schüssel gegebenen Kapaun und garnirt ihn mit Ragout oder Reiswanneln (Seite 148) oder Nudeln mit Petersilie, oder Maccaroni mit Sardellen (Seite 149) oder mit feinem Gemüse.

Mit Sauce. Man gibt zu einem gedünsteten Kapaune eine mit dem Fette und Safte bereitete Bertram- oder Kräuter-Sauce (Seite 110) oder eine legirte Champignons- oder Trüffel- oder Ragout-Sauce (Seite 111), oder eine Austern- oder Mäschel-Sauce (Seite 113), oder falsche Muschelsauce und dünstet den Kapaun damit auf.

Mit Trüffeln gespickt. Ein etwas überdünsteter Kapaun wird mit Trüffeln gespickt (wie Seite 12), die man etwas herausstehen läßt, dann fertig gedämpft, auf die Schüssel gegeben und mit Erbsen, kleinen Champignons, gespickten Brieschen und Farce-Nocken garnirt und legirte Trüffel-Sauce (Seite 112) in einer Schale dazu gegeben.

Gedünstete Hühner.

Ausgewachsene Hühner sowie auch die großen Gattungen oder Perlhühner muß man durch langsames Dünsten (Seite 7) mürbe machen, worauf man ihnen mit Oberhitze Farbe gibt. Sie können dazu je nach ihrem Alter von einer bis gegen drei Stunden Zeit brauchen. Man richtet sie her wie Seite 12.

Mit Gemüse oder Ragout. Einem fleischigen, mürbe gedünsteten Huhne (Poulard) nimmt man gegen Ende den Speck ab und gibt ihm Farbe. Den kurz eingekochten Saft seiht man darüber und garnirt es mit Erbsen oder anderem feinen Gemüse oder mit Ragout macédoine (Seite 134) oder mit Ragout Nr. I (Seite 153).

Mit Nudeln. Man dünstet ein Huhn und bereitet saftige Nudeln mit Petersilie (Seite 148) oder gibt Suppe zum Safte und kocht die Nudeln ein.

Mit Reis. Zu einem gedünsteten Huhn gibt man, wenn es fast mürbe ist, in den geseihten fetten Saft 18 Deka Reis und so viel Suppe, daß dieser bedeckt ist, kocht sie jäh ein und gießt noch Suppe nach, bis er weich genug ist und gibt ihn als Garnirung. Unter den Reis kann man auch gedünstete Erbsen oder Champignons oder passirte Paradiesäpfel oder Krebsbutter mischen oder Paradiesäpfelsauce ohne Zucker (S. 115) in einer Schale dazu geben und den Reis mit Käse bestreuen.

Mit Buttersauce. Ein gedünstetes Huhn wird zerlegt mit Buttersauce aufgekocht. Man gibt in diese Krebsbutter und Schweifchen oder gedünstete kleine Schwämme und Karfiol oder macht die Sauce à la maître d'hôtel (Seite 110).

Heißabgesotten. Ein zerlegtes Huhn dünstet man mit Speck und Wurzeln wie Rostbraten (Seite 177).

Mit Rahmsauce. Zu angelaufener Zwiebel und Petersilie gibt man ein paar Löffel Semmelbrösel, ein zerlegtes, gesalzenes altes Huhn und einige Löffel sauren Rahm, verklebt den Deckel und läßt es langsam dünsten, bis der Saft eingegangen, dann mischt man etwas Suppe dazu, bis das Fleisch mürbe ist. Oder man bereitet alte Hühner mit Paprika und Rahm wie die jungen, muß sie jedoch 2 bis 3 Stunden dünsten.

Mit falscher Muschel-Sauce. Man dünstet ein Huhn mit Butter, Wurzeln und etwas Suppe, gibt dann lichtgelbe Buttereinmach mit 2 Deciliter guten Wein und Suppe vergossen und drei zerdrückte Sardellen dazu, kocht es $^1/_2$ Stunde und passirt die Sauce. Dann rührt man 2 Dotter mit 2 Deciliter Rahm abgesprudelt mit der Sauce bis zur Siedhitze und schüttet sie über das zerlegte Huhn.

Als falscher Auerhahn. Ein großes Huhn reibt man innen und außen mit gestoßenen Wachholderbeeren, Tannennadeln und Salz ein und läßt es zugedeckt ein paar Tage liegen. Dann übergießt man es mit siedender Beize Nr. II (S. 22), läßt es ein paar Tage darin, worauf man Brust und Schenkel spickt und es wie den Auerhahn mit Wildpret-Sauce bereitet.

Junge Hühner.

Gedünstet. Ein paar fleischige, nicht zu kleine Hühner werden gesalzen, in Speck gebunden und mit klarer Braise (Seite 8) gedünstet. Will man sie weiß gedünstet, so läßt man den Speck bis an's Ende daran, will man ihnen Farbe geben, so dünstet man sie bei stärkerer Oberhitze und nimmt ihn früher weg. Man gibt dann beliebiges feines Gemüse oder Ragout, gedünstete Schwämme, Reiswanneln (Seite 148), Krebsschweifchen, gedünstetes Bries u. s. w. und eine kurze, mit dem Safte bereitete Butter- oder Krebs-Sauce dazu.

Mit Wein. Man dünstet ein paar schöne Hühner mit Speck und viel Zwiebel, gibt öfters Suppe dazu, kocht dann 1 Deciliter guten Wein damit auf und seiht den Saft. Mit Limoniensaft dünstet man sie wie die Tauben (Seite 216).

Mit Nudeln oder Maccaroni. Man kocht von Dottern bereitete kurze Nudeln in gesalzenem Wasser, gibt sie abgeseiht in heiße Butter und nachdem man sie aufgeschüttelt hat, im Kranze, mit gedünsteten Trüffeln wechselnd, um die zerlegten Hühner. Oder man gibt Maccaroni mit Sardellenbutter oder mit Bratenresten (wie Seite 149) als Garnirung.

Mit Reis. Man dünstet ein paar gespickte Hühner mit klarer Braise und passirten, mit Butter, Zwiebel, und einem Stücke Sellerie, gedünsteten Paradiesäpfeln und garnirt sie mit braun gedünstetem Reis (Seite 92) oder Risotto.

Auf türkische Art schneidet man reingeputzte Hühner zu Stückchen, bestreut sie mit Paprika, dünstet sie mit Butter und fein geschnittener Zwiebel und ein wenig Suppe, legt sie dann auf eine runde Schüssel und häuft Pilaw (Seite 92) darüber.

Paprika-Hühner. Ein paar in 4 Theile geschnittene, gesalzene Hühner dünstet man mit Butter, viel Zwiebel und einer Messerspitze Paprika im eigenen Safte und kocht sie dann mit $3^1/_2$ Deciliter saurem Rahm auf. Diesen kann man mit 2 Dottern abgesprudelt darüber schütten, rühren, bis es heiß ist und in einen Reiskranz anrichten. Oder man staubt das Fett, läßt das Mehl gelb anlaufen und vergießt es mit drei Deciliter Suppe und 3 Deciliter saurem Rahm.

Poulard mit Rahmsauce. Man dünstet ein fettes junges Huhn in Speckschnitten gebunden mit Wurzeln, Fleischabfällen, etwas Suppe, Wein, Limoniensaft und Schalen, weiß und weich, gießt mit dem geseihten Safte nebst der nöthigen Suppe eine lichte Buttereinmach auf, gibt guten sauren Rahm dazu und läßt es aufkochen.

Heißabgesottene Hühner. In vier Theile zerlegte Hühner dünstet man wie Kalbfleisch (Seite 211) mit Oberhitze und seiht den kurzen Saft darüber, oder man sprudelt diesen auch mit Rahm ab und schmalzt Butter über mit Petersilie und Knoblauch gemischte Brösel.

Eingemachte Hühner. Ganze oder zerlegte Hühner dünstet man mit Butter und Suppe und gibt sie in Buttersauce oder bereitet die Sauce wie für Kalbfleisch.

Mit Kräutersauce. Man dünstet ein paar junge Hühner, legt sie dann heraus, läßt im Fette fein geschnittene Kräuter anlaufen, gibt Buttersauce und sauren Rahm dazu und kocht die Hühner damit auf. Oder man bereitet eine der Kräutersaucen (Seite 110).

Mit Bertramsauce. Man steckt in ein Huhn ein Büschel frischen Bertram, dünstet es, gibt in Buttersauce feingeschnittenen Bertram und das Büschel aus dem Huhne und etwas Limoniensaft, kocht das Huhn

damit auf und seiht die Sauce. Oder man gibt auch etwas sauren Rahm und vor dem Anrichten einen Dotter dazu.

Hühner mit Krebssauce. Von Krebsbutter, Mehl, dem Safte eines gedünsteten Huhnes und etwas Suppe macht man eine kurze Sauce und gibt ausgelöste Krebsschweifchen hinein. Oder man gibt ein gedünstetes Huhn in Krebssauce (Seite 112) und garnirt es mit Schwämmen, Erbsen und Reis. Oder man gibt Krebsfülle in ein paar junge Hühner, bratet sie und gibt eine kurze Krebssauce herum.

Mit Fricassée. Mit dem Safte vom Dünsten der Hühner bereitet man Buttersauce und macht sie (wie Seite 9 oder 114) zu Ficassée.

Mit Schwammsauce. Man dünstet ein paar junge Hühner, gibt sie zerlegt auf die Schüssel und eine geseihte Champignons-, Morchel- oder Trüffel-Sauce (Seite 112) herum.

Gedämpftes Wildgeflügel.

Das eingesalzene, gespickte und auf Brust und Schenkeln mit Speckschnitten überbundene Thier (Fasan, Rebhuhn oder dgl.) dämpft man mit Oberhitze (siehe Seite 7), mit Wurzeln, Kalbfleischabfällen und etwas Suppe, gibt einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt dazu und nimmt gegen Ende den Speck ab, um Farbe zu geben. Den kurzen Saft seiht man beim Anrichten darüber und garnirt es mit Kastanien, Linsen- oder Fleischpüree, oder mit Ragout (Seite 153) oder mit gedünstetem Sauerkraute. Oder man gibt zu Rebhühnern, Haselhühnern u. dgl. spanische Sauce in einer Schale und garnirt sie mit Maccaroni.

Zu einem mit Beize Nr. II gedämpften, alten Auerhahne, Birkhahne oder dgl. macht man Wildpretsauce (Seite 108) mit Rahm, gibt sie darüber und stellt ihn noch eine Weile in das Rohr.

Man dünstet eine gespickte Wild-Ente oder Gans mit Wurzeln, Speck, Gewürzen, einigen Wachholderbeeren und Suppe, bei fleißigem Begießen mit dem Safte, gibt diesen zu einer Wildpretsauce (Seite 108) und kann sie mit abgeschmalzenen Linsen garniren.

Panirtes oder gebackenes Fleisch.

Gebackene Hühner und Tauben.

Junge Hühner werden geputzt (Seite 12) und in vier Theile geschnitten, gesalzen, nach einer Weile in Mehl, darauf in Wasser mit Ei abgesprudelt getaucht, in Brösel gedreht (Seite 5) und schön gelb in Schmalz

(Rind- und Schweinschmalz gemischt) gebacken (Seite 6). Dann gibt man, die Leberln und Magerln in das Schmalz und deckt es zu, dann bäckt man eine handvoll Petersilienblätter, die man beim Anrichten oben darauf streut. Man servirt dazu Salat mit kernweich gekochten Eiern, gedünstete Erbsen oder dgl. Eben so bäckt man die Tauben. Man kann letztere dann mit Sardellenbutter und Limoniensaft übergießen.

Grillirte Krammetsvögel.

Halbirte Krammetsvögel drückt man flach, taucht sie in Eier, die man mit Salz, Pfeffer und geschmolzener Butter verrührt hat, bröselt sie ein und bratet sie auf einen Rost gelegt.

Gebackenes Kaninchen (Lapin).

Das Fleisch von jungen Thieren, besonders die vorderen Stücke, schneidet man zu Stücken, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Mehl, taucht sie in Wasser, bröselt sie ein und bäckt sie.

Gebackenes Kälbernes und Lämmernes.

Mürbes Fleisch von Kalbs- oder Lamm-Schulter zu dünnen Stücken geschnitten, salzt und klopft man, bröselt es ein und bäckt es wie die Hühner in Schmalz. Die Kalbs- oder Lammsbrust blanchirt man jedoch vorher, damit das Fleisch aufläuft und schneller gebacken ist und schneidet sie ausgekühlt zu Stückchen.

Coteletten im Schlafrock.

Man klopft Rippenschnitzchen von Lamm oder Lapin und salzt sie ein. Dann mischt man die feinen Kräuter (Seite 44) zu dickem Fleischbeschamel (Seite 29), bestreicht damit die Coteletten auf beiden Seiten, wickelt jede gleich in ein Stück Oblate, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Die Beinchen müssen aus der Hülle herausstehen.

Oder man klopft, salzt und bratet kleine Coteletten, streicht dann auf einer Seite mit Dottern legirtes Ragout, Salpicon auf, wickelt sie in Oblaten, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie.

Gebackene Roulade.

Man klopft Kalbs- oder Lamms-Coteletten dünn auseinander, salzt sie, streicht eine Kalbs-, Geflügel- oder Leberfarce auf, rollt sie bis zum Beinchen zusammen, dreht sie in Mehl, dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Panirter Kalbsschlegel.

Man löst die Knochen von einem ganzen oder gespaltenen Schlegel oder dicken Schnitz aus, klopft und salzt das Fleisch, dreht es in gesalzene abgeschlagene Eier, dann in Brösel und legt es in heiße Butter. Man stellt das Geschirr in das heiße Rohr, begießt das Fleisch fleißig mit Butter und dreht es öfters um. Es bleibt auf diese Weise besonders saftig. Man gibt gedünstete Erbsen, Salat oder Limonien dazu.

Schnitzchen und Coteletten.

Kalbsschnitze.

Naturschnitzel. Dünne Kalbsschnitzel wie Seite 16 hergerichtet, gesalzen und geklopft, bratet man zugedeckt mit wenig Schmalz ab und gibt, bis sie mürbe genug sind, öfters etwas Suppe dazu.

Kalbssteaks. Man schneidet vom Schlegel fingerdicke runde Schnitzchen herab und bereitet sie ganz wie Beefsteaks (Seite 177) und garnirt sie mit Erdäpfelpüree, Schalotten, Ochsenaugen u. s. w.

Kaiserschnitzel. Fingerdicke Schnitzel salzt und klopft man und bratet sie zugedeckt mit etwas Butter ab. Dann läßt man einige Löffel voll sauren Rahm damit aufkochen und kann auch Limonienschalen und Saft dazu geben.

Elisabeth-Schnitzel. Kleine mit Butter gebratene Schnitzchen kocht man mit etwas Buttersauce und Limoniensaft auf und garnirt sie mit Sproßenkohl, Champignons, Krebsschweifchen und Pastetchen.

Schnitzel mit Schalotten. In heißes Fett gibt man fein geschnittene Petersilie und Schalotten und die in Mehl gedrehten, geklopften Schnitzchen, dünstet sie zugedeckt und gibt, wenn der Saft eingegangen, öfters Suppe dazu, bis sie mürbe genug sind.

Gespickte Schnitzchen. Kleine, daumendicke gesalzene Schnitzchen spickt man dicht und legt sie auf Zwiebelscheiben in heißes Schweinschmalz, dünstet sie zugedeckt mit Oberhitze, schöpft fleißig den Saft darüber und gibt öfters etwas braune Suppe nach, bis sie mürbe sind und Farbe haben, worauf man den kurzen Saft geseiht über die Schnitzchen anrichtet und sie mit Gurken oder anderem Gemüse, Maccaroni oder Reis garnirt. Um sie kräftig schmeckend und glänzend zu machen, gibt man auch aufgelöste Glace dazu und schöpft den Saft fleißig über die gespickte Seite.

Oder: Man dünstet die gespickten Schnitzchen mit Wurzeln und Speck oder Butter, bis sie Farbe haben, legt sie dann heraus, staubt die

Wurzeln, läßt das Mehl gelbbraun werden, vergießt es mit Suppe und seiht die kurze Sauce über das Fleisch.

Mit Sauerampfer. Gespickte aber nicht gesalzene Schnitzchen dünstet man mit Butter, sauren Rahm und Limonienschalen mit Oberhitze und schöpft den Saft darüber, bis er eingegangen ist. Dann salzt man sie und hält sie in einem anderen Geschirre warm, bis etwas Mehl im Fette gelb geworden und mit Suppe aufgekocht ist. Man passirt die Sauce über die Schnitzchen, gibt noch etwas Rahm und gedünstete Sauerampfer dazu und kocht sie auf.

Weißgedünstete Schnitzel. Diese werden geklopft, gespickt und zwischen Speckschnitten auf Wurzeln gedünstet und auf Sauerampferpüree oder gemischtes Gemüse gegeben oder mit einer Kräuter-, Champignons-, Trüffel- oder Pomeranzen-Sauce aufgekocht.

Schnitzel mit Wein. Die geklopften Schnitzel bestreut man mit Salz und Pfeffer, gibt etwas Wein auf jedes und legt sie auf einer Schüssel übereinander. Nach einiger Zeit dreht man sie in Mehl und gibt sie in heiße Butter, dann ihren Safte aus der Schüssel, 1 Löffel Wein, 1 Löffel Suppe und länglich geschnittene Limonienschalen dazu und dünstet sie zugedeckt mürbe.

Mit Limoniensauce. Man dreht die geklopften gesalzenen Schnitzchen in Mehl, bratet sie mit Butter ab, gibt, wenn sie auf beiden Seiten Farbe haben, etwas Suppe dazu, säuert diese kurze Sauce mit Limoniensaft und garnirt sie mit Butterteig oder Karfiol.

Paprika-Schnitzel. In heiße Butter gibt man fein geschnittene Zwiebel und etwas Paprika, dann die gesalzenen, geklopften, in Mehl gedrehten Schnitzchen, bratet sie ab, kocht sie mit saurem Rahm auf und garnirt sie mit Erdäpfeln, Nockerln oder dgl.

Pariser Schnitzchen. Sehr kleine dünne Schnitzchen von Schlegel salzt man, dreht sie in Mehl, dann in abgeschlagenes Ei und gibt jedes sogleich in heißes Schmalz, bratet sie auf beiden Seiten und gibt sie zu feinem Gemüse.

Mit Rahm und Sardellen. Wenn Schnitzchen einfach gebraten sind, gibt man in das Fett sauren Rahm, feingeschnittene Sardellen und etwas Suppe, läßt sie damit einmal aufkochen, bestreut sie beim Anrichten mit Limonienschalen und gibt halbirte Limonien besonders dazu.

Eingebröselte oder panirte Schnitzeln. Die wie Seite 16 vom Kalbschlegel geschnittenen, fingerdicken Schnitzchen werden geklopft und gesalzen, in Mehl gedreht, in Wasser getaucht und eingebröselt.

(Siehe Seite 5). Man legt sie in heißes Schweinschmalz, womit der Boden der Bratpfanne gut bedeckt ist und kehrt sie erst um, wenn die Brösel auf der untern Seite schön gelb gebacken sind und bewegt sie dabei öfters, damit immer Fett darunter ist. Wenn sie auf beiden Seiten gebraten, auf die Schüssel gelegt sind, kocht man das Angelegte mit etwas Suppe los und gießt es dazu. Man gibt halbirte Limonien oder Salat oder Gemüse oder Petersilien-Sauce (wie Seite 104) dazu.

Für gehackte oder faschirte Schnitzchen verwendet man das minder schöne Fleisch vom Schlegel, oder aus den Sehnen gelöstes von der Schulter, klopft es tüchtig oder treibt es durch die Fleischhackmaschine. Man mischt dann Salz und etwas fein gehackten Speck darunter, formirt Schnitzchen, bröselt sie ein wie obige oder mischt Ei zum Wasser und bratet sie mit Schweinschmalz oder Butter.

Kalbs-Coteletten oder Karbonaden.

Eingebröselt oder panirt. Die wie Seite 16 vorgerichteten gesalzenen Rippenschnitzchen werden rund oder länglich geformt, wie obige Schnitzchen eingebröselt und gebraten.

Faschirte Coteletten. Man schneidet alle zähen Theile weg, schabt die verkürzten Rippen ab, salzt und klopft das Fleisch und bratet die schon geformten eingebröselten Coteletten wie obige Schnitzchen.

Wenn man die Rippenschnitzchen als Karbonaden auf einem Rost über Holzkohlenglut bratet, so taucht man sie in Butter, bestreut sie dicht mit Bröseln und legt sie erst auf den Rost, wenn dieser heiß und mit Fett bestrichen ist. Man betropft sie beim Braten mit Butter und bestreicht beim Umkehren den Rost wieder mit Fett.

Einfach gebraten mit Limoniensaft. Geklopfte und geformte Rippenschnitzchen (Seite 16) bratet man mit Butter auf beiden Seiten schön braun und betropft sie dabei mit Limoniensaft.

Mit Sardellen. Schön geklopfte gesalzene Rippenstückchen bratet man mit wenig Fett zugedeckt ab. Sind sie mürbe genug, so läßt man Sardellenbutter zergehen, gibt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, taucht die Coteletten ein und bratet sie fertig.

Oder: Man spickt die geklopften Coteletten mit Sardellen, Essiggurken und Schinken von oben durch das Fleisch, schneidet die Oberfläche schön gleich, marinirt sie mehrere Stunden mit den feinen Kräutern, einen Löffel Oel und Limoniensaft und dünstet sie dann mit diesem Safte.

Oder: Man bestreicht gespickte Rippenstückchen mit Sardellenbutter, bratet sie ab und gibt sauren Rahm dazu.

Gespickt. Fein gespickte gesalzene Coteletten dünstet man auf Speck und Wurzeln gelegt, oder mit klarer Braise, mit Oberhitze, schöpft fleißig den Saft darüber und gibt sie auf Gemüse oder Ragout, Schwämme u. s. w. oder mit einer kurzen Sauce.

Mit Trüffeln. Zu 2 Rippen abgeschnittene, schön geformte Coteletten spickt man mit Trüffeln, dünstet sie zwischen Speckschnitten mit etwas Suppe, damit sie weiß bleiben und gibt legirte Kräutersauce (Seite 110) herum. Oder man durchzieht sie nebst Trüffeln auch mit Speck und Zungen und bratet sie mit Butter jäh ab, beschwert sie dabei mit einem Deckel, dünstet sie mit Fleischessenz auf, durchschneidet sie beim Anrichten und legt sie mit der geschnittenen Seite gegen oben.

Mit Muschelsauce. Man dreht die Coteletten in Mehl, bratet sie mit Butter ab, legt sie dann heraus, läßt im Fette noch Mehl anlaufen und vergießt es mit Suppe, Wein und Limoniensaft, passirt die Sauce und gibt Sardellenbutter und die Muscheln dazu.

Mit Kräutern. Man bratet die Coteletten mit Butter jäh ab, gibt Kräuterbutter (Seite 43) dazu und richtet sie gleich an.

Mit Wurzeln. Gelbe Rüben und Sellerie nudelig geschnitten, Petersilie, Sauerampfer und Kerbelkraut fein geschnitten, dünstet man mit Butter, zugleich bratet man geklopfte Coteletten ab, gibt die Wurzeln, etwas Suppe und Limoniensaft dazu, dünstet sie damit fertig und garnirt sie beim Anrichten mit den Wurzeln.

Oder: Man dünstet Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie und Pastinak mit Butter und etwas Suppe weich, passirt sie, gibt sie nebst saurem Rahm zu gebratenen Coteletten und kocht sie damit auf.

Lamms-Coteletten und Schnitzel.

Eingebröselt. Man schneidet die Coteletten zu 2 Rippen ab, nimmt eine weg, klopft, salzt und formirt sie (wie Seite 16), bröselt sie ein, bratet sie mit Butter oder Schweinschmalz schön gelbbraun und gibt sie zu Gemüse, Schwämmen oder einer dunklen Sauce mit Limoniensaft und Pfeffer.

Man bereitet geklopfte und geformte Coteletten oder Schnitzel wie Naturschnitzel oder wie Paprikaschnitzel, oder man dreht sie gesalzen in Mehl, bratet sie mit Butter ab, gibt Petersilie und grüne Erbsen und Suppe dazu und dünstet sie weich.

Mit Pfeffer und Glace. Die geklopften Rippenstückchen bestreut man mit Salz und Pfeffer, legt sie auf Zwiebelscheiben, übergießt sie

mit Butter oder heißem Schweinschmalze, bratet sie ab und dünstet sie mit etwas Butter und Glace weich.

Mit Sardellen. Zu 2 Rippen abgeschnittene, schön geformte Coteletten taucht man in Sardellenbutter mit Limoniensaft gemischt, dreht jede in ein Stück Netzel und bratet sie mit Fett ab.

Schöpsen-Coteletten.

Eingebröselt. Zu 2 Rippen abgeschnittene, wie Seite 16 hergerichtete, gesalzene und geklopfte Coteletten werden mit Pfeffer bestreut, wie die Kalbsschnitzchen Seite 223 eingebröselt, gebraten und zu Rüben oder Sauerkraut, Gurken oder zu einer pikanten Sauce gegeben. Von weniger zartem Fleische dämpft man das Rippenstück, schneidet es erkaltet zu Coteletten, dreht diese in Ei und Brösel und bratet sie.

Gebraten mit Senf. Von jungen abgelegenen Schöpsenrücken schneidet man Coteletten, klopft sie und läßt sie eingesalzen ein paar Stunden liegen, dann bratet man sie in einer Pfanne mit Schmalz jäh ab, dünstet sie mit etwas Suppe weich und servirt Senf dazu.

Gespickt mit Gemüse. Die schön hergerichteten Coteletten werden gespickt und mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe gedünstet, bis sie mürbe sind und der Saft anfängt braun zu werden, worauf man ihnen mit Oberhitze Farbe gibt. Man kann sie mit Erdäpfeln oder Püree von Bohnen oder von grünen Erbsen oder von Zwiebeln (Seite 143) oder mit gedünsteten Rüben oder Gurken garniren.

Mit brauner Sauce. Geklopfte Coteletten oder Schnitzchen mit Salz und Pfeffer bestreut, legt man in eine Casserole mit Zwiebelscheiben, Gewürzkörner, Lorbeerblättern und bedeckt sie mit rothem Weine, dünstet sie mürbe und kocht sie zuletzt mit brauner Sauce auf. Oder man dünstet sie mit Beize und macht die Sauce wie beim Braungedünsteten.

Mit Knoblauch. Man sticht Löcher in das Fleisch und streicht Knoblauch zerdrückt und mit Petersilie gemischt hinein und dünstet sie mit Fett, Wurzeln und Suppe.

Mit Paradiesäpfeln. Man dünstet geköpfte Coteletten wie obige mit brauner Sauce und vergießt mit dem Safte eine kurze dünne Paradiesäpfel-Sauce mit Pfeffer (Seite 115) mit der man sie aufkocht.

Mit Erdäpfeln. Zu 2 Rippen geschnittene Coteletten klopft, salzt und dünstet man mit Speck, Wurzeln, ganzem Gewürze und etwas Suppe. Sobald sie mürbe werden, gibt man rohe Erdäpfel geschält und zu Scheiben geschnitten in den geseihten Saft und kocht das Fleisch damit im festgeschlossenen Casserol, bis die Erdäpfel weich sind.

Mit Käse (à la Nelson). Die geklopften gesalzenen Rippenstückchen bestreicht man auf der einen Seite mit einer Mischung von fein geschnittener Petersilie, Zwiebel und Sardellen und dünstet sie mürbe. Wenn sie Farbe bekommen, bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse, gibt etwas sauren Rahm zum Boden und läßt sie noch so lange im Rohre, bis sie glasirt aussehen.

Mit Paprika. In heißes Fett gibt man feingeschnittene Zwiebel, Paprika, die geklopften Coteletten, etwas Knoblauch und gestoßenen Kümmel und dünstet sie, wobei man öfters etwas Suppe dazu gibt und wenn sie mürbe sind, sauren Rahm. In diese kurze Sauce kann man dann nudelig geschnittene, mit Salzwasser gekochte Bohnenschoten mischen.

Schweins-Coteletten und Schnitzchen.

Einfach gebraten. Schnitzchen oder Rippenstückchen von jungen Thieren werden nur wenig geklopft, eingesalzen, nach ein paar Stunden jäh abgebraten und mit Senf, Erdäpfeln, Gemüse u. s. w. gegeben.

Mit Kümmel. Schnitzchen oder Coteletten reibt man mit einer Mischung von gestoßenen Kümmel, Knoblauch und Salz ein, dünstet sie und gibt ihnen Farbe, wenn sie mürbe sind.

Mit Limoniensaft. Gut geklopfte, mit Salz und Pfeffer bestreute Coteletten werden mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie in heißes Fett gegeben und gebraten. Wenn sie Farbe haben, gibt man etwas Suppe und Limoniensaft dazu und dünstet sie damit auf.

Eingebröselt. Die geklopften Coteletten bestreut man mit Salz und Pfeffer, läßt sie eine Stunde liegen, dreht sie dann in Brösel und bratet sie in einer Pfanne mit heißem Schmalze ab.

Coteletten von Kaninchen.

Man schneidet die Coteletten von gespaltenen Rücken zu 3 Rippen ab, nimmt zwei weg, salzt und klopft das Fleisch und bereitet sie auf beliebige Weise von Kalbs-, Lamms- oder Schöpsencoteletten.

Schnitzchen von Geflügelbrüstchen.

Eingebröselt. Die (wie Seite 14) ausgelösten und zugerichteten Bruststücke von Hühnern oder dgl. werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Brösel gedreht und mit Butter gebraten.

Mit Krebsbutter. Die roh abgelösten Brustschnitzchen von jungen Hühnern werden gespickt, mit brauner Suppe und Krebsbutter

bei starker Oberhitze abgedünstet und mit dem Safte fleißig bestrichen auf feines Gemüse oder Ragout gegeben.

Mit Limoniensaft. Das roh ausgelöste Brustfleisch von Hühnern, Rebhühnern oder dgl. salzt, klopft und dünstet man und gibt dann etwas frische Butter nebst Limoniensaft und Glace darauf.

Mit Trüffeln. Von roh ausgelösten Bruststückchen junger Hühner oder Rebhühner zieht man das Häutchen ab und spickt oder belegt sie mit Trüffeln (Seite 12), gibt die belegte Seite in die Butter und wenn sie gebraten sind, etwas Limoniensaft dazu, bestreicht sie beim Anrichten mit Fleischessenz und gibt sie auf Ragout oder mit Champignons-Sauce.

Oder man spickt die Hälfte der Schnitzchen mit Speck, die anderen mit Trüffeln, bratet sie kurz vor dem Anrichten mit Butter jäh ab, läßt erstere eine Weile im Rohre und bestreicht sie fleißig mit Glace, damit sie schön braun werden. Man legt sie mit den Farben wechselnd auf einen gestürzten Reisreif und gibt in die Mitte desselben ein Ragout oder eine Salmi- oder Trüffelsauce (Seite 112).

Mit Püree. Das roh ausgelöste Brustfleisch von Fasanen, Rebhühnern, Wachteln, Krammetsvögeln u. s. w. zu Schnitzchen geklopft und gespickt, bratet man mit Butter ab, dünstet die Schnitzchen mit Suppe und Glace oder Fleischessenz auf und gibt sie auf Linsen-, Kastanien- oder Fleischpüree.

Schnitze und Coteletten von Wildpret.

Eingebröselt. Nachdem man einen rohen Rücken vom Hasen oder jungen Reh abgehäutet hat, schneidet man ihn zu Coteletten oder löst das Fleisch ab und schneidet es zu fingerdicken Scheiben, klopft, salzt und bröselt sie ein, bratet sie mit Butter auf starker Hitze schnell ab und gibt Limoniensaft oder Sardellenbutter oder Glace darauf.

Einfach gebraten. Wie obige geschnittene Coleletten oder Schnitzchen werden gesalzen, in Butter gelegt und erst beim Gebrauche wenige Minuten auf starker Hitze gebraten und auf Wildpret-Ragout oder Fleischpüree gegeben oder mit Linsen-, Kastanien- oder Zwiebelpüree oder Bohnenschoten u. s. w. garnirt.

Mit Limoniensaft. Man marinirt die Schnitzchen einige Stunden mit Oel und Limoniensaft, bratet sie schnell ab und dünstet sie mit Fleischessenz und Limoniensaft auf.

Mit Paradiesäpfelsauce und Maccaroni. Gespickte und gebratene Coteletten dünstet man mit Paradiesäpfelsauce mit Pfeffer (Seite 109) auf und garnirt sie mit Maccaroni.

Mit Trüffelsauce. Schnitzchen von Hasen- oder Rehfleisch spickt und bratet man und macht Wildpretsauce (Seite 108) mit dem zerhackten Gerippe, passirt sie und gibt blätterig geschnittene, mit Wein gedünstete Trüffel dazu. Man legt die Schnitzchen kranzartig auf, gibt Trüffelsauce in die Mitte und außen herum Nudeln.

Mit Champignons und Trüffeln. Geklopfte Schnitzchen von Hasenrücken bestreut man mit Salz und Pfeffer und steckt Rippenbeinchen ein. Dann schneidet man Petersilie, Schalotten, Champignons und Trüffeln fein zusammen, ebenso Speck, gibt noch etwas Butter dazu und dünstet es ab, dann die Schnitzchen damit einige Minuten, worauf man das Fett abgießt, aufgelöste Glace und Limoniensaft dazu gibt und die Coteletten mit den Schwämmen sogleich anrichtet.

Wie Beefsteaks. Abgelöste Filet oder Lendenbraten von mürbem abgelegenen Reh oder Hirsch schneidet man zu dicken Scheiben, bereitet sie wie die Beefsteaks (Seite 177), gibt aufgelösten Fleischextract zur Butter und garnirt sie mit Erdäpfeln. Pfeffergurken und Ochsenaugen.

Um aus Rehschultern zarte Schnitzchen zu erhalten, schabt man das Fleisch mit einem Messer aus den Häutchen und Sehnen und bereitet es wie faschirte Beefsteaks (Seite 178), die man mit Butter rasch bratet.

Gespickt mit Rahm. Von Hirsch-, Reh- oder Gemsenschlegel oder Filet macht man fingerdicke Schnitze, spickt sie, dünstet sie mit Fett und Beize mürbe und gibt sauren Rahm dazu.

Mit Knoblauch. Hirschrippen wie Rostbraten abgeschnitten, bereitet man wie solche gedünstet mit Knoblauch (Seite 106).

Mit Zwiebeln. Schnitze von abgelegenem Hirschfleische werden geklopft, mit Schmalz und Zwiebel wie Rostbraten (Seite 176) abgebraten, dann mit Suppe und etwas Essig aufgedünstet.

Vom Wildschwein mit Pfeffer oder Robertsauce (Seite 108). Vom Rücken eines Frischlings schneidet man Coteletten, läßt sie eingesalzen ein paar Stunden liegen, bratet sie schnell ab, dünstet sie mit Brühe auf und gibt eine der genannten Saucen dazu.

Gehacktes und faschirtes Fleisch.

Gefüllte Schnitzchen und Coteletten.

Gespickt. Man schneidet von Kalbs- oder Lammsschlegel gleichgroße Schnitzchen herab, salzt, klopft und formirt sie schön gleich und spickt

die Hälfte davon. Von den gehackten Abfällen des Fleisches macht man mit Beinmark, in Milch geweichter Semmel und ein paar Dottern, Petersilie und Pfeffer, Limonienschalen oder Sardellen Farce Nr. IV (Seite 31), streicht sie auf die ungespickten Schnitzchen und legt die gespickten darauf.

Nun gibt man sie auf Speck, Zwiebelscheiben und Wurzeln und etwas Suppe und dünstet sie mit Oberhitze, wobei man den Saft fleißig darüber schöpft, den man dann seiht und mit Limoniensaft säuert.

Von Wildpret bereitet man ebensolche Schnitzchen vom Rückenfleisch und mischt zu den fein gehackten Abfällen sauren Rahm, Gewürz, Salz und Speck. Wenn sie mit Fett und Zwiebel gebraten sind, dünstet man sie mit etwas Suppe, rothem Weine und Essig auf.

Eingebröselt. Kalbs-Coteletten klopft man dünn auseinander, salzt sie und streicht in die Mitte abgedünstetes Hirn (Seite 17) oder Ragout (Seite 34), welches mit Eiern legirt ist, schlägt das Fleisch darüber zusammen und gibt ihnen wieder die Cotelettform, dreht sie in Ei und Brösel und bratet sie mit Butter oder Schmalz.

Im Netzel. Kleine gut geklopfte Kalbs- oder Lamms-Coteletten oder Schnitzchen bestreicht man mit Kalbs- oder Leberfarce, legt ein zweites dünnes Schnitzchen darauf, dreht sie in Stücke von Schweinsnetz und legt sie mit der offenen Seite gegen unten in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne. Man treibt nun etwas Butter mit einem Dotter ab, bestreicht sie oben damit und bratet sie im Rohre. Vor dem Anrichten gibt man ein wenig Suppe in die Pfanne und verwendet die Schnitzchen als Belege.

Coteletten in Papilloten.

Die schön hergerichteten Coteletten von Lamm, Kalb oder Geflügelbrüstchen werden mit Salz und Pfeffer bestaubt und nach einiger Zeit mit den feinen Kräutern (Seite 44), Butter und etwas Suppe gedünstet. Man legt sie dann heraus und mischt in den Saft zu den Kräutern Sardellenbutter und etwas Farce von gekochtem Fleische (Seite 30), bestreicht die Schnitzchen auf beiden Seiten damit und gibt überall eine dünne Speckschnitte darauf. Dann schneidet man mehrfach zusammengelegtes Schreibpapier herzförmig von solcher Größe, daß es in der Mitte zusammengebogen, fingerbreit über eine hineingelegte Cotelette vorragt, damit man den vorstehenden Papierrand in kleine Falten legen kann, die so fest geschlossen werden müssen, daß beim Braten kein Saft heraus kann. Ehe man die Coteletten einwickelt, bestreicht man die Papiere mit Butter. Die Beine läßt man neben der umgebogenen Seite im Winkel heraus-

stehen. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche werden sie über einen Bogen mit Oel bestrichenen Papieres auf dem Roste langsam gebraten und mit ihrer Papierhülle auf die Schüssel gelegt. Die Falten gegen auswärts gerichtet.

Schnitzchen als Roulade.

Kälberne Vögerl. Kleine Kalbsschnitzchen klopft man gut und salzt sie ein. Dann läßt man fein gehackten Speck heiß und gelblich werden, treibt ihn erkaltet ab, gibt Rahm, zerdrückten Knoblauch, Thymian, Limonienschalen, dazu, streicht es auf die Schnitzchen, rollt sie zusammen und bindet sie. Man legt sie auf Speck und Zwiebel in eine Casserole oder steckt sie quer an Spießchen mit Speckstückchen wechselnd, bratet sie bei jäher Hitze, begießt sie mit dem Gerührten und bestreut sie mit Bröseln.

Mit Bries. Man streicht blanchirtes Bries fein gehackt, mit Butter abgedünstet auf die Schnitzchen, die man gebunden mit Butter, Suppe, 1 Lorbeerblatt, einigen Wachholderbeeren und ganz wenig Knoblauch dünstet.

Kalbsroulade mit saurem Rahm. Man klopft und salzt kleine Schnitzchen, macht Fasch von gebratenen Kalbfleisch mit Beinmark und Dottern, streicht es auf die Schnitzchen, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Zwirn, und dünstet sie mit Fett, Wurzeln und Suppe. Wenn sie Farbe haben, nimmt man die Wurzeln heraus und gibt sauren Rahm in den Saft.

Mit Limoniensauce. Bei ebenso bereiteten Rouladen kocht man den Saft ganz ein, legt das Fleisch heraus, staubt die Wurzeln ein wenig, läßt das Mehl schön gelb werden, vergießt es mit Suppe und Limoniensaft, und passirt die Sauce über die Rouladen.

Mit Champignons. Auf geklopfte Schnitzchen von Kalb- oder Lammfleisch streicht man eine Farce von gehacktem Kalbsbraten, Beinmark, den feinen Kräutern (Seite 44), Salz, Pfeffer, Dotter und sauren Rahm, rollt und bindet sie wie die vorigen und dünstet sie, worauf man sie etwas staubt, mit Suppe, gutem Wein und 1 Löffel sauren Rahm aufkocht, dann kleine mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstete Champignons dazu gibt.

Lammsrouladen. Zu 2 Rippen abgeschnittene Coteletten (S. 16) klopft man dünn auseinander, bestreicht sie mit Leber-Farce Nr. II oder mit Geflügelfarce mit geschnittenen Schinken gemischt, oder Kalbfleisch mit Beinmark, Sardellen, in Milch geweichte Semmel, Schalotten, Petersilie, rollt sie bis zum Beinchen zusammen, dreht sie in Mehl und bratet sie mit Butter. Wenn sie Farbe haben, legt man sie heraus, staubt etwas

Mehl in das Fett, vergießt es mit Suppe, dünstet die Rouladen damit auf und schneidet sie der Länge nach auseinander.

Im Netzel. Rouladen wie obige dreht man in Stücke von Kalbsnetz, bratet sie mit Schmalz und gibt sie auf Gemüse.

Schweinsroulade. Geklopfte Schnitzchen bestreicht sie mit angelaufener Zwiebel, gibt auf jedes 1 Löffel voll rohen Reis, rollt sie zu Würstchen und bindet sie mit Zwirn locker zusammen. Man bratet sie in einer Casserole mit Schmalz schnell ab, bedeckt sie mit Suppe, damit der Reis anschwellen kann und dünstet sie zugedeckt fertig.

Schnitzchen von gehacktem Fleische.

Landeshauptmann-Schnitzchen. Rohes Kalbfleisch aus allen Fasern geschabt, schneidet man fein (oder treibt es durch die Fleischhackmaschine), gibt Salz, Limonienschalen und fein geschnittenes Nierenfett dazu, stoßt es und macht davon kleine Schnitzchen, die man mit Mehl bestreut und mit Schweinschmalz, Zwiebel und Petersilie rasch bratet.

Mit Sardellen und Rahm. Man schneidet und stoßt $^1/_2$ Kilo Kalbfleisch, salzt es, formirt Schnitzchen, dreht sie in Mehl, spickt sie, bratet sie, gibt 3 zerdrückte Sardellen und 2 Deciliter Rahm in das Fett und läßt es aufkochen.

Von Kaninchen. Von den Beinen gelöstes Fleisch wird fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Schalotten, Speck, saurem Rahme und Dottern gemischt zu kleinen dicken Schnitzchen geformt. Man dreht diese in Mehl oder Brösel und bratet sie mit Butter jäh ab.

Von Schweinfleisch. Man hackt ein fettes Stück Fleisch, gibt Salz, Pfeffer, Limonienschalen und Knoblauch dazu, formirt Schnitzchen davon und bratet sie so oder in Brösel gedreht und gibt sie mit Senf oder Reis oder Gemüse, Erdäpfel u. s. w.

Von Wildpret. Man schneidet rohes (nicht gebeiztes) Reh- oder Hasenfleisch, aus Häutchen und Sehnen geschabt, dünnblätterig, gibt Salz, Gewürz, Zwiebel und kleinwürfelig geschnittenen Speck dazu und stoßt es. Davon macht man kleine Schnitzchen, dreht sie in Mehl und legt sie auf gelb angelaufene Zwiebelscheiben in heißes Schmalz. Wenn sie jäh gebraten sind, legt man sie heraus, gibt etwas Essig, Suppe und sauren Rahm in das Fett, und garnirt sie mit Maccaroni.

Fasch-Coteletten und Schnitzchen.

Kreishauptmann-Schnitzel. Gebratenes und rohes Kalbfleisch von beiden gleich viel, schneidet und stoßt man fein, dann mit 2 Sar-

dellen, ½ geweichten Semmel, etwas gerösteter Zwiebel sammt Fett, Salz und Pfeffer. Man macht kleine dicke Schnitzchen, bratet sie mit Butter ab, legt sie dann heraus und kocht das Fett mit sauren Rahm auf.

Man macht Kalbsfarce Nr. 5 (Seite 31), verreibt sie im Mörser gut und formirt, wenn sie passirt ist, kleine ovale Schnitzchen davon, denen man Stückchen von abgeschabten dünnen Petersilienwurzeln statt Beinchen einsteckt. Nun bratet man sie in Butter, legt sie dann heraus, staubt ein wenig Mehl in das Fett und rührt etwas Suppe und aufgelöste Glace dazu, damit eine kurze und kräftige Sauce wird (oder macht solche wie Seite 29), mit der man die Coteletten aufkocht.

Von Kalbsfarce Nr. III oder IV (Seite 31) mit den feinen Kräutern gewürzt, macht man kleine Schnitzchen mit eingesteckten Rippen, die man mit Suppe kocht und in eine kurze Champignonsauce gibt.

Rohe Wildpretfarce Nr. II (Seite 32) formirt man zu Schnitzchen, die man spickt und mit Butter schnell bratet, dann gibt man etwas Wildpretsauce mit Rahm dazu und garnirt sie mit Linsenpüree.

Farce-Schnitzchen in Netzel.

Entfasertes und gestoßenes Kalb- und Schweinfleisch salzt und würzt man beliebig, macht fingerdicke Schnitzchen, dreht sie in Stücke von Schweinsnetz und bratet sie auf mäßiger Hitze mit Schweinschmalz.

Wildpretfarce Nr. III (Seite 32) dreht man als Schnitzchen in Kalbs- oder Schweinsnetzl und bratet sie im Rohre, fleißig mit Schmalz begossen, jäh ab.

Fleischkrapfeln von Bratenresten.

Reste von Schweins- oder Kalbsbraten oder beide gemischt gibt man fein geschnitten zu angelaufener Zwiebel und Petersilie sowie den Bratensaft, in Milch erweichte Semmel, Limonienschalen, Pfeffer und macht es mit Ei saftig. Man formirt über Brösel kleine dicke Laibchen und bratet sie mit Schmalz schnell ab.

Falsche Netzwürste.

Rohes Kalb- und Rindfleisch zu gleichen Theilen wird geklopft und ohne Haut und Sehnen fein geschnitten, mit Salz und Knoblauch oder Schalotten gewürzt, mit fein geschnittenen Bratenresten, Eiern, saurem Rahm gemischt, zu Würstchen formirt. Man dreht sie in Brösel, legt sie in heißes Fett zum Abbraten und begieße sie gegen Ende netzartig mit gutem sauren Rahm.

Schöpsenpilaw in Weinblättern.

Man schneidet 15 Deka Schöpsenfleisch mit dem Wiegemesser fein und würzt es mit Pfeffer und Petersilie. Dann wäscht man eine Kaffeeschale voll Reis, gibt ihn zu angelaufener Zwiebel in Fett und läßt ihn gelblich werden, worauf man das Fleisch dazu mischt. Dies vertheilt man auf 12 zarte, mit heißem Wasser abgebrühte Weinblätter, dreht sie zusammen und steckt die Enden ein. Diese Würstchen legt man nebeneinander in eine Casserole, hält sie durch Darauflegen eines Tellers nieder und gibt 2 Kaffeeschalen Wasser darüber. Man deckt es zu und läßt es dünsten, bis das Wasser eingegangen ist. Beim Anrichten wird etwas Limoniensaft über die Würstchen getropft.

Judenbraten oder Fleischwurst.

Kalbfleisch ohne Fasern und Häutchen, ungefähr 60 Deka und 15 Deka Beinmark oder Speck, 2 Semmeln in Milch geweicht und ausgedrückt, hackt man fein, mischt angelaufene Zwiebel und Petersilie, Limonienschalen, Salz und 2 oder 3 Dotter dazu und formirt es zu einer Wurst. Man dreht sie in Mehl oder spickt sie auch, bratet sie mit Butter begossen schön braun und gibt gegen Ende Suppe und etwas Wein oder sauren Rahm dazu. Oder man mischt Rind-, Kalb- und Schweinfleisch zusammen, dreht die Wurst in Brösel und begießt sie beim Braten mit Butter.

Faschirter Hasenrücken.

Von einer ungebeizten rohen Rehschulter oder den Hasenkeulen und Schultern schabt man das Fleisch aus Haut und Sehnen, hackt es mit Speck recht fein und mischt eine kleine abgeriebene Semmel in Wein geweicht, Salz und Pfeffer, 4 Löffel sauren Rahm und 1 Ei dazu. Diese Farce gibt man in eine mit Schmalz ausgestrichene Hasenform (oder einen Rehrückenmodel) und stellt sie zum Braten in das Rohr. Auf die Schüssel gestürzt, gibt man Wildpretsauce mit Rahm darüber und streut Limonienschalen darauf.

Warme Galantine.

Man löst ein Poulard o. dgl. wie Seite 14 aus, macht das vom Gerippe abgelöste Fleisch nebst Geflügelleber, Kalbfleisch, etwas Semmelkoch (Seite 29), Beinmark oder Speck, den feinen Kräutern (Seite 44) oder auch anderer Würze und Salz zu gestoßener, passirter Fasch. Mit dieser füllt man die Haut voll, die man am Rücken zusammennäht. Dann

bindet man Speckschnitten darüber und bratet es oder man dreht die Galantine in Leinwand, umwindet sie netzartig mit Spagat und dämpft sie auf Speck gelegt, mit Wurzeln, Fleischabfällen und Suppe. Zur Probe sticht man mit einer Spicknadel hinein, wenn diese leicht heraus geht, ist es ausgekocht. Die kurz eingekochte Brühe gibt man zu einer Kräuter- oder Schwammsauce, die man in einer Schale, zu dem in Scheiben geschnittenen nur etwas auseinander geschobenen Galantine servirt.

Unter die Farce kann man würfelig geschnitten geräucherte Zunge, Speck und Trüffeln mischen. Bei Kapaun oder Indian verwendet man auch das Schenkelfleisch zur Fasch. Von Wildgeflügel läßt man nur das Brustfleisch an der Haut und vermehrt die Farce vorzüglich mit Gansleber, dann mit den kleinwürfelig geschnittenen Speck, Zunge und Trüffeln und gibt eine spanische oder Trüffelsauce dazu.

Gefüllte Fleischkuchen mit Sauce.

Von Geflügelfarce. Eine mit Butter ausgestrichene glatte Form legt man mit Papier, dann mit Zungen und Trüffeln aus und stellt sie kalt. Dann bestreicht man das Eingelegte gegen innen mit Eiweiß und drückt am Boden und an der Seite fingerdick Farce (Seite 31) ein, füllt den leeren Raum mit kaltem dicken Ragout, deckt es mit Farce, indem man diese fingerdick auf Papier gestrichen darüber stürzt und am Rande an die andere Farce fest andrückt und kocht es mit Oberhitze in Dunst. Nach dem Stürzen bestreicht man den Kuchen mit aufgelöster Glace und gibt legirte Trüffelsauce (Seite 112) herum.

Oder man legt die Form mit Krebsschweifchen und Spargelköpfen aus, und gibt Champignonssauce dazu.

Vom Wildgeflügel bereitet läßt man die Zunge weg und füllt Ragout Nr. III (Seite 153) ein.

Haschee-Pudding.

Zu 50 Deka sehr fein geschnittenen Kalbsbraten mischt man 2 abgesprudelte Eier, 1 in Obers geweichte Rundsemmel, Krebsbutter, Petersilie, Salz, Muscatblüthe. Die Hälfte davon gibt man in eine mit frischer oder Krebsbutter ausgestrichene Form, darauf eine Lage von Krebsschweifchen, Karfiolröschen, Hahnenkämme, Geflügelleber, Champignons mit Krebsbutter betropft. Mit dem übrigen Haschee bedeckt, wird es 1 Stunde in Dunst gekocht. Beim Anrichten garnirt man den Pudding mit Karfiol und Krebsschweifchen und übergießt ihn mit Buttersauce.

Hasenpudding mit Sauce.

Zu 60 Deka rohem ungebeizten Hasenfleisch gibt man 15 Deka Speck, hackt es fein, mischt 2 Eier, Salz und Pasteten-Gewürz (Seite 44) dazu, stoßt und passirt es und füllt es in eine mit Speck ausgelegte Puddingform. Man siedet es über eine Stunde in Dunst, stürzt es dann, läßt die Form eine Weile darüber, damit es nicht anspringt, nimmt den Speck ab und gibt eine Wildpret- oder Trüffelsauce mit rothem Weine bereitet, dazu.

Salmi in Dunst gekocht.

Fleischpüree oder Salmi (Seite 33) mit Dottern gemischt, füllt man in die ausgeschmierten Becherformen, siedet sie langsam in Dunst, bestreicht sie nach dem Stürzen mit Glace und gibt spanische, Wildpret- oder Trüffelsauce dazu, oder verwendet sie als Garnirung.

Farcereif.

Von Wildpretfarce Nr. III (Seite 32) füllt man in eine mit Fett ausgestrichene Reif-Form, siedet sie in Dunst und gibt nach dem Stürzen Wildpretsauce in die Mitte und garnirt die Schüssel mit Erdäpfel-Kipfeln oder Butterteig.

Von Wildgeflügel bereitetes Fleischpüree (Seite 33), mit Dottern und fein gehackten Trüffeln gemischt, wird in den mit weißem Brustfleische, Zungen und Trüffel ausgelegten Model gefüllt, in Dunst gesotten und gestürzt. In die Mitte gibt man spanische Sauce.

Von Gansleber und Trüffeln. Man schneidet von einer großen Gansleber einige fingerdicke Scheiben, belegt jede mit einem ausgestochenen Stücke von überkochten Trüffeln und bratet diese Schnitzchen erst beim Anrichten schnell ab. Die Abfälle der Leber dünstet man mit Butter, Zwiebel und den Trüffelschalen, stoßt und passirt es, mischt Salz, Pfeffer, Semmelbeschamel und 3 Dotter dazu, füllt es in den ausgeschmierten Reifmodel und siedet es in Dunst. Man garnirt die gestürzte Farce mit dem Schnitzchen und gibt in die Mitte eine Trüffelsauce.

Oder: Von einer gedünsteten Gansleber und ein paar mit Wein gekochten Trüffeln schneidet man Formen aus, um den Reifmodel auszulegen. Das Uebrige nudelig geschnitten, bindet man mit lichter Sauce, der man 4 Dotter beimischt und siedet es in Dunst.

Leberfarce Nr. II (Seite 32) in einen Reifmodel gefüllt, siedet man in Dunst, stürzt sie und gibt in die Mitte gemischte Gemüse.

Kalbsfarce Nr. II (Seite 31) mit geweichten Bröseln und Dottern recht saftig gemacht, siedet man in Dunst, gibt in die Mitte Ragoutsauce und ziert den Rand mit Krebsschweifchen und Karfiol.

Farce-Wanneln oder Becher.

Man macht saftige Farce von rohem oder gebratenem Kalbs- oder Geflügelfleisch (Seite 31) mit Beinmark, Eiern, saurem Rahm und etwas Bröseln und bäckt sie in ausgebröselten kleinen Formen.

Oder: Man legt die ausgeschmierten Formen mit geräucherter Zunge aus, füllt Geflügelfarce ein und kann sie auch mit Ragout unterlegen, siedet sie in Dunst und bestreicht sie nach dem Stürzen mit Glace.

Leber-Wanneln.

Geflügel- und Kalbsleber wird geschnitten und gestoßen nebst Beinmark, Sardellen, geweichter Semmel, Schalotten, Petersilie, Kapern, Limonienschalen und Muscatnuß passirt, mit Dottern saftig gemacht und gebacken.

Oder: Man macht die Leberfarce wie für Leberpfanzel (Seite 100) mit Butter und ohne Knoblauch und unterlegt sie mit Ragout.

Von Gansleber. Man dünstet eine Gansleber mit etwas Butter, Zwiebel, Lorbeerlaub und Pfefferkörnern, stoßt und passirt sie und rührt ein paar Dotter und etwas Salz dazu, füllt dieses in die ausgeschmierten Wanneln und siedet es in Dunst.

Fleisch-Kapseln.

Von zahmen Geflügel. Zu Püree von einer Kapaunbrust (Seite 33) mischt man 4 Dotter und den Schnee der 4 Klar, füllt es in längliche zweifingerbreite Papierkapseln, die man auf das Blech gestellt bäckt und servirt es mit den Kapseln.

Vom Wildgeflügel wird es ganz dem vorigen gleich bereitet aus Püree von Wildgeflügel (Seite 33).

Vom Wildpret. Aus solchem Fleische bereitetes Püree mischt man mit gedünsteter passirter Gansleber, Pastetengewürz, den Dottern und dem Schnee wie obige.

Von Gansleber. Man dämpft die Leber, läßt sie erkalten, schneidet davon kleine Scheibchen zum Unterlegen und macht den Rest zu Farce Nr. II (Seite 32) mit mehr Eiern. Zugleich dünstet man zwei zu

Scheiben geschnittene Trüffeln in Butter. In die Kapseln gibt man zuerst von der Farce, darauf Stücke von Trüffeln und Leber, wieder Farce, so fort noch einmal, zuletzt ein dünnes Speckschnittchen und bäckt sie $^1/_2$ Stunde. Wenn man den Speck weggenommen, streicht man Glace darüber.

Geflügel-Crême.

Roh abgelöstes Brustfleisch von Hühnern stoßt und passirt man und rührt es mit Schaum von geschlagenen Obers zu einer zarten Masse ab. Man füllt damit Kaffeebecher voll und kocht sie in heißes Wasser gestellt, auf mäßiger Wärme wie Consommé in Dunst. In Reifform gekocht und gestürzt gibt man feines Ragout in die Mitte.

Gebackene Würstchen (Croquetten).

Von jungen Hühnern. Von gebratenen jungen Hühnern schneidet man das Fleisch von Brust und Schenkeln nudelig. Das Uebrige wird gestoßen, mit Suppe ausgekocht, durch ein Sieb gestrichen, zu kräftiger lichter Sauce gemischt, welche man dick einkocht, mit Limoniensaft etwas säuert, mit ein paar Dottern bindet und mit dem geschnittenen Fleische mischt. Man streicht es zum Auskühlen auf einem mit Mehl bestaubten Bleche daumendick auseinander, schneidet es erkaltet zu fingerlangen Stückchen und rollt diese auf dem Brette über Mehl leicht hin. Wenn alle Würstchen so bereitet sind, dreht man sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Sollten sie zu weich sein, so dreht man sie vor dem Einbröseln in mit Eiklar befeuchtete Oblaten. Man richtet sie über eine Serviette auf und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Von Kapaun- oder Indian-Fleisch schneidet man kleine Würfel, gibt halb so viel fein geschnittene Trüffel dazu, bindet dies mit Beschamel (Seite 29) und Dottern, formirt es wie oben zu Würstchen, bröselt sie ein und bäckt sie.

Von Rebhühnern und Trüffeln bindet man es mit dicker Salmisauce und Dottern, dreht sie in Oblaten, bröselt sie ein und bäckt sie.

Von Gänseleber. Gedünstete Leber und halb so viel geräucherte Zunge oder auch Hasenfleisch und mit Wein gekochte Trüffeln schneidet man nach dem Auskühlen kleinwürfelig, bindet es mit dicker spanischer Sauce, mischt, so lange es noch heiß ist, ein paar Dotter dazu und läßt es aufgestrichen kalt werden. Dann formirt man die Würstchen wie oben, bröselt sie ein und bäckt sie in Schmalz.

Oder: Man schneidet rohe Geflügelleber fein, dünstet sie mit Fett, Petersilie und Schalotten ab, gibt Semmel mit Milch befeuchtet, Salz, Gewürz und Dotter dazu und formirt es ausgekühlt zu Würstchen, die man ebenso einbröselt und bäckt. Oder man bereitet sie von Leberfarce Nr. II (Seite 32).

Vom Kalbsbries sind sie wie vom Geflügelfleisch mit Trüffeln zu bereiten. Oder man schneidet das Bries fein zusammen, gibt es zu angelaufener Petersilie, staubt es ein wenig, mischt in Obers geweichte Brösel, Salz und Eier dazu, läßt es erkalten und formirt Würstchen, die man ebenso einbröselt und bäckt.

Vom Ragout. Dick gehaltenes Ragout (Salpicon) mischt man mit Dottern, läßt es auskühlen, dreht davon kleine Würstchen in Oblaten und diese in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Von Hachis. Mit Dottern legirtes Hachis vom Kalb- oder Geflügelfleisch streicht man noch heiß auf, formirt es erkaltet zu Würstchen, die man in Oblaten, dann in Ei und Brösel dreht, bäckt und zu Gemüse gibt.

Aepfel und Birnen von Fleisch.

Wie zu obigen Würstchen gebundenes Geflügelfleisch oder Gansleber mit Trüffeln formirt man zu Kugeln, drückt sie oben und unten etwas ein (wie Aepfel sind) und steckt nach dem Einbröseln oben eine Gewürznelke hinein. Wenn man sie birnenförmig macht, steckt man auch oben statt des Stengels ein Beinchen hinein und bäckt sie.

Muscheln mit warmer Fleischfülle.

Mit Ragout. Man bereitet Ragout von sehr kleinwürfelig geschnittenen Bestandtheilen (Salpicon) ziemlich dick, daß es in die Muscheln [1]) gehäuft eingefüllt werden kann; dann bestreut man es mit feinen Bröseln, tropft frische oder Krebsbutter darüber und stellt sie auf einem Bleche ein paar Minuten in das heiße Rohr. Man legt sie über eine Serviette auf die Schüssel und servirt sie gleich.

Unter Ragout von Zunge, Trüffeln und Champignons, mit spanischer Sauce gebunden, kann man auch dünne kurz abgebrochene, gekochte Maccaroni mischen, so wie etwas geriebenen Parmesan-Käse, worauf man

[1]) Man wählt dazu von leeren Austernmuscheln, die man in Specereihandlungen bekommt, solche aus, welche ziemlich tief sind und gerade stehen bleiben, und reinigt sie mit warmen Wasser. Zu mancher Bereitung nimmt man innen glatte Meermuscheln, oder bei öfterem Gebrauche solche von Porzellan.

dies gleich einfüllt und mit Bröseln, dann mit Käse bestreut, mit heißer Butter betropft und 5 Minuten in das heiße Rohr stellt.

Mit Fleisch-Püree. Brustfleisch von Wildgeflügel schneidet man nudelig, ebenso mit Butter, Fleisch-Essenz und rothem Weine gedünstete Trüffeln und bereitet vom übrigen Fleische Püree, welches man mit dem Geschnittenen mischt, dick einkocht, in Muscheln häuft, Brösel und Butter darüber gibt und in das Rohr stellt.

Mit Geflügelfleisch. Man schneidet Bratenreste kleinblätterig, läßt es mit den feinen Kräutern (Seite 44) etwas aufdünsten, dann auskühlen. Indessen treibt man ein Stückchen Butter mit 1 Ei, etwas in Milch geweichter Semmel und 1 Löffel sauren Rahm ab und mischt Salz, Pfeffer und das Fleisch dazu. Man häuft es in die mit Butter ausgestrichenen und mit Bröseln ausgestreuten Muscheln, gibt Brösel, Parmesankäs und Butter darüber und stellt sie $^1/_4$ Stunde in das Rohr.

Mit Kalbsbries. Den dritten Theil einer großen weißen Zwiebel schneidet man fein, läßt sie in 5 Deka Butter gelb werden, staubt dann einen Kochlöffel voll Mehl darauf und rührt, wenn dieses angelaufen ist, 1 Deciliter kräftige Suppe und 3 Löffel sauren Rahm dazu. Verkocht stellt man es beiseite, rührt bis es lau ist, worauf man 1 gesottenes, fein geschnittenes Bries, 2 zerhackte Sardellen und 2 Dotter beimischt und es in die mit Butter ausgestrichenen Muscheln (Seite 39) häuft. Man streut Parmesankäse und Brösel darüber, betropft diese mit Butter und stellt die Muscheln $^1/_2$ Stunde in das Rohr.

Würste.

Würstchen ohne Darm.

Schwein- und Rindfleisch hackt man fein, gibt würfeligen Speck, Salz, Paprika, Zwiebel und etwas kaltes Wasser dazu, formirt fingerlange Würstchen, bratet sie mit Schmalz und Zwiebel ab, gießt öfters etwas Suppe dazu und gibt sie zu Gemüse oder Senf.

Fein gehacktes Schwein- und Kalbfleisch mit saurem Rahm und Dottern saftig gemacht, würzt man mit Limonienschalen oder Knoblauch, Salz, Muscatblüthe und Wein und formirt Würstchen, die man wie obige bratet.

Netzwürste.

Von Kalbsfarce. Von rohem Fleische und Speck mit wenig in Milch geweichter Semmel und Dottern gebunden, mit den feinen Kräutern gewürzte Farce dreht man in Stücke vom Netzel, bindet es an beiden Enden wie kurze Würste und bratet sie mit Butter.

Von Schweinsfarce wie Seite 31 aus rohem Fleische bereitet mit Salz, Pfeffer und Limonienschalen gewürzt, gibt man ein paar Löffel voll auf Stückchen von Schweinsnetz und dreht es zu fingerlangen Würstchen, die man mit Schmalz bratet und zu Gemüse gibt. Ebenso von fein gehacktem gebratenem Schweinfleisch, mit dick aber nicht weich gekochtem Reis gemischt.

Frische Würste [1]).

Saucißchen. Man hackt Schweinfleisch recht fein und zu 20 Deka 5 Deka frischen Speck, würzt es mit Salz, weißen Pfeffer, Citronenschale und gibt etwas frisches Wasser dazu, mit dem man es gut abdrückt bis es zähe wird. Man füllt es mit einer Spritze in nur fingerdicke Schöpsendärme und dreht sie 10 Centimeter lang ab, unterbindet sie nach je zwei Würstchen, und sticht luftige Stellen mit einer Nadel an. Gesotten oder mit Butter langsam gebraten gibt man sie mit Senf oder als Garnirung von Gemüse.

Von Kalbfleisch bereitet man sie ebenso, indem man zu 15 Deka, davon 15 Deka fettes Schweinfleisch nimmt und einige Löffel voll Obers zum Verdünnen. Sie werden ebenso gebraten und als Garnirung gegeben oder gesotten mit geriebenem Kren bestreut.

Von Geflügelfleisch macht man Farce, beliebig gewürzt oder mit gehackten Trüffeln gemischt, läßt die Würstchen in heißem Wasser anschwellen, dann erkalten und bratet sie. Oder man schneidet das rohe Brustfleisch, die Leber, Speck und Kalbseuter würfelig und gibt Petersilie, Limonienschalen, Majoran, Salz, in Obers geweichte Semmel und Dotter dazu.

Bratwürste gibt man schneckenförmig gedreht in heißes Schweinschmalz. Wenn die Wurst auf beiden Seiten braun ist, nimmt man sie heraus und kocht das Fett mit etwas Suppe auf, wodurch ein kurzer brauner Saft wird. Man gibt sie so gebraten oder mit Wasser gesotten mit Senf oder gedünstetem Reis oder gerösteten Erdäpfeln oder zu Gemüse.

Augsburger Würste. Diesen aus warm geschlagenen Schwein- und Rindfleisch bereiteten kurzen dicken Würsten zieht man die Haut ab,

[1]) Bereitung der Würste, siehe Haushaltungskunde III. Abtheilung.

schneidet sie nach der Länge auseineinder und bratet sie mit Schmalz in einer Pfanne oder kerbt sie schief ein und streicht zerdrückte Sardellen in diese Schnitte, ehe man sie bratet. Oder man dreht sie in Ei und Brösel, bratet sie und gibt sie zu Gemüse, Salat oder Reis.

Leber- und Lungenwürste bratet man mit Schweinschmalz ab und gibt sie zu Sauerkraut, gerösteten Erdäpfeln, gedünstetem Reis u. s. w. Blutwürste ebenso langsam gebraten gibt man auch zu sauren Rüben, eingebrannten Erdäpfeln oder Linsen, oder letzteren gemischt o. dgl.

Geräucherte Würste.

Selchwürstchen. Wiener, Frankfurter o. dgl. legt man in siedendes Wasser in ein so weites Geschirr, daß sie nicht gebogen werden müssen und läßt sie zugedeckt seitwärts am Herde stehen, bis sie in die Höhe steigen, was stattfindet, wenn sie durch und durch heiß sind. Man gibt sie zwischen eine zierlich gelegte Serviette und geschabten Kren dazu oder als Belege auf Gemüse.

Geräucherte Bratwürste werden bei 20 Minuten gekocht und mit geriebenem Kren bestreut oder zu Gemüse gegeben.

Krainerwürste. Die halbgeräucherten, für schnellen Verbrauch gemachten, müssen $^3/_4$ Stunden lang bei mäßiger Hitze gesotten werden. Die ganz geräucherten kocht man $1^1/_2$ Stunden lang und wenn sie kalt aufgeschnitten werden sollen, läßt man sie mit dem Wasser auskühlen.

Cervelatwürste u. dgl. Man erwärmt sie mit Wasser oder über Gluth und gibt sie mit geriebenem Kren oder zu Gemüse. Oder man schneidet sie kalt auf, macht sie mit Essig und Oel ab und bestreut sie mit Pfeffer oder mit roher geringelt geschnittener Zwiebel.

Rothwurst. Geräucherte Blutwurst gibt man aufgekocht und warm geschnitten zu Püree von Hilsenfrüchten oder zu Sauerkraut oder gerösteten Erdäpfeln. Kalt aufgeschnitten ohne Kochen gibt man sie zu Erdäpfelsalat, Salzgurken u. dgl. m.

Schwartenwurst. Sie wird kalt sehr fein aufgeschnitten und zu Gemüse, besonders Kraut, oder mit Essig und Oel gegeben.

Preßwürste, Zungenwürste, Preßburger u. dgl. werden kalt aufgeschnitten zu Getränken oder Gemüsen gegeben.

Salami. Man schneidet sie zu sehr dünnen Scheiben, zieht diesen die Haut ab, legt sie halb übereinander auf einen Teller und servirt sie zu Getränken oder zu Butterbrott oder auf Gemüse.

Gepökeltes und geräuchertes Fleisch.

Pökelfleisch [1]).

Man kocht das eingepökelte Fleisch von Schweinen u. s. w. mit Wasser und Wurzeln und schäumt es dabei fleißig ab. Die Zeit des Weichwerdens hängt vom Alter des Thieres und von der Gattung der Stücke ab und dauert 2 bis 3 Stunden. Ist das Fleisch durch zu langes Liegen im Salze zu scharf geworden, so wechselt man beim Kochen mehrmals das Wasser, war es aber zu kurze Zeit eingepökelt, so gibt man beim Sieden vom Pökelsafte dazu. Zu Stücken geschnitten, gibt man es zu Knödeln, Rahmpudding, Erbsen, Sauerkraut, Spinat u. s. w.

Geräuchertes Fleisch.

Schweinfleisch [2]), vorzüglich saftiges von der Brust (Kaiserfleisch) kocht man mit Wasser ungefähr 1 Stunde und gibt es zu Spinat, Sauerkraut, Erdäpfeln, Knödeln, dürren Erbsen u. dgl. m. Zu Salat, sauren Erdäpfeln u. dgl. gibt man magere Stücke.

Schopf- oder Schafbraten. (Wiener Ausdruck für vom Schweinshalse abgelöstes geräuchertes Fleisch.) Dieses zarte saftige Stück wird gekocht und ist zu Semmel-, Gries- und Erdäpfelknödeln, zu Erbsen und Gemüse oder kalt aufgeschnitten vorzüglich zu verwenden.

Jungfern- oder Mollbraten (Schweinslungenbraten) wird gekocht, warm und kalt wie Schopfbraten verwendet.

Schinken. Will man ihn ganz serviren, so schneidet man, so lange er noch heiß ist (Seite 18), aus der Schwarte Formen, welche wie Verzierungen auf dem Specke bleiben und zieht die übrige Schwarte ab. Das Stelzbein löst man beim Gliede aus. Oder man zieht nur einen Theil der Schwarte an der breiteren Seite ab, nachdem man das Bleibende zackig ausgeschnitten hat und macht um das Stelzbein eine Manchette von Papier. Beim Aufschneiden ist darauf zu sehen, daß die Stücke ziemlich dünn und gleich groß sind. Wenn man sie auflegt, muß Speck und Fleisch regelmäßig vertheilt sein. Man garnirt die Schüssel mit geschabtem Kren oder mit Aspik, mit Blumen von Rettig oder Butter, mit Blättern von grüner Petersilie (Seite 156) u. s. w. Oder man dreht dünn aufgeschnittenes Schinkenfleisch zu Skarnitzen, füllt diese mit Aspik oder Kren und legt sie zierlich über eine Serviette auf oder als Garnirung um Fleisch oder Butter.

---

[1]) Pökeln, siehe Vorrathskammer.

[2]) Ueber Räuchern, siehe Haushaltungskunde von K. Prato.

Rindfleisch wird geklopft, über Nacht in Wasser gelegt, mit weichem Wasser 3 bis 4 Stunden gekocht und mit Gemüse oder Essig und Oel gegeben. Warm zu Essen sind die saftigen Stücke, Brustkern u. dgl. vorzuziehen, um es kalt zu verwenden die Schweif- und Schalstücke. Kammfleisch (das fette saftige Fleisch vom Ochsenhalse) wird gekocht, warm mit saurem Kren oder mit Knödeln, Sauerkraut, Rüben oder Salat gegeben. Kalt schneidet man es auch roh wie Salami auf, bestreut es mit Pfeffer und gibt es zu Getränken.

Kalbsschlegel. Man legt den geräucherten Schlegel über Nacht in Molken oder in Milch, wäscht ihn dann ab, kocht ihn mit Wasser wie Schinken und verwendet ihn ebenso zu Thee und auf andere Weise.

Rehschlegel. Dieser wird mit Wasser gekocht und wie Schinken zu Thee, Getränken, Kraut u. s. w. gegeben.

Gänsebrüste. Gekocht. Nachdem man sie mit heißem Wasser gereinigt hat, legt man sie über Nacht in kaltes, kocht sie mit anderem Wasser und gibt sie zu Hülsenfrüchten u. s. w. Kalt wie Schinken aufzuschneiden, zieht man die Haut ab. Man gibt es zu Thee u. s. w.

Zungen.

Geräucherte Zungen.

Ochsenzungen. Man kocht sie wie Seite 19, zieht die Haut ab sobald man die Zunge aus dem Sude nimmt, schneidet sie etwas schief zu Scheiben und gibt sie warm zu Gemüse u. dgl. Kalt aufgeschnitten legt man sie halb übereinander auf eine Schüssel auf und ziert sie mit Häufchen von geschabtem Kren oder kleinen Rettig- oder Butterblumen und grünen Blättern oder mit lichtem Aspik.

Schweinszungen werden zu Gemüsen, getrockneten Erbsen, Knödeln u. s. w. servirt.

Pökelzungen.

Schweins- oder Ochsenzungen kocht man mit Wasser und etwas vom Pökelsafte, zieht die Haut ab, gibt sie heiß auf die Schüssel und sauren Kren dazu oder verwendet sie wie Pöckelfleisch und geräucherte Zunge.

Frische Zungen.

Mit Kren. Die (wie Seite 19) gekochte, dann abgezogene Zunge schneidet man etwas schräg zu Scheiben, legt diese zierlich in die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Kren und gibt sauren Rahm besonders dazu.

Mit Gemüse. Eine weichgekochte Zunge wird zu Scheiben geschnitten und mit Bratensaft aufgedünstet. Man gibt sie entweder als Belege auf Gurken oder kranzförmig in die Schüssel und in die Mitte gedünstete Rüben und außen herum eine Reihe glacirter Schalotten.

Mit süßer Sauce oder Zwetschkenpfeffer. Die abgezogene Zunge wird zu Scheiben geschnitten, mit polnischer Sauce aufgekocht oder Hagebutten- oder Ribiselsauce (Seite 115) besonders dazu gegeben. Mit Zwetschkenmus (Seite 162) gibt man die Zungenstücke als Belege.

In Sauce mit Fleischextract. Beim Sieden gibt man nebst Zwiebel und Wurzeln, ein Lorbeerblatt, eine Citronenscheibe ohne Kerne, Pfefferkörner sowie Spargel- und Champignons-Abfälle dazu. Wenn man die Zunge herausgenommen und die Haut abgezogen hat, seiht man die Brühe, kocht in dieser Bratwürstchen oder kleine Fleischklößchen und vergießt mit dem Rest eine gelbe Einmach.

In diese Sauce gibt man dann Fleischextract, etwas Kappern, die zu Stückchen geschnittenen Würstchen und die zu Scheiben geschnittene Zunge.

Gespickt mit Limoniensaft. Eine gesottene Zunge schneidet man nach der Länge auseinander, spickt sie auf der geschnittenen Seite mit Speck und bratet sie bei jäher Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt und betropft sie fleißig mit Butter, Limoniensaft und Suppe.

Gespickt mit Rahmsauce. Eine gesottene Zunge spickt man nach Abziehen der Haut, läßt viele fein geschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt die Zunge, dann einige Stückchen Butter, eine zerdrückte Sardelle, Kapern und Limonienschalen dazu, bratet sie auf beiden Seiten und begießt sie dabei mit saurem Rahm.

Mit Sardellen. Die gesottene abgezogene Zunge spickt man ausgekühlt mit Speck und Sardellen, gibt sie in die Bratpfanne und begießt sie beim Braten mit Butter und saurem Rahm. Oder man schneidet die gesottene warme Zunge zu Scheiben, gibt 7 Deka Butter, 7 Deka Sardellen und den Saft einer Limonie heiß darüber und bestreut sie mit gerösteten Bröseln.

Mit Bröseln. Die gesottene abgeschälte Zunge schneidet man der Länge nach auseinander, bestreicht sie gut mit Butter und bratet sie bei starker Hitze, wobei man sie mit Bröseln bestreut und mit Limoniensaft betropft. Wird sie zu trocken, so gibt man etwas Butter dazu und wenn diese schäumt, richtet man die Zunge an und bestreut sie mit feingeschnittenen Limonienschalen.

Eingebröselte Schnitze. Man schneidet dünne Scheiben von gesottener Zunge, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Butter

und Brösel, bratet sie jäh ab und gibt sie auf Gemüse oder man kocht sie mit Rahm auf oder man läßt Speck, Kalbsfleischabfälle, Schalotten und Champignons anlaufen, staubt etwas Mehl darauf, läßt es lichtbraun werden, kocht es mit Suppe, Limoniensaft und Wein auf und passirt es. Oder man gibt Zwiebel- oder Pfeffersauce (Seite 108) oder kalte Kapernsauce (Seite 120) dazu.

Gefüllte Schnitze. Die gesottene Zunge wird so geschnitten, daß immer zwei dünne Scheiben zusammenhängen. Zwischen diese streicht man Kalbsfarce, drückt sie zusammen, bröselt sie ein und bratet sie.

Kalbszungen auf Austernart.

Zwei weichgesottene, abgezogene Kalbszungen schneidet man in fingerdicke Scheiben. Dann gibt man in eine kleine Casserole ein Stückchen Butter, 7 Deka fein geschnittene Sardellen und den Saft von 2 Limonien, läßt es aufkochen, taucht die Scheiben ein und dreht sie in Brösel. Man bratet sie auf dem mit Butter bestrichenen Roste über Gluth auf beiden Seiten und übergießt sie in der Schüssel mit dem Reste der Sauce.

Speisen von Köpfen und Füssen.

Ochsengaumen (Vormaul).

Mit Butter und Limoniensaft. Ein weichgekochtes Stück Ochsenkopf (Seite 17) schneidet man erkaltet nudelig, gibt es in heiße Butter, dann etwas Limoniensaft und Schalen dazu und richtet es an, sobald es heiß ist. Es soll saftig, aber nicht sauer sein.

Mit Schalotten. Dünnblätterig geschnitten gibt man es in kräftige lichtbraune Sauce mit Limoniensaft und gedünsteten Schalotten und garnirt es mit Butterkrapfeln, Erdäpfelbögen, Nudeln oder dgl.

Mit Sardellen. Man schneidet das Fleisch zu länglichen Bröckeln, gibt es in gelbliche Sauce und würzt diese mit Sardellenbutter, Pfeffer und Limoniensaft.

Kalbs-Kopf oder -Ohren.

Mit Kren (Meerrettig). Man putzt und siedet einen Kalbskopf (wie Seite 17), läßt ihn mit dem Sude eine Weile stehen, legt ihn auf

die Schüssel, garnirt ihn mit geschabtem Kren und gibt sauern Kren mit etwas vom dicklich eingekochten, geseihten Sude gemischt in einer Schale dazu. Ebenso die Ohren allein.

Eingemacht. Die reingeputzten Ohren oder Stücke vom Kopfe kocht man mit Suppe, Zwiebel, gelben Rüben, Salz und Muscatblüthe, vergießt damit eine lichte Buttersauce und seiht sie über die Fleischstücke. Man kann Safran oder Petersilie oder Wein dazu geben.

Mit saurer Sauce. Mit der Brühe vom Sieden eines halben Kalbskopfes vergießt man lichte Einmach und kocht damit die abgelösten Fleischstücke, etwas Bratensaft oder Fleischextract und einige zu Scheiben geschnittene Essiggurken 1/4 Stunde lang. Vor dem Anrichten gibt man noch etwas Weinessig und Pfeffer oder auch das klein würfelig geschnittene Weiße von 2 hartgekochten Eiern dazu.

Mit Champignons- oder Kräutersauce. Man macht eine lichte Sauce mit gedünsteten kleinen Champignons oder kocht damit großwürfelig geschnittenes Fleisch von Kalbskopf auf und garnirt es mit Karfiol und Krebsschweifchen. Oder man gibt über schöne Stücke von gekochtem Kalbskopfe eine Sauce au suprême (Seite 112) ohne Trüffeln oder eine Kräutersauce (Seite 110).

Mit Fricassée. Stücke von gekochten Kalbskopf legt man heiß in die Schüssel und gibt Fricassee-Sauce (Seite 114) herum.

Als Ragout. In lichte Sauce gibt man mit Butter angelaufene Petersilie, etwas Glace oder Bratensaft, dann das würfelig oder länglich geschnittene Fleisch von Kalbskopf, Kalbsbries und Euterl gedünstete Erbsen, Champignons (oder Trüffeln) und Karfiol.

Kalbsohren mit Ragout. Die Ohren werden schön gleich geschnitten, damit sie gerade stehen, so weit sie dünn sind, angeradelt, damit sie sich beim Kochen krausen, dann mit Wurzeln und Salzwasser gesotten. Man stellt sie in die Mitte der Schüssel und gibt ein Ragout von Chompignons, Farceknödeln, Karfiol und Erbsen herum.

Gefüllte Ohren. In nicht angeradelte gekochte Ohren füllt man feines, mit Dottern legirtes Ragout (Seite 35), bröselt sie ein (Seite 5), bäckt sie in Schmalz, stellt sie in die Schüssel und garnirt sie mit Petersilie.

Gefüllter Kalbskopf. Den gereinigten Kopf schneidet man unten auf und löst Fleisch und Beine vorsichtig aus, um die Haut nicht zu zerreißen. Nachdem man das Schwarze bei den Augen ausgeschnitten, näht man diese zu. Dann macht man von Kalbfleisch eine Farce mit den feinen Kräutern, streicht davon auf die Haut und gibt auf die Farce erkaltetes Ragout von dem Kopffleische, der weichgekochten Zunge, geräucherte

Ochsenzunge, Bries, Champignons und bedeckt es wieder mit Farce. Nun näht man die Haut zusammen und gibt dem Kopfe seine natürliche Form, indem man eine Speckschwarte annäht, wo er vom Halse geschnitten ist. Mit Limoniensaft angerieben, mit Speck in eine Serviette eingeschnürt, wird er mit Suppe, Wein und Wurzeln gedämpft. Ausgewickelt auf die Schüssel gestellt, garnirt man ihn mit Erbsen und gibt eine lichte Sauce in der Schale dazu.

Mit Bröseln. Ein Lammskopf wird der Länge nach gespalten, wieder zusammengebunden, in Suppe gekocht und ausgekühlt. Dann nimmt man das Hirn heraus, mischt es mit Salz, Pfeffer und angelaufener Petersilie, füllt es wieder ein und steckt eine Semmelscheibe vor. Man kehrt nun die halben Köpfe oder Stücke von Kalbskopf in heißem Schmalze oder Butter um, bestreut sie mit Bröseln, bratet sie im Rohre und betreufelt sie mit Limoniensaft.

Schweinsköpfe.

Mit Kren. Ein wie Seite 17 mit Beize Nr. I gekochter Schweinskopf wird wie der Kalbskopf mit Kren angerichtet.

Mit saurer Sauce. Mit der gesäuerten Brühe eines halben Schweinskopfes oder eines Ohres bereitet man etwas Sauce wie die saure Fleischsuppe Seite 75 und kocht die Fleischstücke und Kapern damit auf.

Mit Kraut. Schweins-Ohren, Rüssel und Füße kocht man mit Sauerkraut, welches man mit Zwiebel, aber wenig Mehl einbrennt und dick eindünstet.

Kalbs- oder Lammsfüße.

Gebacken. Wenn die Füße sauber geputzt und in gesalzenem Wasser so weich gekocht sind (Seite 17), daß man die Knochen auslösen kann, werden sie zu Stücken geschnitten und ausgekühlt eingebröselt und in Schmalz gebacken. Vor dem Einbröseln kann man sie mit Salz, Pfeffer, Limoniensaft und Petersilie marinirt und öfters aufgeschüttelt einige Zeit stehen lassen, dann in Mehl, Ei und Brösel drehen. Man gibt Spinat, Erbsen, Salat oder Essiggurken dazu.

Gefüllt. Nachdem man Kalbs- oder Lammsfüße gesotten hat, bis man ihnen das Rohrbein ausziehen kann, werden sie mit Suppe und Wurzeln noch etwas gedünstet, lau aus dem Safte genommen und abgetrocknet. Man füllt dann statt des Beines dickes Ragout von Bries, Erbsen, Schwämmen und Reis mit Dottern legirt ein, läßt sie ganz erkalten, schneidet sie zu Stücken, bestreicht sie mit dicker lichter Sauce (Seite 29), dreht sie in Mehl, darauf in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Hirn.

Geröstet. In heiß gemachte Butter gibt man fein geschnittene Petersilie und Brösel und sobald diese gelblich werden das ausgewässerte passirte Hirn von Kalb, Schwein, Reh u. s. w., dann Salz und Pfeffer, und wenn es abgedünstet und angerichtet ist, ein verlornes Ei darauf oder man garnirt es auch mit in Butter gerösteten Semmelschnitten.

In Muscheln. Man füllt mit Butter und Petersilie abgedünstetes Hirn gehäuft in die Muscheln, bestreut es mit Bröseln, tröpfelt Butter darüber und läßt sie bei jäher Oberhitze steif werden.

Gebacken. Man legt das Hirn durch mehrere Stunden in frisches Wasser, oder blanschirt es um das Häutchen abzulösen, schneidet dann fingerdicke Stückchen davon, welche man salzt, mit Mehl bestaubt, in Ei und Brösel dreht und in einem flachen Geschirr in Schmalz bäckt und auf Gemüse oder Ragout oder in Limoniensauce gibt.

Hirn-Würstchen. Man kocht und zerdrückt das Hirn, rührt fein geschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer dazu, dreht davon in Oblaten zu Würstchen und diese in Ei und Brösel.

Gebackenes Hirn mit Sardellen und Eiern. Man bäckt nebst den Hirnstückchen auch runde Semmelschnitten, die man mit Milch befeuchtet in Ei und Brösel gedreht hat, schneckenförmig gedrehte, eingebröselte Sardellenstreifen und Eier, welch' letztere man mit Salz und Pfeffer, dann mit Mehl bestreut hat (läßt die Dotter aber nicht hart werden) richtet es in einer Schüssel auf und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Hirn-Coteletten. Zu einem Abtriebe von Butter und 1 Ei rührt man ein zerdrücktes Hirn und in Milch geweichte Semmel, etwas Pfeffer und Salz, gibt davon Häufchen auf Oblaten, die man darüber zusammenlegt, formirt sie länglich rund wie Coteletten, dreht sie in Ei und Brösel, steckt als Rippen ein Stück Petersilwurzel ein, bäckt sie in Schmalz und garnirt sie mit verschiedenen Gemüsen.

Rückenmark.

Gebacken. Das vorsichtig ausgelöste Rückenmark wird blanchirt, fingerlang oder etwas länger abgeschnitten und im letzteren Falle wie ein nicht ganz geschlossener Achter gebogen. Mit Salz und Pfeffer bestreut, dreht man es in Mehl, darauf in Ei und Brösel und bäckt es in Schmalz.

Speisen von Eingeweide, Euter und Bries.

Gekröse (Reisel[1]).

Sauer gedünstet. Das (wie Seite 18) gereinigte und blanchirte Kalbs- oder Lamms-Gekröse schneidet man zu Stücken und gibt es mit Suppe, etwas Limonienscheiben, Zwiebel, gelben Rüben, einem Lorbeerblatte, etwas Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer und etwas Butter in eine Casserole, und kocht es auf jäher Hitze, damit die Brühe sich kurz einsiedet. Diese seiht man beim Anrichten darüber und bestreut das Gekröse mit fein geschnittenen Kapern und Petersilie.

Eingemacht. Man dünstet es mit Wurzeln und Suppe, vergießt mit dieser eine Buttersauce und würzt diese mit Limoniensaft, Muscatblüthe und Pfeffer oder mit den feinen Kräutern.

In gelber Sauce. Das gekochte Gekröse schneidet man ausgekühlt zu Bröckeln, die man mit vieler gelb angelaufener Zwiebel und Fett dünstet, staubt und mit Suppe und gestoßenem Kümmel aufkocht. Zu dieser Sauce kann man etwas Essig geben oder beim Anrichten 2 Dotter mit ein paar Löffel sauren Rahm abgesprudelt dazu mischen.

Gebacken. Gereinigt und zu Stückchen geschnitten dreht man es in Ei und Brösel und bäckt es in Schmalz.

Flecke (Kuttelflecke, Kaldaunen).

Gedünstet. Die schon gereinigt und gesotten gekauften Rindskaldaunen werden noch mehrmals gewaschen, zu Streifen und diese nudelig geschnitten, zu angelaufener Zwiebel in Fett gegeben und mit 1 Löffel Bröseln bestreut. Dann gibt man noch fein gehackten Schinkenspeck, Petersilie und etwas Knoblauch, Pfeffer, Salz und nach und nach Rindsuppe dazu, bis sie weich sind, zuletzt auch etwas Limoniensaft und Schalen. Beim Anrichten bestreut man sie mit Parmesankäse und belegt sie mit gebackenen Semmelschnitten.

Mit Kapern. Man dünstet die geschnittenen mit etwas Wein übergoßenen Kaldaunen mit Butter und angelaufener Zwiebel, gibt Salz, Pfeffer, den Wein und Fleischextract, und beim Anrichten fein geschnittene Kapern und etwas Essig dazu.

Speckflecke. Ungefähr 70 Deka Kuttelflecke dünstet man wie für Flecksuppe (Seite 75) und würzt sie ebenso, doch darf nur so viel dickliche

[1]) Gekröse nennt man die kleinen krausen Gedärme nebst dem Netze von Kalb oder Lamm, beim Rind Kaldaunen genannt.

Sauce werden, daß die Flecke gebunden sind und garnirt sie mit gerösteten Kartoffeln und zu Scheiben geschnittenen Selchwürstchen.

Mit Bröseln. Die dicken Kreuzflecke werden gekocht, zu kleinen Vierecken geschnitten und mit Fett, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Weile gedünstet. Dann bestreut man sie dick mit angelaufenen Bröseln und gibt sie als Beleg auf Gemüse.

Gebacken. Die gekochten Flecke schneidet man ausgekühlt zu Vierecken, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man kann sie auf Gemüse geben oder mit Limonien- und Bratensaft aufkochen.

Unterlegte Kuttelflecke. Man bereitet Kuttelflecke wie obige gedünstete (doch ohne Knoblauch und Limoniensaft) oder wie die Speckflecke, dünstet Reis, Erbsen und Schwämme und bäckt Fritatten. Dann belegt man mit einem Flecken den Boden einer Schüssel, bestreicht ihn mit Reis und gibt von den Schwämmen darauf, den zweiten mit Kuttelflecken und bestreut sie dick mit fein geschnittenen Schinken, auf den dritten gibt man Reis und darauf Erbsen, dann wieder Fleck und Schinken. Zuletzt mit einem Fritattenflecke bedeckt, stellt man es in das Rohr, damit Alles heiß wird.

Aufgegangene Kuttelflecke. Man kocht 50 Deka Kuttelflecke in Salzwasser und schneidet sie ausgekühlt kleinwürfelig. Dann läßt man 12 Deka Speck heiß werden und in einer Schüssel auskühlen, worauf man ihn mit 4 Eiern abtreibt. Man mischt 10 Deka Salami und 10 Deka Schinkenfleisch würfelig geschnitten, etwas geriebenen Parmesankäse und die Flecke dazu, bäckt es in einer ausgebröselten Form und servirt es gleich.

Herz.

Gespickt. Man durchzieht ein Kalbs- oder Lammsherz, oder ein Stück Rindsherz mit Speckfäden, legt es auf Speckschnitteln, Wurzeln und Fleischabfälle, gibt nach und nach etwas Suppe dazu, dünstet es mit Oberhitze, schöpft den Saft fleißig darüber und gibt es mit Gemüse. Vor dem Dünsten kann man es nebst Salz mit etwas Knoblauch einreiben.

Mit Wachholderbeeren. Man schneidet ein Kalbs- oder anderes Herz einige Male ein, stoßt dann 6—10 Wachholderbeeren, mischt das Salz dazu und reibt es damit ein, bindet es in Speckschnitten und bratet es bei fleißigem Begießen mit Suppe.

Mit Rahm und Paprika. Nachdem es wie oben gedünstet ist, kocht man die Wurzeln mit etwas Suppe aus, gibt Rahm und Paprika zum halbirten Herz und seiht dann den kurzen Saft dazu.

Nieren.

Geröstet. Man schneidet Nieren von Schwein, Lamm u. s. w. dünnblätterig, gibt sie zu vieler gelb angelaufener Zwiebel und röstet sie nur wenige Minuten, da sie sonst hart werden. Man würzt sie nebst Salz mit Pfeffer oder Majoran oder einigen Tropfen Limoniensaft oder Essig und gibt sie zu Gemüse oder Erdäpfelpüree.

Saure Nieren. Wie oben geröstete Nieren staubt man, läßt das Mehl braun werden und kocht sie mit Suppe, Majoran, Pfeffer, Neugewürz und Essig nach Geschmack auf. Oder man gibt sie geröstet in Pfeffer- oder Robertsauce. Rindsnieren brauchen dazu im ganzen $^1/_2$ Stunde. Schöpsen-Nieren aus Haut und Fett gelöst, wässert man vorher einige Stunden ab, beizt sie ein und gießt diese Beize weg.

Paprika-Nieren. Man gibt zu angelaufenen Zwiebel Paprika, dann die Nieren und wenn sie geröstet sind, sauren Rahm und Salz, kocht sie auf und garnirt sie mit Wasserspatzen oder Erdäpfeln.

Lunge.

Gedünstet. Speck, Zwiebel und Petersilie schneidet man sehr fein und dünstet damit die zu Würfeln geschnittene übersottene Kalbslunge zugedeckt auf mäßiger Hitze eine Stunde, wobei man öfters Suppe nachgibt und zuletzt Salz, Pfeffer und Fleischextract. Man garnirt es mit Polentanocken oder Reis.

Als Haschee bereitet man Lunge wie Seite 34, gibt auch etwas Fleischextract und 1 Dotter oder etwas sauren Rahm dazu, und garnirt es mit abgeschmalzenen Nudeln oder Erdäpfelkrapfeln oder Ochsenaugen.

Eingemacht. Gekochte Kalbslunge (nebst Herz und Bries, Kalbsbeuschel genannt), schneidet man ausgekühlt nudelig, gibt sie in gelbe Einmachsauce mit Schalotten bereitet und würzt sie mit Limoniensaft und Schalen.

Sauer eingemacht. In braune Einbrenn mit Zwiebel gibt man die gekochte, nudelig geschnittene Kalbslunge (Schöpsenlunge beizt man vorher ein paar Tage ein), vergießt sie mit Suppe und etwas Essig und würzt sie mit Salz, Thymian, Limonienschalen und Neugewürz. Man garnirt sie mit Wasserspatzen, abgeschmalzenen Kartoffeln o. dgl.

Leber.

Geröstet. Kalbs- oder Lammsleber [1]) wird abgehäutet, stark messerrückendick blätterig geschnitten, in eine Pfanne auf Speckschnitteln und geringelte Zwiebel gegeben und auf starker Hitze einige Minuten geröstet,

[1]) Um Leber mild zu machen, legt man sie für einige Stunden in Milch.

bis sie nicht mehr roth ist. Man bestreut sie nun mit Salz und gibt sie zu Gemüse, Pudding u. s. w.

Gansleber röstet man ebenso mit Gansfett und Zwiebel und kann sie mit Pfeffer würzen und Limonien- und Glacesaft darauf geben.

Geröstete Leber mit kurzer Sauce. Die wie oben geröstete Leber staubt man mit etwas Mehl, läßt dieses braun werden und kocht etwas Suppe, Salz und Pfeffer, oder auch etwas Essig oder Limoniensaft oder Sardellen und sauren Rahm oder nur Rahm damit auf.

Leberfilets. Man schneidet von abgehäutelter Kalbs- oder Gansleber kleinfingerdicke Schnitzchen, dreht sie in Mehl, bratet sie mit Butter oder Gansfett und Zwiebelscheiben jäh ab, richtet sie an und gibt ein Stückchen Butter und etwas Suppe in die Casserole, rührt das Angelegte damit und gießt den kurzen Saft über die Leber.

Rehleber, welche als Leckerbissen gilt, wird wie obige geröstete, oder wie gespickte oder gebackene oder auf Jäger-Art bereitet. Beim Zerlegen des Thieres wird dafür etwas Blut mit Essig gemischt, dieses zu der mit Speck und Zwiebel gerösteten Leber gegeben, die man damit aufkocht, beim Anrichten mit Salz und Pfeffer bestreut und mit gebratenen Erdäpfeln garnirt.

Gansleber mit Blut. Beim Abstechen der Gans fängt man das Blut auf, läßt es stocken, gießt das Wässerige davon weg und hackt das Dicke mit der Leber fein zusammen. Nun läßt man fein geschnittene Zwiebel in Gansfett gelb werden, röstet das Gehackte nur kurz damit ab, salzt es und garnirt es mit Reis.

Gansleber mit Champignons. Eine Leber wird mit Butter und Wein halbgedünstet, dann gibt man 6 Champignons blätterig geschnitten, einen Kaffeelöffel Brösel und 2 Deciliter sauren Rahm dazu, und dünstet sie damit fertig. Ist die kurze Sauce zu dick, so gibt man etwas Wein dazu.

Gansleber mit Trüffeln. Man spickt eine in Milch gelegene abgetrocknete Gansleber mit Trüffeln, legt sie zwischen Speckplatten in eine Casserole und bratet sie im Rohre. Dann wird sie zu Stücken geschnitten, wie ganz zusammengeschoben angerichtet, mit aufgelöster Glace übergossen und mit Ragout garnirt.

Oder man spickt die Gansleber mit Speck, bratet sie mit Gansfett und ein paar Löffel voll feingeschnittenen Trüffeln, gibt etwas dunkle Sauce und Saft einer Limonie dazu, läßt es aufkochen und richtet die Leber damit gleich an.

Gespickte Leber. Fingerdicke Schnitzchen von Kalbs- oder Gansleber durchzieht man mit Speck oder Zunge, bratet sie mit Speck oder Butter und Zwiebel, kocht das Fett mit etwas Suppe auf und gibt diesen Saft beim Anrichten über die Leber. Man garnirt sie mit Reis oder Maccaroni (Seite 147—149), oder feinem Gemüse.

Gespickte Leber mit Rahm. Man bratet gespickte Schnitzchen von Leber mit Butter und Zwiebel, bis kein Blut mehr herausdringt, kocht sie mit Rahm auf und gibt Limoniensaft und Salz darauf.

Mit Rahmsauce. Hirsch-, Reh- oder Schöpsenleber wird mit Speck durchzogen, daß er oben und unten vorsteht, mit Speck, Zwiebel, etwas Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt gebraten, dann herausgelegt. Das Fett staubt man, kocht es mit etwas Suppe auf, passirt die kurze Sauce und siedet sie mit Rahm, Limoniensaft und Salz auf.

Mit Rahm und Sardellen. Man spickt die Leberschnitzchen mit Sardellen und begießt sie beim Braten mit Butter und Rahm.

Mit Pfeffersauce. Man dreht den geschnittenen Speck in eine Mischung von Petersilie, Schalotten und Pfeffer, spickt die Leber damit, dünstet sie mit Speck, Zwiebel, Knoblauch und weißem Wein, richtet sie an, seiht den Saft und mischt ihn mit Pfeffersauce.

Eingebröselte Leber mit Rahm. Dicke Schnitzchen dreht man in Brösel, legt sie auf Zwiebelscheiben in eine Casserole und begießt sie beim Braten mit Butter, und, wenn die Brösel steif sind, auch mit saurem Rahm, richtet die Leberstücke in einen Reisreif (Seite 148) an, kocht das Angelegte mit etwas Suppe auf und gibt den Saft darüber. Leber von Wildpret bestreut man mit Majoran und Pfeffer, dann mit Bröseln.

Mit Limoniensaft. Schnitzchen von Kalbs-, Reh- oder Gansleber bestreut man mit fein geschnittenen Limonienschalen, dreht sie in Brösel, beim Braten mit Oberhitze betropft man sie mit Butter und Limoniensaft und bestreut sie mit Salz. Oder man läßt Petersilie und Schalotten im Fette anlaufen, mit Limoniensaft aufkochen und gibt dies über die Leber.

Gebackene Leber. Die abgehäutelte fingerdicken zu Stückchen geschnittene Leber wird in Mehl, dann in abgeschlagene Eier und in Brösel gedreht und in heißem Schmalz gebacken. Man gibt sie als Beleg auf Gemüse, oder stellt sie kranzförmig in der Schüssel auf und gibt eine Pfeffersauce mit Glace (Seite 108) oder Sardellensauce mit Limoniensaft (Seite 113) in einer Schale dazu.

Leber-Vögerl. Von Leber schneidet man kleine Schnitzchen, bestreut sie mit Pfeffer und legt zwischen zwei solche von Leber ein gleich

großes von Speck. Dies wickelt man in Stücke von Kalbsnetz, bratet sie mit etwas Butter und bestreut sie mit gerösteten Bröseln.

Gefüllte Leber im Netze. Man schneidet ein schönes Stück Kalbsleber streifweise ein, aber nicht durch, damit sie unten ganz bleibt, läßt in feingeschnittenem, heiß gemachtem Specke Brösel anlaufen und gibt, wenn sie ausgekühlt sind, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe, sauren Rahm und 1 Ei dazu. Dies streicht man zwischen die Leber, dreht sie in ein Stück Kalbsnetz, gibt sie in eine mit Butter bestrichene flache Casserole, bratet sie schön braun und drückt Limoniensaft darauf.

Euter.

Gebraten. Man kocht ein Stück Kuheuter wie Seite 18, schneidet es zu beliebigen Scheiben und bratet diese mit vieler angelaufener Zwiebel und Fett ab.

Gebacken. Gekochtes Kuheuter schneidet man zu Stücken, die man salzt, einbröselt, in Schmalz bäckt und auf Gemüse gibt.

Mit Sauce. Wenn Kalbs- oder Kuheuter gesotten ist, wird es zu Stücken geschnitten und in einer Sauce wie zu Braungedünstetem aufgekocht.

Gefüllt. Nachdem man Kuheuter weich gesotten, dann abgehäutet hat, schneidet man es schnitzartig, aber daß 2 und 2 zusammenhängen, streicht Haschee zwischen hinein, drückt die Schnitze aufeinander und legt sie in eine ausgeschmierte Schüssel. Dann schüttet man sauren Rahm mit Ei abgesprudelt darüber, bestreut es mit Bröseln und stellt es in das Rohr.

Kalbsmilch oder Kalbsbries.

Eingemacht. Das in Suppe gekochte Bries schneidet man zu Scheiben, gibt es in lichte Buttersauce, die man mit Safran oder Muscatblüthe, Pfeffer oder Limoniensaft würzt und mit Karfiol garnirt.

Gedünstet mit Sauce. Rindsfett oder Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, Kohl, Kalbfleischabfälle, Knochen und die Briesröhe dünstet man und gibt, wenn es Farbe hat, etwas Suppe dazu, seiht dann den Saft und dünstet damit das zu Scheiben geschnittene Kalbsbries. Diesen Saft kann man zu Champignonssauce mit Petersilie mischen und das Bries mit Krebsscheeren zieren, oder man gibt eine kurze Paradiesäpfel-Sauce darüber und garnirt es mit Reiswanneln.

Mit falscher Muschel-Sauce. Während das Bries mit dem geseihten Safte dünstet, gibt man Butter zu den abgedünsteten Wurzeln, staubt es mit feinem Mehl vergießt es mit guter Suppe und 1 Deciliter

weißem Wein zu einer dünnen Sauce und läßt 1½ Sardellen zerdrückt ½ Stunde mitkochen. Dann sprudelt man 1 Dotter mit ein paar Löffel saurem Rahm und der Sauce ab und gießt sie über das angerichtete Bries.

Fricassirt. Das zu Stücken geschnittene Bries dünstet man mit Butter, feingeschnittenen Schalotten und Limoniensaft, legt es heraus, staubt Mehl in das Fett, läßt es anlaufen, vergießt es mit Suppe und fricassirt die Sauce mit Dottern und Limoniensaft (Seite 9).

Gebraten. Zu Scheiben geschnitten bratet man das Bries mit Butter und Zwiebel ab und gibt es auf Reis oder Gemüse.

Gespickt. Man spickt die ganzen Rosen von blanchirtem ausgelöstem Kalbsbries, legt es auf Speck, Wurzelwerk und Fleischabfälle, gibt etwas Suppe dazu, dünstet es mit Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt und begießt es dabei fleißig mit dem Safte. Man garnirt es mit Erbsen oder anderem feinen Gemüse oder mit Ragout.

Mit Krebsbutter. Man dünstet die gespickten Rosen von Bries mit Krebsbutter, Suppe und Glace, bis es schön rothbraun ist.

Gebacken. Man schneidet ein Kalbsbries zu schönen Stückchen, dreht diese in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie auf Gemüse, Ragout u. s. w.

Oder: Man schneidet Bries, Hirn und Leber zu gleichen Stücken, bröselt sie ein, legt sie in warme Butter, gibt auch oben Butter auf jedes Stückchen und stellt es beiseite. Beim Anrichten der Suppe wird es aufgestellt und jäh gebacken als Assiette gegeben.

Ragouts und Haschee.

Garnirtes Ragout.

Jedes der nachfolgenden oder wie Seite 34 oder 152 bereiteten Ragouts kann man in eine tiefere Schüssel angerichtet, mit ausgestochenem Butterteige, Maccaroni, Reiswanneln oder kleinen Schnitzchen oder Geflügelbrustfleisch, Gänseleber, Farcescheiben, gespicktem Kalbsbries oder gebackenem Hirne. Farcenocken, Karfiol- oder Artischocken, gefüllten Champignons, Krebsschweifchen u. s. w. garniren.

Kalbsragout. Kalbsohren und Zunge, Bries, kleine Champignons und Karfiol oder Spargel gibt man in kräftige lichte Sauce und etwas Ragoutgewürz und Glace dazu, oder man bindet diese Bestandtheile mit Sauce velouté (Seite 112) oder Krebssauce.

Oder man läßt in Fett etwas Zucker spinnen und fein geschnittene Zwiebel gelb werden, dünstet damit würfelig geschnittenes Kalbfleisch, Lungenbraten und Bries, gibt öfters Suppe nach und mischt gedünstete Erbsen und gekochte gelbe Rüben dazu.

Geflügel-Ragout. Mit Krebssauce bindet man Geflügelfleisch, Bries, Hahnenkämme, Geflügelleber, Krebsfleisch, Erbsen, Champignons würzt es mit Muscatblüthe und garnirt es beliebig.

Klein-Ragout (Salpicon). Man bindet mit spanischer Sauce, der man den Saft vom Dünsten der Bestandtheile beigemischt hat, Bries, Ochsenobergaumen, Champignons oder Trüffeln, geräucherte Zunge, Alles kleinwürfelig geschnitten und würzt es mit Ragoutgewürz.

Salpicon royale. Fleisch vom gebratenen Geflügel, Gänseleber, Bries, Hahnenkämme und Champignons bindet man mit Krebsbeschamel-Sauce, (Seite 30) und mischt etwas Glace dazu.

Salpicon au supremé. Mit dicker Sauce au supréme (Seite 112) bindet man Kapaunbrustfleisch, Gänseleber, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämme oder Bries, Alles kleinwürfelig geschnitten.

Legirtes weißes Ragout (Salpicon à la reine). Zu kräftiger lichter Sauce, mit Geflügelessenz klar gekocht, abgeschäumt und entfettet, gibt man etwas Limoniensaft, legirt sie mit ein paar Dottern und mengt durch Aufschwingen obige Bestandtheile gedünstet dazu.

Ragout Godard. Einige Artischockenböden, zu Scheiben gesknittenes Bries, ganze Krebsschweifchen, Hahnenkämme, Trüffelscheiben und kleine gebackene Knödel von Geflügelfarce bindet man mit spanischer Sauce (Seite 107).

Ragout von Wildgeflügel (Ragout Monglas). Mit spanischer Sauce bindet man Fleisch von gebratenem Fasan oder Rebhühnern, gedünstete Gansleber, mit Butter und Limoniensaft gedünstete Champignons, Trüffeln mit Madeira und Fleischessenz gedämpft von Allen gleich viel zu länglich viereckigen Stücken geschnitten, nebst dem entfetteten Safte und garnirt es mit Butterteig oder gespickten Brustschnitzchen.

Wildpret-Ragout (Salpicon chasseur). Gebratenes Hasen- oder Rehfleisch bindet man mit Wildpretsauce und gibt auch Fleisch von Wildgeflügel, Geflügelleber, Champignons oder Trüffeln und geräucherte Zunge dazu und garnirt es mit Maccaroni oder füllt es in kleine Pastetchen oder in Kruste von Butterteig.

Einfaches Wildpret-Ragout. Man dünstet Hals, Brust, und Herz mit Beize, schneidet das brauchbare Fleisch kleinwürfelig, macht

vom Uebrigen Wildpretsauce, die man passirt zum Fleische mischt. Dann gibt man noch die gebratene Leber und Essiggurken ebenso geschnitten oder getrocknete gesottene Schwämme dazu und garnirt das Ragout mit abgeschmalzenen Nudeln.

Kaninchen-Ragout. Man schneidet das gesottene Herz und etwas von gedünstetem weißen Fleische eines jungen Thieres, so wie die rohe Leber würfelig, bindet es mit lichter Sauce wie Kalbs- oder Geflügel-Ragout und gibt Erbsen und Schwämme dazu.

Ragout in Dunst gekocht.

Man schneidet gesottenen Kalbskopf und Wannel kleinwürfelig, gibt gesottene Hahnenkämme, Krebsschweifchen, gedünstete Champignons, Erbsen oder Spargelerbsen dazu und überdünstet es mit Butter, staubt es ein wenig und kocht es mit Bratensaft und wenig Suppe auf. Ausgekühlt mischt man Dotter dazu und siedet es in Dunst.

Haschee (Hachis).

Von Kalbs- oder Geflügelfleisch. Wie Seite 33 bereitetes saftiges Haschee legirt man beim Anrichten mit ein paar Dottern und einem Stückchen frischer Butter, füllt es in einen Nudel- oder Reiskranz, oder in eine Kruste von Butterteig und belegt es oben mit verlorenen Eiern. Oder man richtet es in einer tiefen Schüssel an und garnirt es mit gebackenem Kalbshirn, Karfiolröschen, Artischocken, Zungenstückchen, oder mit Krebsbutter gedünstetem Bries. Oder man mischt vor den Dottern etwas Sardellenbutter oder Krebsfleisch oder gedünstete, feingeschnittene Schwämme dazu und garnirt es mit Butterteig.

Von Wildgeflügel. Reste von gebratenem Wildgeflügel, sowie deren Leber und Magen, nebst Kapaun- oder Hühnerleber, schneidet man fein, kocht das zerschlagene Gerippe mit abgedünsteten Wurzeln und Champignonsabfällen aus und vergießt mit dieser geseihten Brühe das abgedünstete, etwas gestaubte Fleisch und läßt es gut verkochen. Oder man bindet das feingeschnittene Fleisch mit dick eingekochter spanischer Sauce, garnirt es mit gespickten Brustschnitzchen, Zungenstückchen, Trüffelscheiben, gedämpften Kastanien, mit kernweich gekochten, halbirten oder mit verlorenen Eiern u. s. w.

Von Wildpret. Das feingeschnittene Fleisch mit Wildpret-Sauce und Rahm gemischt und Dottern gebunden, belegt man mit Schnitzchen von Filett, gebackenen Semmelstücken und Eiern, Limonien- oder Trüffelscheiben, Krapfeln von Butterteig oder dgl.

Pafesen und Semmelkrusten.

Pafesen.

Ungefüllte Schnitten. (Arme Ritter.) Von Semmeln macht man halbfingerdicke Schnitten, befeuchtet sie mit Milch, daß sie etwas erweicht werden, taucht sie in gesalzene abgeschlagene Eier und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Man gibt sie auf Gemüse oder zu Salat.

Mit Hirn oder Hachis. Man schneidet dünne Semmelschnitten, füllt je zwei und zwei mit abgedünstetem Hirn oder Hachis zusammen, taucht sie auf beiden Seiten in Milch, nach einer Weile in abgeschlagene Eier, dreht sie in Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Mit Fischfülle. Man dünstet eine Karpfenmilch mit Butter und Petersilie, mischt eine fein zerdrückte Häringsmilch dazu, streicht es zwischen die Schnitten und beendet sie wie obige.

Semmel-Pastetchen.

Man reibt von mürben runden Leibchen die Rinde weg, schneidet einen Deckel ab, höhlt die Stücke aus, dann füllt man Ragout oder Hachis oder abgedünstetes Hirn ein, gibt den Deckel mit Ei bestrichen darauf, taucht sie in Milch, bröselt sie ein und bäckt sie in Schmalz.

Oder: Von abgeriebenen Wecken schneidet man ziemlich große ovale Stücke, bäckt sie ohne Umdrehen in Schmalz und nimmt dann auf der weichen Seite so viel als möglich heraus. Man füllt sie mit Ragout oder Hachis oder Fleischpüree oder gedünsteten Schwämmen voll.

Kleine Brodkrusten (Croûtons).

Mit Reis und Hachis. Von frischem Weißbrode reibt man die Rinde weg, schneidet es zu fingerdicken Scheiben, die man rund aussticht und ohne Umkehren in Schmalz bäckt. Gedünsteter Reis wird dann mit einem Dotter und Haschee gemischt, auf die an der weicheren Seite mit Ei bestrichenen Schnitten gehäuft. Man streut Brösel und Parmesankäse darüber, tropft Butter darauf und bäckt die Schnitten im Rohre.

Mit Wildgeflügel. Von Bratenresten schneidet man das schöne Fleisch nudelig und macht vom übrigen eine Salmi-Sauce, mit welcher man das Fleisch saftig, aber dick mischt, dann auf gebackene Semmelschnitten häuft, mit Bröseln bestreut und mit Butter betropft bäckt.

Mit Fischfarce und Krebsragout. Die mit Dottern gemischte Farce streicht man auf die Schnitten, gibt Krebsragout mit Beschamel

gebunden in die Mitte, überstreicht die Farcedecke mit Krebsbutter, streut Brösel darüber und bäckt sie nur kurz.

Nierenschnitten. Man schneidet die gebratenen Nieren sammt dem Fette fein zusammen, dünstet sie mit den feinen Kräutern, gibt dann etwas geweichte Semmel und 1 Dotter mit heißer Butter verrührt, sowie Pfeffer und Salz dazu, häuft es auf Schnitten, streut Brösel darüber und bäckt sie.

Wildpret in Semmelkruste.

Bratenreste von Hasen o. dgl. schneidet man fein und mischt sie mit dicker Wildpretsauce, etwas saurem Rahm und 1 Dotter saftig, aber dick. Dann streicht man einen glatten Model mit Butter aus, belegt den Boden und die Seitenwand halb übereinander mit dünnen abgeriebenen Semmelschnitten und taucht diese vorher mit einer Seite in zerlassene Butter, damit sie beim Backen schön gelb und resch werden. Das Hachis unterlegt man mit schönen Stücken Fleisch, deckt es mit in Butter getauchten Semmelschnitten zu, bäckt es und servirt Wildpretsauce dazu.

Erdäpfel-Speisen.

Erdäpfel-Krapfeln.

Eingebröselt. Sechs mittelgroße Kartoffeln bratet und passirt man, stoßt sie mit $3^1/_2$ Deka Butter, 2 oder 3 Dottern und etwas Salz, treibt den Teig aus und sticht ihn zu kleine Krapfeln ab, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Mit Käse. Zu heißem Beschamel von 2 Deciliter Obers verrührt man recht geschwind 2 ganze Eier, Parmesan-Käse und so viel geriebene Erdäpfeln, daß man kleine Kugeln formiren kann, die man über Papier auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und im Ofen bäckt.

Mit Hachis. Man bröselt 10 Deka Butter mit 10 Deka Mehl ab, mischt Salz und 10 Deka passirte Erdäpfel dazu und macht es mit 1 Dotter zu Teig, rollt ihn aus und schlägt ihn zusammen wie Butterteig, dann zum letzten Male ausgetrieben, sticht man Krapfeln aus, die man mit Hachis füllt, mit Ei bestreicht und auf dem Bleche bäckt.

Teig wie für die Pastetchen treibt man auf einem bemehlten Tuche aus, bestreicht ihn mit Hachis, rollt ihn zusammen, schneidet diese Strudel zu Stücken, dreht diese in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Erdäpfel-Pastetchen (Croustades).

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern und 1 Ei gibt man 28 Deka gekochte passirte Erdäpfel, Salz und $3^1/_2$ Deka Mehl, drückt damit einen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Krapfenstecher voll, stürzt es heraus, dreht diese Krapfeln in Ei und Brösel und macht oben mit einem kleineren Krapfenstecher einen Einschnitt für den Deckel und bäckt sie in Schmalz. Dann nimmt man den Deckel weg, höhlt die Pastetchen aus und füllt Wildpret-Ragout oder Hachis oder Salmi oder Fleischpüree ein und gibt den Deckel wieder darauf.

Erdäpfel-Laiberl im Netze.

Man läßt Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt fein geschnittenes gebratenes Schweinfleisch dazu, dünstet es etwas ab, gibt noch einmal so viel im Gewichte gekochte und zerdrückte Erdäpfel und etwas Salz dazu und davon 2 Eßlöffel voll auf Stücke von Schweinsnetz, schlägt dieses darüber zusammen und formirt runde Laibchen, die man mit der zusammengefalteten Seite gegen unten in eine mit Butter bestrichene Pfanne legt, oben mit Butter bestreicht und im Rohre schön gelb bäckt.

Erdäpfel-Wanneln mit Schinken.

Man treibt 4 Deka Butter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt 2 Hände voll passirte Erdäpfel, etwas sauren Rahm, Salz und fein geschnittenen Schinken dazu, füllt es in ausgebröselte Formen und bäckt es.

Unterlegtes Erdäpfel-Koch.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Dottern mischt man 2 Klar als Schnee, 6 mittelgroße gekochte passirte Erdäpfel, ein paar Löffel Mehl und etwas Salz, gibt die Hälfte in eine mit Butter ausgestrichene ausgebröselte Form, darauf fein gehackte Schweins- oder Lungenbratenreste oder Wildpret- oder Kalbshachis, deckt es mit dem Uebrigen und bäckt es.

Erdäpfel-Krapfeln mit Hefe.

Ungefähr 4 mittelgroße Erdäpfel werden gebraten, warm passirt, etwas gesalzen und zu $3^1/_2$ Deciliter Mehl, 2 Deka Preßhefe, dem nöthigen Obers und 2 Eiern gemischt. Wenn der Teig gut abgeschlagen ist, treibt man ihn aus, sticht runde Fleckchen aus, füllt sie mit Häufchen von fein geschnittenen Schinken wie Fasching-Krapfen, läßt sie gut aufgehen, bäckt sie wie solche in Schmalz und bestreut sie mit Parmesankäse.

Schinken-Speisen.

Schinkenfleckeln.

Nudelteig von 4 Deciliter Mehl schneidet man zu Centimeter großen Fleckeln, siedet sie in Salzwasser und läßt sie abgeseiht auskühlen. Dann mischt man sie mit einem Abtrieb von 4 Deka Butter, 2 Eiern und 2 Deciliter sauren Rahm und mit 16 Deka feingeschnittenen Schinkenfleisch. Man füllt sie zum Backen in einen ausgebröselten, oder mit Fritatten, oder mit mürben Teig ausgelegten glatten Model.

Schinken-Wanneln.

Zwei Deciliter sehr guten sauren Rahm sprudelt man mit 2 Dottern ab, mischt fein gehacktes Schinkenfleisch und von einem Ei Fritatten zu Fleckchen geschnitten darunter, füllt es in die ausgeschmierten, stark mit gehackten Schinken ausgestreuten Wanneln und siedet sie in Dunst.

Oder: Man kocht Fleckchen von Nudelteig mit Milch, gibt sie ausgekühlt in Butter, dann ein paar Dotter und Schinken dazu und bäckt es in ausgebröselten Wanneln.

Schinken-Pastetchen.

Fritatten-Nudeln von einem Ei mischt man nebst 14 Deka fein geschnittenem Schinkenfleische zu einem Abtriebe von 3 Deka Butter, vier Dottern und 2 Löffel sauren Rahm, füllt es in kleine mit Pastetenteig (Seite 57) ausgelegte Formen, deckt sie mit dem Teige und bäckt sie.

Mit Maccaroni. Man bäckt die kleinen Formen, mit mürbem oder Butterteig gefüttert, hohl aus. Indessen gibt man in heiße Butter gesottene abgeseihte Maccaroni, feingehackten Schinken mit saurem Rahme saftig gemacht, dünstet es auf, gibt geriebenen Parmesankäse darunter, füllt es in die heißen Pastetchen und servirt sie gleich.

Schinken-Krapfeln.

Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 2 Deciliter saurem Rahme ab, mischt 2 Deka geriebenen Parmesankäse, den Schnee der 4 Klar und 28 Deka feingeschnittenen Schinken dazu und streicht es auf das Blech. Nachdem es einige Minuten gebacken wurde, bestreicht man es mit saurem Rahme, streut Schinken darüber, bäckt es fertig und sticht es aus.

Krebs-Speisen.

Krebs-Würstchen.

Zu Krebsbeschamel (Seite 30) rührt man Dotter und mischt würfelig geschnittenes Krebsfleisch dazu. Davon rollt man Würstchen über Brösel, dreht sie dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Krebsbecher.

Von Nudeln. Von Dottern bereitete kurze Nudeln siedet man in Milch, läßt sie kühl werden, treibt Krebsbutter mit Eiern ab und gibt die Nudeln und Krebsfleisch dazu, salzt es etwas, füllt es in die mit Butterteig ausgelegten Becherformen, bestreut sie oben mit Bröseln, träufelt Krebsbutter darüber, stellt sie auf ein Blech, bäckt und stürzt sie.

Von Krebsbeschamel. Zu Krebsbeschamel (Seite 30) rührt man Dotter, den Schnee und würfelig geschnittenes Krebsfleisch, füllt es in Becherformen, siedet es in Dunst und stürzt die Pastetchen.

Krebs-Kapseln.

Man treibt 4 Deka Krebsbutter mit 3 Dottern ab, mischt eine Hand voll in Obers geweichte Brösel und 2 Klar als Schnee dazu, salzt es und gibt 1 Löffel voll in kleine Schüsselchen von Papier, darauf gewürfelt geschnittenes Krebsfleisch mit Eingerührtem gemischt, deckt es mit dem Abtriebe zu, stellt sie auf das Blech und bäckt sie kühl.

Krebs-Pastetchen.

Mit Farce oder Ragout. Man treibt 5 Deka Krebsbutter mit 1 Ei und 2 Dottern ab, gibt 5 Deka feine Semmel in Milch geweicht, mit Scheeren und Schweifchen von 9 mittleren Krebsen gestoßen und etwas Salz dazu. Nun belegt man das Blech mit Butterteig, stellt die ausgebröselten kleinen Reife darauf, drückt sie durch den Teig, gibt den Abtrieb mit kaltem Ragout unterlegt hinein und bäckt es. Dann zieht man die Reife herab und servirt die Pastetchen heiß.

In Formen (Dariolen). Man macht mürben Teig von 18 Deka Mehl, 8 Deka Krebsbutter, 1 rohem und 1 hartgesottenem Dotter, etwas Wein und Salz und läßt ihn rasten. Wenn er dünn ausgetrieben ist, legt man die mit Krebsbutter ausgeschmierten Formen damit aus, füllt Krebs-Ragout ein, deckt sie mit Teig zu und bäckt sie.

Gefüllte Blättchen (Petits pâtés au naturel). Man macht den Teig von 18 Deka Mehl, 18 Deka Krebsbutter, 2 Dottern, 2 Löffel Wein, Salz und saurem Rahme, läßt ihn rasten, treibt ihn aus und legt ihn wie Butterteig zusammen. Dann messerrückendick ausgetrieben sticht man ihn mit einem Krapfenstecher aus, gibt Krebshachis auf die Hälfte der Fleckchen, bestreicht den Rand mit Ei, deckt die anderen darauf, bestreicht sie oben mit Krebsbutter und bäckt sie nicht zu heiß.

Krebs-Netzchen.

Von Krebsbutter, Semmelbeschamel, Hühnerfleisch, Dottern und Salz macht man Farce (Seite 33) und mischt würfelig geschnittene Champignons und Geflügel-Brustfleisch dazu. Dann legt man viereckige Stücke von ausgewässertem Schweinsnetze auf ein nasses Tuch, gibt auf jedes drei Krebsschweifchen mit der rothen Seite gegen das Netz, darauf einen Eßlöffel voll von der Farce, schlägt das Netz darüber zusammen und legt diese Päckchen mit den Schweifchen gegen oben gekehrt in eine Casserole, gibt Krebsbutter unten und oben, preßt sie anfangs mit einem flachen einpassenden Deckel nieder und bratet sie langsam mit Oberhitze.

Krebs-Meridon.

Zu einem Abtriebe von 5 Deka Krebsbutter und 4 Dottern mischt man 10 Deka Brösel von feiner Semmel, mit Obers befeuchtet, dann die würfelig geschnittenen Schweife und Scheeren von 15 Krebsen und mit Butter gedünstete Erbsen, füllt es in einen mit Spargelköpfen und Krebsfleisch ausgelegten Model und siedet es in Dunst.

Reis- und Käse-Speisen.

Reis-Meridon.

Mit Ragout. 14 Deka Reis weich und dick gedünstet gibt man zu einem Abtriebe von 6 Deka Krebsbutter und 3 Dottern, mischt den Schnee dazu, füllt die Hälfte in einen Model, darauf Ragout, dann den übrigen Reis und siedet ihn 1 Stunde in Dunst.

Mit Geflügelfleisch. Man mischt Krebsschweifchen und Fleisch von gebratenem Geflügel, würfelig geschnitten, nebst dem Reis zum Abtriebe, legt den Model mit Papier, darauf mit Krebsschweifchen und Spargelköpfchen aus, füllt den Reis ein und siedet ihn in Dunst.

Reis-Meridon in Butterteig.

Man kocht 14 Deka Reis mit Milch weich und dick, treibt ihn mit Krebsbutter und 4 Dottern ab und salzt ihn etwas, dann legt man eine Form mit Butterteig aus (Seite 58), füllt den Reis ein und unterlegt ihn zweimal mit Ragout von Krebsbutter und Geflügelfleisch, Bries, Euterl, Erbsen, schließt den Teig darüber, bäckt ihn und gibt ihm gestürzt noch besser Farbe.

Reis-Pastetchen (Croustades).

Mit Hachis oder Ragout. In eine Casserolle gibt man ein Stück Butter, eine kleine Zwiebel, 14 Deka Reis und so viel Suppe, daß der Reis bedeckt ist und kocht ihn ziemlich weich und dick und mischt geriebenen Parmesankäse dazu. Dann streicht man einen Krapfenstecher von 4 Centimeter Durchmesser mit Butter aus, stellt ihn auf ein Brettchen, drückt ihn mit Reis voll, streicht diesen oben gleich und stürzt ihn auf ein Blech zum Auskühlen. Man dreht hernach diese Krapfeln in Ei und Brösel mit Käse gemischt und macht oben mit einem etwas kleineren Ausstecher einen Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen, worauf man sie in Schmalz bäckt. Den Deckel hebt man ab, nimmt das weiche Innere heraus, füllt Hachis oder Ragout oder Fleischpüree ein und deckt sie wieder zu.

Mit kleinen Vögeln. In gut mit Butter ausgestrichene kleine Formen drückt man dickgekochten Milchreis ein, bäckt sie im Ofen, stürzt sie und höhlt sie aus. Dann gibt man in jedes etwas Salmi und einen gebratenen kleinen Vogel.

Gestürzter Reis.

Mit Leber und Sprossenkohl. Man drückt gedünsteten, mit Käse gemischten Reis mit einem Löffel in einen mit Butter ausgeschmierten Model am Boden und an der Seite ein, gibt geröstete Kalbs- oder Gansleber und abgeschmalzene Kohlsprossen hinein, deckt es mit Reis zu und stellt den Model bis zum Stürzen in heißes Wasser.

Mit Wildpret. Der Reis wird mit Butter und feingeschnittener Zwiebel ein wenig geröstet, dann mit Suppe gedünstet und mit gedünsteten gehackten Champignons gemischt. Dann legt man die mit Butter ausgestrichene Kuppelform mit Zungen zierlich aus, worauf man den Reis fingerdick eindrückt und den leeren Raum mit dickem Ragout von Wildgeflügel oder Stücken von Wild mit Püree von demselben Fleische anfüllt. Mit Reis bedeckt stellt man es eine Weile in das Rohr und stürzt es.

Mit Kalbfleisch und Schwämmen. Blätterig geschnittene Bratenreste dünstet man mit Butter und angelaufener Zwiebel auf, mischt

gedünstete Schwämme dazu und ausgekühlt 2 Eier. Man unterlegt damit in einer ausgebröselten Form gedünsteten Reis und bäckt es.

Mit Ragout oder Hachis. Man legt den Reismodel mit Krebsschweifchen, Morcheln, Spargel oder Karfiol aus, drückt den Reis ein und gibt, wenn er gestürzt ist, Ragout oder Hachis in die Mitte.

Mit Schweinfleisch. Man bereitet Reis wie Pilaw (Seite 92), mischt gesottenes, würfelig geschnittenes Fleisch von einem jungen Schweine dazu, drückt ihn in einen stark mit gehacktem Schinkenfleische ausgestreuten Kuppelmodel, stellt diesen eine Weile in heißes Wasser und stürzt ihn.

Geflügelreis. Einige Stücke von gebratenem Geflügel legt man in eine mit Fett ausgestrichene Form, mischt dann gedünsteten Reis mit Käse, drückt ihn ein, unterlegt ihn auch mit Geflügelstückchen und stellt die Form eine Weile in heißes Wasser. Ueber den gestürzten Reis gibt man dann mit einen Dotter verrührte Buttersauce.

Pilaw (Reis auf türkische Art).

In Wasser gekochten Reis, mit Safran etwas gelblich gemacht, unterlegt man in einem Kuppelmodel mit gebratenem, von den Beinen gelöstem Fleische von zahmen oder Wildgeflügel, worauf man es zugedeckt heiß werden läßt, bis sich an den Deckel viel Dunst ansetzt. Dann übergießt man den Reis mit heißem Fette von Geflügelbraten und bäckt ihn im Rohr, bis der Reis eine Kruste bekommt.

Käse-Kapseln (Fondus).

Man läßt 7 Deka Butter zerschleichen und 5 Deka Mehl darin anlaufen, gibt 7 Deka Parmesan- und $3^1/_2$ Deka Groyer-Käse gerieben dazu, wenn dieser sich etwas aufgelöst hat, fast 2 Deciliter siedendes Obers, verrührt es glatt, würzt es mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze voll Zucker und läßt es auskühlen. Dann rührt man 4 kleine Dotter darunter, die 4 Klar als Schnee und bäckt es in den mit Butter ausgeschmierten Kapseln von Papier, mit denen man es servirt.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 14 Deka geriebenen Parmesan-Käse, Salz, Muscatnuß und weißen Pfeffer und den Schnee der Klar dazu, füllt es in Papier-Kapseln, bäckt sie 10 Minuten und servirt sie gleich, da sie sonst zusammenfallen.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt in Milch geweichte Brösel dazu und wenn sie verrührt sind, 7 Deka geriebenen Parmesan-Käse und 2 Klar als Schnee.

Oder: Man rührt 3½ Deka Parmesan- und 2 Deka Schweizer-Käse, 3½ Deka zerlassene Butter, Pfeffer, Salz, 3 Dotter, den Schnee der 3 Klar und eine Messerspitze Zucker leicht zusammen.

Rahm-Pudding mit Käse.

Er wird (wie Seite 150) bereitet und in Dunst gesotten, dann schneidet man ihn zu Stücken, gibt dieselben in die Schüssel, daß die Schnittseiten gegen oben liegen, bestreut sie mit geriebenem Parmesan-Käse und schmalzt sie mit Butter ab. Als Garnirung gibt man gedünstete Leber oder warm aufgeschnittene Pökel- oder geräucherte Zunge.

Fleisch in verschiedenen Teigen.

Flaum-Pastete.

Mit braungedünstetem Fleische. Man gibt zwei zerlegte Tauben oder anderes Fleisch mit kurzer brauner Sauce in eine tiefe Schüssel, darüber einen Abtrieb von 10 Deka Butter, 4 Dottern, 2 Löffel sauren Rahm mit Schnee von 3 Klar und 2 Löffel Mehl gemischt und bäckt es schnell.

Türkische Flaumpastete. Man schneidet 25 Deka Schöpsenbraten fein zusammen und einen in Salzwasser gekochten Kohlkopf fein nudelig und mischt beides mit 7 Deka Reis, den man mit Suppe oder Wasser gekocht, einem Ei, Salz und Pfeffer. Dies häuft man in die mit Butter ausgestrichene tiefe Schüssel, bedeckt es mit obigem Abtrieb und bäckt es schnell.

Schöberl-Pastete.

Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab und gibt nach und nach 2 Deciliter Milch dazu, dann den Schnee der 4 Klar, 2 Deciliter Mehl und etwas Salz und bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Casserole schön braun. Gestürzt schneidet man einen Deckel heraus, nimmt vom weichen Innern etwas weg, gibt Wildprethaschee oder fein geschnittene Reste von Rindsbraten mit Butter und Petersilie aufgedünstet hinein, und eine Bratensauce in einer Schale dazu.

Farce-Krapfeln von Schmarnteig.

Man macht Farce von Kalbfleisch Nr. I (Seite 31) sticht Oblaten rund aus, taucht sie in Wasser, legt nußgroße Kugeln von Farce darauf, schlägt die Oblaten über wie Schlickkrapfeln, taucht sie in guten Schmarnteig (Seite 54) und bäckt sie in Schmalz.

Pastetchen von Schmarnteig.

Man macht Schmarnteig von 4 Deciliter Obers, 5 Dottern, 3 Deciliter Mehl, die 5 Klar als Schnee und etwas Salz. Dann läßt man eine Schwammerl- oder Becherform in Rindschmalz heiß werden, taucht sie auf der äußeren Seite in den Teig, fährt damit, sobald sich etwas davon angelegt hat, in das heiße Schmalz und bäckt ihn schön gelbbraun. Nachdem man auf einem mit Löschpapier belegten Siebe das Pastetchen von der Form gelöst hat, hält man diese wieder in das Schmalz, ehe man in den Teig fährt. Die gefüllten Pastetchen stellt man bis zum Gebrauche warm und legt sie über eine Serviette auf.

Frittaten-Würstchen.

Mit Ragout, Hirn oder Hachis. Auf Frittaten streicht man ein kaltes nicht zu saftiges Ragout oder mit Fleischbeschamel gebundenes nudeliges Geflügelfleisch oder abgedünstetes Kalbshirn oder mit Dottern legirten Hachis, rollt sie zusammen, schneidet sie an den Enden und in der Mitte ab, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Gefüllte Pfannenkuchen.

Ein Kalbsbries (Milch) überbrüht man mit siedendem Wasser, zieht das Häutchen ab, worauf man es fein hackt. Zugleich läßt man Zwiebel oder Schalotten in Butter anlaufen, gibt das Bries dazu und nach und nach 1 Deciliter weißem Wein, dann ein passirtes Kalbshirn. Wenn der Saft eingedünstet ist, streicht man dies auf Pfannenkuchen, schlägt sie gegen die Mitte zu übereinander, legt sie in eine flache Schüssel, gießt 2 Deciliter sauren Rahm darüber, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und läßt es $^3/_4$ Stunden im Rohre eindünsten.

Gefüllte Krapfen von Hefenteig.

Man macht zarten, abgeschlagenen Hefenteig von 28 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 2 Dottern, 2 Deka Hefe und der nöthigen Milch, läßt ihn gut gehen und formirt dann Kugeln, die man auf das Blech legt und nochmals gehen läßt, dann bäckt. Man raspelt die Rinde leicht ab,

schneidet einen Deckel weg, höhlt sie aus, füllt Hachis oder Ragout ein und gibt die innen mit Ei bestrichenen Deckel darauf. Nun sprudelt man Eier mit etwas Milch ab, schüttet es über die Krapfeln, läßt sie 1/4 Stunde stehen und bäckt sie in Schmalz schön gelb.

Oder: Man treibt den Teig dünn aus, sticht kleine Krapfeln aus, welche man mit Hachis füllt (wie Faschingskrapfen), läßt sie gut gehen, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Parmesankäs.

Würstchen (Canellons) von Hefenteig.

Kleinfingerlange Stückchen von dünnen Bratwürsten taucht man in dünnen, gegangenen Hefenteig und bäckt sie langsam in Schmalz.

Nudel-Pastetchen (Croustadas).

Feine Nudeln von 3 Dottern kocht man in Salzwasser, seiht sie ab, gibt sie in heiße Butter, etwas Salz und Pfeffer dazu und läßt die Feuchtigkeit verdampfen, worauf man geriebenen Parmesankäse beimischt und sie dreifingerdick auf einen mit Butter bestrichenem Casseroldeckel streicht. Wenn sie da erkaltet sind, sticht man sie mit einem kleinen Krapfenstecher aus, dreht sie in Brösel, dann in Eier und wieder in Brösel mit Käse gemischt, macht oben mit einem kleineren Ausstecher einen Einschnitt für den Deckel und bäckt sie in Schmalz. Man nimmt dann den Deckel und das Weiche heraus, füllt die Pastetchen mit Ragout oder nicht gestaubten, sondern mit Dottern gebundenen Hachis und gibt die Deckel wieder darauf.

Man kann die Nudeln auch mit Obers gekocht, in kleine mit Butter ausgestrichene Formen eindrücken, im Rohre backen, dann aushöhlen und füllen.

Nudel-Pastete.

Rostbraten mit sauren Rahm bereitet, schneidet man fein zusammen, kocht kurz und breit geschnittene Nudeln in Salzwasser und überschüttet sie auf dem Durchschlage mit kaltem Wasser. Dann mischt man die Nudeln mit warmer Butter, dem Fleische, welches in gleicher Quantität mit den Nudeln sein soll und dem Safte, füllt es in einen mit mürbem Teige (Seite 57) ausgelegten Model, schlägt den Teig darüber zusammen und bäckt es.

Maccaroni-Pastetchen.

Zu 1/2 Kilo Maccaroni nimmt man 20 Deka Lungenbratenfleisch und dünstet es mit 20 Deka blätterig geschnittenem Speck und 7 Deka Butter, 1 Zwiebel, Salz und gestossenem Pfeffer. Es wird dann fein

geschnitten und nebst 7 Deka geriebenen Parmesankäse zu den gekochten abgeseihten Maccaroni gemischt in kleine mit Frittaten ausgelegte Formen gefüllt und kurz gebacken. Oder man dünstet in dem Bratensaft eine ausgestreifte Bratwurst und Geflügelleber und mischt dies zum geschnittenen Fleische.

Maccaroni-Pastetchen.

Mit verschiedenem Fleische in Butterteig. Man kocht Maccaroni nicht ganz weich, seiht sie ab wie gewöhnlich und bereitet zugleich Verschiedenes von Fleisch, je mehr Gattungen, desto besser, als: Kleine Schnitzchen, Gansleber, Kalbshirn, Gebratenes von Geflügel, gebratene Würste, gekochte Zunge oder dgl. Von jedem aber nur für eine Lage. In den mit Butterteig ausgelegten Model gibt man dann eine Lage Maccaroni, bestreut sie mit Parmesankäse, darauf eine Fleischgattung, wieder Maccaroni, Käse und ein anderes Fleisch, so fort, bis der Model voll ist, worauf man es mit dem Teige deckt und bäckt.

Mit Farce und Ragout. Dicke lange Maccaroni werden so viel in gesalzenem Wasser gekocht, daß sie anschwellen und sich leicht biegen lassen, darauf in kaltes Wasser und dann auf ein trockenes Tuch gegeben. In der Mitte des mit Speck ausgelegten Kuppelmodels legt man ein dickes rundes Stück Zunge und dreht um dieses schneckenförmig die Maccaroni. Wenn sie dreifingerbreit so eingelegt sind, bestreicht man sie mittelst eines Pinsels oder Federbartes mit Eiklar und drückt Kalbsfarce fingerdick ein, so wird die Form ausgefüttert, aber auch inzwischen der leere Raum mit Ragout von Wildgeflügel oder Wildpret (Seite 36) gefüllt und mit Farce geschlossen. Die in Dunst gekochte gestürzte Pastete kann man mit Bestandtheilen von Ragout garniren, und gibt Sauce, wie sie zum Ragout verwendet wurde, in einer Schale dazu.

Mit Frittaten bereitet man sie wie die kleinen Maccaroni-Pastetchen und bäckt eine große $^1/_4$ Stunde lang.

Hascher-Pastete.

Reste von verschiedenem Braten schneidet man fein und gibt zu einem Suppenteller voll einige Löffel voll Bratensaft oder Sauce, Salz Pfeffer und bei lichtem Fleische, die feinen Kräuter, bei dunklem, Sardellen, Kapern und Limonienschalen und 4 Eier mit etwas guten Wein oder sauren Rahm abgesprudelt. Dies füllt man in eine mit mürben Pastetenteig ausgelegte Form, schlägt den Teig darüber zusammen, bäckt es und servirt eine Bratensauce dazu. Oder man legt die Form mit Maccaroni aus wie bei Maccaroni-Pasteten und siedet es in Dunst.

Risolen.

Man macht mürben Teig von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Dottern, Salz und Obers schnell zusammen, zerreißt ihn in Stücke, knetet diese wieder zusammen, läßt ihn 1 Stunde in einem feuchten Tuche eingeschlagen auf Eis rasten, worauf man ihn dünn austreibt. Dann gibt man nußgroße Kugeln von Fleisch- oder Fasan-Ragout (Salpicon Seite 257) oder Hachis, dick eingekocht und kalt, oder Farce von gekochtem Fleische oder Püree von Wildgeflügel in zweifingerbreiter Entfernung darauf, radelt sie umgeschlagen wie Schlickkrapfeln ab und läßt sie zugedeckt an einem kühlen Orte, bis man sie kurz vor dem Gebrauche in Schmalz bäckt. Nachdem man sie auf Löschpapier trocknen ließ, bestreicht man sie oben mit Krebsbutter, richtet sie über eine Serviette auf und gibt ein Häufchen gebackene Petersilie in der Mitte. Man kann sie auch zum Backen in Ei und Bröseln drehen und diese mit Parmesankäse mischen wo sie dann à la Villeroi heißen.

Mit Hirnfülle. Blanschirtes Kalbshirn wird passirt mit Butter und Petersilie geröstet. Wenn es trocken wird, mischt man etwas Buttersauce, Salz, Pfeffer und Dotter dazu, füllt damit Risolen wie obige und bäckt sie in Schmalz.

Chineser-Pastetchen.

Man treibt Butterteig dünn aus, sticht runde Fleckchen ab, legt auf die Hälfte davon Farcekugeln, bestreicht den Rand mit Ei und bedeckt sie mit den andern Blättchen. Nachdem man sie fest gedrückt hat, stülpt man den Rand auf, drückt ihn an den vier Ecken zusammen und bäckt sie in Rindschmalz.

Käs-Semmeln.

Zu Butterteig von 15 Deka Mehl macht man als Fülle einen Abtrieb von 5 Deka Butter, 2 Dottern, 2 Löffel milden sauren Rahm, und gibt 7 Deka geriebenen Parmesankäs und Schnee von 1 Klar dazu und wenn es zu weich sein sollte, etwas feine Brösel. Davon gibt man Häufchen auf viereckige Fleckchen von messerrückendick ausgetriebenen Teig, schlägt die Ecken über der Fülle zusammen, daß sie wie kleine Kaisersemmeln aussehen, bäckt sie mit Ei bestrichen auf dem Bleche und servirt sie heiß.

Würstchen von Butterteig (Canellons).

Mit Hirnfülle. Butterteig treibt man dünn aus, schneidet fingerlange Vierecke, streicht abgedünstetes Hirn auf, rollt Würstchen davon, die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Mit Bratwürsten. Dünne Würste bratet man, zieht ihnen den Darm ab und schneidet sie zu 5 Centimeter langen Stücken. In die Pfanne, worin sie gebraten wurden, gibt man etwas Suppe und Bratenfett, läßt es aufkochen und Schalotten, Petersilie und die Würstchen damit dünsten, bis der Saft eingegangen ist und sie Farbe haben. Von Butterteig schneidet man nun 8 Centimeter breite Streifen, bestreicht sie mit Ei, legt ein Stückchen Wurst darauf, rollt es in den Teig und wenn er etwas übereinander liegt, schneidet man ihn ab und drückt die Enden des Teiges zusammen. Man legt sie mit dem übereinander liegenden Teigende auf das Blech, stellt sie bis zum Gebrauche an einen kühlen Ort und bäckt sie mit Ei bestrichen $^1/_2$ Stunde. Oder man macht Teig von 28 Deka Mehl mit saurem Rahm und gutem Obers ohne Ei, salzt ihn und treibt ihn aus, worauf man 14 Deka dünnblätterig geschnittene Butter gleichmäßig darüber streut und ihn zusammenrollt, dann zu einem handbreiten Streifen austreibt. Nun schneidet man dünne rohe Bratwürste zu daumenbreiten Stückchen ab, dreht sie ebenso in den Teig und bäckt sie langsam.

Ragout-Würstchen.

Auf viereckige Fleckchen von dünn ausgetriebenen mürben Pastetenteig gibt man Ragout, rollt sie zusammen, dreht diese Würstchen in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und ziert sie mit Petersilie.

Faschschnitten mit Trüffeln.

Man legt einen Flecken von Butterteig über Papier auf das Blech, streicht rohe Wildpretfarce (Seite 32) auf, belegt sie mit Trüffelschnitzchen, gibt wieder Farce und Teig darüber, bestreicht diesen mit Ei und bäckt es. Dann schneidet man es zu zweifingerbreiten Schnitten.

Zaja.

Strudelteig von 4 Deciliter Mehl (Seite 55) zieht man nach dem Rasten fein aus, schneidet die Hälfte davon in 10 Stücke, die man auf dem mit Rand versehenen Bleche übereinander legt und dabei jeden Flecken mit zerlassener kalter Butter bestreicht. Dann streicht man die Fülle auf und legt den Rest des Teiges ebenso zu Stücken geschnitten und mit Butter bestrichen darüber.

Zur Fülle wird $^1/_2$ Kilo saftiges Rindfleisch, von allen Fasern befreit, fein geschnitten, mit Fett angelaufene Zwiebel dazu gegeben, mit Paprika und Majoran gewürzt, gesalzen und mit $1^1/_2$ Deciliter saurem

Rahm und 1 Dotter verrührt. Gebacken schneidet man es zu Stücken. Ebenso von Hühnern.

Vögel im Neste.

Mit einem großen Krapfenstecher sticht man Butterteig zu Blättern und die Hälfte davon zu Ringen aus. Auf jedes Blatt, dessen Rand man mit Ei bestreicht, gibt man etwas Haschee von Wild (Seite 34), mit Sardellen und saurem Rahm gemischt und einen mit Speck und Bröseln gebratenen Vogel, legt die Ringe darauf und bedeckt den Kopf mit einem Stückchen Teig, welchen man nach dem Backen wegnimmt. Von in Speck gebratenen Krammetsvögeln löst man die Brust mit Flügeln und Kopf in einem herab. Vom Uebrigen macht man Salmi (Seite 33), gibt sie in Pastetchen und in jedes ein warm gehaltenes Bruststück Wachteln kann man die Rückenknochen auslösen, sie mit Leberfarce füllen, den Hals zurückbinden, damit sie wie kleine Wildenten aussehen und gedämpft auf Salmi in gebackene größere Pastetchen setzen.

Fleisch- oder Butterteig-Pastetchen.

Hachis-Pastetchen werden am häufigsten von einem mit einem Krapfenstecher ausgestochenen Blättchen und etwas kleineren Ring mit Ei bestrichen, aufeinander gelegt, gebacken, dann mit Hachis (Seite 33), von beliebigem Fleische gefüllt und warm servirt.

Vol-au-vent-Pastetchen (wie Seite 62) füllt man mit jedem Klein-Ragout (Salpicon) oder Hachis oder Fleischpüree oder mit Hirn.

Oder: Man bratet Schnitzchen von jungem Schweinfleisch und Gänseleber mit Butter und Schalotten, gibt dies gestoßen wieder in die Butter nebst Salz, Pastetengewürz und etwas Wein (Madeira) und füllt es heiß in die heißen Pastetchen.

Gefüllte Blättchen (Pastetchen au naturel). Man sticht Blättchen aus mit einem gezackten Ausstecher von 6 Centimeter Durchmesser, füllt zwei und zwei mit Kalbsfarce Nr. I (Seite 31) oder anderer Farce oder Hachis oder Ragout (Seite 33 bis 36) zusammen, nachdem der Rand mit Ei bestrichen ist und tupft mit einem umgekehrten Ausstecher, welcher die Umfangsgröße der Fülle hat, ein wenig darauf, bestreicht die Oberfläche leicht mit Ei und bäckt sie schnell.

Dariol-Pastetchen. Man legt kleine runde Formen, die oben 5 und unten 3 Centimeter Durchmesser haben, mit dünn ausgerolltem Butterteige aus, füllt Geflügelfarce Nr. III (Seite 31) ein, deckt ein

Blättchen von Teig darüber, ziert dieses mit einem Sterne und in der Mitte mit einem Knopfe von Teig und bäckt sie mit Ei bestrichen bei mäßiger Hitze ungefähr $^1/_2$ Stunde. Ehe man sie aus den Formen stürzt wird der Deckel abgelöst, dann wieder darauf gegeben.

Oder: Man füllt in hohlausgebackene Pastetchen beliebiges Hachis mit Dottern und saurem Rahme gemischt, oder Ragout, oder Geflügelbrustfleisch nudelig geschnitten mit Schalotten oder Champignons gedünstet, gestaubt und mit Suppe, Wein und Glace aufgekocht.

Oder: Man gibt zu Bratwurstfülle angelaufene Petersilie und Zwiebel und etwas Suppe, deckt die Pastetchen mit Teig und bäckt sie.

Vergitterte Pastetchen. Man legt die kleinen Schüsselchen mit dünn ausgetriebenen Butterteige aus, füllt sie mit Ragout von Haus- oder Wildgeflügel, Fischen oder Krebsen (Seite 34—36), macht Gitter von Teigstreifen darüber, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie.

Trüffel-Pastetchen.

Mürben Pastetenteig (Nr. II, Seite 57) treibt man messerrückendick aus, legt davon einen Flecken auf das Blech und stellt die kleinen Reifformen darauf, die man mit Butter ausschmiert, dann mit Teig auslegt. Nun füllt man sie nicht ganz zur Hälfte mit Farce, wie bei den großen Trüffelpasteten, gibt ein Stückchen Gansleber mit Trüffeln gespickt und mit Gewürz bestreut darauf, dann wieder Farce, deckt sie mit Teig und bäckt sie, nachdem man in jeden Deckel ein Loch gestochen. Servirt man sie warm, so hebt man den Deckel nach Beseitigung des Reifes ab und gibt Aspik mit Wein aufgekocht hinein; gibt man sie kalt, so häuft man gehacktes Aspik statt des Deckels darauf.

Butterteig-Pasteten.

Krusten von Blätterteig (wie Seite 61) bereitet und gebacken füllt man mit Wildpret oder anderem braungedünsteten Fleische oder mit Ragout. Man belegt dieses mit größer geschnittenen Stücken von Fleisch, Karfiolröschen u. s. w. Pasteten gibt man auf einem Tortenbleche über eine Serviette auf die Schüssel.

Hohlausgebackene Pasteten (siehe Seite 61) füllt man aus dem Ofen kommend mit braungedünstetem Hammelfleisch oder Rehfleisch mit Wildpret- oder Salmisauce, oder Wildgeflügel mit Trüffel- oder Champignonssauce, oder Ochsengaumen mit Schalotten bereitet (Seite 246) oder mit einem saftigen Hachis, gibt den Deckel darüber und servirt die Sauce in einer Sauciére dazu.

Vol-au-vent-Pasteten (siehe Seite 62). Nachdem man einen Deckel ausgehoben und den weichen Teig herausgenommen hat, gibt man Ragout oder Hachis oder Fleisch mit kurzer brauner Trüffelsauce oder gespicktes, gedünstetes Kalbsbries, mit würfeliger Gansleber und geräucherter Zunge gemischt hinein.

Pasteten mit Gitter. Auf ein rundes Blatt von Butterteig streicht man Kalbsfarce nicht ganz bis an den Rand, darauf in die Mitte dick gehaltenes Ragout, bedeckt dieses wieder mit Farce und macht von Teigstreifen ein Gitter darüber, indem man sie zuerst nach einer Richtung legt, dann nach Bestreichen mit Ei etwas schief über quer. Nachdem auch diese mit Ei bestrichen sind, legt man am Rande einen Teigring darüber und bäckt die Pastete.

Verzierte Pasteten mit Wildpret. Auf ein rundes Blatt von Butterteig (Seite 58) oder von mürbem Teige Nr. II (Seite 57), streicht man fingerdick Wildpretfarce (Seite 32) nicht ganz bis an den Rand, belegt diese mit Schnittchen von gebratenem Hasen- oder Rehrücken, gibt wieder Farce und Fleisch abwechselnd darauf, bis es wie eine Halbkugel aufgeschichtet ist, worauf man den vorstehenden Teigrand mit Ei bestreicht und ein etwas größeres Blatt von Butterteig darüber legt. Nachdem die Oberfläche desselben mit Ei bestrichen wurde, legt man am Rande einen Ring von Teig darauf, schneidet in der Mitte oben eine Oeffnung aus und läßt von dieser einige vom Teig ausgeschnittene Blätter heraushängen, welche den Schnitt verdecken und den Dunst herauslassen, damit nicht beim Backen der Teig gesprengt werde. Man ziert den Deckel mit dünnem ausgestochenen Teig, bestreicht diesen ebenfalls mit Ei und ritzt die Schnittseite mit dem Messer in gleich weiter Entfernung ein, damit der Teig beim Backen aufsteigt. Wenn man die Pastete warm servirt, gibt man Wildpretsauce in einer Schale dazu.

Pasteten in Reifform.

Die mit Charnieren versehenen ausgetriebenen Pastetenreife sichern das gute Aussehen der Pastete und erleichtern die Arbeit. Eine solche Reifform wird mit Butter ausgeschmiert, über vierfaches Papier auf das Blech gesetzt und mit mürbem Pastetenteig (Seite 57) am Boden und seitswärts ausgelegt. Dann drückt man Geflügel- oder Wildpretfarce ein, unterlegt sie mit den schönen Fleischstücken, deckt sie mit einem Blatte von Teig, nachdem man mit einem kleinem Ausstecher eine 4 Centimeter weite Oeffnung gemacht hat und steckt in diese einen zusammengerollten

Teigstreifen, dessen obere Seite man vorher in fingerbreiter Entfernung eingeschnitten hat, verziert den Deckel mit Teig und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze ungefähr zwei Stunden lange. Wenn der Deckel beim Backen Farbe bekommt, muß man ihn mit Butter bestreichen und mit Papier überdecken. Man nimmt die Pastete noch warm, aber nicht gleich nachdem sie aus dem Ofen gestellt wurde, aus dem geöffneten Reife, schneidet den Deckel aus, hebt ihn ab, gibt einige Löffel voll Fleischessenz hinein und bedeckt sie wieder.

Wenn man diese Pasteten kalt geben und länger erhalten will, füttert man sie innerhalb des Teiges mit dünnen Speckplatten aus, bedeckt auch die Farce unter dem Deckel mit solchen, nimmt den Reif erst nach einer Stunde ab und schneidet den Deckel beim Gebrauche aus.

Für Pasteten mit Schnepfen, Rebhühnern oder Krammetsvögeln nimmt man nebst Fleisch derselben auch Hasenfleisch zur Farce und rechnet zu 50 Deka Fleisch, 25 Deka Speck, 10 Deka Semmelbeschamel, 2 Eier, Pastetengewürz, Salz, Geflügelleber und bei Schnepfen die Eingeweide wie für Schnepfenkoth bereitet. Anstatt das Brustfleisch gespickt einzulegen, kann man das Wildgeflügel auch wie zu Galantine auslösen, über Nacht marinirt (ohne Oel) liegen lassen (Seite 23), dann die Haut mit Farce, unter welche man würfelig geschnittene Trüffeln mischt, vollfüllen und den Thieren ihre natürliche Gestalt geben, ohne sie zuzunähen. Man schneidet sie dann in drei Stücke ab und legt sie zwischen die Farce ein.

Für Pasteten von Fasan, Auerhahn oder dgl. durchzieht man das Brustfleisch mit Speck und macht vom übrigen Fleische nebst frischem Schweinfleische, Speck, den feinen Kräutern, Trüffeln, Salz, Pfeffer, etwas dicker spanischer Sauce und zwei Dottern die Farce. Oben unter dem Speck legt man ein Lorbeerblatt und wenn man dieses nach dem Backen weggenommen hat, gibt man einige Löffel voll von der mit gutem Wein aus dem Gerippe gekochten Essenz hinein und läßt die Pastete ein paar Tage stehen, ehe man sie servirt. Nebst dem Brustfleische kann man auch mit Trüffeln gespickte Gansleberstücke einlegen.

Für Pasteten von Kapaun oder dgl. durchzieht man die Brustschnitzchen mit Speck und Schinken oder Trüffeln und macht vom übrigen Fleische, der Leber und Kalbs- oder Schweinfleisch die Farce.

Für Pasteten von Haus- oder Wildtauben gibt man zu 7 Deka Speck und 7 Deka Kernfett, Zwiebel und Petersilie, 40 Deka Kalbfleisch, 30 Deka Reh- oder Hasenfleisch würfelig geschnitten, einige Champignons, 2 Sardellen, Limonienschalen, Pfefferkörner, Salz, etwas

Essig und 2 Tauben. Wenn die Tauben genügend gedünstet sind, nimmt man sie heraus, viertheilt sie und läßt das Uebrige besser eingehen. Mit dem Safte befeuchtet man blätterig geschnittene, feine Semmelschmolle, gibt sie zum Fleische und schneidet und stoßt alles. Zwischen dieser Farce gibt man die Tauben in die mit Teig ausgelegte Reifform. Während die Pastete bäckt, macht man braune Sauce mit Fleischabfällen, Bertramessig, Rahm und Kapern, gibt ein paar Löffel voll in die aufgeschnittene Pastete und die übrige in einer Schale dazu.

Für Wildpret-Pasteten schneidet man von einem gebratenen Hasen das Rückenfleisch zu Scheiben, und macht von den Keulen mit eben so schwer Speck nebst dicker Wildpretsauce, gutem saurem Rahm, 2 Dottern dem nöthigen Salz und Gewürz die Farce, welche man mit dem Fleische, (und in Wein gekochten Trüffelscheiben) unterlegt. Die Abfälle kocht man mit Suppe aus und gibt einige Löffel voll von dieser Kraftbrühe oben hinein, ehe man die Pastete kaltstellt.

Trüffel- oder Gänseleber-Pasteten

in Terrinen [1]).

Die Terrine (ein gleichweiter ziemlich hoher Porzellantopf [1]), wird mit Speckplatten ausgelegt, dann die Farce mit Leberstücken und Trüffeln unterlegt, eingedrückt und mit Speckplatten und dem Porzellandeckel bedeckt. Man stellt die Terrine dann in einer tiefen Casserole bis zur Hälfte in siedendes Wasser, und belegt den Deckel mit dickem festem Teige aus ordinärem Mehle, Eiklar und Wasser, damit er nicht durch die Hitze leidet, und läßt es bei mäßiger Hitze zwei bis drei Stunden im Rohre. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gibt man Glace mit sehr gutem Weine aufgekocht hinein, deckt sie wieder zu und stellt sie später an einen kühlen Ort. Diese Pasteten müssen einige Tage vor dem Gebrauche gemacht werden. Wenn man sie lange Zeit erhalten oder versenden will, gießt man sie nach Abheben des Deckels mit Schweinschmalz voll, legt, nachdem es gestockt ist, Papier darüber und verklebt den Deckel mit Staniol. Beim Gebrauche nimmt man das Fett ab, sticht davon Löffelweise heraus, häuft es auf einen Teller und garnirt es mit Aspik, oder gibt es in die Mitte von in Reifform gesulzter Aspik.

---

[1]) Diese Töpfe, wie sie für die Straßburger Trüffelpasteten anstatt der ehemals gebräuchlichen ungenießbaren Form aus festem Teig nun üblich sind, erleichtern die Erzeugung solcher Pasteten, sowie deren Versendung und längere Erhaltung.

Für eine Trüffelpastete schneidet man zwei oder drei Gänselebern entzwei und das Grünliche, wo die Galle war, weg, stutzt sie außen herum zu, so weit sie dünn ist, spickt die schönen Stücke mit Trüffeln (Seite 12), würzt sie mit den feinen Kräutern und Salz, stellt sie zugedeckt beiseite und dünstet einige gereinigte und geschälte Trüffeln mit Butter und einem Glase Madeira. Dann macht man die Farce, indem man 1 Kilo rohes Schweinfleisch vom Rippenstücke und 1 Kilo Speck, jedes für sich schneidet und stoßt. Die Abfälle der Trüffeln dünstet man mit gehacktem Speck, gibt die Leberabschnitzeln, Schalotten, Salz und weißen Pfeffer dazu, stoßt und passirt es nebst dem Fleische und Speck und mischt 2 Eßlöffel Rum dazu. Von dieser Farce oder ähnlich bereiteter aus Fleisch von Wildgeflügel und Gansleber, drückt man in die mit Speck ausgelegte Terrine ein, legt darauf zwei Leberstücke und ein paar Trüffeln, gibt wieder Farce so fort, bis der Topf voll ist, zuletzt mit Farce bedeckt gleich gestrichen, worauf man sie bedeckt und bäckt.

Fisch- und Krebs-Pasteten.

Zu Trüffelpastete für Fasttage spickt man Stücke von frischem Lachse oder Salbling aus Haut und Gräten gelöst mit Sardellen und dünstet sie mit Butter und den feinen Kräutern. Dann macht man von eben so viel Hechtenfleisch mit Semmelbeschamel, Krebs- und Sardellenbutter, den feinen Kräutern und Dottern eine Farce, zwischen welche man die Lachsstücke und Trüffelscheiben in eine mit Butterteig ausgelegte Reifform einlegt. Zuletzt gibt man Butterstückchen darauf und beendet sie wie Pasteten in Reifform.

Für Krebspasteten macht man Geflügelfarce Nr. II (Seite 31), und dünstet Kalbsbriese mit Butter und den feinen Kräutern. Diese gibt man zu Scheiben geschnitten nebst Krebsschweifchen zwischen die Farce in eine mit Pastetenteig ausgelegte Reifform und beim Aufmachen anstatt der Speckschnitten etwas Krebssauce und servirt sie warm.

Als Fischpastete gibt man gebratene Fischstücke in Rahmsauce mit Paprika oder Fische mit brauner Sauce in eine hohlausgebackene Pastete.

Schüssel-Pasteten. (Auf englische Art.)

Zartes Fleisch von Hühnern oder Tauben, vorzüglich jedoch von Wildgeflügel, zu Stücken geschnitten, bestreut man mit Salz, Pfeffer, fein geschnittenen Schalotten, Petersilie, Champignons oder Limonienschalen, gibt etwas guten Wein dazu und läßt es über Nacht zugedeckt stehen. Den folgenden Tag legt man einen Streifen von Blätterteig auf englische

Art (Seite 60) in die Pie- oder Pastetenschüssel[1]) über den Rand, läßt ihn etwas heraushängen, bedeckt den Boden mit Speckschnitteln und dünn geklopften Schnitzchen von Lungenbraten oder Kalbsschlegel und gibt das marinirte Fleisch darauf. Man bestreut es mit Speckwürfeln und Bröseln oder belegt es mit Schnittchen von rohem Schinken und bedeckt es mit einem Blatte von Butterteig, legt einen Teigring am Rande darauf, ziert den Deckel, bestreicht ihn mit Ei und stellt die Schüssel in das Rohr. Man bäckt es 1—2 Stunden nicht sehr heiß und legt nach ½ Stunde mit Butter bestrichenes Papier über den Teig und servirt dann eine kräftige Sauce dazu, von der man auch nach Abnehmen des Deckels etwas hineingibt.

Für Hasen-Pie spickt und marinirt man Schnitzchen vom Rückenfleisch mit Limoniensaft, Zwiebel, Pfeffer, Lorbeerlaub, überbratet sie mit Butter, legt sie zwischen Hasenfarce (Nr. III, Seite 32) ein und bedeckt sie mit Speckschnitten und beendet sie wie obige und gibt spanische Sauce dazu.

Kalte Fleischkuchen (Gateau) oder Käse.

Hasenkäse. Man bereitet gekochte Wildpretfarce von den vorderen Theilen und den Keulen eines Hasen, wie Nr. I (Seite 32). Wenn sie passirt ist, mischt man noch würfelig geschnittenen geräucherten Speck oder auch eine Gansleber roh gestoßen und passirt dazu und drückt sie in eine mit Butter oder Schweinschmalz ausgestrichene, mit Papier ausgelegte, glatte, lange oder runde Form oder Casserole zweifingerdick ein. Man bäckt den Kuchen im Rohre ungefähr eine Stunde, bis er sich am Rande vom Geschirre löst, stürzt ihn erst erkaltet nach Erwärmen des Geschirres und läßt ihn vor dem Gebrauche ein paar Tage an einem kühlen Orte stehen.

Zur Verbesserung des Fleischkuchens kann man nebst den Speckwürfeln auch solche von gesottener geräucherter Zunge und von ein paar mit Wein gekochten, dann geschälten und geschnittenen Trüffeln, und einige Löffel voll Madeira-Wein beimischen, und das mit Butter ausgestrichene Geschirr mit Schweinsnetz auslegen, welches man darüber zusammenschlägt und oben auch mit Butter bestreicht.

Rohe Hasenfarce macht man von den hinteren Stücken wie Wildpretfarce Nr. II (Seite 32), und mischt auch etwas Wildpretsauce und

[1]) Diese Pie- oder Pastetenschüsseln von starkem Porzellan, die man zum Backen von Mehlspeisen hat, sind unten am Rande mit Einschnitten versehen, damit die Hitze entweichen kann. Sie werden auf das Blech gestellt.

Speckwürfel oder auch Zunge, Trüffeln und guten Wein mit 1 Löffel Rum gemischt bei. Man drückt die Farce über ein Blatt Papier in eine mit Butter ausgestrichene glatte runde Form, gibt auch oben ein bestrichenes Papier auf die Farce, und siedet sie bei zwei Stunden in Dunst, wobei man öfters heißes Wasser nachgibt, damit dieses so hoch steht, als die Farce in der Form.

Für Rehkäse verwendet man Schultern und Hals gedünstet, damit sich das Fleisch leichter stoßen und passiren läßt oder für rohe Farce das von Häutchen und Sehnen befreite Fleisch eines ungebeizten Schlegels. Weiter bereitet man es wie Wildpretfarce Nr. I und II und obigen Hasenkäs.

Lungenbratenkuchen. Das Fleisch wird nebst Speck fein geschnitten, mit angelaufener Zwiebel, Salz und Pfeffer gestoßen, mit saurem Rahm, würfeligem Specke und ein paar Dottern gemischt, in den mit Speck ausgelegten Model gedrückt, langsam gebacken.

Leberkäs. Man bratet 30 Deka Schweins-Coteletten und 30 Deka über Nacht in Milch gelegene Kalbsleber mit Speck, viel Zwiebel und fünf Champignons nur leicht ab, stoßt die Leber noch heiß nebst Zwiebel und Champignons und wenn es fein ist, mit dem fein geschnittenen und gestoßenen Schweinfleische und einer abgeriebenen und in Milch geweichten Semmel. Dann wird es passirt und mit dem nöthigen Salz und Gewürz (6 Körner Pfeffer, 2 Neugewürz und 1 Gewürznelke gestoßen), und 10 Deka würfelig geschnittenem bis zum Durchsichtigwerden heiß gemachtem Speck, dann 2 Eiern gemischt und in eine mit Fett ausgestrichene Form gegeben und mit Oberhitze in Dunst gekocht. Nach 2 Tagen legt man den zu Stückchen geschnittenen Käs in Aspik ein.

Gansleberkuchen. Leber von 2 Gänsen dünstet man mit Butter, schneidet den vierten Theil davon würfelig, das Uebrige stoßt man mit 2 hartgesottenen Dottern, würzt es mit den feinen Kräutern, Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskatblüthe, mischt würfelig geschnittenen Speck, Zunge und die Leber, oder auch überkochte Trüffeln dazu, drückt es in den mit Speck ausgelegten Model ein und bäckt es oder legt das Geschirr mit Papier aus und siedet es in Dunst.

Oder: Man stoßt mit der Leber einer Gans eine abgeriebene, in Wein und braune Suppe geweichte Semmel und 3 frische Dotter und mischt etwas Pastetengewürz und Salz, Speck und Zunge, oder auch Trüffeln dazu.

Marmorirter Kuchen. Man überkocht 1 Kalbsenter, 1 Schweinsohr und Wammel, etwas von Ochsenobergaumen, geräucherte Zunge und

Kammfleisch. Ausgekühlt wird alles nudelförmig geschnitten, sowie auch das schöne Fleisch von einem rohen Poulard. Dann läßt man Petersilie, Schalotten, Champignons in Butter anlaufen, überdünstet damit das Geschnittene, würzt es mit Pfeffer und Salz, bindet mit etwas Fleischbeschamel (Seite 29) und gibt feingeschnittenen frischen Speck, passirte Kalbs- oder Gänseleber und einige Dotter dazu. Gut gemischt füllt man es in einen mit Speckschnitten ausgelegten Model und bäckt es langsam.

Russischer Kuchen. 28 Deka Kalbfleisch, 14 Deka Kalbsleber, 7 Deka geräucherten Speck, 7 Deka Kernfett, 1 Zwiebel und einige Champignons schneidet man kleinwürfelig, gibt nebst Salz, Pfeffer, Neugewürz, Muskatblüthe in eine Casserole, bedeckt es mit Rindsuppe und kocht es zugedeckt weich, worauf man es stoßt, passirt und mit 2 Dottern mischt. Während des Kochens macht man auch rohe Kalbsfarce (Seite 31) und schneidet gleich groß würfelig geräucherten Speck, Zunge und Trüffel und mengt dies mit ganzen Pistazien untereinander. Dann streicht man einen glatten Model gut mit Rindschmalz aus, drückt fingerdick rohe Farce am Boden und seitwärts ein, streut von dem würfelig Geschnittenen hinein, darauf gibt man eine Schichte gekochte Farce, fährt so abwechselnd fort, bis der Model voll ist, zum Schlusse rohe Farce und siedet es zwei Stunden in Dunst.

Kaltes Fleisch mit Aspik und Saucen.

Fleischkäse mit Aspik.

Wildpret- oder Leberkäse mit Aspik glasirt. Man gräbt den glatten Blechmodel, in welchen man einen Fleischkäse in Dunst gesotten hat, die folgenden Tage in Schnee oder Eis und bedeckt den Boden mit Aspik (Seite 25). Wenn diese gestockt ist, belegt man sie zierlich mit Zunge, Kapaunfleisch (oder auch Trüffeln) und gibt Aspik darüber. Wenn auch diese fest geworden ist, wird der Fleischkuchen glatt zugestutzt und vorsichtig in die Form gegeben, worauf man den Raum um den Kuchen mit Sulze ausfüllt.

Eingelegte Fleischkäse. Auf das in einer Form fingerdick gesulzte Aspik, legt man zu Stücken geschnittenen Wildpret- oder Leber-Kuchen kranzartig halb übereinander oder beliebig ein und gießt die Zwischenräume mit Aspik aus.

Gansleberkuchen in fingerdicke Stücke geschnitten sticht man rund aus und Trüffel- oder Zungenscheiben mit einem kleineren Ausstecher von anderer Form und klebt mit kalter dicker Sulze ein solches Stück auf jedes Stück Kuchen. Wenn dieses fest angesulzt ist, legt man sie mit der gezierten Seite auf gesulztes lichtes Aspik und gießt solches darüber. Man sticht dann die Kuchen mit einem etwas größeren erwärmten Ausstecher aus, stürzt das Ganze über Papier auf ein Brettchen und erwärmt das Geschirr mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche. Diese Scheiben über Aspik auf die Schüssel gerichtet, garnirt man mit Eiern, Aspik, Feldsalat u. dgl. und gibt in die Mitte Mayonnaise von harten Dottern.

Kleine Kuchen von Fleischpüree (Seite 236) werden lau gestürzt kaltgestellt und wie die großen Käse über die am Boden ausgelegte Sulze wieder in die Becherform gegeben und diese am Rande mit Aspik angefüllt. Gestürzt stellt man sie auf gesulztes Aspik, mit dem man den Boden der Schüssel ausgefüllt hat und garnirt sie mit Aspik.

Kaltes Hasensalmi.

Man dünstet die Keulen und Schulter eines Hasen nebst $^1/_2$ Kilo Schweinfleisch, 15 Deka Speck, vielen Zwiebelscheiben, 2 Deciliter sehr guten Wein, (2 Trüffeln), Pfeffer, Neugewürz, Thymian, Bertram, einem Lorbeerblatt und Salz. Während man dann das Fleisch schneidet, dünstet man in dem Fette eine Gansleber, welche man darauf mit dem Uebrigen stoßt und passirt. Man gibt es schichtenweise mit dem zu Scheiben geschnittenen Rückenfleische unterlegt, in eine mit Butter ausgestrichene Form, stellt es $^1/_4$ Stunde in siedendes Wasser, dann an einen kalten Ort, stürzt es nach Wiedererwärmen der Form und ziert es mit Aspik.

Kleine Formen von gesulzter Farce.

Von Leber- oder Wildpretfarce bereitet man Würfel oder gesulzte Stücke wie für Garnirung (Seite 154), gibt sie auf gestocktes Aspik in eine Schüssel und garnirt sie mit gehacktem Aspik.

Fleischpüree von Wildgeflügel mit würfeligen angelaufenen Speck und Zunge und kalten Aspik gemischt gibt man in kleinen Formen zum Sulzen und ziert sie gestürzt mit Aspik.

Gesulzte Gansleber.

In Aspik eingelegt. Mit Trüffeln gespickte Gansleber legt man zwischen Speckschnitten in eine Casserole und bratet sie zugedeckt im

Rohre. Man nimmt sie dann noch warm aus dem Specke und dreht sie in weißes Löschpapier, um das Fett zu entfernen. Zum Schneiden der Leber, taucht man das Messer in heißes Wasser und legt die Stücke dann in Aspik ein.

Passirt mit Aspik und Oel. Man stoßt und passirt eine gedünstete Gansleber, rührt dies auf Eis mit 2 Deciliter Aspik und 7 Deka Oel, füllt es, sobald es dicklich wird, in den Reifmodel und ziert es nach dem Stürzen mit Sulze.

Mit Fleisch gemischt. Man mischt zur gestoßenen Gansleber nebst Aspik auch gestoßenes Fleisch von Geflügel, passirt es und füllt es wie obiges gerührt in die Form. Oder man mischt würfelig geschnittenes Brustfleisch von Wildgeflügel und Trüffeln zur Leber und Aspik und sulzt es in kleinen Becherformen.

Hirn in Aspik.

Kalbshirn wird mit einer gesäuerten klaren Braise gedünstet und ausgekühlt zu Stückchen geschnitten, welche man zwischen Aspik in kleine Formen einlegt.

Muscheln mit kalter Fülle.

Von in Suppe gekochtem Kalbshirne zieht man das Häutchen ab, läßt es erkalten und schneidet von einem Hirne ungefähr 8 Würfel. Dann gibt man 3 Eßlöffel Oel mit Essig und Petersilie gemischt darüber und läßt es zugedeckt über Nacht stehen. Man setzt so viele Muscheln, als Hirnstücke sind, auf Eis, gibt in jede einen Würfel, spritzt rund herum gelbe Mayonnaise, läßt aber das Hirn darüber herausstehen und gibt außen herum fein geschnittenes Aspik. Man stellt die Muscheln beim Gebrauche über eine Serviette auf die Schüssel.

Oder: Man mischt das zu Stückchen geschnittene gedünstete Hirn mit kalter Kräutersauce (Seite 120), füllt es in die Muscheln und streut Aspik darüber, oder ziert es mit Eiern, Sardellen und Krebsfleisch.

Kalte Galantine.

Vom Haus- oder Wildgeflügel löst man die Beine aus (Seite 14), zieht die Haut der Flügel und Füße ein, läßt das Fleisch überall gleich dick und belegt die dünneren Stellen mit Stücken, die man an anderen weggeschnitten. Weiter ist dabei Alles zu beobachten, was bei warmer Galatine (Seite 234) gesagt ist, für kalte Galatine muß man sie 2 Tage vor dem Gebrauch bereiten, und in der Brühe erkalten lassen,

damit man sie fein aufschneiden kann. Man legt die Scheiben auf gehacktes Aspik und garnirt sie mit solchem von verschiedener Farbe. Mit Sulze von Kalbsfüßen in ein irdenes Geschirr gegeben und mit zerlassenem Rindsfette fingerdick bedeckt, kann man Galantine von Haus- oder Wildgeflügel im Winter mehrere Wochen aufbewahren.

Von Kapaun oder Indian. Vom Fleische mit Ausnahme der Bruststücke, dann von der Leber, Schwein- und Kalbfleisch bereitet man Farce, belegt sie mit Zunge, Speck und dem Brustfleische, alles zu Streifen geschnitten und kann auch würfelige Trüffeln und ganze Pistazien darüber streuen. So füllt man es abwechselnd, bis die Haut voll ist, worauf man sie zunäht und die Galatine in Speck und Leinwand geschnürt, dämpft, was bei einem Indian 2 Stunden dauert.

Oder: Man nimmt zur Farce vom ausgeschnittenen Fleisch und Gansleber, Beinmark, Schalotten, Champignons, Salz, Pfeffer, Majoran und mischt das Brustfleisch, Zunge, Kalbseuter, Schweinfleisch und Trüffeln, würfelig geschnitten, darunter.

Von Fasan. Farce von ausgelöstem Fleische und Kalbfleisch unterlegt man mit Speck, den Brustfleische, Zunge, Trüffeln und Gansleber.

Von Kalbsschulter. Man schneidet eine Schulter der Länge nach auf, löst die Beine aus und nimmt das Fleisch gleichmäßig weg, daß es nur kleinfingerdick am Häutchen bleibt. Es wird dann vorsichtig etwas geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Vom ausgeschnittenen Fleische macht man Farce wie Nr. III (Seite 31), mischt würfeligen Speck und Zunge darunter, häuft sie nach der Länge wurstartig auf die Fleischseite, schließt die Schulterhaut darüber, heftet sie zusammen und dreht Leinwand über die Wurst, die man wie bei der Galantine bindet, verschnürt und mit Speck, Wurzeln, Gewürz und Suppe dämpft.

Oder: Man macht die Farce von Kalbfleisch mit Gansleber; roh gestoßen und passirt, mit Semmelkoch (Seite 29) ein paar in rothen Wein gekochten, fein gehackten Trüffeln, Salz und Pfeffer gemischt, unterlegt sie wie obige von Kapaun mit Speck, Zunge, Pistazien und beendet sie wie die vorige.

Farcirtes Fleisch als Wurst.

Man schneidet einen Kalbsschlegel der Länge nach auf und löst das Bein aus, läßt nur fingerdick Fleisch an der Haut, das Uebrige wird mit Beinmark, Semmel und Dottern zu Farce gemacht. Die Hälfte davon streicht man auf, belegt sie mit Zunge und Speck, gibt die übrige darauf, dreht es strudelartig zusammen und umwindet die Wurst mit Spagat.

Man legt sie auf Beine, Wurzeln und Speck und gibt zum Dünsten Suppe dazu. Der Saft wird geseiht, beim Auskühlen darauf gegeben und das kalt aufgeschnittene Fleisch mit Aspik geziert.

Oder: Von rohem Reh- oder Hasenfleische macht man eine Farce wie Seite 32. Dann schneidet man Speck, Zunge oder Schinken, Brustfleisch von Kapaun und Gansleber zu langen fingerdicken Streifen und legt diese (mit den Farben wechselnd) in die Farce ein, daß diese sie bindet. Zu einer Wurst formirt, wickelt man es in Speckplatten und Papier, windet Spagat herum und bratet es. Erkaltet aufgeschnitten ziert man es mit Aspik.

Von gemischtem Fleische. Man treibt durch die Fleischschneidmaschine 50 Deka rohes Fleisch von Rehhals oder Schulter, 50 Deka Schweinfleisch und 50 Deka Kalbfleisch, jedes für sich. Dann mischt man es recht gut und gibt dabei Salz, Pfeffer, Neugewürz, 1 große Zwiebel fein geschnitten, die Schale 1 Limonie, 2 Eier, 20 Deka würfelig geschnittenen Speck und etwas Semmel in Wein geweicht, dazu. Man formirt davon eine Wurst, die man in eine frische Speckschwarte eindreht und mit Bindfaden umschnürt.

Man legt sie mit den Knochen und Wurzeln und Gewürzen wie für Aspik in eine Fischwanne, gibt $1^1/_2$ Liter Wasser, 1 Liter Wein und 7 Deciliter Essig dazu. Nach 3 Stunden kochen legt man die Wurst in ein kleineres Geschirr, seiht die Brühe durch ein Tuch darüber und läßt es 3 Tage stehen. Die gesulzte Brühe wird, wenn nöthig, geklärt als Aspik dazu verwendet.

Preßwurst.

1 Kilo frisches Schweinfleisch, die Ohren des Schweines und $^1/_2$ Kilo geräucherte Zunge, alles gekocht, schneidet man zu würfeligen und länglichen Bröckeln. Mit Zwiebel, Salz und Pfeffer gewürzt und 28 Deka Speck, würfelig geschnitten und heiß gemacht, gemischt, füllt man es in einen Schweinsmagen und verbindet ihn auf beiden Seiten. Man kocht diese Wurst mit Wasser, gutem Essig, Lorbeerblättern und Limonienschalen volle 2 Stunden. Wenn man sie aus dem Sude nimmt, legt man sie zwischen 2 Bretter, beschwert sie etwas und servirt sie kalt fein aufgeschnitten, mit Aspik garnirt, mit Essig und Oel.

Schweinskopf.

Farcirt. Der Kopf von einem jungen Schweine wird mit einem Stücke Hals abgeschnitten, rein geputzt und gesengt, auf der unteren Seite

aufgeschnitten, worauf man die Haut so ablöst, daß nur fingerdick Fleisch daran bleibt und die Fleischseite mit Salz und Pfeffer bestreut. Das von den Beinen gelöste Fleisch und noch einmal so viel von den Schultern oder Kalbfleisch und frischen Speck schneidet man fein, gibt Salz und Gewürz dazu und stoßt es. Dann schneidet man geräucherte, nur halbgekochte Zunge in daumendicke Streifen, geräucherten Speck in kleinfingerdicke, ebenso Gansleber und überkochte Kalbsohren nudelig und legt diese Dinge mit den Farben wechselnd zwischen die Schichten von Farce ein, näht den Kopf, so wie die Augen und die Schnauze mit Spagat zu und über den Halsschnitt ein rundes Stück Haut von der Keule oder Schulter. Fest in ein Tuch gewickelt, kocht man ihn wenigstens 2 Stunden lang mit gesalzenem Wasser, Wurzeln, Gewürzen, Knochen und Schweins- und Kalbsfüßen und beschwert ihn ein wenig, nachdem er darin erkaltet ist. Der Sud wird geklärt und gesulzt zum Zieren verwendet, davon legt man eine Rosette auf die Stirne und gibt das Uebrige herum, nachdem man den Kopf abgetrocknet, am Halse eine Scheibe glatt abgeschnitten und die Kopfhaut mit Fleischglace bestrichen hat. Man servirt eine kalte Senfsauce mit Kräutern oder Kapern dazu.

Gepökelt als falscher Wildschweinskopf. Man sengt die Schwarte wie bei falschem Schwarzwild (208) angegeben, wäscht den Kopf und löst ihn wie den vorigen aus, schneidet alles Drüsenartige weg und reibt die Fleischseite so wie das übrige schöne Fleisch von Kopf und Hals und etwas vom Schlegel mit Salpeter und Salz ein, schlägt die Haut zusammen, schwert es etwas ein und gibt es an einen kühlen Ort, wo man es bei öfterem Umkehren ungefähr acht Tage läßt, bis das Fleisch durch und durch roth geworden. Dann schneidet man das Fleisch in 5 Centimeter große Würfel, ebenso eine geräucherte Ochsenzunge, 1 Kilo Speck in kleinere Würfel (und Trüffeln in große Stücke), mischt dies und füllt es in die unten zusammengenähte Kopfhaut, näht die Haut von der Keule über den Halsschnitt, gibt dem Kopfe seine natürliche Form und bindet ihn ein. Dann wird er mit Schweins- und Ochsenfüßen, Wurzeln, Gewürz, Wachholderbeeren, Wasser und rothem Wein, wie zur Beize Nr. II, so lange gekocht, bis er in die Höhe steigt, was mehrere Stunden dauert, worauf man noch als Probe mit einer Spicknadel hineinstechen kann, wenn sie leicht herausgeht, stellt man ihn beiseite. Nach einer Stunde nimmt man ihn aus dem Sude und schnürt ihn fester ein. Den andern Tag kann man ihn verspeisen oder, aus dem Tuche gelöst, mit dem geseihten, entfetteten Sude bedeckt, mit Rindsfett übergießen und an einen kühlen Ort gestellt, mehrere Wochen aufbewahren.

Gesulzt. Von einem rein gesengt und gewaschenen, gespaltenen Schweinskopf nimmt man das Hirn heraus und kocht ihn mit Wasser und gibt 3 Kalbsfüße, Salz, Essig, Wein, Wurzeln und Gewürz, wie bei Aspik (Seite 25) dazu. Wenn er weich gekocht ist, nimmt man ihn noch heiß aus dem Sude, löst die Beine aus und belegt das Fleisch der einen Kopfseite mit fingerdicken Streifen von gekochter Pökelzunge, Luftspeck und Essiggurken, schlägt die andere, noch heiße Seite darüber und heftet die Haut zusammen. Man wickelt nun diesen Kopf in eine naßgemachte Serviette und läßt ihn zwischen zwei Brettchen eingeschwert erkalten. Den andern Tag wickelt man ihn aus, schneidet ihn zu Stücken und garnirt diese mit der, wie Aspik geklärten, gestockten Sulze und gibt Essig und Oel dazu.

Als gestürzte Sulze. Man schneidet das im Sude ausgekühlte Fleisch dick nudelig, klärt dann die Sulze, mischt das Fleisch dazu, wenn sie geseiht ist und füllt damit einen Model voll, den man zum Sulzen in kaltes Wasser stellt. Die vorstehenden Theile einer Form kann man früher mit rother Sulze ausgießen. Oder man legt eine glatte Form auf dünn eingegossene Sulze mit gelben und rothen Rüben, Essiggurken, Petersilie u. s. w. aus, ehe man das Gemischte einfüllt.

Als Harlequinschnitten. Man kocht einen halben Schweinskopf und 2 bis 4 Schweinsfüße, löst die Beine aus und schneidet das Fleisch zu großen Würfeln, so wie auch gekochte Pökelzunge, Luftspeck, beliebige Fleischreste von Kalb oder Geflügel und Essiggurken. Mit Pfeffer, Limonienschalen und etwas Essig gemischt, läßt man es stehen, bis die sulzige Brühe geseiht ist, worauf man sie dazu gibt und noch Häringstücke und hartgekochte geschälte Eier beifügen kann. Man legt nun eine glatte Form mit einem großen Stücke sehr weich gekochter Schwarte aus, füllt das Gemischte ein, schlägt sie darüber zusammen und stellt es zum Sulzen in kaltes Wasser.

Als Wurst. Man nimmt Kopf und Füße, ehe sie ganz weich sind, aus dem Sude, löst die Beine aus und schneidet das Fleisch zu Würfeln, dreht es wurstförmig in eine Serviette, bindet sie an beiden Enden fest, schnürt Bindfaden netzartig darüber und kocht es in der Sulze fertig und läßt es darin erkalten, nachdem man sie geseiht hat. Ausgewickelt wird die Wurst zu Scheiben geschnitten, auf die Schüssel gelegt und eine kalte Kapern- oder Kräutersauce (Seite 114) mit hartgesottenen Dottern bereitet, darüber gegeben. Oder man garnirt die Schüssel mit abgemachtem Vögerl- oder nudelig geschnittenem Salate, Häringstücken, Eierscheiben u. dgl. und gibt Essig und Oel dazu.

Wildschweinskopf.

Wenn der Kopf gut gereinigt ist, löst man die Haut vom Oberrüssel ab, schiebt sie zurück, haut das Bein weg und läßt ihn über Nacht im Wasser liegen. Dann gibt man ihm Salz, Thymian, Lorbeerblätter in Maul, Augen und Ohren, steckt ihn in einen Topf und kocht ihn mit 2 Liter Wasser, 2 Liter rothen Wein, 4 Deciliter Essig, einer in 4 Theile geschnittenen Limonie, ganzem Gewürz und Wurzeln. Im Sude ausgekühlt wird er auf die Schüssel gelegt, mit Pomeranzenblättern geziert, dann steckt man eine Limonie in das Maul und gibt Essig und Oel mit Pfeffer gewürzt oder eine kalte Senfsauce dazu.

Gepökelt bereitet man einen Wildschweinskopf wie den falschen (Seite 286).

Gesulztes Milchferkel.

Man schneidet den Kopf und die Füßchen bis zum Kniegelenke weg; dann das Thier nach der ganzen Länge auf und löst die Beine aus, nachdem es ausgenommen ist, dreht es dann wie eine Wurst zusammen und diese in Leinwand, worauf man sie netzartig einschnürt und wie einen Schweinskopf kocht. In der Brühe ausgekühlt, wird es ausgewickelt und zu Scheiben geschnitten, mit der gesulzten Brühe geziert.

Gesulzter Ochsenkopf (ungarisches Rebhuhn).

Ein Stück Ochsenkopf (Vormaul) einen Ochsenfuß und einige Schweinsfüße kocht man mit Wasser, etwas Essig, Salz, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatte, Thymian und ganzem Pfeffer. Wenn etwas davon weich ist, nimmt man es heraus, löst die Beine aus und schneidet das Fleisch ausgekühlt geklärt. Dann mischt man das Fleisch mit warmer Sulze, (oder auch gehackte Kapern und länglich geschnittene Sardellen), gibt es auf fingerdick in einer Form gestockte Sulze und läßt es in kaltem Wasser stehen. Sollte Fleisch oder Sulze zu fest sein, so kann man es besser kochen und etwas Suppe oder auch Wein dazu geben. Man schneidet davon schöne Stücke und gibt Essig, Oel und Pfeffer dazu.

Hirschkopf und Füße.

Man kocht die gereinigten Füße und Kopfstücke mit Beize Nr. 1 und weißem Weine und schneidet dann das von den Beinen gelöste Fleisch nudelig, mischt es mit ebenso geschnittenen Sardellen und gibt es mit der klaren Sulze gemischt in eine Form, läßt es stocken und gibt Essig und Oel zur gestürzten Sulze. Oder man macht das geschnittene

Fleisch mit kalter Kräuter-, Kapern- oder Senf-Sauce ab und garnirt es mit der gehackten Sulze.

Gesulzte Gans.

Man kocht 4 zerhackte Kalbsfüße mit 3 Liter Wasser recht weich und seiht die Brühe dann zu einer auf Zwiebel- und Wurzelscheiben gelegten fleischigen Gans. Man gibt noch Bertramblätter, 1 Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer und Salz dazu, so viel Wasser, daß die Gans bedeckt ist und etwas guten Essig. Langsam gekocht, läßt man sie in der geseihten Brühe erkalten, entfettet und klärt dann die Sulze und gibt sie über die zerlegt in einer Schüssel aufgelegte Gans.

Kaltes Wildpret.

Mit Sauce. Von einem ungebeizten, beim Braten nur mit Fett, Suppe und Limoniensaft begossenen Hasen schneidet man das Rückenfleisch und das Bessere von den Keulen zu dünnen Scheiben. Das übrige Fleisch wird abgeschabt, geschnitten und gestoßen, dabei auch 2 fein geschnittene Zwiebeln, 4 Sardellen, 1 Kaffeelöffel Kapern und etwas Essig dazu gegeben und passirt, mit 14 Deka Oel und Essig nach Bedarf zu einer dicken Sauce verrührt, die man mit dem Fleische abwechselnd in eine Schüssel gibt und mit Aspik, Sardellen und Kapern ziert.

Oder man gibt über kalt aufgeschnittenes Wildpret eine kalte Eier-, Kräuter-, Kapern-, Senf- oder Sardellen-Sauce (Seite 118 bis 122) und garnirt es mit Aspik, Eiern, Feldsalat, Sardellen u. dgl.

Auf wälsche Art. Gebratenes Hasen- oder Rehfleisch schneidet man nudelig, ebenso gesulztes Aspik und einige Sardellen (bei einem Hasen 8 Stück), dieses richtet man in einer Schüssel bergartig auf, macht von den Abfällen kalte Wildpretsauce (Seite 122), streicht sie darüber und ziert es mit Aspik.

Mit gesulzter Sauce. Man taucht Schnitten von kaltem Braten in Wildgeflügel-Sauce (Seite 119), läßt diese sulzen und ziert das aufgelegte Fleisch dann mit lichtem und rothen Aspik.

Mit Aspik. Man schneidet gebratenes kaltes Fleisch von Reh-, Gemsen- oder Hirschrücken oder Schlegel zu dünnen Schnittchen, legt es in einer Schüssel auf und ziert es mit ausgestochenem oder geschnittenem Aspik (Kugeln, Würfeln, Nudeln u. s. w., letztere von schichtenweise eingegossenem, verschiedenfarbigen Aspik und kalter Fricassée).

Mit Butterblumen und Rettig. Auf ebenso aufgelegtes Wildpret macht man in der Mitte einen Strauß von Butterblumen

(Seite 147) mit grünen Blättern (von Petersilie und Citronen) zusammengesetzt, oder statt der Butterblumen von weißen und rothen Monatrettigen und gibt außen um das Fleisch gehacktes Aspik.

Wildschweinfleisch mit kalter Sauce. Kalt aus dem Sude genommenes Fleisch (Seite 205) wird dünn aufgeschnitten und Senf à la Diable (Seite 121) oder Wachholder-Sauce (Seite 118) dazu gegeben. Man kann dazu auch die Brust mit dem Bauchfleische verwenden, indem man alle Beine auslöst, das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut, zusammenrollt, bindet und kocht.

Kaltes Schweinfleisch.

Ein mit Zwiebel und Pfeffer marinirter, in Papier gebratener Schlegel (Seite 191) wird aufgeschnitten, zu Thee oder anderen Getränken gegeben und Senf dazu servirt.

Mit Sauce. Ein Rückenstück wie Schwarzwild gedünstet (Seite 208) schneidet man wie solches kalt auf und gibt französischen Senf oder Senf à la Diable oder kalte Wachholder-Sauce dazu.

Schweinerner Fisch. Der Jungfern- oder Lendenbraten eines Schweines wird mit Knochen, Zwiebel, Wurzeln und Gewürzen, Wasser und etwas Essig, wie für Beize Nr. I gekocht und mit dem Sude ausgekühlt. Den folgenden Tag gibt man ihn zu Scheiben geschnitten wie den Kalbsschlegel auf Thunfischart auf eine lange Schüssel und kalte Sardellensauce Nr. I (Seite 122) darüber.

Ebenso gekocht gibt man das Fleisch auch dünn aufgeschnitten wie Schinken zu Thee oder Bier.

Schinken, Krenfleisch, geräucherte Würste kalt aufgeschnitten (siehe Seite 243).

Kaltes Rindfleisch.

Ein mürbes Stück Rindfleisch oder Lungenbraten, gesalzen, geklopft und mit Speck, Schinken, Zungen, Selchwürstchen und Essiggurken schief hinein gespickt, legt man auf zerhackte Schweins- oder Kalbsfüße, Wurzeln und Gewürze, gibt Suppe, Essig und Wein dazu und dünstet es langsam. Man läßt es mit der geseihten Brühe übergossen kalt werden, schneidet es zu Scheiben und garnirt es mit dem gesulzten Fleischsafte.

Englischer Braten wird im ganzen Stücke oder zu Scheiben geschnitten aufgelegt und mit Mixed-Pickles garnirt.

Oder man dünstet mit Knoblauch und Speck gespicktes Fleisch von von der langen Schale, garnirt es mit kaltem Erdäpfelpüree, kleinen Gurken und eingelegten Schwämmen und gibt Essig und Oel dazu.

Als Fleischsalat. Saftiges gesottenes oder gebratenes Rindfleisch schneidet man zu gleichen Würfeln und mischt es ein paar Stunden vor dem Serviren mit nachfolgender Sauce, so wie mit Kappern in Streifchen geschnittenen Sardellen und Essiggurken. Dann häuft man es auf die Schüssel und garnirt es mit sauren Bohnenschotten, Erdäpfeln, Salat o. dgl.

Für die Sauce verrührt man hartgesottene Dotter mit Essig, Oel, etwas Senf, Petersilie, geriebenen Zwiefel und Pfeffer. Oder man nimmt von Senfsaucen mit Kappern wie Seite 121 zu Essig und Oel.

Kalter Schöpsenschlegel.

Man schneidet Zwiebel, Petersilie, Limonienschalen und Majoran sehr fein, mischt Ingwer und Pfeffer dazu und dreht den Speck in diese Mischung, mit dem man so wie mit Schinken einen geklopften abgezogenen Schlegel schief hinein durchzieht. Man dünstet ihn mit Beize bei verklebtem Deckel, läßt ihn mit der Brühe erkalten, putzt ihn dann sauber ab und gibt eine Sauce von gestoßenen Sardellen, Schalotten, Pfeffer, Limoniensaft, Essig und Oel darüber und gefüllte Oliven herum.

Kaltes Kalbfleisch.

Einen wie gewöhnlich einfach gebratenen oder mit Speck durchzogenen Schlegel schneidet man kalt auf und ziert das in einer Schüssel aufgelegte Fleisch mit Aspik oder Butterblumen oder Rettig.

Mit Sauce. Man legt das etwas dicker aufgeschnittene Fleisch auf eine Schüssel und gibt eine kalte Mandel-, Eier-, Kräuter-, Kapern- oder Senf-Sauce (Seite 118 bis 121) darüber. Oder man taucht jedes Stück in Häring-Sauce (Seite 122), garnirt es mit kaltem, roth gefärbtem Erdäpfelpüree (Seite 142), grünem Salate und hartgekochten gefüllten Eiern (Seite 152).

Mailtraitirter Schlegel auf Thunfischart. Ungefähr 2 Kilo von einem nach der Länge gespaltenen schönen Kalbsschlegel blanschirt und häutelt man ab, salzt das Fleisch und klopft es tüchtig mit dem hölzernen Hammer 15 Minuten. Nun dreht man es zu einer Wurst (doch so, daß der Faden des Fleisches der Länge nach geht), wickelt diese in eine Serviette, bindet beide Enden recht fest nahe am Fleische und wickelt den Spagat auch netzartig um die ganze Wurst. Diese legt man auf die weggelösten, zerhackten Beine, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, Lorbeerblätter, Thymian und so viel Wasser und Essig (aber nicht zu sauer) dazu, daß die Wurst bedeckt ist und kocht es zugedeckt 2 bis 3 Stunden lang. Man läßt die Wurst über Nacht in

der geseihten Brühe in einem irdenen Geschirre liegen, löst sie einige Stunden vor dem Gebrauche aus dem Tuche, schneidet das Fleisch zu kleinfingerdicken Scheiben, legt diese so auf eine lange Schüssel, daß die Wurst nur etwas auseinandergeschoben erscheint, bedeckt sie mit Sardellen-Sauce Nr. I (Seite 122), zu der man etwas von der sulzigen Brühe rührt und schöpft die herabgeflossene wieder über das Fleisch. Wer diese Speise zum ersten Male bereitet, erschrickt über das zerfallene Aussehen beim Schneiden; doch so faserig, weiß und zart muß es sein, um fischartig zu erscheinen. Alle Mängel lassen sich durch Gleichrichten mit einem Messer und durch das Bedecken mit der Sauce unkenntlich machen.

Schlegel als falscher Lachs. Zwei Kilo vom dicken Fleische häutelt man rein ab, reibt es mit Salz und 5 Deka Salpeter ein, legt es in einen Steintopf oder dgl. und gibt $^1/_2$ Limonie, 2 Möhren, eine Sellerie zu Scheiben geschnitten nebst einer Hand voll Petersilie, 2 Lorbeerblätter, einigen Gewürznelken, 1 Löffel Pfefferkörner, etwas Wachholderbeeren und Thymian, theils unten, theils oben dazu, schwert es durch 4 Tage ein und kehrt es täglich 2 Mal um. Dann gibt man Essig und Wasser zu gleichen Theilen dazu, kocht das Fleisch weich und läßt es im Sude erkalten. Man gibt dann 7 Deka feinstes Oel darüber und läßt es wieder mehrere Tage bei öfterem Umwenden stehen. Beim Gebrauche schneidet man es dünn auf und gibt kalte Buttersauce mit Sardellen (Seite 119) statt Mayonnaise darüber.

Mit Sardellen gespickter Schlegel. Man löst die Haut los und streift sie gegen das Bein zurück, sticht dann Löcher mit einem schmalen Messer in das Fleisch und schiebt in diese abwechselnd Speck und Sardellen (jede Sardelle in 8 Theile geschnitten). Nun zieht man die Haut wieder darüber und näht sie am Ende an. Man salzt den Schlegel ein, läßt ihn einige Tage liegen und hängt ihn darauf einige Tage in Rauch. Man wäscht ihn recht gut ab und bratet ihn bei fleißigem Begießen mit Butter und Suppe. Der Bratensaft darf nie eingehen, damit er licht bleibt und wird entfettet durch ein Sieb über den Schlegel gegeben, den man damit kalt werden läßt, dann aufschneidet.

Gespickte Nuß. Diese wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen und mit Speck durchzogen, gedämpft und in der Brühe ausgekühlt. Dann schneidet man den Speck gleichmäßig ab, bestreicht die Oberfläche mit kaltem Aspik, streut Gehacktes darauf, ziert die Schüssel mit Aspik und gibt eine kalte Kapern- oder Kräuter-Sauce in einer Schale dazu.

Oder man spickt die Nuß regelmäßig mit Speck, Zunge, Trüffeln und Essiggurken nach dem Faden des Fleisches hineingezogen, dämpft sie

zwischen Speckschnitten, läßt sie damit in der Brühe erkalten, schneidet dann das Gespickte gleichmäßig ab, damit die Farben sich gut ausnehmen, übergießt das Fleisch mit kaltem Aspik, ziert es mit dunklem und gibt Kapern-Sauce mit hartgesottenen Dottern (Seite 120) dazu.

Coteletten mit Mayonnaise. Coteletten werden mit den feinen Kräutern zwischen Speckschnitten weiß gedünstet, während des Auskühlens etwas beschwert, in Mayonnaise getaucht, in einer über Eis gestellten Schüssel aufgelegt, daß die Rippen, über welche man Papiermanschetten macht, in der Mitte in die Höhe stehen und mit Aspik garnirt.

Oder man durchzieht die Coteletten mit Essiggurken, Speck, Zunge, Trüffeln und dünstet sie zwischen Speckschnitten, schwert sie ebenfalls während des Auskühlens ein und schneidet sie schön zu. Man legt sie auf gesulztes Aspik in ein flaches Geschirr, worin man sie ebenso dick mit Sulze übergießt. Nach dem Festwerden schneidet man sie mit einem erwärmten Messer aus, stürzt das Geschirr auf ein mit Papier belegtes Brettchen, erwärmt das Geschirr mit einem Tuche, hebt es ab und gibt die mit einem breiten Messer herausgehobenen Coteletten im Kranze auf die Schüssel, Mayonnaise in die Mitte und außen herum Aspik

Kaninchen (Lapin) auf Thunfischart.

Man löst das Fleisch von Rücken und Schlegel ab, klopft es tüchtig und behandelt es wie den maltraitirten Kalbsschlegel (Seite 291).

Kaltes Wildgeflügel.

Fasanen, Rebhühner u. dgl. werden gespickt und gebraten, dabei mit Butter und Suppe begossen, dann zerlegt man sie und stellt die Thiere wieder wie ganz zusammen oder legt die Stücke mit dem Brustfleische bedeckt auf die Schüssel und ziert es mit Aspik.

Als gestürzte Sulze. Man schneidet das Brustfleisch zu dünnen Stücken und belegt mit diesen so wie Zunge, gekochten Trüffeln, harten Eiern u. s. w. dünn eingegossenes Aspik (Seite 25) und gibt etwas Sulze darüber. Das übrige Fleisch, von Haut und Beinen gelöst, wird fein geschnitten und gestoßen, mit etwas von der Sulze gemischt, in eine kleinere Form gegeben, gesulzt und gestürzt zu Stücken geschnitten, welche man dann einlegt, worauf man die Zwischenräume mit Sulze ausfüllt.

Mit kalter Sauce. Einen Auerhahn, Birkhahn u. s. w. gibt man in eine Casserolle mit Wurzeln, Gewürzen, Kalbsfüßen, einem Stücke Wadschinken, wie für Aspik, bedeckt das Ganze mit Suppe und weißem

Weine und läßt es je nach dem Geflügel mehrere Stunden dünsten. Man läßt es in der geseihten Brühe erkalten, oder kocht die Beigaben noch besser aus, klärt die gestockte Brühe, säuert sie dabei mit Limoniensaft und Estragon-Essig, läßt sie wieder sulzen, ziert damit die Schüssel und gibt eine kalte Senfsauce (Seite 121) oder Wachholdersauce (Seite 118) dazu.

Oder man schneidet Fleisch von gebratenem oder gedünstetem Geflügel auf und gibt eine kalte Kapernsauce (Seite 120) darüber.

Oder man schneidet das Brustfleisch auf, macht vom Uebrigen Wildpretsauce (Seite 114) ohne Dotter und gibt sie darüber.

Mit gesulzter Sauce. Man bratet die Thiere in Speck gebunden, zerlegt sie ausgekühlt, verwendet die Abfälle zu Wildgeflügel-Sauce (Seite 119), in welche man die schönen Stücke eintaucht und über Eis gestellt sulzen läßt. Man legt sie dann in der Schüssel auf und ziert sie mit Aspik oder auch mit Trüffeln.

Schnepfenbrüste in gesulzter Farce. Von gebratenen Schnepfen löst man die Bruststücke ab und macht vom übrigen Salmi (Seite 33), zu der man auch den Schnepfenkoth (Seite 154) mischt. Man gibt so viel kaltes, flüssiges Aspik dazu, daß es sich sulzen kann und füllt es in einen Kuppelmodel, wobei man es mit Bruststücken unterlegt. Nun läßt man es fest werden, stürzt die Sulze und steckt in den hohlen Raum in der Mitte die Köpfe hinein, so daß die Schnäbel in die Höhe stehen.

Kaltes Hausgeflügel.

Mit Aspik. Man zerlegt einen gebratenen oder mit Oberhitze gedünsteten Indian oder Kapaun, schneidet das Brustfleisch in dünne Schnitzchen und bedeckt mit diesen das bergartig in der Schüssel aufgelegte Fleisch, welches man mit ausgestochenem oder schön geschnittenem Aspik in einer oder mehreren Farben ziert und garnirt.

Als gestürzte Sulze. Man legt einen glatten Model auf dünn eingegossenes, festes Aspik mit Brustfleisch, Zungen (Trüffeln) u. s. w. zierlich aus (Seite 27), bedeckt es wieder mit Sulze und gibt, wenn auch diese gestockt ist, das übrige Fleisch nudelig geschnitten und die kalte Sulze darauf und läßt sie stocken.

Mit Mayonnaise. Die schönen von den Beinen gelösten Fleischstücke von gebratenen Hühnern, Kapaun oder Indian taucht man mit einer Gabel in gut gerührte Mayonnaise (Seite 119), legt sie einer auf Eis gestellten Schüssel über gehacktem Aspik auf, die Bruststücke zuletzt und ziert den Rand mit Aspik von mehreren Farben.

Mit Trüffeln und Mayonnaise. Das Brustfleisch von einem Kapaune oder Indian schneidet man zu schönen Stücken von gleicher Größe und Form, taucht sie in Mayonnaise, legt sie auf eine Schüssel und stellt diese auf Eis. Nun belegt man sie mit gekochten, schön schwarzen Trüffeln, welche man zu Scheiben geschnitten und ausgestochen hat, gleichmäßig nach einer einfachen Zeichnung mit einem Blätterkranze o. dgl. Dann gießt man, wenn es gestockt ist, ganz kalte, lichte, dicke Sulze darüber, wodurch es spiegelartig wird und läßt diese fest werden, worauf man sie halb über einander über gehackter Sulze oder Mayonnaise kranz- oder bergartig in eine Schüssel auflegt und mit Caviarschnitten und Krebsschweifchen oder rother Sulze garnirt.

Mit Saucen. Gebratenes oder gedämpftes Geflügel kalt zerlegt, auf eine Schüssel gegeben und mit kalter Eier-, Kräuter- oder Kapern-Sauce übergossen (Seite 118 bis 121), garnirt man mit Aspik.

Von Gans oder Indian fein aufgeschnittenes Brustfleisch, in einer Schüssel aufgelegt, übergießt man mit kalter Mandelsauce (Seite 118) oder englischer Senfsauce (Seite 121), oder gibt Pomeranzenkren (Seite 117) in einer Schale dazu.

Mit Kapern-Sauce (auf Genueser-Art). Man dünstet einen Indian oder Kapaun, tranchirt ihn noch heiß, und übergießt ihn in der Schüssel aufgerichtet mit gekochter Kapernsauce (Seite 120), läßt ihn erkalten und ziert ihn mit Pomeranzenblättern, Kapern und gefüllten Oliven.

Hühnersalat. Junge fleischige Hühner bindet man zum Braten in Speckschnitten, damit sie weiß bleiben. Zerlegt marinirt man sie eine Stunde oder auch länger mit Oel, Estragonessig, Salz und Pfeffer Dann schneidet man von schönem Häuptelsalate die Herzchen in 4 Theile, die übrigen Blätter wie breite Nudeln und macht beide Theile mit Essig, Oel und Salz ab. Den geschnittenen Salat häuft man auf die Schüssel und belegt ihn bergartig mit den Hühnern. Am Rande herum gibt man gefüllte Eier (Seite 152) und die Salat-Herzchen.

Mit Mayonnaise. Weißgedünsteten Hühnern zieht man die Haut ab, legt sie in die Schüssel, gibt Mayonnaise mit Sardellen darüber und garnirt sie mit abgemachtem Feldsalat.

Oder man taucht die fleischigen Stücke von Hühnern in Mayonnaise, läßt sie sulzen, legt sie dann in einer Schüssel kranzartig auf, gibt in die Mitte gemischten Salat von Bohnenschoten, Spargelerbsen, Sprossenkohl u. s. w. und garnirt den Rand mit Sardinen, Eiern, Krebsschweifchen und Caviar.

Butter als kalte Speise.

Sardellenbutter mit Rettig.

Sardellenbutter von ungefähr 30 Deka Butter und 15 bis 20 Deka passirten Sardellen (Seite 44) läßt man in kaltem Wasser wieder fest werden, formirt davon mit in kaltes Wasser getauchten Händen eine zweispannenlange Walze, dreht sie zu einem Kranze zusammen, legt diesen auf einen Teller, streicht die Butter mit einem Messer glatt und kerbt sie dann mit einem spitzen Messer fein ein. In die Mitte stellt man kleine weiße und rothe Monatrettige, denen man die dünnen Würzchen abgeschnitten hat, damit sie stehen können und die Herzblätter in der Höhe sind. Um die Butter gibt man Häufchen von Schnittlauch und dem gehackten Gelben und Weißen von hartgekochten Eiern und servirt auf einen anderen Teller aufgelegte Brotschnitten dazu.

Butter mit Caviar.

Man gibt süße Butter mit Caviar-Häufchen und halben Limonien auf einem Teller und dünne Brotschnitten auf einen anderen dazu.

Oder: Man mischt halb Butter, halb Caviar und etwas Limoniensaft und streicht es dünn auf Brotschnitten oder geröstete Semmelschnitten, die man auf einem Teller aufrichtet und mit rothen Radieschen garnirt.

Butterschnitten.

Gezierte Schnitten (Canapées). Von weißem Kornbrote (am besten einen Tag alt) macht man gleiche Stücke in der Form von Semmelschnitten und schneidet die Rinde davon weg, oder sticht sie oval aus. Man bestreicht sie mit Sardellenbutter und bestreut diese in schiefen Reihen mit feingeschnittenem Zungen- oder Schinkenfleische, Schnittlauch und dem Weißen und dem Gelben von hartgesottenen Eiern oder nur mit fein geschnittenem Fleische von Bratenresten.

Oder: Man bestreicht Semmelschnitten halb mit frischer, halb mit Sardellenbutter, belegt sie gitterartig und am Rande herum mit nudelig geschnittenen Sardellen und gibt mit den Farben wechselnd Häufchen von Eiern, Kapern und Lachs oder Schinken in die Zwischenräume.

Oder: Man streicht süße Butter auf Brotschnitten, belegt sie mit Schinkenstreifchen und gibt zwischen diese Schnittlauch, gehackte Dotter und Caviar mit Limoniensaft betropft.

Butterschnitten mit Fleisch (Sandwichs). Auf geröstete Schnitten von Korn- oder Milchbrot streicht man frische Butter, belegt sie

mit dünnen Scheiben von Zunge, Schinken oder Gänsebrustfleisch und deckt eine bestrichene Schnitte darüber. Oder man belegt die Schnitten mit dünnen Schnitzchen von Geflügel-, Kalbs- oder Wildbraten, streicht etwas englischen Senf darauf, gibt wieder eine Fleisch-Scheibe und auf diese eine Butterschnitte.

Sandwichs mit Wildgeflügel. Das Brustfleisch einer gebratenen kalten Schnepfe o. dgl. schneidet man zu dünnen Schnittchen, das übrige Fleisch recht fein, stoßt es, mischt es mit 20 Deka Butter, etwas Limoniensaft, Salz und weißen Pfeffer und stellt es kalt. Damit bestreicht man dünne Schnitten und belegt sie mit dem Brustfleische.

Mit marinirten Fischen. Auf Butterschnitten streicht man etwas englischen Senf und belegt sie mit Häringstücken.

Zu Butterbrot gibt man Sardinen, Anchovis oder Scombri oder neue Häringe oder Kieler Sprotten oder dgl. gereinigt, von der Mittelgräte gelöst, wie ganz zusammengelegt und legt sie dann zu Stücken geschnitten darauf.

Butterschnitten mit Lachs oder Schinken. Schnitten von Kornbrot bestreicht man mit Butter und bestreut sie mit fein gehacktem Schinken oder an Fasttagen mit geräuchertem Lachse, welche letztere man auch mit solchen von Caviar auflegen kann.

Mit rohem Fleische. Ein Stückchen mürbes Rindfleisch, am besten von Lungenbraten, schabt man aus den Fasern, zerdrückt und hackt es dann und gibt Salz, Pfeffer und etwas Zwiebel oder Knoblauch dazu, mischt es mit etwas Butter und streicht es auf Schnitten von Brot mit süßer Butter bestrichen und legt wieder Butterschnitten darüber. Nebst den genannten Gewürzen kann man auch Muskatnuß oder Limonienschalen und bei Zwiebel Thymian und bei Knoblauch Majoran dazu geben oder Sardellen-Butter dazu mischen.

Einfache Thee-Schnitten. Man legt drei dünne, mit süßer oder Sardellen-Butter bestrichene Brotschnitten auf einander und schneidet sie zu schmalen Stücken ab.

Mit Topfen (Quark, Käsemasse). Man rührt Topfen mit mildem saurem Rahm zu einer dicken feinen Masse, mischt Kümmel oder Schnittlauch darunter und streicht es auf Butterschnitten, oder servirt es extra dazu, oder rührt es unter die Butter.

Mit Käse. Weiche Gattungen von Käse, wie Brieser, Brinze u. s. w., welche man meistens auf Butterbrot gestrichen genießt, servirt man unter einem Glassturze zu Butter und Brotschnitten.

Fische und Fischspeisen.

Abgesottene Fische [1]).

Zum Blausieden eignen sich Forellen, Lachse, Salblinge, Hechte, Huchen, Rutten, Aale, Blaufelchen, Grundeln u. dgl. Fische, welche nicht geschuppt werden müssen. Ihre Haut färbt sich nur dann blau, wenn man sie bis zur Bereitung lebend im Wasser läßt. Man tödtet sie daher erst durch einen Schlag mit dem Messerrücken auf den Kopf, wenn Essig und gesalzenes Wasser bereits kocht, und gibt jeden Fisch gleich wieder in das Wasser.

Kleine Fische, Forellen, Salbling, Schnäpel u. dgl. nimmt man nacheinander auf das naßgemachte Brett und hält sie nur bei den Halsflossen, dann im Wasser, während man, an den Gräten aufwärts fahrend, Gedärme und Blut losstreift und nebst dem Herz herausreißt. Wenn alle ausgenommen sind, legt man sie in das Kochgeschirr mit dem Rücken gegen oben, daß immer der Kopf der einen neben dem Schweif der andern zu liegen kommt. Füllen sie den Raum des Geschirres nicht aus, so legt man ein Stück Buchenholz neben hinein. Nun übergießt man jeden der Fische mit dem siedenden Essig, wodurch die Haut blau wird und gibt dann am Rande vorsichtig so viel vom Salzwasser dazu, daß es die Fische gut bedeckt. Nun legt man mit Butter bestrichenes Löschpapier auf das Geschirr, darüber einen Kochlöffel, und läßt sie auf mäßiger Wärme stehen, bis die Augen wie weiße Perlen heraustreten, als Zeichen, daß die Fische ausgekocht sind.

Mit dem Salzwasser (zu welchem man 1 Löffel Salz für je 1 Liter Wasser nimmt) kann man auch Zwiebelscheiben, Petersilie, 1 Lorbeerblatt und Pfefferkörner kochen und seiht es vor dem Zugießen.

Wenn man sie warm servirt, so nimmt man sie kurz vor dem Anrichten aus dem Sude und garnirt sie auf der Schüssel mit Petersilie, werden sie kalt gegeben, so läßt man sie mit der Brühe erkalten.

[1]) Ueber Tödten und Vorrichten der Fische siehe Seite 36.

Einen größeren Fisch, Hecht, Huchen u. s. w. behandelt man beim Blausieden eben so vorsichtig, ohne die Haut zu berühren, wenn man ihn auf den Einsatz einer Fischwanne legt. Um ihn auf einer solchen fest zu erhalten und zum leichteren Herausnehmen bindet man ihn mit einem naßgemachten Tüllfleck darauf fest, der den ganzen Fisch umhüllt und auf der unteren Seite des Einsatzes gebunden wird. Mittelgroße Fische krümmt man auch, um sie in runden Geschirren kochen zu können, indem man mit einer Heftnadel Bindfaden durch den Fisch zieht und zwischen dem Schwanz und dem Maule bindet. Man übergießt dann den gesalzenen Fisch mit heißem Weinessig und Salzwasser mit oder ohne Wurzeln und Gewürzen, wie schon angegeben und rechnet für 1 Kilo Fische ungefähr 4 Löffel voll Salz. Sobald der Sud mit dem Fische wieder aufkocht, zieht man das Geschirr etwas zurück, denn von zu starkem Sieden, so wie, wenn die Flüssigkeit nicht darüber steht, reißt die Haut und das Fleisch des Fisches und dieses wird durch das Ausfließen des Saftes weich und geschmacklos. Damit das Fleisch inwendig ausgekocht werde, läßt man den Fisch noch so lange zugedeckt abstehen, als er brauchte, bis die Augen beim Kochen heraustreten.

Wenn man kein so großes Geschirr hat, als ein Fisch braucht, so schneidet man ihn ab und gibt das Schwanzstück später in den Sud, da es schneller gekocht ist, legt ihn nach dem Kochen auf der Schüssel[1]) wie ganz zusammen, steckt ein paar Hölzchen hinein, damit er gleich stehen bleibt und belegt die Risse der Haut mit grüner Petersilie oder bei kalten Fischen mit Aspik, welchen Aufputz man auch sonst vertheilen muß.

Einen Lachs oder anderen großen Fisch kann man auch nach der Länge theilen, in vier fingerbreite Stücke abschneiden, einsalzen und mit halb Weißwein, halb Wasser, etwas Rindschmalz, 2 Zwiebeln, ganzem Gewürze, 1 Lorbeerblatte und 1 Salbeiblatte kochen. Nach $^1/_4$ Stunde Abstehen gibt man die Fischstücke auf die Schüssel, bespritzt sie mit Essig und gibt einen Schöpflöffel voll von der geseihten Brühe in die Schüssel und eine Sauce dazu.

Beim Abkochen von Hausen, Wels u. dgl. besteckt man die Zwiebel mit Gewürznelken und gibt Wein und etwas Majoran dazu.

Geschuppte Fische kocht man mit gesäuerten, Wurzeln und Gewürzen gekochten Salzwasser, wie die blaugesottenen, ohne Essig jedoch, wenn man eine warme Fischsauce dazu gibt.

---

[1]) Sehr große Fische werden auf einer Tasse oder einem Brette servirt, welche man mit Servietten überzieht oder belegt.

Gesottene Fische mit Essig und Oel. Warm aus der Brühe genommene Forellen oder andere Fische gibt man mit dem Rücken in die Höhe auf die Schüssel, ziert sie mit Petersilien-Blättern und servirt Essig, Oel, Salz und Pfeffer dazu.

Mit kalten Saucen. Man garnirt einen warmen Fisch mit Eiern (Seite 152) Sardellen, Limonienschalen u. s. w. und gibt eine kalte Eier-, Kräuter- oder Kapern-Sauce (Seite 118—120) dazu.

Mit warmen Saucen. Einen warm aus dem Sude genommenen Fisch ziert man auf der Schüssel mit Petersilie oder garnirt ihn mit Karfiol und gibt holländische Sauce (Seite 114) in einer Schale dazu oder auch nebst dieser Essig und Oel.

Einen warmen mit warmer Butter übergossenen Fisch garnirt man mit kleinen Erdäpfeln (Seite 144) oder mit feinem Gemüse à la jardinière (Seite 134) oder mit abgeschmalzenen grünen Erbsen (Seite 132), Krebsschweifchen, gefüllten Champignons u. s. w. und gibt Buttersauce à la maître d'hôtel (Seite 110) oder legirte Kräutersauce in einer Schale dazu.

Oder man garnirt einen Fisch mit Reiswanneln, Krebswürstchen, Karfiol, gebackenen Froschkeulen u. dgl. und gibt eine passirte Champignons- oder Krebs- oder französische Sauce dazu.

Zu einem garnirten warmen Fische gibt man Austernsauce (Seite 113), oder man dünstet aus den Schalen gelöste Austern mit Butter, gibt Brösel dazu und wenn diese angelaufen sind, das Wasser der Austern, sauren Rahm, Limoniensaft und Schalen und schüttet es aufgekocht über gesottene Fischstücke.

In die Butter zum Uebergießen kann man auch Limoniensaft und feingeschnittene Petersilie oder Sardellen geben, ihn mit Erdäpfeln garniren und Dill- oder Rahmsauce (Seite 110—114) dazu serviren.

Fischstücke in Rahmsauce. Gekochte Fischstücke legt man in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, gibt sauren Rahm, Brösel und Sardellenbutter darüber und dünstet sie im Rohre auf.

Mit Paprika. Man läßt Zwiebel in Butter anlaufen, gibt etwas Paprika dazu, dann gesottene Fischstücke und sauren Rahm und kocht es auf.

Mit Kren und Krensauce. Man kocht einen Karpfen oder anderen geschuppten Fisch zu Stücken geschnitten mit gesäuertem Salzwasser, Wurzeln und Gewürzen, gibt die Stücke mit der Hautseite gegen oben auf die Schüssel, etwas von der kurz eingekochten Brühe geseiht dazu und bestreut sie mit geriebenem Kren. Oder man bereitet Krensauce wie Seite 116 und gibt sie in einer Schale zu dem garnirten Fische.

Abgeschmalzene Fische. Gekochte Fischstücke gibt man mit etwas vom geseihten Sude in eine Schüssel, streut Brösel mit feingeschnittener Petersilie oder auch Knoblauch darüber und schmalzt sie mit heißer Butter ab.

Oder man läßt geringelte Zwiebel in Butter gelb werden und schmalzt damit Stücke von Schill, Fogasch oder derlei in Salzwasser gekochten Fischen ab.

Abgesottene Meerfische.

Branzin, Rombo, Dental, Kabeljau (wo er frisch zu haben), sowie andere Meerfische, werden geschuppt, ausgenommen, eingesalzen und mit kaltem Salzwasser, Wurzeln und Lorbeerblättern zugesetzt, auf mäßiger Hitze gekocht, brauchen aber länger als die Süßwasserfische, bis die Augen heraustreten und das Fleisch sich zu lösen beginnt oder sich leicht mit einem Holzspeil durchstechen läßt. Den Sud von Meerfischen verwendet man nicht zur Bereitung von Fischsaucen.

Mit Limoniensaft. Man läßt heißes Oel mit Limoniensaft aufsieden und gibt dieses nebst Pfeffer und Salz über den gekochten warmen Fisch oder man läßt auch fein geschnittene Petersilie und Zwiebel in Oel anlaufen und kocht es mit Limoniensaft auf oder servirt nur Limonien zum warmen Fisch. Ebenso mit Butter statt Oel.

Mit Essig und Oel. Man steckt dem Fische ein Sträußchen grüne Petersilie in das Maul und belegt mit solcher die Schüssel an den Seiten des Fisches und stellt dazu Essig, Oel, Salz und Pfeffer auf.

Mit Eiersauce. Man übergießt den Fisch mit heißem Oele und Limoniensaft und gibt holländische oder französische Sauce (Seite 114) dazu.

Brodetto. In etwas Oel (oder Butter) läßt man geringelte Zwiebel anlaufen, gibt dann feingeschnittene Petersilie, einen sammt der Haut zu dreifingerbreiten Stücken geschnittenen Aal oder anderen Fisch, Pfeffer, Salz, Limonienscheiben und so viel Wasser dazu, daß es über die Fischstücke reicht. Man kocht es unzugedeckt ungefähr 1 Stunde und gibt Polenta mit Käse oder gelb gerösteter Zwiebel bestreut und mit Butter abgeschmalzen dazu.

Gedünstete Fische.

Fischblanquetten. Von aus Haut und Gräten gelöstem Fischfleische werden daumendicke Stückchen geschnitten, gesalzen und kurz vor dem Gebrauche mit Butter gebraten. Die Abfälle kocht man mit Fleischbrühe aus, vergießt mit dieser eine lichte Sauce, die man mit Limoniensaft und Dottern legirt und zum gebratenen Fischfleische gibt.

Fisch-Gulasch (Paprikafisch). Von geschuppten, ausgenommenen, jedoch nicht gewaschenen Fischen schneidet man Bröckeln (wie für Gulaschfleisch), bestreut sie mit Salz und Paprika und gibt sie mit dem ganzen blutigen Safte vom Brette in heißes Fett, mit vieler gelb angelaufener gehackter Zwiebel, läßt das Fleisch anlaufen, schüttet dann so viel Wasser dazu, daß es bedeckt ist und kocht es, ohne aufzurühren, zu einer etwas suppigen Speise. Am wohlschmeckendsten wird sie, wenn man mehrerlei Fische zusammennimmt, worunter sich auch eine fette Gattung (Karpfen, Schaiden, Tiek, Stör oder dgl.) befindet.

Fisch in brauner Sauce. Man gibt einen geschuppten Karpfen, Zander oder andern Fisch zu Stücken geschnitten und gesalzen auf Butter, Zwiebel- und Sellerieſcheiben und etwas Thymian, Limonienschalen, ein Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Neugewürz, ein Stückchen Ingwer und Muscatblüthe und etwas Essig und Wasser dazu. Wenn die Fischstücke genug gekocht sind, legt man sie heraus, hält sie mit einem Theile der Brühe warm, während man Fett und Wurzeln mit Mehl und etwas Zucker staubt, braun werden läßt und mit der Brühe vergießt und aufkocht. Man passirt die Sauce zu den Fischstücken und gibt dazu abgeschmalzene Knödel oder Butterteiggarnirung.

Oder man gibt für Karpfen, Aalfisch, Rutten, Pricken auch rothen Wein beim Dünsten dazu, dann gedünstete oder in Essig eingelegte kleine Zwiebeln und Champignons und die Leber des Fisches in die passirte Sauce.

Mit Blutsauce. Das Blut wird beim Abstechen mit Essig aufgefangen, der Fisch, Karpfen, Schleihen oder dgl. ohne Auswaschen zu Stücken geschnitten, eingesalzen. Dann gibt man Butter, gelbe Rüben, Kohl, Schalotten, Kapern, Sardellen, Knoblauch, Lorbeerlaub, Thymian, und Limonienschalen in eine Casserole, darauf die Fischstücke, bestreut sie mit Bröseln von schwarzer Brotrinde, bedeckt sie mit dem Blutessig und Erbsenbrühe, dünstet sie und streicht die Sauce durch ein Sieb.

Karpfen in schwarzer Sauce auf böhmische Art. Der Fisch wird geschuppt, leicht abgewaschen, dann aufgemacht und das Blut von innen mit Essig ausgewaschen, so wie man es beim Abstechen in Essig tropfen läßt. Nun schneidet man ihn zu dreifingerbreiten Stücken ab und diese am Rücken auseinander, salzt sie ein und läßt sie einige Zeit liegen. Dann legt man sie in eine Casserole, die größeren zuerst mit der Hautseite gegen oben und gibt, wenn der Boden damit bedeckt ist, für einen Fisch von $1^1/_2$ Kilo, 1 Teller voll geriebenen Lebkuchen, von einer Limonie die Schalen und das Fleisch (ohne Kerne), einige Loth Nußkern, etwas gebrannten Zucker und einige gedörrte Zwetschken oder

1 Löffel Hollundersaft darüber und wenn noch eine Lage von Fisch gemacht wird, behandelt man sie ebenso, gibt aber die Hautseite gegen unten und schüttet nun den Blutessig, rothen Wein oder $^1/_2$ Liter Bier darauf und stellt die Casserole auf den Herd. Zugleich kocht man Wasser mit Zwiebelscheiben, Petersilie, gelben Rüben, Sellerie, Lorbeerlaub, ganzem Pfeffer, Neugewürz und Ingwer, seiht diesen Sud dann über den Fisch, daß er bedeckt ist und hält diesen durch einen hineingestürzten Teller oder irdenen Deckel nieder, damit die Fischstücke beim Kochen nicht in die Höhe steigen können. Beim Anrichten passirt man die Sauce über die Fischstücke und gibt böhmische Mehlknödel oder Erdäpfelknödel dazu.

Gebratene Fische.

Wenn der Fisch ausgenommen und gewaschen ist, schuppt man ihn oder nimmt ihn zum Spicken die Haut sammt den Schuppen ab, indem man sie längs des Rückens aufschneidet und an beiden Seiten herabzieht. Oder man rasirt die Haut streifweise mit einem scharfen Messer weg. Von größeren dickeren Fischen, Karpfen u. s. w. löst man zum Braten und Spicken die beiden Filets von den Gräten ab. Eingesalzen läßt man den Fisch eine Stunde liegen, gibt ihn zum Braten ihm Rohre in ein mit Butter ausgestrichenes irdenes oder emaillirtes Bratgeschirr oder steckt ihn an einen Spieß. Kleine Fische oder Stücke von größeren bratet man auch auf dem vorher sehr heiß gemachtem, dann mit Oel oder Butter bestrichenem Roste über Glut, immer jedoch auf starker Hitze, da Fische beim langsamen Braten leicht zerfallen. Oder man dreht einen gesalzenen Fisch zum Braten in Papier, welches man mit Butter bestrichen und mit Zwiebel, Petersilie und Limonienscheiben bestreut hat.

Mit Butter und Limoniensaft. Man begießt den Fisch beim Braten mit Butter und Limoniensaft oder übergießt einen in Papier gebratenen Fisch, wenn er ausgewickelt auf die Schüssel gelegt wird, mit Butter, die man mit Limoniensaft und Petersilie aufgekocht hat.

Mit Kräutern und Limoniensaft. Einen gesalzenen, mit Oel, Limoniensaft, Petersilie und Zwiebelscheiben marinirten Fisch bratet man, mit der Marinade fleißig bestrichen, schneidet ihn beim Anrichten am Rücken nach der Länge etwas ein, gibt Kräuterbutter hinein und in die Schüssel etwas braune Brühe.

Mit legirter Kräutersauce. Man bratet einen Huchen oder anderen guten Fisch, mit Butter und Limoniensaft betropft und gibt beim Anrichten Kräutersauce (Seite 110) in einer Schale dazu.

Mit Sardellen. Blaufelchen und andere kleine Fische, geschuppt und ausgenommen, läßt man eingesalzen $^1/_2$ Stunde liegen, dann streicht man das Salz von der Haut ab, dreht die Fischchen in Mehl und bratet sie mit Butter, Schalotten und Sardellen auf beiden Seiten. Man gibt dann etwas Suppe, Pfeffer, Muscatblüthe und Citronenscheiben dazu, dünstet sie auf, seiht die kurze Sauce über die Fische und gibt heiße Erdäpfel dazu.

Mit Sardellen, Rahm und Limoniensaft. Einen abgehäuteten jungen Hecht dreht man rund zusammen, steckt den Schweif in das Maul (Bretzenhecht genannt), befestigt ihn mit einer Dressirnadel, legt ihn in eine flache Casserole auf Zwiebelscheiben, gießt Petersilie und Sardellenbutter darüber und begießt ihn beim Braten mit Limoniensaft und saurem Rahme. Einen größeren mit Sardellen und Rahm gebratenen Fisch garnirt man mit Erdäpfeln à la maître d'hôtel.

Mit Rahm und Bröseln. Man legt einen gesalzenen Fisch in die Bratpfanne, begießt ihn mit warmer Butter, streut Brösel mit Petersilie gemischt darauf, gibt sauren Rahm, Brösel und Butter darüber und begießt ihn während des Bratens öfters mit Butter, ohne den Fisch umzukehren.

Gespickter Fisch. Einem schönen Fische zieht man auf einer Seite die Haut ab und spickt ihn da in dichten Reihen mit Speck, bindet den Kopf mit Faden zusammen und legt den Fisch mit dem Gespickten in der Höhe auf Zwiebelscheiben in die mit Butter ausgestrichene Pfanne und bratet ihn langsam bei fleißigem Begießen mit Butter und Fischsud. Dann legt man ihn ebenso in die Schüssel und garnirt ihn mit ganzen Trüffeln, Krebsschweifchen, Karfiol u. dgl. m.

Oder: Man spickt ein großes Stück von Wels oder anderem Fische, läßt es eine Stunde eingesalzen liegen, gibt es auf Wurzeln, Schnittlauch, Petersilie, Pfefferkörner, Kalbfleischabfälle, etwas Schinken, 2 Deciliter Wein und etwas Wasser, schöpft den Saft während des Bratens fleißig über das Fischstück und seiht ihn beim Anrichten.

Einen geschuppten Hecht oder andern guten Fisch von ungefähr 2 Kilo Gewicht läßt man inwendig gesalzen eine Stunde liegen. Dann zieht man ihm in dreifingerbreiten Streifen abwechselnd die Haut ab, und spickt die abgehäuteten Stellen für einen Fasttag mit Sardellen, für einen Fleischtag mit Speck, welchen man mit Salz und Pfeffer bestreut hat. Man stellt nun den Fisch mit der offenen Seite auf Sardellenbutter und fein geschnittenen Zwiebel in die Bratpfanne und begießt den Rücken beim Braten im Rohre mit Butter, dann auch mit saurem Rahm.

Karpfen mit Bratwurstfülle. Zu einem $1^1/_2$ Kilo schweren Fische nimmt man 40 Deka Bratwurst, die man ausstreift und mit angelaufener Petersilie etwas abdünstet. Dann gibt man eine in Wasser erweichte zerdrückte Semmel und 2 Eier dazu und füllt es in den geschuppten auf einer Seite abgehäuteten gespickten Fisch und näht ihn zu. In die Bratpfanne gibt man Butter, wenn sie heiß ist, 3 Schnitten Semmel und auf diese den Fisch, den man, ohne umzukehren, $1^1/_2$ Stunden bratet und dabei fleißig begießt, anfangs mit Butter, worauf man ihn mit Salz und Brösel bestreut, dann mit dem Safte, zu welchem man öfters etwas Wasser gibt.

Gefüllter Fisch. Einen großen Fisch salzt man ein, füllt den Bauch mit Fischfarce Nr. I (Seite 32) mit den feinen Kräutern und und Parmesankäse statt Rahm gemischt und näht ihn zu. Dann begießt man ihn mit Limoniensaft, Wein, Oel, Petersilie und Schalotten, deckt mit Butter bestrichenes Papier darüber und bratet ihn ungefähr 1 Stunde, worauf man ihn fleißig mit der Brühe begießt. Nachdem der Faden ausgezogen ist, legt man den Fisch auf die Schüssel, überstreicht ihn mit Krebsbutter, der man Glace beigemischt hat und garnirt ihn mit Farcenocken, ganzen Krebsen, gebackenen Fischchen (Grundeln) und gibt Kräuter- oder Austern-Sauce (Seite 113) dazu.

Paprikafisch. Einen geschuppten Fisch läßt man mit Butter, Zwiebel, Paprika anlaufen, streut Salz darauf, stellt das Geschirr in das Rohr und begießt den Fisch mit saurem Rahm. Man garnirt ihn dann mit kleinen Erdäpfeln, oder rührt beim Anrichten ein Stück Butter, einen Dotter und Limoniensaft zur Sauce.

Fischerbereitung von Paprikafisch. Ein Karpf oder anderer Fisch wird abgewaschen, ausgenommen, jedoch nicht geschuppt, sondern auf beiden Seiten mehrmals eingeschnitten (eingekerbt), eingesalzen und ohne Fett in einer Pfanne gebraten und dabei wiederholt umgewendet. Die Haut schält man dann ab und bestreut den Fisch mit Salz und Paprika.

Frischen Aalfisch muß man längere Zeit eingesalzen liegen lassen und seines härteren Fleisches und mehreren Fettes wegen länger braten. Man zieht die Haut ab (wie Seite 38), schneidet den Fisch in fingerlange Stücke, legt diese dicht zusammen in eine Casserole, bestreut sie mit feingeschnittener Petersilie und gibt ein paar Löffel voll Wein dazu. Man bratet den Fisch im eigenen Fette zugedeckt auf beiden Seiten schön braun und garnirt ihn angerichtet mit Limonienscheiben.

Mit Senfsauce. In Butter läßt man Petersilie anlaufen, gibt einen hartgesottenen passirten Dotter, Essig, Salz, Pfeffer, Saft von einem

gedünsteten Rostbraten und etwas Senf dazu, läßt es aufsieden und gießt es über die gebratenen Fischstücke.

Mit Limoniensaft. Man marinirt einen abgezogenen, eingesalzenen Aal, mit Zwiebel, Petersilie, Oel und Limoniensaft, begießt ihn damit, bestreut ihn mit Pfeffer und gibt eine warme Fischsauce dazu.

Oder: Man steckt die Fischstückchen mit Speck und Salbeiblättern abwechselnd an Spießchen und betropft sie beim Braten mit Limoniensaft.

Mit Bröseln. Man legt einen gesalzenen Aal strudelartig zusammengedreht in eine Casserole oder schneidet ihn zu Stücken, welche man mit Limonienscheiben abwechselnd an Vogelspießchen steckt, begießt ihn beim Braten mit Butter und Limoniensaft, bestreut ihn mit Bröseln, welche man schön gelb werden läßt und servirt Limonien dazu.

Frischen Pricken (Neunaugen) schneidet man die Haut ein und steckt ein Salbeiblatt hinein und bratet sie mit Oel oder Butter wie den Aalfisch.

Gebratene Meerfische.

Zum Braten eignen sich vorzüglich: Thunfisch (Tono), Orade, Scombri, Barboni, Plattfische (Sfogli). Sie werden geschuppt, ausgenommen, eingesalzen, mit Ausnahme der Barboni, welche man nicht aufmacht, daher nur außen salzt.

Mit Oel und Limoniensaft. Man begießt einen gesalzenen Fisch mit etwas Oel[1]) und Limoniensaft, betropft ihn damit beim Braten und gibt halbirte Limonien dazu.

Mit Petersilie, Bröseln und Limoniensaft. Man legt den eingesalzenen Fisch in eine mit Oel ausgeschmierte Bratpfanne, bestreut ihn mit Petersilie, Zwiebel und etwas Bröseln, gibt Limoniensaft und Oel darüber und schüttelt ihn anfangs ein paar Mal während des Bratens, damit er sich nicht anlegt, und kehrt ihn auch um, ehe er auf der unteren Seite gar gebraten ist. Die kurze Sauce, welche sich da bildet, schüttet man durch ein Sieb über den angerichteten Fisch.

Mit Sardellen und Limoniensaft. Man spaltet einen geschuppten Fisch, salzt ihn ein und macht tiefe Einschnitte, in die man gestoßene Sardellen streicht. Nach einer Stunde mischt man das Schleimige ab, gibt ihn in die mit Oel dünn bedeckte Pfanne, bratet ihn, legt dann den Fisch auf die Schüssel, bestreut ihn mit Pfeffer, kocht das Oel mit Limoniensaft auf und gibt es darüber.

---

[1]) Wenn man nicht sehr reines geruchloses Olivenöl haben kann, ist gute Butter oder Rindschmalz vorzuziehen.

Frische Sardellen schneidet man, ohne sie vorher zu waschen, unter dem Kopfe ein und wischt sie mit Papier gegen den Kopf fahrend ab, wobei man die Eingeweide ausdrückt, begießt sie mit Oel und Limoniensaft und läßt sie eine Stunde liegen. Man bratet sie damit, häuft sie auf die Schüssel, kocht Petersilie und etwas zerdrückten Knoblauch mit dem Oele auf, gießt es über die Fischchen und garnirt sie mit Citronenscheiben.

Frische Häringe werden geschuppt, ausgenommen, ausgewischt, nicht gewaschen, und nachdem man Köpfe, Schwänze und Flossen abgeschnitten hat, mit Butter und Zwiebelringeln gebraten.

Fisch-Schnitze.

Je nach der Größe der Fische schneidet man die Schnitze entweder sammt der Mittelgräte fingerdick herab, oder man löst das Fleisch auf beiden Seiten von den Hauptgräten ab und schneidet dieses Filet bei großen Fischen in fingerdicke Scheiben, bei kleinen zu drei- bis vierfingerbreiten Stücken, welche daher länglich viereckig werden. Dann läßt man sie eingesalzen 1 Stunde liegen.

Mit Limoniensaft. Man bratet Schnitze von Huchen, Wels, Hausen oder anderen guten Fischen mit Butter, Schalotten und Petersilie und betropft sie mit Limoniensaft.

Mit Kräutern. Man reibt die Schnitze mit Salz und Pfeffer ein, bratet sie mit Butter, fein geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Kerbelkraut und Bertram und kocht dies mit etwas Suppe, Limoniensaft und Glace auf.

Mit Wein und Glace. Schnitzchen aus Haut und Gräten gelöst, werden eingesalzen, dann mit Butter gebraten und mit rothem Weine und Glace oder klarer brauner Fischsuppe aufgedünstet.

Mit Krebsbutter und Ragout. Stückchen von Fisch werden oval zugeschnitten, gesalzen in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Casserole gelegt, mit Papier, welches mit Krebsbutter bestrichen ist, bedeckt und kurz vor dem Gebrauche gebraten, dann mit Krebs-Ragout angerichtet.

Mit Rahm und Kappern. Schnitze von Schleihen, Fogasch, Hausen oder anderem Fische bratet man mit Butter und Zwiebel ab, gibt sauren Rahm dazu, dann Limoniensaft und Schalen, Kappern, Petersilie und Butter darüber und dünstet sie im Rohre.

Mit Rahm und Paprika. Man bratet Fischschnitze mit Butter, feingeschnittener Zwiebel und Paprika, gibt dann etwas sauren Rahm dazu und kocht sie damit auf.

Gespickt mit Trüffeln. Dünne Schnitze von Schill, Hausen oder derlei Fischen spickt man, die Hälfte derselben mit Speck, die andere mit Trüffeln (Seite 12), läßt sie mit Salz und Pfeffer bestreut 1 Stunde liegen und bratet sie dann mit Butter ab. Die Abfälle der früher gekochten Trüffeln mischt man fein geschnitten zu gedünstetem Reis und garnirt mit diesen die Schnitzchen.

Mit Trüffelsauce Man marinirt die Schnitze von beliebigen guten Fischen mit Schalotten, Petersilie, Oel und Limoniensaft, begießt sie beim Braten mit der Marinade und servirt sie mit Trüffelsauce à la saint Marsan oder au suprême (Seite 112).

Mit Pfeffersauce. Zu ebenso marinirt gebratenen Schnitzchen gibt man die wie Seite 108 bereitete Pfeffersauce.

Mit Sardellensauce. Man bestreut die Schnitze mit Salz und Pfeffer, bratet sie mit Butter, feingeschnittener Petersilie und Schalotten jäh ab, staubt dann das Fett, kocht es mit etwas Suppe oder Fastenbrühe auf, gibt Limoniensaft und Sardellenbutter dazu, richtet sie an und garnirt sie mit Fisch- oder Austern-Ragout (Seite 136 u. 153).

Eingebröselt. Man taucht eingesalzene Stücke von großen Fischen in Butter mit Dottern gemischt, dreht sie in Brösel und bratet sie auf dem Roste oder in abgeschlagene Eier und mischt die Brösel mit Mehl und bratet sie mit Butter in einer Pfanne ab und betropft sie dann mit Limoniensaft, oder gibt halbirte Limonien dazu, oder garnirt sie mit gedünsteten Erbsen oder gibt legirte oder saure Kräutersauce (Seite 110) oder kalte Senfsauce mit Kräutern oder Salat dazu.

Gebackene Fische.

Karpfen und andere Fische von 1 bis 2 Kilo schneidet man nach dem Ausnehmen, Schuppen und Waschen in zwei- bis dreifingerbreite Stücke ab und läßt sie eingesalzen 1 Stunde liegen. Kleine Fische, Forellen und andere nimmt man aus, läßt sie aber ganz, macht auf beiden Seiten kleine Einschnitte und stutzt die Flossen mit einer Scheere ab. Von Grundeln werden nur die größeren aufgemacht.

Man dreht die eingesalzenen Fische in Mehl, dann in Wasser und Brösel oder man mischt abgeschlagene Eier mit etwas Wasser und die Brösel mit Mehl, dreht sie ein und läßt sie eine Weile liegen, damit sie trocken werden. Das Rindschmalz zum Backen muß sehr heiß sein, da die Fische sonst fett und nicht resch werden. Man richtet sie über eine Serviette auf der Schüssel, ganze Forellen u. dgl. auf einer langen an, bestreut sie mit gebackener Petersilie und gibt Limonien oder Salat dazu.

Oder: Stücke von abgehäuteten Rutten, Barsch oder anderem Fische marinirt man einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Lorbeerlaub, Zwiebelscheiben, Oel und Limoniensaft, trocknet sie dann ab und dreht sie in Ei, dann in Brösel und Mehl gemischt und bäckt sie.

Grundeln kann man gewaschen in einer Schüssel mit kaltem Weine übergießen, nach einiger Zeit abwischen, in Mehl drehen und backen.

Von Aalfischstücken nimmt man die Gräten heraus, gibt Fischfarce mit Sardellen hinein, bröselt sie und bäckt sie im Rohre, bis die Brösel schön gelb sind.

Gebackene Meerfische.

Es eignen sich dazu: Barboni (wenn sie klein sind), Sfogli (Plattfische), Scombri, Sardellen und Calamari. Von letzteren löst man den Knorpel aus und läßt die Fischstücke einige Zeit in Wein liegen, ehe man sie in Mehl dreht. Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, zu Stücken geschnitten und eingesalzen. Dann dreht man sie in Mehl, bäckt sie aber gleich in siedendem Oel und bestreut sie mit Salz.

Frische Sardellen schneidet man längs des Rückens auf, löst die Gräten aus, entfernt die Eingeweide und den Kopf, dreht sie in Mehl, oder bröselt sie ein und bäckt sie in Oel oder Rindschmalz.

Kalte Fische.

Mit Essig und Oel. Einen in der Brühe ausgekühlten, gesottenen schönen Fisch legt man auf eine lange Schüssel und ziert ihn mit Sträußchen grüner Petersilie oder auch mit hartgesottenen oder gefüllten Eiern und gibt Essig und Oel, Salz und Pfeffer besonders dazu. Auf italienische Art und für Meerfische wird gleich viel Oel und Essig mit Salz und Pfeffer gemischt, mit einer Gabel in einem tiefen Teller geschlagen, bis es dicklich wird und über den Fisch geschüttet.

Mit kalten Saucen. Zu abgesottenen kalten Süßwasser- oder Meerfischen, die man mit Citronenscheiben, Sardellen, Eiern, Kapern oder Muscheln mit Fischfleisch und Mayonnaise u. s. w. garniren kann, gibt man eine kalte Kräuter-, Kappern- oder Sardellen-Sauce (S. 118 bis 122).

Mit Eiersauce wie Mayonnaise. Man gibt ein Stückchen Butter in ein Geschirr, welches man in siedendes Wasser stellt, bis die Butter weich geworden ist, worauf man sie rührt und 2 hartgesottene passirte und einen rohen Dotter damit abtreibt, und wenn es schon zart und flaumig ist, tropfenweise Oel und etwas Essig, Salz und weißen Pfeffer, und wenn man will, einige passirte Sardellen und fein geschnit-

tene Kappern. Den damit übergossenen Fisch läßt man bis zum Serviren an einem kalten Orte stehen.

Gebratener Fisch kalt. Man salzt einen Fisch, läßt ihn eine Weile liegen, stoßt dann fein geschnittene Zwiebel, Petersilie Thymian, Basilikum, Limonienschalen und mischt ein Stück Butter dazu. Damit reibt man den Fisch inwendig aus, bratet ihn und begießt ihn dabei mit Butter. Man gibt Essig, Oel, Kappern, Limonienschalen und nudelig geschnittene Sardellen darauf und schöpft die Sauce öfters darüber.

Aalfisch mit Senfsauce. Nachdem man einen größeren Aalfisch die Haut abgerieben hat (Seite 38), macht man längs des Rückens einen Einschnitt, um Gräten und Eingeweide zu entfernen, wäscht ihn aus und läßt ihn mit Salz und Pfeffer eingerieben eine Stunde liegen. Dann bestreut man das Fleisch mit Petersilie, Bertram und hartgesottenen, fein gehackten Eiern und rollt ihn so viel als möglich strudelartig und umwindet ihn mit Bindfaden und Leinwand. So kocht man ihn mit Suppe bedeckt, zu der man Zwiebel, Wurzeln und Pfefferkörner gibt, eine halbe Stunde lang. Während des Auskühlens schwert man ihn zwischen zwei Brettchen etwas ein, worauf man ihn auswickelt, zu Scheiben schneidet, die man auf die Schüssel gelegt, mit Limonienscheiben und Petersilblättern garnirt. In einer Schale gibt man Senfsauce mit Kappern wie (Seite 121) dazu.

Fischreste zu mariniren. Von gesottenen oder gebratenen Fischen legt man Stücke, von der Mittelgräte gelöst, oder kleine Fische, ganz gelassen, oder gebackene nach Abziehen der Haut dicht in ein Porzellan- oder irdenes Geschirr, mischt Essig, Oel, Pfeffer, Kappern, Schalotten und Limonienschalen, schüttet es darüber, daß alle davon bedeckt werden und deckt das Gefäß gut zu. An einem kühlen Orte aufbewahrt, dann auf eine ovale Schüssel gelegt, garnirt man sie mit Petersilie und gibt Essig und Oel oder kalte Kräutersauce oder Mayonnaise ohne Aspik (S. 119) oder Senf und heiße Kartoffeln dazu.

Um Fische längere Zeit aufbewahren zu können, schneidet man große zu Schnitzchen, die man mit Butter oder Oel bratet, während man Kalbsfüße mit Essig, Wein und Wasser, Zwiebel, Limonienschalen, Lorbeerlaub und Pfefferkörner kocht. Wenn die Brühe geseiht und erkaltet ist, legt man die Fischstücke fest in irdene oder Steintöpfe und gibt die Brühe darüber, damit die Zwischenräume ausgefüllt werden und bedeckt die gestockte Sulze den folgenden Tag mit Oel und deckt die Töpfe gut zu. Man gibt die Brühe nicht warm darüber, damit dem Fischfleische nicht sein Saft entzogen und es trocken werde.

Kalte Fische mit Aspik und Mayonnaise.

Mit Sulze geziert. Einen im Sude erkalteten Huchen oder anderen schönen Fisch kann man auf gestocktes Aspik in die über Eis gestellte Schüssel legen und nachdem er recht kalt geworden ist, mit lichter, dicker, kalter Sulze übergießen, daß er davon gleichmäßig überzogen erscheint Wenn auch diese gestockt ist, ziert man den Rand mit Aspik von mehreren Farben und beliebigen Formen. Beim Serviren wird Essig und Oel oder eine der kalten Saucen mit herumgereicht.

In Sulze eingelegt. Kleine Forellen, Salblinge u. dgl. siedet man blau und läßt sie im Sude erkalten. Dann gießt man sehr lichte Fisch- oder Fleischsulze in eine ovale Form und legt, wenn sie gestockt ist, die Fische einen neben dem anderen so auf dem Rücken ein, daß keiner den Rand der Form berührt und füllt den Model auf mehrere Male mit der Sulze voll, legt aber, wenn der Model hoch genug ist, noch eine Reihe Fische ein. Wenn die Sulze gestürzt ist, kann man den Rand mit beliebig geschnittener und gehackter Sulze von dunklerer Farbe garniren. Ebenso kann man auch Stücke von größeren Fischen, von der Mittelgräte gelöst, einlegen und dazu den Boden der Sulze mit Krebsschweifchen, ausgestochenen Trüffelscheiben, dem Weißen von hartgekochten Eiern, Petersilie, Limonienschalen u. dgl. zierlich auslegen. (Seite 26.)

Mit Sulze und Mayonnaise. Man taucht die Stücke von Huchen oder anderen guten abgesottenen Fischen, von der Mittelgräte gelöst und schön gleichgroß geschnitten, mit einer Gabel in gut gerührte Mayonnaise und läßt sie, einzeln gelegt, über Eis sulzen. Dann richtet man sie in einer Schüssel auf und ziert sie mit Aspik.

Oder: Man löst das Fleisch von einem rohen Fische ab, schneidet gleich große Stücke, läßt sie eine Stunde eingesalzen liegen, bratet sie mit Butter, preßt sie etwas während des Erkaltens und marinirt sie dann 1 Stunde mit Limoniensaft, Oel und Pfeffer. Indessen bereitet man Mayonnaise mit Sardellen (Seite 119), taucht die Stücke ein, läßt sie sulzen, legt sie kranzartig halb übereinander auf eine runde Schüssel, häuft die übrige Mayonnaise in die Mitte und belegt die Höhe mit einem Sterne von Krebsschweifchen und garnirt die Schüssel mit Caviarschnittchen.

Oder: Man legt die Schnitzchen nach dem Mariniren auf die Schüssel, gibt in die Mitte Mayonnaise und außen herum Aspik.

Oder: Eine Form gießt man dünn mit Sulze aus, legt sie zierlich aus (Seite 26) und gibt nach dem Uebersulzen die mit Mayonnaise überzogenen Fischstücke hinein. Die Zwischenräume füllt man mit Mayon-

naise aus, und wenn diese fest geworden, den Rand mit der Sulze. Um die gestürzte Sulze bestreut man den Boden der Schüssel mit gehacktem, lichten Aspik.

Einen Model mit ausgepreßten Vorspringen kann man angemessen auslegen, auch mit kleinen Kugeln von kaltem Fricassee (Seite 118), die man mit warm gemachter Löffelform aussticht und mit Rohnensaft theilweise färbt.

In Muscheln. In kleine Würfel geschnittenes, gebratenes Fischfleisch (Reste) marinirt man mit Limoniensaft, Oel und Pfeffer, gibt sie in Muscheln, häuft Mayonnaise darüber und ziert diese mit Aspik.

Faschirtes von Fischen.

Farce-Würstchen. Man macht Fischfarce (Seite 32) oder mischt in lauem Wasser erweichtes Fleisch von geräuchertem Fische würfelig geschnitten zu Krebsbeschamel (Seite 30) und formirt davon fingerlange Würstchen, die man in Ei und Bröseln dreht und in Schmalz bäckt.

Farce-Schnitzchen. Fischfarce (Seite 32) formirt man auf dem bemehlten Brette zu Schnitzchen, macht die Beine von Petersilienwurzeln, dreht sie in Eier und Bröseln und bratet sie. Oder man macht von Fischfleisch ovale Schnitzchen, bestreicht sie auf einer Seite messerrückendick mit Krebsfarce, belegt sie auf dieser zierlich mit gekochten ausgestochenen Trüffeln, bratet sie zwischen Speckschnitten gelegt und gibt sie auf Ragout.

Hechtwürste. Von einem ziemlich kleinen Hechte, den man abgeschuppt hat, schneidet man Kopf und Schweif weg und zieht die Haut vorsichtig ab, damit sie nicht zerreißt. Die eine Hälfte des Fleisches wird roh gehackt, die andere so wie die Leber gesotten, diese ebenfalls fein geschnitten, das gesottene Fleisch aber kleinwürfelig. Dann mischt man das fein geschnittene Fleisch mit Eingerührtem, in Milch geweichter Semmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran und zuletzt mit dem würfelig Geschnittenen. Dies füllt man in die an einem Ende zugenähte Haut, bindet sie am anderen Ende wie eine Leberwurst, kocht sie in Wasser und bratet sie dann ab. Man gibt sie ganz oder zu Stücken geschnitten auf Sauerkraut.

Judenbraten. Man macht Farce von Karpfen (Seite 32), formirt sie auf einem mit Bröseln bestreuten Brette wie eine Wurst, legt sie auf $^1/_2$ Bogen mit Butter bestrichenen Papieres, belegt sie mit Sardellen, als ob sie gespickt wäre, hebt sie mit dem Papiere in die Bratpfanne und begießt sie beim Braten mit Butter und Rahm. Angerichtet gibt man Sardellensauce mit Rahm dazu.

Kleine Formen mit Fischfülle.

Von rohem Fischfleische. Aus den Gräten gelöstes Fleisch guter Fische schneidet man zu fingerdicken Würfeln und dünstet sie mit Butter, Petersilie, Schalotten, Champignons. Dann macht man Fischfarce (Nr. I, Seite 32) mit Krebsbutter und den feinen Kräutern, füllt davon in Papierkapseln und unterlegt sie mit den Würfeln. Zuletzt streut man Parmesankäse darauf, träufelt Butter darüber, bäckt sie ungefähr 1½ Stunde und stellt die Kapseln über einer Serviette auf die Schüssel.

Von gebratenem Fische. Mit Krebsbutter gedünsteten Reis unterlegt man in den Kapseln mit würfelig geschnittenem Fische, gibt auf diesen mit Butter, Schalotten und Petersilie gedünstete Champignons und wieder Reis. Oben mit Butter bestrichen, stellt man die Kapseln auf das Blech und bestreicht sie nach dem Backen mit Glace.

Von geräuchertem Fische. 10 Deka von Lachs oder einem anderen geräucherten Fische schneidet man in zollgroße dünne Scheibchen und eine in Wein gekochte Trüffel ebenso. Das Fischfleisch dünstet man mit Butter ab und macht Farce von Hechtenfleisch, Krebsbeschamel, Eiern Petersilie, Schalotten, Salz und bedeckt mit dieser den Boden der Kapseln. Darauf gibt man von Fisch und Trüffeln, deckt sie mit Farce und belegt diese während des Backens mit dünnen Speckschnittchen.

Mit Krebsen und Ragout. Man legt die ausgeschmierten kleinen Blechformen mit Krebsschweifchen aus, füttert sie gleichmäßig mit Fischfarce, füllt in die Mitte Ragout, deckt sie mit Farce und siedet sie in Dunst. Nach dem Stürzen bestreicht man sie mit Krebsbutter.

Fisch-Ragout in Muscheln.

Die gereinigten Austernschalen füllt man mit Fisch-Ragout (Seite 36), streut Brösel darauf, gibt etwas Butter darüber, stellt sie einige Minuten in das Rohr und servirt sie über eine Serviette auf die Schüssel gelegt.

Falsche Austern.

Von geräuchertem Aalfische zieht man die Haut ab oder nimmt eine Karpfenmilch und schneidet davon kleine Stückchen. Dann staubt man etwas Mehl in heiße Butter, läßt es anlaufen und vergießt es mit Suppe. Mit dieser kurzen dünnen Sauce kocht man die Fischstückchen auf, streut leere Austernmuscheln mit Sardellenbutter aus, gibt in jede ein Fischstückchen, streut feine Semmelbrösel darüber, betropft sie mit Oel und Limoniensaft und gibt ein kleines Stückchen Sardellenbutter darauf.

Dann stellt man die Muscheln auf das Blech und läßt sie 10 Minuten im Rohre aufkochen.

Fischleber.

Man dünstet sie mit Butter und Zwiebel, kocht sie mit etwas Essig, Rahm und Brühe auf und gibt Salz und Pfeffer dazu oder bröselt sie ein und bäckt sie.

Stockfisch.

Wenn man getrockneten Stockfisch selbst erweichen will, sucht man einen recht weißen Flachfisch aus, und gibt ihn einen Tag in ein weiches Regen- oder Flußwasser. Dann klopft man ihn bis er sich etwas blättert und weicht ihn durch 24 Stunden in klare, scharfe Lauge von Buchenasche, worauf man ihn 5 bis 8 Tage mit dreimal des Tages gewechseltem weichen Wasser abwässert.

Zum Kochen salzt man den ausgewässerten Stockfisch ein paar Stunden früher ziemlich stark, wäscht ihn wieder aus, setzt ihn mit kaltem Wasser zu, und läßt es dann so heiß werden, daß es am Rande Perlen aufwirft und so lange damit stehen, bis man die Gräten ausziehen kann, wozu man den Fisch auf ein Sieb gibt und dabei zu kleinen Stücken zertheilt.

Abgeschmalzen. Man läßt Zwiebel in Butter gelb werden, nimmt sie heraus und gibt dafür den zertheilten Fisch hinein, überdünstet ihn etwas und bestreut ihn dann auf der Schüssel mit gelb geröfteten Bröseln und der Zwiebel und gibt Sauerkraut oder Senf dazu.

Oder man mischt Butter mit Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer, Muscatnuß und 1 Löffel Essig und mischt es zum heißen Fisch.

Kapuziner Stockfisch. Ein Stück von einem gewässerten Stockfisch salzt man gut, stellt es in einem Kasserolle verdeckt auf den Heerd, dünstet es und gießt das Wasser, welches sich absondert, ab, worauf man den Fisch zu kleinen Stücken zertheilt. Von diesen gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, darauf etwas sauren Rahm, dann Brösel mit Petersilie, Limonienschalen und Pfeffer oder gestoßenen Kümmel gemischt und fein geschnittene mit Butter gelb geröstete Zwiebel. Wieder Stockfisch u. s. w. zuletzt Brösel und Butter über Stockfisch, worauf man es im Rohre bäckt. Wenn sich Sauce absondert, gießt man sie in ein anderes Geschirr, läßt sie zugleich kurz einsieden, gibt sie zuletzt darauf und Kartoffel und Sauerkraut dazu.

Mit Sardellen und Rahm. Man gibt in die Schüssel eine Lage von überkochtem Stockfische, darauf in Butter geröstete Brösel, sauren

Rahm, Sardellen oder Häring, fein geschnittene Petersilie und Pfeffer, dann wieder Fisch, zuletzt heiße Butter und Brösel, läßt ihn im Rohre aufkochen und gibt Polenta dazu.

Mit Sardellen und Erdäpfeln. Man kocht geschälte Erdäpfel nicht ganz weich, seiht sie ab und kocht Oel oder Butter mit zerdrücktem Knoblauch und Sardellen auf. Von dieser Sauce gibt man auf jede Schichte der in einen Model eingelegten Erdäpfel- und Fischstücke, zuletzt Sauce und siedet es eine Stunde in Dunst.

Gebraten. Der nur wenig gekochte Stockfisch wird ausgelöst, zu größeren Stücken zertheilt und mit Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Oel oder Butter jäh überbraten zu warmer Senfsauce und Erdäpfeln gegeben.

Gebacken. Nachdem man gewässerten Stockfisch die Haut abgezogen hat, theilt man ihn zu Stückchen, läßt dieselben eine Weile eingesalzen liegen, dreht sie in Mehl oder auch in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt Sauerkraut dazu oder dünstet sie mit Rahm, Limoniensaft und Schalen, Petersilie und Sardellenbuttter auf.

Geräucherte Fische.

Geräucherter Lachs wird so wie er ist, in dünne Scheiben geschnitten, von welchen man die Haut abzieht und sie mit Petersilie garnirt, wie Schinken servirt.

Mit Citronensaft bereitet man dünne Schnitten von geräucherten Fischen, indem man sie mit Provenceröl betropft, einige Minuten bei öfterem Aufschütteln über Feuer weich werden läßt und angerichtet Citronensaft darüber preßt.

Um einen geräucherten Fisch für weitere Bereitung zu erweichen, legt man ihn in warmes Wasser und läßt ihn zugedeckt stehen, bis man die Haut abziehen kann, worauf man das Fischfleisch wie Schinken zu Knödeln, Schinkenfleckeln, Sauerkraut u. s. w. oder mit einer Sauce verwendet.

Mit saurem Rahme. Man gibt in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel etwas sauren Rahm, dann die erweichten, von Haut und Gräten gelösten Fischstücke, darüber ebenfalls Rahm, bestreut sie mit Bröseln und fein geschnittener Petersilie, brennt heiße Butter darauf, läßt sie im Rohre dünsten und gibt Erdäpfel und Sauerkraut dazu.

Mit Sardellen. Nachdem man die Haut von den Fischstücken abgezogen hat, kocht man sie in Buttersauce auf und gibt in diese Petersilie, Sardellen und Limonien-Saft und Schalen.

Reinanken (Blaufelchen) u. dgl. legt man in warmes Wasser, zieht die Haut ab, löst das Fleisch zu beiden Seiten von der Mittelgräten, kerbt es ein, streicht Butter in diese Schnitten, legt sie in heiße Butter und bratet sie damit etwas ab. Man dünstet sie mit etwas saurem Rahm auf, läßt ihn eingehen, betropft sie mit Limoniensaft und gibt Sauerkraut dazu.

Von Bücklingen, Kieler-Sprotten, Salbling zieht man die Haut ab, entfernt die Mittelgräten, legt die Fischchen wie ganz auf einen Teller neben einander und servirt Butter dazu.

Bücklinge zu braten dreht man sie nach Entfernen von Haut und Kopf in mit Butter bestrichenes Papier und gibt sie auf dem Bleche in das Rohr. Aus der Hülle auf die Schüssel gelegt, garnirt man sie mit abgeschmalzenen Fisolenschoten.

Mit Eiern. Wie obige von den Gräten gelöste Stücke legt man auf einen Teller und gibt bei Bücklingen oder Sprotten 4 rohe Eier zwischen dieselben, bestreut sie mit Salz und kleinen Stückchen Butter und stellt den Teller im Rohre auf das Blech, bis das Eiklar gestockt ist.

Eingesalzene und marinirte Fische.

Häringe gebraten. Man zieht ein paar Salzhäringen die Haut ab, nimmt die Mittelgräte aus, legt sie wieder ganz zusammen und auf einen Tag in Milch, wäscht sie mit Wasser, trocknet sie ab, bestreut sie mit Mehl und bratet sie mit Butter in einer Pfanne. Man gibt sie nebst Eierspeise auf Sauerkraut oder Linsenpüree oder in kurze Buttersauce à la maître d'hôtel oder mit kalter Senfsauce mit Kräutern (Seite 121), oder nebst Butter zu heißen Erdäpfeln oder zu Polenta oder Salat.

Häringe in Papier gebraten. (En papillots). Die wie oben abgelösten Häringshälften schneidet man einmal ab, taucht sie in weiße Sauce mit den feinen Kräutern gemischt, oder in frische oder in Kräuterbutter, legt zwei Stücke aufeinander und dreht sie in ein mit Butter oder Oel bestrichenes Papier und legt es in festen Falten zusammen. Man bratet die Häringe auf einen Rost gelegt über glühender Asche 10 bis 15 Minuten und servirt sie im Papier mit Petersilie garnirt als Assiette.

Gefüllte Milchner Häringe. Zwei Tage ausgewässerten Häringen löst man die Gräten aus, läßt Zwiebel und Petersilie in Butter anlaufen, gibt Semmelbrösel, die zerdrückte Milch und 1 Ei

dazu. Damit füllt man die Häringe, dreht sie in Mehl und bratet sie mit Butter auf beiden Seiten.

Gebacken. Die wie oben abgelösten Häringshälften schneidet man zu Stücken, die man in Mehl und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und auf Kraut gibt oder mit saurem Rahm aufdünstet.

Mit Erdäpfeln. Man streicht eine Kasserole mit Butter aus, belegt den Boden mit gekochten, zu Scheiben geschnittenen Erdäpfeln, diese mit hartgekochten, ebenso geschnittenen Eiern und Stückchen von gereinigtem Häring, sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit ein paar Dottern ab, gießt davon darüber, so fort, zuletzt Rahm, Brösel, Butter, bäckt und stürzt es.

Kalte Häringe. Die ersten eingesalzenen Häringe werden durch einige Stunden in Milch gelegt, ausgenommen, geschnitten, wieder wie ganz zusammengeschoben und auf Weinlaub servirt, sowie auch die beigegebene Butter oder man garnirt so vorgerichtete mit Aspik.

Sardinen oder Anchovis. Man öffnet die Blechbüchsen am leichtesten, indem man mit einem glühenden Eisen am Rande darüber fahrend, das Zinn schmelzen macht und das Deckblech gleich ablöst. Die Fischchen werden dann mit ihrem Oele aus den Büchsen genommen, mit Petersilie garnirt und mit Limonien und frischer Butter servirt.

Sardellen legt man gewaschen, abgewischt und entgrätet auf einen Teller, übergießt sie mit kalter Kräutersauce (Seite 120) und garnirt sie mit geviertheilten Eiern.

Thunfisch u. dgl. marinirte Fische schneidet man zu Stücken, legt diese auf einen Teller und gibt etwas von dem Oele und Limoniensaft darüber.

Fisch-Salat.

Von frisch gebratenem oder wie Seite 310 marinirten aus Haut und Gräten gelöstem Fischfleische bricht man fingerdicke viereckige Stückchen, mischt sie mit kalter Senfsauce mit Kräutern oder Kappern, (Seite 121), häuft sie bergartig in eine flache Schüssel und belegt sie und den Rand dieser mit Sardellen, Kappern, in Essig eingelegten Champignons, Gurken, kleinen Kukurutz, Salat, Eiern, Citronenscheiben oder nur Aspik.

Von abgehäutetem, entgräteten Aal, Häring, Pricken, Thunfisch, Rheinlachs u. s. w. schneidet man gleich große Stückchen, gießt Essig und Oel mit feingeschnittenen Schalotten und Estragon gemischt darüber und ziert ihn mit gefüllten Oliven, Sardinen, Kielersprotten, gehackten Eiern, Kappern, Feldsalat u. dgl.

Von Sardellen. Tags vor dem Gebrauch übergießt man halbirte Sardellen mit einer Mischung von Essig, Oel, Pfeffer, Zwiebel und Petersilie. Man gibt sie dann gitterartig auf einen Teller, zwischen dieses das gehackte gelbe und weiße von den Eiern und außen herum grünen Salat.

Häring-Salat. Wie zum Braten vorgerichtete Häringshälften legt man wie ganz zusammen in eine Schüssel und gibt die mit Essig verrührte Häringsmilch dazu. Dann kocht man Essig, weißen Wein und Wasser zu angenehmer Säure gemischt, mit Zwiebelscheiben, ganzen Pfeffer und Lorbeerlaub und gießt es lauwarm über die Häringe und bedeckt sie den folgenden Tag mit Oel. Beim Gebrauche nimmt man davon und garnirt sie mit Mixed-Pikles.

Mit kaltem Püree. Man zerdrückt 4 gekochte mittelgroße Erdäpfel mit dem Rollholze ganz fein und läßt sie erkalten, reibt 2 Aepfel und mischt beides mit dem Rogen eines Härings und Essig und Oel zu einem dicken Püree, welches man in Form eines Fisches auf eine ovale Schüssel gibt. Das abgelöste Fleisch des Härings schneidet man in Streifen, belegt damit das Püree, steckt den Kopf und Schweif in dieses und legt auf der Höhe als Rücken eine Reihe Kappern zwischen die Häringshälften. Als Garnirung gibt man Feldsalat oder in Essig eingelegte Gemüse und Eier.

Mit Mayonnais. Man schneidet die Häringshälften, Priken, Kalbsbraten, gesottene Pöckelzunge, Kartoffeln, Salzgurken und rothen Rüben in kleine Würfel, mischt alles gleichmäßig, dann zu Mayonnais von hartgesottenen Dottern (Seite 119) ohne Sardellen und garnirt es angerichtet mit Feldsalat.

Der sogenannte polnische Salat besteht aus Häringen, Borstorfer- (Maschanzker-) Aepfeln und Erdäpfeln, Alles würfelig geschnitten dann mit fein geschnittener Zwiebel, Essig, Oel und Pfeffer abgemacht.

Salat-Fische mit Aspik.

Aal, Häring, Pricken und Sardellen werden gereinigt und geschnitten, die Sardellen halbirt in mehrere Theile und schneckenförmig gedreht, der Aal zu Würfeln, die anderen zu länglichen Stücken. Mit den schönsten davon legt man dünn im Model gesulztes Aspik aus, die Abfälle schneidet man fein zusammen, mischt sie mit Aspik und läßt sie sulzen. Diese schneidet man dann zu Stücken, welche man als zweite Schichte einlegt. Wenn es gesulzt und gestürzt ist, gibt man Essig und Oel dazu.

Oder: Man gießt kleine Pastetchenformen mit Sulze aus, belegt sie mit Petersilie, den Fischstücken, harten Eiern u. dgl., befestigt sie mit der Sulze und gibt dann Mayonnaise von harten Dottern (Seite 119) darauf. Gesulzt und gestürzt stellt man sie auf eine Schüssel und garnirt sie mit Aspik.

Muscheln mit Sardellenfülle.

Warm. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 5 Deka passirten Sardellen und 4 Dottern gibt man $3^1/_2$ Deka geriebenen Parmesankäse, etwas Petersilie und Schnittlauch und den Schnee der 4 Klar. Man häuft es in die Muscheln, stellt diese auf das Blech gelegt in das Rohr und legt sie nach dem Backen über eine Serviette auf.

Kalt. Man macht weiße Mayonnaise mit Sardellen, mischt fein gehackte Kappern, Krebsfleisch und Sardellen würfelig geschnitten dazu, füllt es in die Muscheln und ziert es mit Krebsschweifchen, Sardellen, Kappern und Dottern.

Andere Fastenthiere.

Krebse.

Gesotten. Die Krebse werden lebend rein gewaschen, dann in einen Topf gelegt, mit siedendem Wasser überbrüht und Salz, Kümmel und fein geschnittene Petersilie dazu gegeben, zugedeckt und ungefähr 10 Minuten lang gekocht, bis das Wasser schäumt und die Krebse hellroth geworden, was anzeigt, daß sie genug gesotten sind. Dann gibt man sie in ein verdecktes Geschirr oder über eine Serviette auf die Schüssel.

Geschmiert. Man siedet Zwiebel, Petersilie, Kümmel, Salz und Pfefferkörner mit Wasser und Wein, seiht es über die gewaschenen Krebse und läßt sie jäh einigemale aufkochen. Dann seiht man sie ab, gibt Essig, Oel, Petersilie und etwas Knoblauch gemischt darüber und schüttelt sie zugedeckt, worauf man die Krebse auf der Schüssel anrichtet. Zweckmäßiger ist es jedoch, große Krebse heiß auszulösen und das Krebsfleisch mit dieser Mischung oder mit heißer Butter zu übergießen.

Mit Rahm. Man löst große Krebse noch heiß aus den Schalen, läßt Brösel und Petersilie in Butter anlaufen, kocht es mit saurem Rahm, Wein, Pfeffer und Salz auf und gibt es über das Krebsfleisch.

Hummern oder Meerkrebse.

Wenn sie nicht schon in einer Marinade abgekocht versendet sind, so siedet man sie in Essig und sehr stark gesalzenem Wasser.

Warm. Man kocht mit Oel und Limoniensaft, Petersilie, Schalotten, Schnittlauch und Pfeffer auf, schneidet die Krebse, nachdem man die Scheeren abgerissen, nach der Länge auseinander und gibt diese Sauce über die Fleischseite, oder man zertheilt das herausgelöste Fleisch, läßt es mit der Sauce einen Sud machen und schöpft sie öfter darüber.

Mit kalter Sauce. Von marinirtem Hummer löst man das Fleisch aus, setzt es wieder wie ganz zusammen oder schneidet es blätterig. Das braune Fett aus dem Leibe, die kleinen Fleischstücken, die Eier und hartgesottene Dotter stoßt und passirt man und rührt es mit etwas französischem Kräutersenf, Limoniensaft, Oel, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce, welche man über das Krebsfleisch schüttet. Statt Senf kann man Bertramessig und fein gehackte Kräuter und Kappern nehmen und die Schüssel mit Caviar auf gerösteten Semmelscheiben garniren.

Oder: Man gibt das ausgelöste Fleisch der Schweife in die Krebsschalen, richtet sie mit Petersilie geziert über eine Serviette auf und servirt obige oder kalte Mandel-Sauce (Seite 118) in einer Schale dazu.

Mit Maionnaise.[1]) Die fein gestoßenen Eier mischt man zu weißer Mayonnaise, wodurch diese blaßroth wird, streicht sie über das auf gestocktes Aspik gelegte Krebsfleisch und macht noch eine Schichte darüber, nachdem die erste auf Eis gestockt ist. Außen herum stellt man hartgesottene halbirte Eier auf, gibt um diese fein geschnittenes Aspik und belegt die Mayonnaise hinter den Eiern mit Krebsschweifchen, Oliven und Sardinen.

Crevettes.

Die kleinen Seekrebse, welche man, so lange ihre Schale weich ist, mit derselben verspeist, werden frisch wie andere Krebse gekocht, gewöhnlich aber gesotten versendet, wo man sie dann kalt mit Essig, Oel und Pfeffer servirt, oder zu Spargel, oder zu Butter oder als Fischgarnirung gibt.

Meerspinnen (Crancevoli).

Sie werden wie Krebse so lange in Salzwasser gekocht, bis es zu schäumen beginnt, dann auf ein Brett genommen, worauf man die Füße ausreißt, von den oberen Gliedern das Fleisch auslöst und zu kleinen Stücken zerreißt. Vom Leibe nimmt man alles aus der Schale, gibt den

[1]) Man kann diese so bereiten, wie bei den Saucen (Seite 119) oder wie bei den gesottenen kalten Fischen (Seite 309) angegeben ist.

Saft, das Gelbe und das gute Fleisch zum anderen und wirft nur die Eier, das Haarige und Schwarze weg. Wenn man das Fleisch in die Schale der Spinne füllt, bestreut man es mit Salz und Pfeffer, dann mit Petersilie und Bröseln, welche man zusammengemischt hat, gibt Limoniensaft und kaltes Oel darauf, daß es saftig wird und läßt es im Rohre 5 Minuten kochen, wozu man die Schalen auf das Blech oder den Rost legt. Nur bei Vollmond sind sie so fett, daß man zur Füllung einer Schale mit dem Fleische einer Spinne genug hat; sonst muß man es von 2 Spinnen zu einer verwenden. Doch rechnet man nicht für jede Person eine Spinne, sondern nimmt, wie bei anderem Ragout, mit einem Löffel davon heraus.

Krebsfleisch in Muscheln.

Warm. Man bereitet Krebshachis (Seite 34), füllt davon die Muscheln (oder die Leibschalen der Krebse) voll, gibt Brösel- und Krebsbutter darüber und stellt sie ein paar Minuten in das Rohr.

Kalt. Man kann sowohl von Fluß- als Meer-Krebsen eine Sauce oder Mayonnaise mit den gestoßenen Eiern, wie bei dem Hummer angegeben, bereiten und würfeliges Krebsfleisch darunter mischen, es in Muscheln füllen und mit Aspik, Krebsfleisch, Sardellen und gehackten Dottern zieren.

Austern.

Sie werden rein gewaschen und mit einem stumpfen Messer geöffnet. Die seichtere Schale gibt man weg und legt die vollen auf ein Tuch, ohne den Saft zu verschütten, und rechnet für eine Person 6 bis 10 Stück.

Roh mit Limonien. Man macht sie auf, gibt die obere Schale weg, wischt den Rand rein ab, legt sie über eine Serviette auf die Schüssel oder gleich für jede Person auf einen kleinen Teller und in 4 Theile geschnittene Limonien dazu.

Gebraten mit Oel oder Limoniensaft. Geöffnet auf den Rost gelegt, gibt man auf jede Auster 4 Tropfen feines Oel, 3 Tropfen Limoniensaft und etwas Pfeffer, bestreut sie mit Bröseln, läßt sie 5 Minuten vor dem Serviren jäh aufdünsten, dann richtet man sie über einer Serviette an und gibt halbe Limonien dazu.

Mit Sardellenbutter. Auf jede der geöffneten Austern gibt man zerlassene Sardellenbutter, streut Brösel darüber, beträufelt sie mit Butter und läßt sie im Rohre aufkochen.

Ausgelöst. Sardellenbutter läßt man warm werden, gibt Petersilie, sauren Rahm und 30 Austern aus der Schale gelöst mit ihrem Safte dazu, bestreut sie mit gerösteten Bröseln und läßt sie aufkochen.

Austern-Ragout.

Ungefähr 40 Austern löst man aus, gibt Limoniensaft und Wein dazu, kocht sie auf, gibt den Saft zu lichter Sauce, siedet sie dicklich ein und mischt dann Salz, Cayennepfeffer, Krebsbutter, Glace, ein paar Dotter und die Austern, nachdem man die Bärte entfernt hat, dazu und mengt es durch Aufschwingen.

Salpicon gourmand wird obiges Ragout genannt, wenn man noch Trüffeln und Champignons, eine ausgewässerte Sardelle, Krebsschweifchen und geräucherte Zunge würfelig geschnitten dazu mischt.

In Muscheln. Man füllt mit obigen Ragout die Muscheln voll, streut Brösel darüber, beträufelt sie mit Krebsbutter, legt sie auf ein Blech und läßt sie im Rohre gelb werden.

Meerdatteln.

Größere Muschelthiere, Dattelmuscheln u. dgl. werden rein gewaschen in eine Casserole gegeben, etwas Wein dazu und zugedeckt in das Rohr gestellt, bis die Schalen aufgehen. Man nimmt das Fleisch mit einer Gabel heraus und löst die Kruspel aus der Mitte, welche durch eine schwarze Spitze ersichtlich ist, läßt Zwiebel in Butter gelb anlaufen, staubt etwas Mehl daran, gibt das aus den Muscheln geflossene Wasser, Limoniensaft und Pfeffer dazu und kocht das Ausgelöste damit auf.

Schnecken.

Sie bleiben so lange genießbar, als sie in ihrem Gehäuse eingeschlossen sind. Man wäscht sie und kocht sie ungefähr 1 Stunde lang in Salzwasser, bis man sie mit einer Spicknadel leicht herausziehen kann, was geschehen muß, so lange sie heiß sind. Wenn man sie weiter verwendet, schneidet man den Kopf, Schweif und die Steine weg.

Im Gehäuse. Abgeseiht gibt man sie zwischen einer Serviette auf die Schüssel und sauren Kren oder heiße Butter mit Limoniensaft aufgekocht besonders dazu.

Gefüllt. Zu 25 Schnecken, die man kocht und auszieht, nimmt man ungefähr 5 Deka Butter, 4 zerdrückte Sardellen, läßt sie zergehen, gibt eine handvoll Brösel, Schalotten, Petersilie, Pfeffer und 2 Löffel sauren Rahm dazu. Davon gibt man etwas in jedes der ausgewaschenen Gehäuse, darauf eine herausgenommene gereinigte Schnecke, bedeckt sie mit den Bröseln und stellt sie in einer Casserole in das Rohr.

Mit Knoblauch. In jede Vertiefung des Dalkenmodels gibt man etwas Tafelöl und ein Stückchen Butter, ein wenig Knoblauch und drei

gesottene ausgelöste Schnecken, streut Brösel darüber, betropft sie mit dem Fette, läßt sie im Rohre aufkochen und gibt sie zu Sauerkraut.

Mit Sardellen. Man läßt in einem Eierspeistiegel Butter heiß werden, dann Petersilie, Zwiebel und Bröseln darin anlaufen und fein geschnittene Schnecken und Sardellen damit aufkochen.

Zu in Butter angelaufenen Bröseln gibt man Petersilie, Schalotten, Limonienschalen, 25 Schnecken fein geschnitten und ein paar Löffel sauren Rahm. Aufgekocht mischt man 2 Dotter dazu, streicht es auf gebackene Semmelschnitten und gibt sie auf Sauerkraut oder zu Erbsensuppen.

Mit Essig und Oel. Man schneidet die gesottenen Schnecken nudelig, Sardellen, hartgekochte Eier und Schalotten fein zusammen und macht dies mit Essig, Oel und Pfeffer ab.

Schildkröten.

Als Eingemachtes. Man macht eine lichte Buttersauce mit Petersilienwasser vergossen und gibt das ausgelöste Fleisch der Schildkröte (Seite 38) hinein, mit dem man es eine Weile kocht. Dann bereitet man kleine Bröselknöderl, für die man das Blut beim Abstechen auf die Brösel tropfen läßt, gibt auch die Leber fein geschnitten dazu, bäckt diese Knöderl in Schmalz und gibt sie nebst den Eiern kurz vor dem Anrichten in die Sauce. Ohne Knöderl kann man diese mit Limoniensaft säuern.

Als Ragout. Zu obigem Eigemachten gibt man noch Erbsen oder Spargel, Karfiol, Froschkeulen, Champignons und Ingwer.

Von Seeschildkröten (in Büchsen im Handel) bindet man das würfelig geschnittene Fleisch mit spanischer Sauce, gibt Schwämme dazu und würzt es mit Cayenpfeffer.

Mit Weinsauce. Man läßt Brösel in Butter anlaufen und gibt Suppe, mit der man das Fleisch gekocht hat und Cypro-Wein dazu.

Als Hachis. Das gekochte, feingeschnittene Fleisch der Schildkröten wird mit Butter, Petersilie, Sardellen und saurem Rahm jäh abgedünstet.

In Blutsauce. Das ausgelöste Fleisch (Seite 38) dünstet man mit Butter, Zwiebel, Wurzeln, Gewürzen (siehe Blutsauce Seite 214), staubt die Wurzeln nach Herauslegen des Fleisches, vergießt es, nachdem das Mehl braun geworden ist, mit der Brühe und Essig, passirt die Sauce und gibt den Blutessig und das Fleisch hinein.

Froschkeulen.

Heiß abgesotten. Die rein abgewaschenen Froschkeulen (Froschbiegel) kocht man mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebel, Thymian, richtet sie

mit dieser kurz eingekochten, geseihten Brühe an, bestreut sie mit Bröseln und Petersilie und schmalzt heiße Butter darüber oder man läßt auch sauren Rahm und etwas Brösel mitkochen, nachdem man die Gewürze herausgenommen und bestreut die Keulen mit Kren.

In Buttersauce. Die gewaschenen Keulen werden blanchirt, mit Butter und Petersilie gedünstet und mit Buttersauce aufgekocht.

Als Ragout. Man dünstet die Keulen mit Butter, Schalotten und Champignons oder Morcheln, kocht sie in Buttersauce auf und garnirt sie mit Karfiol und Krebsschweifchen.

Fricassirt. Man bereitet sie mit Buttersauce und sprudelt diese mit Limoniensaft und Dottern ab.

Gebacken. Man salzt die gewaschenen Keulen ein, dreht sie dann in Mehl, Ei und Brösel, bäckt sie in Rindschmalz und bestreut sie angerichtet mit gebackener Petersilie oder gibt sie auf Gemüse.

Als Coteletten. Von 2 Keulen löst man das Fleisch ab und gibt es zu einer dritten, salzt und klopft es und formirt davon Coteletten, die man in Ei und Brösel dreht und in Butter bratet. Man gibt sie mit Limonien oder auf Gemüse oder kocht sie mit Sardellenbutter, Limoniensaft und etwas Brühe auf.

Oder: Man gibt kleine gesottene Erdäpfel geschält in heiße Butter zu gelb angelaufener Zwiebel und gelben Rüben, läßt sie damit bräunen, worauf man sie zu den Coteletten gibt, die Zwiebel staubt, mit Brühe vergießt und die Sauce zu den Coteletten passirt.

Fischreiher.

Man überkocht den Reiher mit Wasser und Essig, schüttet den Sand aber weg, damit sich der unangenehme Geschmack verliert, bereitet ihn weiter wie eine Wildente und säuert die Sauce mit Limoniensaft.

Fischotter und Biber.

Gedünstet. Nachdem die Haut abgezogen und das Thier zu Stücken geschnitten und eingesalzen ist, dünstet man diese mit Butter, Wurzeln, Gewürz und Limonienschalen, macht eine dunkle Sauce (wie Seite 108), die man mit Erbsenbrühe vergießt, mit Limoniensaft säuert und nachdem sie passirt ist, mit dem Fleische noch kochen läßt.

Gebraten. Ein Schlegel oder anderes Stück von gebeiztem Biber wird mit Sardellen gespickt und beim Braten mit Butter, Beize, Rahm und Limoniensaft begossen und diese Sauce mit Kappern aufgekocht.

Eierspeisen.

Eier und Schmalz.

Man sprudelt 5 Eier, salzt sie und gibt sie in 2 Löffel heißes Rindschmalz in eine Pfanne, hebt das am Boden angelegte mit einer Gabel auf, bis das Ganze gekocht, aber noch ziemlich weich ist, gibt es auf einen Teller und bestreut es mit Schnittlauch oder Pfeffer und genießt es mit Brod oder servirt Schinken oder Salami dazu, oder gibt es auf Linsen, Sauerkraut oder Spinat.

Eingerührtes.

Mit Schinken. Man sprudelt 6 Eier mit Salz, etwas Obers und Schnittlauch ab, gibt sie in das heiße Fett, rührt sie mit einer Gabel auf bis das ganze dicklich, aber noch weich ist, richtet es sogleich an und bestreut es dicht mit fein geschnittenen Schinkenfleisch.

Mit Speck und Zwiebel. In heißem Speck läßt man feingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen und gibt die Eier mit etwas Milch und einen Kaffeelöffel Mehl abgesprudelt hinein.

Mit Krebsen und Spargel. Man mischt gesottenen, würfelig geschnittenen Spargel und Krebsfleisch zu den gesalzenen Eiern und gießt sie in heiße Krebsbutter.

Mit Sardellen oder Häring. 8 Eier mit 2 Löffel saurem Rahm und 1 Kaffeelöffel Mehl, Salz, Pfeffer und fein oder länglich geschnittenen Sardellen oder Häring abgesprudelt, gießt man in 5 Deka heiße Butter und läßt es ohne Aufrühren auf der untern Seite bräunlich werden. Oben noch weich, bestreut man es mit Schnittlauch, stürzt es auf die Schüssel und servirt es sogleich.

Mit Schwämmen und Bries. Man sprudelt die Eier mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie ab, gibt gedünstete Champignons, Pilze oder dgl. und gekochtes, würfelig geschnittenes Bries ausgekühlt dazu und rührt sie in dem heißen Schmalze wie die vorige ein.

Mit Kalbfleisch. Nudelig geschnittene Bratenreste dünstet man mit Bratensaft und saurem Rahm auf und mischt etwas geriebenen Parmesan-Käse dazu. Zugleich macht man Eingerührtes von 5 Eiern,

1 Löffel Mehl, etwas Obers, Salz und Pfeffer, bis es unten braun wird, bestreicht es mit Käse und streicht das Fleisch darauf.

Eierkuchen.

Von Obers. 5 Eier mit 2 Deciliter Obers, Salz und 2 Löffel voll Mehl abgesprudelt, schüttet man in heißes Schmalz in die flache Pfanne. Wenn es auf einer Seite braun geworden, gibt man Butter darunter, stürzt den Kuchen um, läßt ihn auf der anderen Seite braun werden und servirt ihn gleich.

Von saurem Rahm. Man sprudelt 2 Deliliter sauren Rahm mit 3 Dottern, Salz und 1 Eßlöffel voll Mehl ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, bäckt es in einem ausgeschmierten Model gefüllt und gibt es zu Linsen, Sauerkraut u. s. w. oder bäckt sehr kleine fingerdicke Kuchen in Tortlettenformen und servirt Caviar dazu.

Omelette (französischer Eierkuchen).

Zu Schnee von 6 Klar rührt man die 6 Dotter, 2 Eßlöffel voll Obers, etwas Salz, Muscatnuß, weißem Pfeffer und Petersilie. In der Pfanne läßt man 7 Deka Rindschmalz heiß werden, schüttet die Eier hinein, rüttelt die Pfanne und mischt das Stockende unter die flüssigen Eier. Wenn nichts mehr flüssig ist, gibt man noch klare Butter unter die Omelette und läßt sie unten jäh braun werden, damit das Innere noch weich und crême-artig bleibt. Man stürzt sie schnell auf einen Teller und gibt auf die lichtbraune Oberfläche etwas aufgelöste Glace, biegt den Rand mit einem Messer etwas ein und kann sie mit Sauerampfer- oder Linsen-Püree, Spargelerbsen oder gedünsteten Schwämmen garniren.

Mit Ragout oder Hachis. Man bäckt Omeletten wie obige, bestreicht sie mit Hachis von Kalbfleisch oder Krebsen (Seite 33) oder mit feinem Ragout (Seite 36) von Wildgeflügel oder von Krebsen oder von zartem weißem Fleische mit Trüffeln, rollt sie zusammen, bestreicht sie mit Glace und schneidet sie in zweifingerbreite Stücke ab.

Schinken-Omeletten. Man bäckt dicke Omeletten von 6 Eiern, 6 Löffel Obers, 3 Löffel Mehl, die Klar als Schnee nur von unten, bestreut sie dick mit Schinken so lange es oben noch weich ist und biegt sie zusammen.

Ochsenaugen.

Man bäckt zu Ringen geschnittene Semmeln in heißem Schmalze. Wenn sie gelb sind, legt man sie in eine mit Butter geschmierte Schüssel, gibt etwas sauren Rahm dazu und in jeden Ring ein rohes Ei. Nun

gibt man Salz und Rahm darauf, deckt die Schüssel zu und stellt sie in das Rohr, bis das Eiweiß gestockt, die Dotter jedoch noch weich sind, oder man bäckt die Eier (wie Seite 42) und legt sie auf Gemüse.

Gestürzte Eier.

Kleine runde Formen streicht man mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, gibt in jede ein frisches Ei und etwas Salz und stellt sie auf den warmen Herd, bis das Klar fest geworden. Dann stürzt man sie sogleich auf Gemüse, Linsen, Schwämme, Hachis oder Ragout.

Gesetzte Eier.

In eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel gibt man 2 Deciliter sauren Rahm, schlägt 6 Eier hinein, belegt diese mit nudelig geschnittenen Sardellen, streut Schnittlauch, Brösel und Stückchen Butter darauf und stellt sie in das Rohr, bis sie halb fest sind, worauf man sie servirt.

Geschnittene Eier.

In Butter läßt man Petersilie und Brösel anlaufen, kocht es mit sauren Rahm und Salz auf und mischt zu Scheiben geschnittene hart gesottene Eier dazu und richtet es gleich an.

Oder: Krebsbutter, sauren Rahm, Petersilie und Sardellen läßt man aufkochen, gibt hartgesottene blätterig geschnittene Eier und gewürfelte Krebsschweifchen dazu, häuft es in einen gebackenen Reif von Butterteig, streut Parmesan-Käse darauf und bäckt es kurz.

Gestürzte Eierspeise.

Man treibt 2 Loth Butter mit 2 Eiern und 6 hartgesottenen Dottern ab, gibt Petersilie, Salz und eine handvoll mit Obers befeuchtete Brösel und Krebsfleisch dazu, unterlegt es im ausgebröselten Model mit Ragout (Seite 34), bäckt und stürzt es.

Die mit Butter ausgestrichene Form kann man mit zu Scheiben geschnittenen Eiern, Krebsschweifchen, Karfiolröschen oder Spargelspitzen auslegen, worauf man das Gemischte vorsichtig darauf gibt.

Eier-Pfanzel.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern und 1 Löffel Rahm gibt man Salz, Pfeffer, Muscatblüthe, den Schnee der 2 Klar, 6 hartgesottene, blätterig geschnittene Eier und 2 Hände voll Semmelbrösel, und bäckt es in ausgebröselter Form.

Französische Eierspeise.

Man dünstet Champignons mit Butter, Petersilie und Schalotten, staubt dann etwas Mehl darauf und kocht es mit Fischsud oder Wurzelbrühe auf. Dies gibt man über blätterig geschnittene hartgesottene Eier in eine Schüssel, darauf wieder Eierscheiben, dann sauren Rahm und geriebenen Parmesankäse und bäckt es im Rohre schön braun.

Holländische Eierspeise.

Einen gewässerten Häring schneidet man zu Stücken, dreht diese in Mehl und bäckt sie in Schmalz. Eine Karpfenmilch wird ebenso geschnitten und eingebröselt gebacken; 6 hartgesottene Eier, jedes in vier Theile geschnitten, legt man mit den Fischstücken wechselnd in die ausgeschmierte Schüssel, in welche man 3 Löffel sauren Rahm und blätterig geschnittene Erdäpfel gegeben, gibt Rahm und Butter darauf, stellt die Schüssel in das Rohr und läßt es aufkochen.

Gefüllte Eier.

Mit Sardellen. Von 6 hartgesottenen Eiern, erkaltet, der Länge nach entzwei geschnitten, stoßt man die Dotter mit in Milch geweichter, gut ausgedrückter Semmel, mischt es passirt zu einem Abtriebe von 4 Deka Butter, 1 Ei und 1 Dotter, gibt würfelig geschnittene Sardellen, Salz und Pfeffer dazu, füllt damit die Eier gehäuft an, betröpfelt sie mit Butter und streut Brösel darüber. Den Rest mischt man mit saurem Rahm, legt auf dieses die Eier in die Schüssel und bäckt sie.

Mit Ragout. Sechs hartgesottene Eier schneidet man der Länge nach auseinander und nimmt die Dotter heraus, dafür füllt man festes Ragout von Fisch (Seite 36) oder von Bries, Champignons und Zunge ein. Dann treibt man Butter mit frischen Dottern ab, rührt die hartgesottenen Dotter zerdrückt, nebst saurem Rahm und Petersilie dazu, gibt es in eine Schüssel, legt die gefüllten Eier hinein und bäckt es.

Oder: Man stoßt die hartgesottenen Dotter, verrührt sie mit Krebsbutter und kleingeschnittenen Schweifchen, einem Ei, in Milch geweichter Semmel, Salz und Pfeffer, gibt es in eine Schüssel, darauf die mit Ragout gefüllten Eier, dann sauren Rahm, Krebsbutter und Brösel darüber und bäckt es nur kurz.

In Butterteig. Die hartgesottenen Dotter, mit Obers befeuchtete Semmelschmolle, frische Dotter, Fischfleisch, Salz, Muscatblüthe, sauren Rahm stoßt man fein und gibt die Hälfte auf einen Blechteller, legt

einen Reif von gebackenem Butterteig darauf und die mit Ragout gefüllten Eier zwischen diesen, bedeckt sie mit dem Reste und den Butterteig während des Backens mit Papier.

Eier in Ragout.

Frische Eier in Papier gedreht, bratet man in heißer Asche, bis sie recht heiß, daher kernweich sind. Dann werden sie geschält in eine Schüssel gelegt. Man gibt Fisch-Ragout (Seite 36) darüber, daß sie nur ein wenig heraussehen und läßt es aufkochen. Oder man gibt Ragout in die Schüssel und belegt es mit in Salzwasser gekochten verlorenen Eiern.

Gefüllte gebackene Eier.

Man nimmt die Dotter aus einigen hartgesottenen Eiern heraus, streicht das Weiße mit Eiklar aus, füllt Ragout ein, deckt sie mit dem herabgeschnittenen Stücke, dreht sie in mit Eiklar befeuchtete Oblaten, dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Eier im Schlafrocke.

Aufgeschlagene, in Salzwasser gekochte Eier faßt man, wenn die Dotter noch weich sind, mit einem Löffel in kaltes Wasser. Dann gibt man auf Stückchen Oblaten, welche mit Eiklar bestrichen sind, 1 Löffel kaltes Ragout, darauf 1 Ei, schlägt die Ecken zusammen und dreht diese Päckchen in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Eierspeise-Krapfeln.

Man dünstet einige grobgehackte Champignons, staubt und vergießt sie nur wenig, mischt dann 1 Eßlöffel Parmesankäse und Eierspeise von 2 Eiern dazu. Davon gibt man Häufchen auf dünne Fritatten, bestreicht diese herum mit Eiklar, schlägt sie über und radelt sie wie die Polsterzipfel viereckig ab. Wenn alles eingefüllt ist, dreht man sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Eierspeise in Muscheln.

Mit Trüffeln und Lachs. Eine Trüffel und 10 Deka geräucherten Lachs würfelig geschnitten, dünstet man mit Butter, dann gibt man etwas Glace dazu, sprudelt 5 Eier, 2 Dotter, 2 Löffel Obers, Salz und Pfeffer ab und rührt es in 5 Deka heiße Butter wie Eingerührtes und wenn es dicklich wird, das Geschnittene dazu. Man häuft es in den Muscheln auf und servirt sie schnell.

Mehlspeisen.

Einfache Mehlspeisen.

Nudeln.

Abgeschmalzen. Nudelteig (Seite 55) von 7 Deciliter Mehl messerrückendick ausgetrieben, schneidet man zu kurzen, zwei messerrückenbreiten Nudeln, die man in gesalzenem Wasser kocht, abseiht, auf die Schüssel häuft und mit gelb angelaufenen Bröseln oder mit Parmesankäse oder mit Mohn bestreut und mit heißer Butter übergießt.

Mit Fleisch. Gebratenes Kalbfleisch schneidet man fein und dünstet es mit in Butter angelaufener Zwiebel und Petersilie ab. Die gesottenen abgeseihten Nudeln schüttet man in heiße Butter, streut geriebenen Parmesankäse darauf und gibt davon in einen Model, dann eine Schichte vom Fleische und wieder Nudeln. So fort, bis der Model eingedrückt voll ist, dann stellt man es bis zum Stürzen in das Rohr.

Statt Kalbfleisch kann man Rostbraten fein geschnitten mit Petersilie, Sardellen und saurem Rahm abgedünstet, oder Hachis von Wildpret einfüllen oder mit den Nudeln gemischt auf die Schüssel häufen.

Zweckerln.

Mit Gries. Weichen Nudelteig von 7 Deciliter Mehl (mit ordinärem gemischt) treibt man messerrückendick aus, schneidet oder radelt ihn zu fingerbreiten viereckigen Fleckeln, kocht sie in gesalzenem Wasser und schüttet sie in einen Durchschlag. Zugleich läßt man 2 Deciliter Gries in Rindschmalz gelb anlaufen, gibt ein paar Löffel Milch, dann die Fleckeln dazu, mischt sie mit dem Gries und läßt sie etwas steif werden.

Mit Rahm. Man gibt gekochte Fleckeln abgeseiht zu angelaufener Petersilie, mischt 2 Deciliter sauren Rahm mit 1 Ei abgesprudelt dazu, dünstet sie ein wenig auf, läßt sie aber nicht braun werden. Als Hackelberger-Nudeln gibt man Schnittlauch dazu, aber kein Ei.

Mit Topfen oder Schafkäse. Nudelteig oder Reste von Strudelteig dick ausgetrieben, schneidet man zu Fleckeln, gibt sie gekocht und abgeseiht auf die Schüssel, bestreut sie schichtenweise mit geriebenem Topfen (Quark) und schmalzt sie mit Grammeln ab oder bestreut sie mit Brinza oder Parmesankäse und schmalzt sie mit Butter ab.

Topfennudeln.

Grob geschnittene Nudeln in Salzwasser gesotten, gibt man in heiße Butter, sprudelt sauren Rahm mit Eiern ab, reibt Topfen, mischt beides zu den Nudeln und stellt das Casserole damit in das Rohr.

Nudelscheiben.

Man bäckt Fritatten von 2 Eiern (Seite 54), legt sie auf einer Serviette etwas übereinander zu einem Flecken auf, bestreicht diesen mit ein paar abgesprudelten Eiern und mischt gekochte, abgeseihte Nudeln zu Butter mit angelaufener Petersilie, schüttelt sie auf und streicht sie überkühlt auf den Flecken. Man rollt diesen zusammen, dreht und bindet diese Wurst in das Tuch, kocht sie in Salzwasser und schneidet davon Scheiben, welche man mit Parmesankäse bestreut und mit Butter abschmalzt.

Schinkenfleckel.

Gekochte Fleckeln von 4 Deciliter Mehl gibt man abgeseiht in 3 Deka heiße Butter. Dann sprudelt man 2 Deciliter sauren Rahm mit 25 Deka fein geschnittenen Schinkenfleisch ab, mischt es zu den Nudeln und dünstet sie auf.

Maccaroni.

Mit Schinken. In heiße Butter gibt man die wie Seite 149 gekochten Maccaroni, dann etwas sauren Rahm und fein geschnittenen Schinken, läßt es aufkochen, dann kühl werden, worauf man geriebenen Parmesankäse dazu mischt und es in einen ausgebröselten Reifmodel gefüllt, schön gelb bäckt.

Mit Lungenbraten. Fein geschnittene Reste dünstet man mit Fett, Zwiebel und Petersilie ab, mischt die abgeseihten Maccaroni und Parmesankäse dazu, richtet sie gleich an und servirt Paradiesäpfel-Sauce mit Bratensaft bereitet (Seite 115) dazu.

Mit Paradiesäpfeln. Getrocknete italienische Paradiesäpfel-Marmelade wird in dünne Scheiben geschnitten und mit Wasser kochend aufgelöst. Dann gibt man die abgeseihten Maccaroni in warme Butter und wenn sie gemischt sind, die Marmelade und geriebenen Parmesankäse dazu, verrührt sie damit auf dem Herde und läßt sie zugedeckt seitwärts noch eine Weile stehen. Man richtet sie dann in einer erwärmten Schüssel bergartig an.

Kärntner Nudeln (Tascheln).

Man sprudelt 1 Ei mit 2 Deciliter kaltem Wasser und etwas Salz ab und mischt es in einer Schüssel mit ungefähr $^1/_2$ Liter Mehl zu einem

weichen, zarten Teig, den man auf dem bemehlten Nudelbrette noch recht gut wie Strudelteig abarbeitet, zu einer Wurst ausrollt und diese in Scheiben schneidet. Ein solches Stückchen treibt man mit dem Rollholze nach einer Seite hin zu einem länglichen Fleckchen aus, legt dieses auf die linke Hand, gibt einen gehäuften Eßlöffel voll von der Fülle darauf, schlägt den Teig über und drückt ihn am Rande zusammen, wodurch die Form eines stark gefüllten Schlickkrapfels entsteht. Nun wird der Teig aber noch besser geschlossen und in kleinen Falten übergebogen, damit die Fülle nicht heraus kann, indem man den Teigrand mit zwei Fingern faßt, etwas auszieht und zurückbiegt und so fort fest neben einander bis zum anderen Ende. Wenn alle Taschelu so bereitet sind, kocht man sie in gesalzenem Wasser und schmalzt sie mit Butter über Bröseln ab.

Birnen- und Aepfelfülle. Saftige aber nicht zu weiche Birnen wischt man ab und schneidet sie ungeschält fein zusammen. Dann gibt man in Butter angelaufene Brösel, Zucker und Zimmt dazu, füllt es wie oben angegeben ein und bestreut die gekochten Nudeln zum Abschmalzen mit Bröseln oder gestoßenem Mohne und Zucker.

Zwetschkenfülle. Frische Zwetschken werden fein geschnitten mit Zimmt und angelaufenen Bröseln gemischt. Gedörrte werden ungekocht geschnitten und mit Zucker und Zimmt und mit Obers befeuchteten Bröseln gemischt. Von Powidel nimmt man nußgroße Stückchen.

Kirschenfülle. Gedörrte Kirschen oder Weichseln, nur gewaschen, nicht gekocht, sammt den Kernen recht fein gestoßen, mischt man mit Zucker und Zimmt und mit Obers befeuchteten Bröseln.

Mohn- oder Nußfülle. Gestoßenen Mohn oder fein geschnittene Nüsse mischt man mit Honig und mit Obers befeuchteten Bröseln.

Mit Topfenfülle. In Butter läßt man Petersilie oder Kerbelkraut und Brösel anlaufen, gibt geriebenen Topfen und Dotter mit saurem Rahm und Salz abgesprudelt dazu, macht nußgroße Kugeln zum Einfüllen und schmalzt die gekochten Nudeln dann mit Bröseln ab.

Mit Fleischfülle als Specknudeln. Man siedet ein Stück fettes frisches Schweinefleisch, schneidet es recht fein und mischt Semmelbrösel und Ei dazu. Davon füllt man nußgroße Kugeln wie obige ein, siedet sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Bröseln und frischem Specke ab.

Haidennudeln mit Topfenfülle.

Von gesalzenem Haidenmehle mit siedendem Wasser abgebrüht macht man einen ziemlich weichen Teig, schneidet ihn zu Stücken, die man zu

handgroßen ovalen Fleckchen austreibt und wie die Kärntner-Nudeln mit Topfenfülle bereitet.

Marillen- und Zwetschken-Knödel.

Man bröselt 7 Deka Butter mit 7 Deciliter Mehl ab und erweicht eine kleine Semmel mit Milch. Diese verrührt man in einer Schüssel mit 1 Ei und Dottern, mischt Salz und das abgebröselte Mehl dazu und treibt diesen Teig ziemlich dick aus. Man schneidet ihn zu viereckigen Stücken, dreht in jedes eine ganze Zwetschke ein und siedet diese Klößchen in gesalzenem Wasser. Man hebt sie mit einem Löffel vorsichtig auf, damit sie nicht am Boden ankleben und faßt sie mit dem Backlöffel heraus in heiße Butter in eine Casserole und läßt sie auf einer Seite braun werden. In der Butter kann man auch vorher Zucker bräunen und Brösel anlaufen lassen oder nur Brösel allein, die Knödel damit aufschütteln und bald anrichten. Ebenso von Marillen.

Von Strudelteig. Man macht von 1 Ei, nußgroß Butter, etwas Salz, kalter Milch und $^1/_2$ Liter Mehl einen weichen Teig und treibt ihn zum Eindrehen von ungefähr 30 Zwetschken dünn aus Wie obige gesotten und angerichtet übergießt man sie mit heißer Butter und bestreut sie mit Zucker, Zimmt und angelaufenen Bröseln.

Auf böhmische Art bestreut man sie mit geriebenem Lebkuchen oder Topfen und schmalzt sie mit Butter ab.

Mit Topfenteig. 4 Deciliter Mehl und 20 Deka Topfen macht man mit 3 Dottern zu einem weichen Teige, treibt ihn ziemlich dick aus und schneidet davon so große Fleckchen, daß man eine Zwetschke eindrehen und ihn gut schließen kann.

Für Erdäpfelteig nimmt man zu $^1/_2$ Liter Mehl, 4 Dotter, Salz und 10 bis 12 Stück Erdäpfel warm zerdrückt und ausgekühlt.

Knödel mit Zwetschken.

Man bereitet Semmelknödel (Klöße) wie Seite 151 mit Butter oder Rindschmalz, reißt sie gesotten mit Gabeln entzwei, gibt sie zu gelb gerösteten Bröseln in eine Casserole, schüttelt sie, daß diese sich anlegen, und servirt gedünstete frische Zwetschken oder Zwetschken-Pfeffer (Seite 162) oder mit Wasser und Wein aufgelösten Powidel dazu.

Mehlklöße macht man wie Seite 105, reißt die gekochten Knödel auseinander, streut angelaufene Brösel darüber, schmalzt sie mit Butter ab und gibt Zwetschken dazu.

Weichsel-Knödel.

Man treibt 4 Deka Butter mit 1 Ei und 3 Dottern ab, mischt 4 Deciliter Mehl und 2 Decilitter Milch dazu, dann 12 Deka Brösel und 4 Deciliter Weichseln. Davon macht man Knödel, kocht sie in Salzwasser, zerreißt sie und bestreut sie mit Zucker und in Butter gelb gerösteten Bröseln.

Topfen-Knödel.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 1 Ei und 3 Dottern mischt man 1 Teller voll geriebenen Topfen und halb so schwer Gries als Topfen oder eine Hand voll Brösel und 2 Deciliter Mehl, sowie das nöthige Salz, formirt dann Knödel, die man in Salzwasser kocht und mit Butter und Bröseln abschmalzt.

Topfen-Nocken.

25 Deka geriebenen Topfen verrührt man mit 3 Eiern, etwas Salz, sauren Rahm und 3 Deciliter Mehl zu einem lockern Teig. Man legt davon große Nocken in eine Casserole, in welcher man 6 Deka Rindschmalz mit 6 Eßlöffel Wasser heiß werden ließ, deckt das Casserol zu, daß kein Dunst heraus kann, bis man prasseln hört. Wenn sie unten braun geworden sind, gibt man 3 Eßlöffel Rahm darauf und richtet sie bald an, oder Milch, und bestreut sie mit Zucker.

Gries-Knödel.

Mit 4 Deciliter siedender Milch brennt man 4 Deciliter Gries ab, läßt ihn auskühlen, worauf man ihn zu 5 Deka Butter in eine Schüssel gibt und abtreibt. Erkaltet rührt man 4 Eier dazu, macht davon 15 Knödel und kocht sie in gesalzenem Wasser. Man kann sie mit Brösel oder mit Parmesan-Käse bestreut abschmalzen oder Zwetschken-Pfeffer dazu serviren.

Oder man nimmt statt Butter 14 Deka frischen Speck, läßt ihn heiß und gelb werden, gibt das Fett zur Milch und nimmt die Grammeln zum Abschmalzen.

Ohne Eier. In 4 Deciliter siedende Milch rührt man so viel Gries, daß es dick wie ein Kindskoch ist und stellt es ohne Kochen bei Seite. Dann läßt man in heißer Butter Zwiebel gelb anlaufen und mischt so viel Brösel dazu, als der Gries ausmacht. Wenn sie angelaufen sind, mischt man es zusammen, formirt Knödel, kocht sie in Salzwasser, schmalzt sie über Brösel ab und gibt gesottenes Selchfleisch dazu.

Mit Erdäpfeln. Ungefähr 3 große Erdäpfel werden gekocht und gerieben. Dann brüht man 4 Deciliter Gries mit siedender Milch ab, läßt es erkalten, mischt 2 große Eier, Salz und die Erdäpfel dazu, formirt Knödel und kocht sie in Salzwasser. Sie werden mit gerösteter Zwiebel oder Bröseln abgeschmalzen.

Geröstete Gries-Nocken (Holzknecht-Nocken).

7 Deka Rindschmalz schüttet man heiß über $^1/_2$ Liter gesalzenen Gries, dann macht man ihn mit siedendem Wasser zu einem ziemlich weichen Teige, läßt ihn $^1/_2$ Stunde stehen, worauf man davon große Nocken in siedendes gesalzenes Wasser einkocht. Wenn sie gekocht und abgeseiht sind, röstet man sie in Rindschmalz auf einer Seite schön braun.

Erdäpfel-Knödel.

Mit Bröseln. Man passirt 6 mittelgroße Erdäpfel mischt 1 Ei und so viel Mehl dazu, daß ein weicher Teig wird und rollt ihn fingerdick aus. Zugleich röstet man Zwiebel und Brösel in Butter, streicht es auf, rollt es wie einen Strudel zusammen, schneidet Stücke davon, biegt die Ecken ein und formirt sie rund. In Salzwasser gekocht, schmalzt man sie mit Butter und Bröseln ab.

Mit rohen Erdäpfeln. Man reibt 6 rohe, mittelgroße, gewaschene und geschälte Erdäpfel und 8 gekochte von gleicher Größe, mischt sie mit 2 Eiern, Salz und Mehl zu einem weichen Teige, formirt davon kleine Knödel, kocht sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Zwiebel und Brösel ab.

Mit Schinken. Man reibt 4 ziemlich große gesottene Erdäpfel, läßt eine Hand voll Brösel in Butter gelb anlaufen, sprudelt 1 Deciliter sauren Rahm mit 1 Dotter und 1 ganzen Ei ab und schneidet gesottenes Selchfleisch fein. Dieses mischt man zusammen, macht davon Knöderl, gibt sie in heißes Schmalz und bäckt sie im Rohre.

Erdäpfel-Nudeln.

Gesotten und geröstet. Von gesottenen oder gebratenen Erdäpfeln zerdrückt man etwas mehr als 4 Deciliter Mehl ausmachen, mischt sie mit diesem und etwas Salz und macht mit 2 abgesprudelten Eiern davon schnell einen Teig zusammen, welchen man zu nußgroßen Stücken schneidet. Diese rollt man auf dem bemehlten Brette mit den Händen zu fingerdicken, an den Enden zugespitzten Nudeln, siedet sie in gesalzenem Wasser und gibt sie abgeseiht zu gelb angelaufener Zwiebel und Bröseln und röstet sie ein wenig. Dann kann man ein paar Löffel sauren Rahm dazu geben oder sie gleich anrichten.

Gebacken mit Zucker. Man macht Teig von 28 Deka gebratenen zerdrückten Erdäpfeln, 28 Deka Mehl, 14 Deka Butter, etwas Salz, 8 Deka Zucker und 1 Ei, rollt ihn wie obigen zu Nudeln, röstet sie einzeln in heißes Schmalz gegeben schön braun, gibt sie nacheinander in ein weites Geschirr und gießt 2 Deciliter Milch, mit 2 Dottern und Zucker abgesprudelt, darüber. Man stellt sie zugedeckt in das Rohr, bis sich die Milch eingezogen hat und bestreut sie angerichtet mit Vanillezucker.

Erdäpfel-Nocken.

Mit Rammeln (braungeschmorte Rinde). Einige große gesottene Erdäpfel werden zerdrückt und ausgekühlt, dann mischt man Salz, 6 Dotter und 4 Löffel Obers dazu und Mehl nur ganz leicht darunter, bis es so fest wie Nockenteig ist. Man legt sogleich davon große Nocken in eine Casserole, in der man 2 Löffel Schmalz mit 6 Löffel Wasser heiß werden ließ, deckt es gut zu, daß kein Dunst heraus kann, kocht es bis man prasseln hört und richtet sie an, sobald sie Farbe haben.

Mit Bröseln. Roh geschälte Erdäpfel kocht man in einem $1^1/_2$ Liter haltenden Topfe, macht ihn aber nicht ganz voll. Wenn sie halb gekocht sind, schüttet man etwas vom Wasser weg, gibt dafür 2 Deciliter feines Weizenmehl dazu und kocht sie fertig. Sobald die Erdäpfel weich sind, gießt man das ganze Wasser weg und rührt sie mit $3^1/_2$ Deka Butter und etwas Milch glatt ab. Dießes faßt man dann wie Nocken mit einem Löffel auf die Schüssel, bestreut jede Schichte mit gelb gerösteten Bröseln und gibt etwas heiße Butter darüber.

Mit Mohn. Die ebenso herausgefaßten Nocken bestreut man auf jeder Lage mit gestoßenem Mohn und Zucker und schmalzt jede Schichte mit Butter ab.

Mehl-Nockerl.

Geröstet. Man macht Nockerl (wie für die Suppe, Seite 102, oder wie die Spatzen, Seite 149), kocht sie in gesalzenem Wasser, gibt sie abgeseiht in heiße Butter oder Rindschmalz und röstet sie auf einer Seite schön braun, worauf man sie gleich anrichtet.

Mit Powidel. Man kocht Powidel mit etwas Wasser auf, gibt die abgeseihten Nockerl dazu, rührt sie durcheinander, worauf man sie anrichtet und mit Butter abschmalzt.

Mit Eiern. Wie Seite 149 bereitete Spatzen gibt man gekocht und abgeseiht in heißes Rindschmalz, sprudelt dann 2 Eier mit 1 Löffel voll sauren Rahm oder Milch ab, schüttet es über die Nockerl, rührt sie durcheinander und richtet sie an, sobald das Ei gestockt ist.

Mit Bröseln oder Gries. Man macht Nockerl wie die Spatzen (Seite 149), läßt, während sie kochen, 7 Deka Rindschmalz heiß und Brösel darin gelb werden, oder 2 Deciliter Gries anlaufen, gibt, wenn er gelb ist, einige Löffel Milch dazu, dann die Nockerl und rührt sie durcheinander.

Mit Topfen oder Käse (Haluschka). Man schneidet kleine Nockerl wie die Spatzen (Seite 149) von einem Teller in gesalzenes, siedendes Wasser, gibt sie abgeseiht auf die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem fetten Schafkäse (Brynza) und schmalzt heiße Butter darüber, oder bestreut sie mit geriebenem Topfen und schmalzt sie mit Speckgrammeln ab.

Sterz.

Haidensterz. Dieser wird wie Seite 106 gekocht, mit Rindschmalz abgeschmalzen und gesottene süße oder kalte saure Milch dazu gegeben.

Türkischer Sterz. 7 Deciliter Mehl gibt man in $1^1/_2$ Liter siedendes Wasser, kocht ihn wie den Haidensterz, schmalzt heiße Butter oder Rindschmalz darüber und gibt Milch dazu.

Pfannsterz. Man bereitet ihn wie Seite 106 von Weizen-, Roggen- oder Haidenmehl, oder läßt das Mehl vor dem Abbrühen in einer Pfanne bei stetem Rühren recht heiß werden.

Breinsterz. Mit warmem Wasser mehrmals gewaschenen Hirsebrein (ungefähr $^1/_2$ Liter) kocht man mit gesalzenem Wasser zugedeckt bei mäßiger Hitze weich und dick, wobei das Wasser ganz eingeht, schmalzt dann heiße Butter, in der man geringelte Zwiebel gelb anlaufen ließ, oder Fett vom Specke darüber, läßt ihn eine Weile stehen, worauf man ihn wie Sterz auf die Schüssel bröckelt und mit der Zwiebel oder den Speckgrammeln bestreut.

Polenta.

Mit Zucker und Zimmt. Wie Seite 150 bereitete Polenta wird nockenartig herausgefaßt und jede Schichte auf der Schüssel recht gut mit Zucker und Zimmt bestreut und mit heißer Butter übergossen.

Mit Käse (Mamaliga). Von ziemlich weich bereiteter Polenta gibt man in eine mit Butter ausgeschmierte glatte Form, streicht sie halbfingerdick auseinander und streut feinblätterig geschnittenen fetten Schafkäse (Brynza) darüber, streicht von der Polenta auf und wechselt so ab, bis die Form voll ist, worauf man Butter darüber gießt und es bäckt, bis es eine gelbe Kruste bekommt, dann stürzt.

Mit Eierspeise. Zu Stücken geschnittene Polenta legt man auf die Schüssel, bestreut sie mit Parmesankäse, gibt heiße Butter darüber und stellt sie in das Rohr, während man von 2 Eiern eine Eierspeise (Seite 330) bereitet und noch dünn flüssig darüber gießt.

Milchspeisen und Ausgedünstetes.

Kindskoch.

Man sprudelt für 1/2 Liter Milch 2 Eßlöffel feines Weizenmehl mit etwas Milch dünn und glatt ab, setzt die übrige auf's Feuer, rührt das Gesprudelte ein, sobald die Milch siedet, läßt es nun auf mäßiger Hitze noch eine Weile kochen und zuckert es nach Geschmack. Bei längerem Kochen ohne Aufrühren bräunt sich am Boden des Geschirres das angelegte Koch, was diesem einen guten Geschmack gibt, daher man dies beim Anrichten aufgestochen auf den Rand des Koches gibt.

Mit gebranntem Zucker. Man läßt das Koch angerichtet eine Weile stehen, damit sich eine Haut bildet, bestreut diese dick mit Zucker und brennt ihn sogleich mit glühendem Schmarnschäuferl zu einer braunen Kruste. Oder man läßt zuerst Zucker lichtbraun schmelzen und gibt die Milch dazu, worauf man das Mehl einrührt.

Mit Schmankerln. Man bereitet Schmankerl (Seite 53) von nußgroß Butter mit Zucker abgedrückt, mit 1 Deciliter Mehl und Obers dickflüssig glatt abgerührt und auf dem Bleche gebacken, rollt Fleckchen wie Hohlhippen und besteckt das mit Vanillezucker bestreute Kindskoch.

Von Arrow-Root-Mehl. Dieses leichter als von Weizenmehl verdauliche Kindskoch wird dem obigen gleich gesprudelt und gekocht und etwas gezuckert.

Milch-Gries.

In 1 Liter Milch rührt man 6 Eßlöffel voll Gries mit kalter Milch gemischt ein, läßt es langsam kochen, bis der Gries weich ist, und kann es mit Rammeln und gebranntem Zucker wie obiges beenden.

Als Almkoch. In 8 Deciliter siedende Milch kocht man 4 Deciliter Gries ein, gibt Rosinen oder Zucker, gestoßenen Anis, Zimmt und Safran dazu, und wenn der Gries weich ist, ein Stück Butter und läßt ihn Rammeln beikommen.

Milch-Reis.

In 1 Liter siedende Milch gibt man 14 Deka Reis, läßt ihn langsam beinahe 1 Stunde kochen, bis er weich ist und gibt Milch nach, wenn er zu dick wird. Angerichtet bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt oder Vanille, oder dick mit geriebener Chocolade.

Mit gebranntem Zucker. Man brennt Zucker dick auf Milchreis gestreut mit glühendem Eisen oder mischt gebrannten Zucker (Seite 46) beim Anrichten zur Hälfte des Reises und gibt ihn um den weißen.

Mit Rammeln. In 2 Deka heiße Butter gibt man 14 Deka Reis, 7 Deciliter siedende Milch und 7 Deka Zucker und läßt ihn halb zugedeckt ohne Aufrühren langsam kochen. Wenn er sich am Boden angelegt, gibt man ohne umzurühren heißes Obers darauf und stellt ihn auf mäßige Hitze. Beim Anrichten sticht man die Rammeln in kleinen Stücken aus und legt sie mit der braunen Seite in der Höhe auf den Reis und streut Zucker darüber.

Hirsenbrei.

In 8 Deciliter siedende Milch gibt man 4 Deciliter mit warmem Wasser mehrmals gewaschenen Hirsebrein und läßt ihn ohne Aufrühren langsam kochen. Sobald er dicklich ist, gibt man etwas Butter darauf und stellt ihn in das Rohr. Beim Anrichten gibt man die gebräunte Seite in die Höhe.

Milch-Farferl.

Farferl (Seite 55) von 1 Ei, kocht man in 1 Liter siedende Milch ein. Wenn sie ausgekocht sind, richtet man sie an und salzt oder zuckert sie.

Milch-Nudeln.

Mit Zimmt. Nudelteig von 1 Ei oder 3 Dottern treibt man nicht zu fein aus, schneidet die Nudeln dicker als zur Suppe, oder kurz gestutzt, kocht sie in ungefähr 1 Liter siedende Milch ein und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

Mit Schmankerln. Man macht den Teig mit Dottern, kocht die Nudeln in gezuckertem Obers ziemlich dick und steckt dann mit Crême gefüllte Skarnitzen von Schmankerl (wie Seite 53 bereitet) hinein oder streut Schmankerl und Vanillezucker darüber.

Mit Nüssen oder Mohn. In Milch dick gekochte Nudeln gibt man in heiße Butter, bestreut sie mit fein geschnittenen Nüssen oder mit gestoßenem Mohn und tropft Honig darauf, rührt sie mit einer Gabel auf und richtet sie an.

Mit Krebsbutter. Von Dottern bereitete feine Nudeln kocht man mit Obers, Zucker und Krebsbutter dick und saftig und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt, oder gibt sie in eine Kruste von mürbem Teig.

Ausgedünstete Nudeln.

Man macht von $^1/_2$ Liter Mehl, 1 Ei und 2 Dottern ziemlich dicke, kurze Nudeln, gibt sie 1 Stunde vor dem Anrichten nebst 7 Deka Butter und 2 Löffel Zucker in $^1/_2$ Liter siedende Milch und kocht sie, bis sich die Milch eingesotten und am Boden eine lichtbraune Kruste angesetzt hat.

Nun gießt man noch etwas heiße Milch darauf und läßt die Casserole zugedeckt einige Minuten stehen. Beim Anrichten sticht man die Kruste auf, legt sie auf die Nudeln und bestreut sie mit Zucker.

Mit gebranntem Zucker bereitet man sie, indem man den Zucker mit etwas Rindschmalz bräunt und die in der Milch gesottenen Nudeln dazu mischt.

Ausgedünstetes Gerstel.

Geriebenes Gerstel kocht man wie obige Nudel in Milch, läßt es am Boden braun werden und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

Nudel- und Reis-Schnitten.

Nudelteig von 1 Ei und 1 Dotter schneidet man zu nicht sehr feinen Nudeln und siedet sie in Milch. Dann sprudelt man 2 Dotter und Zucker mit Geruch ab und gibt, wenn die Nudeln trocken sind, etwas Milch dazu, mischt es zu den lauwarmen Nudeln und streicht sie fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech, oder in einen Tortenreif und bäckt sie. Ehe es fertig gebacken ist, streicht man Salse darauf und über diese gezuckerten Schnee von den 3 Klar, bäckt es fertig und schneidet es in Stücke. Eben so von Milchreis.

Griesnudeln.

Man mischt zu 4 Deciliter Gries 2 Eßlöffel Mehl und etwas Salz, bröselt 7 Deka Rindschmalz damit ab und macht es mit 2 großen Eiern zu Teig, welchen man fingerdick austreibt, zu dreifingerdicken Streifen und diese zu fingerbreiten Nudeln schneidet. Man legt diese in $1^1/_2$ Liter siedende Milch in einem flachen Geschirre ein, gibt 5 Deka Zucker darauf und stellt dieses, wenn sie aufkochen, in das Rohr, damit die Nudeln oben und unten schön braun werden. Man sticht sie erst beim Anrichten auf, wobei man Zucker darüber streut und Milch besonders dazu gibt.

Regenwürmer.

Man bröselt 7 Deka Butter mit $^1/_2$ Liter Mehl ab und macht mit 1 Ei, 2 Dottern, etwas Obers oder saurem Rahm oder lauer Milch und Salz schnell einen Teig zusammen, läßt ihn 1 Stunde rasten, schneidet ihn dann zu nußgroßen Stücken und rollt diese mit den Händen zu bleistiftdicken langen Würstchen aus. Man kocht diese Nudeln in 1 Liter Milch, läßt dann in 3 Deka Rindschmalz 7 Deka Zucker gelb werden, gibt die Nudeln dazu und dünstet sie, bis sie Rammeln haben und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

Milchnockerl.

Mehl-Nockerl. Man treibt 10 Deka Butter mit 5 Dottern ab und rührt bei jedem Dotter 1 Eßlöffel voll Mehl dazu, dann mischt man den Schnee der 5 Klar dazu und legt die Nockerl in 7 Deciliter siedende Milch in einem weiten seichten Casserole ein. Ausgekocht schnell angerichtet, bestreut man sie stark mit Zucker. Hat sich die Milch ganz eingekocht und sind die Nocken unten braun geworden, so gibt man sie mit dieser Seite gegen oben auf die Schüssel und etwas Milch, oder diese mit 1 Dotter und Zucker abgesprudelt, dazu. Oder man läßt auch ein Stückchen Vanille mit der Milch aufsieden, ehe man die Nocken aufkocht.

Gries-Nockerl. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Eiern mischt man 3 Decilter Gries, läßt es $^1/_4$ Stunde stehen und kocht Nockerl in Milch ein.

Salzburger Nockerl.

Einfache. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab und rührt bei jedem Dotter 1 Kaffeelöffel voll Mehl dazu, dann 1 Eßlöffel Zucker und den Schnee der 4 Klar. Man schüttet dies in ein Casserol, in welchem man ein Stückchen Butter und so viele siedende Milch gegeben hat, daß sie den Boden bedeckt und stellt sie in das Rohr. Sobald es lichtbraun gebacken ist, sticht man mit einem Eßlöffel nockenartige Stückchen heraus, legt sie in einer Schüssel übereinander und bestreut sie mit Zucker.

Mit Mandeln und Schnee. Zum Abtrieb von obigen Mehlnockerln, rührt man auch 5 Deka Mandeln und kocht große Nockerl in 7 Deciliter siedende Milch ein und legt sie ausgekocht auf eine Schüssel. Den Rest der Milch sprudelt man mit 5 Dottern und Vanillezucker ab und gibt sie zu den Nockerln und auf jedes 1 Löffel voll gezuckerten Schnee, welchen man bei jäher Oberhitze gelb bäckt.

Mit Schmankerl und Crême. Man kocht Milchnockerl wie obige und legt sie ausgekocht in eine mit Schmankerl (Seite 53) bestreute Schüssel, streut Schmankerl darüber und gibt wieder Nockerl und Schmankerl. Dann streicht man Vanillecrême von 2 Dottern, ausgekühlt mit dem Schnee der 2 Klar gemischt darüber und stellt die Schüssel in das Rohr, bis diese gebacken ist.

Mit Chocolade. In heißer Butter läßt man gestoßenen Zucker gelb werden, gibt geriebene Chocolade und die Nocken dazu, legt sie zwischen die Crême und bäckt es.

Schmarn und Tommerl.

Mehl-Schmarn.

Man sprudelt 4 Deciliter Milch, 3 Eier, Salz und 3 Deciliter Mehl gut ab, schüttet dies in 6 Deka heißgemachtes Rindschmalz ungefähr fingerdick ein und stellt es anfangs in das Rohr, wodurch es schöner in die Höhe geht. Dann nimmt man es heraus auf ziemlich jähe Hitze und wenn es steif und unten braun geworden, dreht man es mit dem Schmarnschäuferl um, läßt es am Boden wieder braun werden, zerreißt es dann mit einer Gabel zu großen Brocken und richtet den Schmarn bald an, damit er nicht trocken wird. Man kann sauren Salat oder gedünstete Zwetschken oder heiße Milch dazu geben oder nur Zucker darüber streuen.

Kaiser-Schmarn.

Man sprudelt 4 Deciliter Obers mit 5 Dottern, 2 Deciliter Mehl und etwas Salz ab, gibt 4 Klar, zu Schnee geschlagen und Rosinen dazu, gießt es in heißes Rindschmalz oder Butter ein, läßt es wie Mehlschmarn schön braun werden und streut Vanillezucker darüber.

Semmel-Schmarn.

Ungefähr 4 Semmeln, denen man die Rinde weggerieben, schneidet man feinblätterig, schüttet $3^1/_2$ Deciliter Milch mit 3 Eiern abgesprudelt darüber, mischt es gut, streut dabei Rosinen und Weinbeerl darauf und läßt es eine Weile stehen. Dann gibt man es in 6 Deka heißes Schmalz, sticht es immer wieder auf, wenn es am Boden braun wird und streut beim Anrichten Zucker und Zimmt darüber.

Aepfel-Schmarn.

Einige säuerliche Aepfel geschält zu dünnen Spalten geschnitten, gibt man in das heiße Schmalz, dann, wenn sie etwas weich werden, Schmarnteig darüber, mit dem man sie mischt. Oder man mischt die Aepfel würfelig geschnitten, nebst Rosinen zu abgerührtem Semmelschmarn und dünstet ihn aus.

Kirschen-Schmarn.

Man sprudelt 4 Dotter mit ein paar Löffel voll Zucker schaumig, dann 2 Deciliter Obers, 1 Deciliter sauren Rahm und 3 Deciliter Mehl dazu, mischt den Schnee der 3 Klar und abgezupfte Kirschen bei, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne oder Casserole und bäckt es dünn eingegossen mit Oberhitze, dann wird es mit Gabeln zerrissen und mit Zucker bestreut.

Fleisch-Schmarn.

Man erweicht feinblätterig geschnittene Semmeln wie zu Semmelschmarn mit Milch und Eiern, mischt fein geschnittenes Fleisch von Kalbsbraten oder Schinken dazu, gibt es in heißes Schmalz, sticht das am Boden Braungewordene auf und richtet den Schmarn noch saftig an.

Mandel-Schmarn.

4 Deciliter Obers, 5 Dotter, 7 Deka geschnittene Mandeln, 3 Löffel Zucker und etwas Salz sprudelt man ab, mischt abgeriebene blätterig geschnittene Kipfel oder Wecken dazu, daß es dick aber saftig wird, läßt es eine Weile stehen, rührt dann Rosinen, Weinbeerl und den Schnee von 3 Klar dazu und schüttet es in 6 Deka heißes Rindschmalz. Schön gebräunt auf die Schüssel gehäuft, streut man Vanille oder Limonien-Zucker darüber.

Krebs-Schmarn.

Man treibt Krebsbutter mit Eiern ab, gibt abgeriebene mit Obers erweichte Kipfel und würfeliges Krebsfleisch dazu, gießt es in heiße Butter ein, läßt es wie Schmarn braun werden und bestreut es angerichtet mit Zucker und Zimmt.

Gries-Schmarn.

Von Weizengries. In $^1/_2$ Liter kalte Milch sprudelt man 2 Eier, Salz und $^1/_4$ Liter Gries, läßt es $^1/_2$ Stunde stehen, dann gießt man es in 7 Deka heißes Rindschmalz, sticht die braune Kruste auf, bestreut den Schmarn mit Zucker und gibt gedünstetes Obst oder Zwetschkenpfeffer warm dazu.

Ohne Eier. Man läßt 7 Deciliter Milch aufsieden, schüttet $3^1/_2$ Deciliter Gries hinein und kocht ihn bei mäßiger Hitze, rührt dann ein Stück Butter dazu, bäckt ihn im Rohre und zerreißt ihn mit zwei Gabeln. Zugleich kocht man gedörrte Zwetschken und Birnen, jedes für sich und gibt sie sammt dem kurzen Safte über einige gebähte Semmelschnitten in einen Teller und servirt sie mit dem Schmarn.

Oder man bräunt Zucker in Rindschmalz, mischt den dick gekochten Gries dazu behandelt ihn wie obigen und gibt ebenfalls Zwetschken- oder Weichselmuß dazu.

Von Kukurutzgries gibt man 3 Deciliter in 7 Deciliter siedende Milch, läßt es $^1/_2$ Stunde stehen, mischt dann 1 Ei dazu, schüttet es in heißes Schmalz, behandelt es wie Schmarn, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und gibt gesottene gedörrte Zwetschken dazu.

Reis-Schmarn.

Man kocht 15 Deka Reis mit ungefähr 1 Liter Milch, läßt ihn auskühlen, mischt dann 1 Ei und 2 Dotter abgesprudelt und Rosinen oder würfelig geschnittene Aepfel und Zucker dazu und gibt ihn wie anderen Schmarn in heißes Rindschmalz.

Mit Krebsbutter. Man mischt den Reis mit Eiern, Krebsbutter und Krebsfleisch und gibt ihn in heiße Krebsbutter.

Ohne Eier. 20 Deka Reis kocht man mit Milch dick und weich, läßt dann 3 Löffel gestoßenen Zucker in 6 Deka heißem Rindschmalze gelb werden, mischt den Reis dazu und wenn er am Boden etwas steif ist, sticht man ihn auf wie anderen Schmarn und bestreut ihn dann mit Zucker.

Topfen-Schmarn.

$^1/_2$ Kilo geriebenen Topfen verrührt man mit 4 Dottern und so viel sauren Rahm, daß es saftig wird, gibt etwas Mehl und den Schnee der 4 Klar dazu, salzt es und gibt es in heißes Schmalz wie anderen Schmarn.

Haiden-Schmarn.

Man sprudelt $3^1/_2$ Deciliter Haidenmehl, 1 Liter Milch, 2 Eier und etwas Salz ab, läßt es $^1/_4$ Stunde stehen, gießt es in heißes Schmalz wie anderen Schmarn und gibt gesottene Milch dazu.

Tommerl oder Ofenkater.

Kukurutz-Tommerl. 7 Deciliter süße oder Buttermilch sprudelt man mit $3^1/_2$ Deciliter Kukurutzmehl, Salz und etwas Rindschmalz oder zerlassenen würfeligem Specke ab, schüttet es nur fingerdick in eine stark ausgeschmierte Bratpfanne oder Casserol, bäckt es im Ofen resch und braun und stürzt es auf eine Schüssel.

Zwetschken-Tommerl. Man sprudelt 7 Deciliter siedende Milch mit $3^1/_2$ Deciliter Polentamehl ab, läßt es auskühlen, mischt 1 Dotter und den Schnee von 1 Klar dazu, gibt es fingerdick in die Casserole, drückt gekochte gedörrte Zwetschken, deren Kerne man ausgelöst hat, in den Teig und bäckt ihn schön braun.

Aepfel-Tommerl. Man gibt den wie oben abgesprudelten oder mit siedender Milch bereiteten Tommerl in eine ausgeschmierte Casserole und streut mit der Zahnscharbe geschnittene Aepfel darauf.

Haiden-Tommerl. In 1 Liter Milch oder zusammengelaufenes Obers sprudelt man 3 Deciliter Haidenmehl und etwas Salz, gießt es fingerdick in eine mit Schmalz geschmierte Casserole und bäckt es.

Weizen-Tommerl. 4 Deciliter Milch, 1 großes Ei, 2 Deciliter Weizenmehl und Salz sprudelt man gut ab, gießt es daumendick in eine stark mit Schmalz ausgeschmierte Casserole und läßt es mit Oberhitze schön braun und resch backen.

Rahm-Tommerl. Man sprudelt 4 Löffel sauren Rahm, 4 Löffel Zucker, 5 Dotter ab, mischt die 5 Klar als Schnee und 4 Löffel Weizenmehl dazu, bäckt ihn wie obige dünn eingegossen und streut Vanillezucker darauf.

Dalken und Pfannkuchen.

Dalken ohne Hefe.

Von Schmarnteig. Man sprudelt 3 Deciliter Mehl, 4 Dotter, etwas Salz, 2 Löffel Zucker mit 4 Deciliter Milch ab, gibt die 4 Klar zu Schnee geschlagen dazu und läßt es $^1/_4$ Stunde an einem warmen Orte stehen, ehe man zu backen beginnt. Man gibt davon 2 Löffel voll in jede Vertiefung des Dalkenmodels, nachdem etwas Rindschmalz darin heiß geworden und dreht die unten gebackenen mit einer Gabel um. Die gebackenen Dalken legt man auf eine Schüssel, mit der man sie in das Rohr stellt, damit sie heiß bleiben und nicht zusammenfallen. In der Schüssel aufgehäuft, bestreut man sie mit Zucker und gibt in einer Sauceschale verdünnte Ribiselsalse dazu oder man gibt ein paar Löffel Rum zu dicklich gekochtem Zuckerwasser und gießt dieses löffelweise über die Dalken.

Mit Butter. Man treibt 10 Deka Butter flaumig ab, gibt nach und nach immer 1 Dotter, 1 Löffel Mehl und etwas Obers dazu, bis 6 Dotter und 6 Löffel Mehl und 4 Deciliter Obers dazu gekommen, worauf man noch 1 Löffel Zucker, etwas Salz und Schnee von 3 Klar beimischt und sie wie obige bäckt und mit Salse servirt.

Mit saurem Rahm. Man rührt 2 Deciliter sauren Rahm mit 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar, etwas Salz und 14 Deka Mehl dazu und bestreut die gebackenen Dalken mit geriebenem Parmesankäse.

Oder man gibt auch 7 Deka Zucker zum Teige und verdünnte Marillensalse oder gedünstetes Obst besonders dazu.

Mit Gries. $3^1/_2$ Deciliter Gries kocht man mit 1 Liter Milch, rührt ihn ausgekühlt mit 6 Dottern, gibt Limoniengeruch, Zucker und den Schnee der 3 Klar dazu und bestreut sie gebacken mit Zucker und Zimmt.

Mit Topfen. Man treibt $3^1/_2$ Deka Butter mit 2 Eiern und 3 Dottern ab, gibt fein gebröselten Topfen, 4 Deciliter Obers, etwas Salz und Zucker, Semmelbrösel und Mehl dazu, daß ein weicher Teig wird, bäckt sie ebenso und bestreut sie mit Zimmt und Zucker.

Mit Aepfeln. Einige Aepfel werden gerieben und mit Butter und Zucker gedünstet. Dann sprudelt man 4 Deciliter Obers mit 3 Eiern und etwas Mehl ab, mischt die ausgekühlten Aepfeln und Brösel dazu, daß es so dick wie ein Schmarnteig wird, bäckt Dalken und bestreut sie mit Zimmt und Zucker.

Pfannkuchen oder Omeletten.

Man bereitet den Teig und bäckt die Flecken (wie Seite 54) schön braun und gibt sie, bis man mit allen Omeletten fertig ist, auf einer Schüssel in das Rohr.

Mit Zucker und Zimmt. Auf die einfachste Art werden sie nur mit Zucker und Zimmt bestreut, leicht zusammengerollt, übereinander auf eine Schüssel oder einen Teller gelegt, und außen ebenfalls bestreut.

Mit Salse. Man bestreicht jede Omelette sogleich, wenn sie gebacken ist, mit beliebiger Salse, rollt sie zusammen, bestreut sie mit Zucker und legt sie auf die Schüssel. Den Zucker kann man auch netzartig mit glühendem Draht brennen.

Mit Zwetschkenfülle. Diese bereitet man (wie Seite 66) oder gibt auch Wein oder feingeschnittene Mandeln dazu.

Mit Aepfelfülle. Man dünstet gute Aepfel mit Zucker und etwas Wein und Wasser, zerrührt und passirt sie und mischt auch Rum oder Marillensalse, oder Rosinen und Weinbeerl dazu und streicht sie auf.

Pfannkuchen mit Aepfeln. Geschälte Taftäpfel schneidet man zu Scheiben, sticht das Kernhaus aus, bestreut sie mit Zucker, taucht sie in Pfannkuchenteig und legt 5 Scheiben in das heiße Fett und gießt noch etwas Teig darüber. Man wendet diese Pfannkuchen dann um und gibt die fertigen, während man weiter bäckt, in das Rohr.

Mit Schwarzbeeren. Man bestreut während des Backens den Teig mit den Beeren und Zucker, gießt etwas vom Teige darüber und wendet sie dann um.

Mit Rosinen. Man bestreut den eingegossenen Teig mit Rosinen und Weinbeerln und bäckt die Omeletten im Rohre ohne Umkehren.

Bisquit-Omeletten. Zu einer Omelette für eine Person rührt man 2 Dotter mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Löffel Obers und 1 Löffel Mehl, gibt eine Messerspitze Salz, dann Schnee von 2 Klar dazu, gießt es in

heiße Butter in die Omelettpfanne und stellt sie zum Backen in das Rohr. Man bestreut die Omelette mit Vanillezucker, oder bestreicht sie auch mit Marillensalse und biegt sie zusammen.

Früchten-Omeletten. Man stellt die Pfanne mit Teig zu einer Bisquit-Omelette in das Rohr und streut, wenn er oben steif wird, eingesottene, zu dünnen Spalten geschnittene Früchte darauf, bäckt es ohne umkehren, biegt es zusammen und streut Zucker darauf.

Omelette soufflée. Man rührt 6 Dotter mit 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Pomeranzengeruch $^1/_4$ Stunde und gibt den festen Schnee von den 6 Eiweiß und 4 Kaffeelöffel Stärkmehl dazu. Davon bäckt man in der Pfanne oder einem flachen irdenen oder Porzellangeschirre im Rohre 4 Omeletten, die man mit Zucker bestreut auf einem Teller übereinander legt und $^1/_4$ Stunde in das Rohr stellt, worauf man Zucker darauf streut und diesen brennt. Nebst Zucker kann man geriebene Chocolade aufstreuen, oder Liqueur darauf tropfen, oder Saft von 2 Pomeranzen mit Zucker und Pomeranzengeruch warm gemacht auf die Omeletten vertheilen, oder Marillensalse mit Limonienfaft und Wein aufgekocht darauf geben und die Omeletten anstechen.

Zu Nudeln geschnittene Pfannkuchen häuft man kranzartig auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und gibt eine Crême in die Mitte.

Im Model eingelegte Pfannkuchen.

Man bäckt dünne Pfannkuchen (Frittaten, wie Seite 54) von 2 Deciliter Milch, 2 Eiern, 1 Deciliter Mehl und streicht eine Form mit Butter aus.

Mit Milchreis. Dick und ziemlich weich gekochten Milchreis theilt man in drei Portionen, mischt zu einer Vanillezucker, zur zweiten Marillensalse und zum dritten Theile geriebene Chocolade. Man streicht diesen Reis kleinfingerdick mit den Farben abwechselnd auf die in die Form gelegten Pfannkuchen und stellt die Form dann eine Weile in das Rohr. Oder man rollt die bestrichenen Flecken zusammen, schneidet sie ab, stellt diese Würstchen in die Form, schüttet gutes Obers mit Dottern und Vanillezucker abgesprudelt darüber und bäckt es.

Mit Mandelfülle. Man rührt 4 Dotter mit 4 Löffel Zucker, gibt Limonienschalen und Schnee von 2 Klar dazu, bestreicht damit die Pfannkuchen und gibt den Rest in die mit Butter ausgestrichene Schüssel dann streut man feingeschnittene Mandeln und Rosinen darüber, oder gestiftelte mit Zucker geröstete Mandeln, rollt die Flecken zusammen,

schneidet sie ab, legt diese Würstchen in die Schüssel, streicht gezuckerten Schnee von 2 Klar darüber und bäckt diesen jäh.

Mit Nudeln und Pomeranzen. In den Pfannkuchenteig gibt man Zucker und Zimmt und kocht Nudeln von 2 Dottern in gezuckertem Obers. Zu diesem mischt man Pomeranzenzucker und das gelbe Fleisch mit scharfem Messer kleinwürfelig geschnitten, streicht sie auf die Flecken und beendet sie wie obige Reiswürstchen.

Mit Nüssen. Fein gestoßene Nüsse mischt man mit Zucker, Zimmt und ausgelösten Zibeben, streut dies zwischen dünne Pfannkuchen, und gibt Obers mit Dottern und Zucker abgesprudelt darüber, um die Zwischenräume auszufüllen und bäckt es.

Mit Topfen. Man läßt Petersilie und Brösel in Butter anlaufen, gibt 20 Deka geriebenen Topfen dazu, sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab und schneidet die Pfannkuchen so groß, daß sie gerade in die Form passen. Auf jeden hineingelegten Flecken gibt man von Topfen, darauf vom Rahme, siedet es in Dunst, worauf man es stürzt, zu Stücken schneidet und mit Butter über Brösel abschmalzt.

Pfannkuchen mit Fleisch.

Mit Kalbfleisch und Schwämmen. Das weiße Fleisch von Pilzen schneidet man blätterig dann mit dem Wiegemesser, dünstet es mit Butter und Petersilie und kocht es mit saurem Rahm, Salz und Paprika auf. Dann mischt man feingeschnittenen Kalbsbraten dazu, streicht es zwischen Frittaten und stellt das Casserol damit $^1/_4$ Stunde in das Rohr.

Mit Haschee. Man streicht Kalbshaschee auf Frittaten, dreht sie zusammen, schneidet sie ab, legt diese Würstchen in eine ausgeschmierte Form, schüttet 2 Deciliter sauren Rahm, mit 1 Ei und 2 Dottern abgesprudelt darüber und bäckt es.

Wildprethachis streicht man auf dünne Pfannkuchen, rollt sie zusammen und legt sie übereinander auf die Schüssel.

Schinkenfleckeln. Man legt einen Model mit dünnen Pfannkuchen aus, sprudelt 3 Dotter, 3 Deciliter sauren Rahm, 25 Decka feingeschnittenes Schinkenfleisch ab, mischt zu Fleckeln geschnittene Pfannkuchen dazu, füllt es ein, deckt einen Flecken darüber und bäckt es $^1/_2$ Stunde.

In Schmalz gebackene Mehlspeisen.

Reis-Würstchen und Krapfeln.

Man kocht 15 Deka Reis mit Milch dick, aber nicht sehr weich und gibt Zucker und Vanille oder Pomeranzengeruch oder gebrannten Zucker (Caramel Seite 46) dazu und streicht ihn zum Erkalten fingerdick auf ein mit Butter geschmiertes Blech. Man erwärmt das Blech, schneidet Stücke vom Reis, die man über Brösel zu Würstchen rollt, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Rindschmalz

Mit Chocolade. Diese mischt man gerieben in den heißen Reis oder dreht die gebackenen Würstchen in Zucker und Chocolade.

Mit Crême. Man formirt kleine Kugeln, dreht sie in Ei und Brösel, indem man sie mit letzteren in einer Schüssel herumschüttelt und gibt, wenn sie gebacken sind, Chocolade- oder Caramel-Crême darüber.

Mit Salse. Bei 14 Deka Reis läßt man $3^1/_2$ Deka gestoßene Mandeln und Zucker mitkochen, nimmt den Reis während des Auskühlens löffelweise auf Stückchen von Oblaten, drückt ihn dünn auseinander, gibt Marillensalse darauf und formirt ihn zu Würstchen oder Birnen, die man erkaltet in Ei und Brösel dreht und bäckt und bei Birnen als Stengel ein Stückchen Zimmt einsteckt.

Mit Rosinen. In den heißen Reis mischt man Rosinen, Korinthen, feingestoßene Mandeln, dann etwas Butter und 2 Dotter, formirt ihn erkaltet zu Würstchen oder sticht Krapfeln davon aus, die man in Ei und Brösel dreht und bäckt.

Gries-Würstchen und Krapfeln.

Mit Chocolade oder Vanille. Man kocht Gries mit Milch Zucker und etwas Butter dick und weich und streicht ihn zum Erkalten fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Man formirt Würstchen oder sticht den Gries mit dem Krapfenstecher aus, erwärmt das Blech, um die Stückchen abnehmen zu können, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Chocolade oder Vanille.

Mit Krebsbutter. Man treibt den etwas gesalzenen Gries mit Krebsbutter und Eiern ab, macht Würstchen davon, die man in mit Ei befeuchtete Oblaten, dann in Ei und Brösel gedreht, bäckt.

Nudel-Würstchen und Krapfeln.

Mit Geruchzucker. Nudeln von 3 Dottern werden in Obers mit Vanille dick gekocht, mit Zucker gemischt, wenn sie ausgekühlt steif

sind zu Würstchen formirt, in Oblaten, dann in Ei und Brösel gedreht und in Schmalz gebacken dick mit Zucker bestreut, welchen man mit dem Schäuferl brennt.

Mit Salse gefüllt. Die mit Obers, Zucker und Vanille dick gekochten Nudeln streicht man zum Erkalten halbfingerdick auf das mit Butter geschmierte Blech, sticht sie aus, bestreicht die Hälfte mit Marillensalse, deckt die anderen darauf, dreht sie in Ei und Brösel und bestreut sie nach dem Backen dick mit Zucker.

Crême-Würstchen und Krapfeln.

Crême-Krapfeln. Von $3^1/_2$ Deciliter Obers, 3 Dottern und Zucker mit Vanille sprudelt man Crême und gießt sie heiß über gleich große Würfeln von abgeriebenen Semmeln und läßt sie stehen, bis sich die Crême eingezogen hat. Dann dreht man sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und dreht sie in geriebene Chocolade.

Crême-Kipfeln. Von 6 Kipfeln reibt man die Rinde ab, schneidet sie in der Mitte auseinander und nach der Länge durch, nimmt das Weiche heraus, läßt jedoch an der Schnittseite etwas daran, füllt mit Mehl bereitete Chocolade-Crême in die Höhlung, legt die Stücke wieder aufeinander und weicht sie von außen in Milch, worauf man sie in Ei und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und mit Vanillezucker bestreut.

Chocolade-Würstchen. Man kocht 7 Deka geriebene Chocolade und 7 Deka Zucker mit 2 Deciliter Obers auf und läßt es erkalten. Dann rührt man 2 Deka Reismehl mit kaltem Obers, 5 Dottern und der Chocolade ab und kocht es zu Crême. Erkaltet formirt man davon in mit Eiklar befeuchteten Oblaten fingerlange Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht und bäckt.

Brandteig-Krapfeln [1]).

Brandteig (wie Seite 54) von 3 Deciliter Obers oder Milch, Wein oder Wasser bereitet, wird ausgekühlt, mit 4 Eiern und 3 Dottern recht gut gerührt. Man legt davon mit einem in das heiße Schmalz getauchten Blechlöffel nußgroße Krapfeln in das Schmalz, indem man den Teig vom Löffel hinabstreift, schüttelt die Pfanne, damit sie auflaufen und bäckt sie schön braun. Nachdem man sie auf Löschpapier gelegt, damit das Fett abtropft, schneidet man einen Deckel ab, füllt Marillensalse in die Höhlung, gibt das abgeschnittene Stück wieder darauf, bestreut sie mit Vanillezucker und legt sie über eine Serviette auf die Schüssel. Zu ungefüllten Brandnudeln gibt man Himbeersalse oder mit Zucker roh eingerührte passirte Erdbeeren in einer Schale.

[1]) Auch Schneeballen, Schlüsselkrapfeln und Brandnudeln genannt.

Spritzstrauben.

Von Brandteig wie obigen, gibt man 3 Löffel voll auf einmal in die Straubenspritze, nachdem man sie schnell in das heiße Schmalz getaucht hat, steckt den Stempel an, drückt ihn langsam ein und fährt damit ober der Schmalzpfanne in die Runde, daß die hineinfallende Straube schneckenförmig zu liegen kommt und schüttelt die Pfanne, sobald die Straube eingedrückt ist. Wenn sie unten schön braun ist, dreht man sie mit dem Backlöffel vorsichtig um und bestreut sie beim Anrichten stark mit Zucker.

Zucker-Strauben.

Man sprudelt 9 Deka Mehl mit gezuckertem weißen Wein ab (in der Dicke wie zu Eingetropften), gibt etwas Salz und Schnee von 3 Klar dazu und läßt den Teig durch einen dreilöcherigen Trichter in heißes Schmalz in eine kleine Pfanne einlaufen, wobei man ihn so hin- und herbewegt, daß die Oberfläche recht durcheinander damit bedeckt ist. Wenn die Straube auf beiden Seiten gebacken ist, legt man sie auf Löschpapier über einen Bogenmodel oder ein rundes Holz, dann bestreut man sie mit Zucker und wenn sie so eine nach der anderen gebacken sind, richtet man sie in der Schüssel hoch auf und gibt Chaudeau herum.

Zucker-Krapfeln.

Man rührt 5 Dotter und 6 Deka Zucker recht schaumig, mischt den Schnee von 3 Klar und Mehl wie für Biscuitteig dazu und legt mit einem Eßlöffel Krapfeln wie die von Brandteig in das heiße Schmalz ein. Wenn sie gebacken und über Löschpapier abgetropft sind, bestreut man sie mit Vanillezucker.

Schwammerl mit Chaudeau.

In Teig von $3^1/_2$ Deciliter Obers mit 3 Löffel Mehl fein abgerührt, dann mit 3 Eiern und 1 Löffel Zucker gesprudelt, taucht man den vorher im Schmalze sehr heiß gemachten schwammförmigen Model, fährt damit, nachdem sich der Teig außen angelegt hat, in das Schmalz zurück und bäckt ihn schön gelb. Wenn alles gebacken ist, füllt man Chaudeau ein.

Frittaten-Würstchen.

Frittaten (dünne Pfannkuchen, Seite 54) werden mit Salse oder mit einer Chocolade- oder anderen Crême, der man Mandeln beimischt, oder mit gedünsteten passirten Aepfeln, mit Weinbeerl, Rosinen und Pignolen gemischt oder mit Mandelfülle Nr. I (Seite 65) oder mit Milch-

reis, zu dem man Marillensalse gerührt, bestrichen, zusammengerollt, zu fingerlangen Würstchen geschnitten, in Ei und Brösel gedreht und in Schmalz gebacken.

Oblat-Krapfeln.

Mit Weinteig. Man sticht runde Blätter von Oblaten ab, bestreicht sie mit Ei, füllt 2 und 2 mit Weichselfleisch zusammen, taucht sie in Weinteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Mit Brandteig. Man gibt Häufchen von fester Hagebutten-Salse auf viereckig geschnittene Oblaten, deckt sie mit gleichen nur in der Mitte etwas angedrückt zu, so daß von allen Seiten eine kleine Oeffnung zwischen den Oblaten bleibt, taucht sie mit allen 4 Ecken in mit Eiern verdünnten Brandteig, damit sich die Oblaten genau schließen und bäckt sie in Schmalz. Die Salse ist dann durch die gelblich gebackene Oblate roth zu sehen, der Teigrand aber lichtbraun.

Eingebröselt. 10 Deka Zucker, Limonienschalen und etwas Saft rührt man mit leichtem Schnee von 1 Klar wie Eis, mischt dann 10 Deka gestoßene Mandeln dazu, bestreicht damit längliche Stücke von Oblaten, rollt sie zusammen, dreht diese Würstchen in Ei und Brösel und bäckt jedes gleich in Schmalz, damit sie nicht weich werden.

Gebackenes Obst.

Aepfel. 8 bis 10 Stück Maschanzker-, Taft- oder andere säuerliche Aepfel werden geschält, zu Scheiben geschnitten und diese, nachdem man das Kernhaus ausgestochen, einzeln in Mehl, dann in Weinteig (Seite 54) getaucht. Man bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Zwetschken. Frische Zwetschken schält man, gibt eine abgezogene Mandel statt des Kernes hinein, taucht sie in guten Schmarnteig (Seite 54) oder gegangenen dünnen Hefenteig und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmt oder Vanille.

Pfirsiche oder Marillen, geschält, halbirt, gezuckert, läßt man 1 Stunde liegen, taucht sie in dünnen, gegangenen Hefenteig und bäckt sie oder man gibt nebst 10 Deka Zucker 1 Löffel Rum auf die Früchte, dreht sie dann in Mehl, darauf in Ei und feine Brösel und bäckt sie, den indessen gekochten Saft gibt man beim Anrichten darüber.

Weichseln bindet man einige bei den Stengeln zusammen, legt sie in Weinteig oder in Hefenteig und faßt diese Büscheln mit einem Löffel heraus in das heiße Schmalz. Ehe man sie mit Zucker bestreut nebeneinander auf die Schüssel legt, löst man die Bindfäden ab.

Schlosserbuben.

Nachdem man große gedörrte Zwetschken gesotten hat, löst man die Kerne aus und gibt dafür in jede eine abgezogene Mandel. Man taucht sie einzeln in Weinteig (Seite 55), bäckt sie in Schmalz und dreht sie in Zucker und Chocolade

Gefüllte Aepfel.

Man schält kleine Taftäpfel, sticht das Kernhaus aus und macht von Aepfelstücken für jeden 2 Stöpsel, steckt einen als Boden in jeden Apfel, füllt Marillensalse oder Weichselfleisch ein, gibt oben den anderen Stöpsel darauf, dreht die Aepfel in Mehl, dann Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

Aepfel- und Quitten-Würstchen.

Man zerdrückt das Fleisch von weich gesottenen oder gebratenen Quitten oder Aepfeln, mischt Zucker und Zimmt oder Limonienschalen, 1 Ei und so viel Brösel dazu, daß es zusammenhält, formirt Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und mit Zucker bestreut.

Weichsel- oder Zwetschken-Würstchen.

Weichgesottene gedörrte Weichseln oder Zwetschken schneidet man fein, bereitet sie wie die Quittenwürstchen, dreht sie in Oblaten, dann in Ei und Brösel und bäckt sie.

Gebackene Hollunder-Blüthen.

Dolden von Hollunder (Holler) taucht man mehrmals in Wasser, legt sie auf ein Tuch zum Trocknen und taucht dann eine nach der andern in Bier- oder Schmarnteig (Seite 54), bäckt sie in heißem Rindschmalze, ohne sie umzukehren und häuft sie mit den Stengeln in der Höhe mit Zucker bestreut auf die Schüssel.

Salsenschnitten.

Eingebröselt. Von abgeriebenen Semmeln werden Scheiben geschnitten, mit Salse oder Zwetschkenmuß bestrichen, mit einer anderen Schnitte zugedeckt und mit rothem Weine befeuchtet, welchen man mit Zucker und Gewürz gekocht hat. Dann dreht man sie in Mehl, Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Mit gebranntem Zucker. Schnitten von abgeriebenem, mürbem Gebäcke mit Marillensalse 2 und 2 zusammengefüllt, dreht man nur am Rande in Ei und Brösel und bäckt sie schön gelb. Dann legt man sie fest nebeneinander in eine Casserole, gibt gezuckerten rothen Wein dazu,

daß sie fast bedeckt sind und stellt sie in das Rohr, bis sie den Wein eingesogen haben, worauf man sie stark mit Zucker bestreut und diesen mit glühendem Schäuferl brennt.

In Schmarnteig. Man mischt Marillensalse, Wein und Zucker, taucht Schnitten von abgeriebenem Milchbrote in diesen Saft, dann in Schmarnteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

Süße Pafesen.

Zwischen Schnitten von abgeriebenen Semmeln gibt man Salse, oder passirte mit Zucker und Brösel gemischte Erdbeeren, taucht sie auf beiden Seiten in kaltes Obers und läßt sie eine Stunde liegen. Dann dreht man sie in abgeschlagene Eier, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Erdbeer-Krapfeln.

Frische ausgesuchte Erdbeeren, stark mit Zucker bestreut, gibt man kaffeelöffelweise auf mürben Teig Nr. I (Seite 57), bestreicht ihn mit Ei, schlägt ihn über, sticht ihn halbrund ab, wie bei den Schlickkrapfeln bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

Polsterzipfel.

Mürben Teig Nr. II mit Wein oder Nr. III (Seite 57), zu dem man auch etwas Hefe geben kann, treibt man ziemlich dünn aus, belegt ihn in Reihen (wie bei den Schlickkrapfeln) mit Weichselfleisch oder Ribiselsalse, bestreicht den Teig herum mit Ei, schlägt ihn über, radelt verschobene Vierecke ab, bäckt diese Krapfeln in Schmalz und bestreut sie mit Zucker. Der Teig soll nirgends zerrissen und, wo er geradelt wird, innen mit Ei bestrichen sein, damit sie nicht aufgehen können, da das Ausfließen der Salse das Schmalz schwarz macht.

Ohne Eier macht man Teig von Mehl, Salz und milden sauren Rahm.

Portugieser-Krapfeln.

Man macht mürben Teig Nr. I (Seite 57), treibt ihn aus, legt Mandelfülle Nr. V (Seite 65) von 5 Dottern ohne Klar, wie bei den Schlickkrapfeln darauf, radelt sie ebenso ab und bäckt sie in Schmalz.

Würstchen von Butterteig.

Mit Salse. Messerrückendick ausgetriebener Butterteig (Seite 63) wird in 8 Centimeter breite Streifen geschnitten, die man mit Ei bestreicht, dann spritzt man über die Breite mit einer Papierdüte bleistift-

dick Marillensalse und schlägt das Ende des Teiges mit einem Messer über. Noch einmal umgebogen schneidet man das Würstchen ab und drückt die Enden mit dem Messer etwas nieder. Man legt sie auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, deckt sie zu und stellt sie an einem kühlen Ort, bis man sie kurz vor dem Gebrauche in Schmalz bäckt. Man bestreut sie mit Zucker und richtet sie über eine Serviette auf.

Mit Früchten. Erdbeeren werden mit Zucker stark bestreut, statt der Salse eingefüllt. Kirschen oder Weichsel dünstet man mit Zucker, kocht den Saft kurz ein und füllt sie erkaltet in den Teig.

Mit Mandelfülle. 7 Deka süße und vier Stück bittere Mandeln stoßt man fein und verreibt sie dabei mit etwas Milch, rührt sie mit 3 Deka Butter, 2 Dottern, 7 Deka Zucker und mischt zuletzt 2 schwache Eßlöffel voll Schlagrahm dazu und füllt es ebenso in den Teig.

Mit Haselnuß-Crême. Man bereitet diese (wie Seite 51) und füllt sie erkaltet ein.

Schnür- oder Spagat-Krapfen.

Man macht Bröselteig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 10 Deka sehr fein gestoßenen Mandeln, Limonienschalen, Gewürznelken, Neugewürz, 4 Dottern und einigen Tropfen Limoniensaft oder 2 Löffel rohen Obers. Oder man macht mürben Teig Nr II (Seite 56) mit Wein und Gewürz. Man läßt den Teig in ein Tuch gedreht an einen kühlen Ort 1 Stunde rasten, treibt ihn dann stark messerrückendick aus und schneidet ihn zu fingerlangen Vierecken. An den Drahtstiel der cylinderförmigen Blechform bindet man eine $^1/_2$ Meter lange weiße Schnur, taucht die Form in das Rindschmalz, legt, nachdem sie heiß geworden ist, ein Teigfleckchen darauf und windet die Schnur nicht zu fest herum. Man hält das Ende derselben nebst dem Stiel, während der Krapfen im Schmalze bäckt und so lange er noch heiß ist. Wenn die Schnur dann vorsichtig abgelöst ist, sollen die Einschnitte auf dem bogenförmigen Krapfen in fingerbreiter Entfernung schief laufen. Man bestreicht die innere Seite mit Marillensalse und bestreut die äußere mit Zucker oder man gibt auch Vanille-Crême dazu.

Rosen.

Mürber Teig Nr. II oder III (Seite 56) wird ausgetrieben und mit drei verschiedenen großen Krapfenstechern ausgestochen. In jedes Fleckchen macht man am Rande gegen die Mitte zu fünf kurze Einschnitte. Die größeren Blättchen betupft man in der Mitte mit Ei, legt drei aufeinander, immer das größte unten, das kleinste oben und drückt

in der Mitte den Finger darauf. Leichter gemacht und schöner werden sie mit einem fünfblättrigen Ausstecher. Man bäckt sie in Schmalz, bestreut sie mit Zucker und giebt in die Mitte Eingesottenes.

Schneeballen oder Maulkörbe.

Man macht mürben Teig Nr. III (Seite 57) oder mit Wein und Rahm, läßt ihn $^1/_2$ Stunde rasten, treibt ihn zu kleinen Laibchen formirt, rund aus, radelt diese handgroßen Flecken in fingerbreiten Streifen an, daß der Rand aber ebenso breit ganz bleibt. Dann hebt man jeden zweiten Streifen in die Höhe und steckt zwischen den oberen und unteren einen Kochlöffelstiel durch, mit dem man den Teig in das heiße Schmalz giebt und dabei auseinanderschüttelt, so wie auch die Pfanne geschüttelt wird, bis er aufläuft. Man bäckt nur einen allein in einer kleinen Pfanne, damit er in die Höhe laufen muß. Dann bestreut man sie mit Vanille-Zucker und gibt Salse oder Weinbeeren-Sauce (Seite 52) in einer Schale dazu.

Hasenöhrl.

Zu $^1/_2$ Liter Auszugmehl mischt man 2 Deciliter Semmelmehl, salzt es etwas, gibt $3^1/_2$ Deka Butter in siedende Milch und macht damit einen weichen Teig (wie Strudelteig) und läßt ihn $^1/_4$ Stunde rasten. Dann treibt man ihn messerrückendick aus, radelt ihn zu handbreiten verschobenen Vierecken und bäckt sie in Schmalz. Sie laufen hoch auf, daher sie innen hohl sind. Man zuckert sie und giebt eine Ribisel- oder Weinbeer-Sauce (Seite 52) dazu.

Mit Erdäpfeln. Ungefähr 6 mittelgroße Erdäpfel kocht man, schält sie und zerdückt sie auf ebenso viel ordinäres Mehl gegeben mit dem Rollholze ganz fein, wobei man sie mit dem Mehle mischt. Man arbeitet dann diesen Teig mit den Händen etwas besser ab, treibt ihn wie Nudelteig zum Abschmalzen aus, radelt verschobene Vierecke ab, die man in Schweinschmalz bäckt und zu Salat gibt oder in Rindschmalz gebacken mit Zucker und Zimmt bestreut.

Hobelspäne.

Zu mürbem Teige Nr. II (Seite 56) gibt man gestoßenen Anis, treibt ihn messerrückendick aus, radelt fingerbreite, spannlange Streifen, dreht einen an der Spitze über einen Kochlöffelstiel und bäckt ihn so in das Schmalz gehalten. Man schiebt in dann vorsichtig herab, bestreut ihn mit Zucker, stellt die Schüssel bis alle gebacken sind, an einen warmen Ort und gibt eine süße Sauce (Seite 52) dazu.

Strudeln.

Reis-Strudel.

Mit Rosinen. Man kocht 10 Deka Reis mit Milch weich, macht Strudelteig (Seite 55) mit etwas Butter und läßt ihn zugedeckt rasten. Indessen treibt man den Reis mit $3^1/_2$ Deka Butter und 2 Dottern ab und giebt Zucker, Zimmt und 10 Deka Rosinen dazu. Dann bestreicht man den ausgezogenen Teig mit Butter, darauf mit der Fülle, rollt ihn zusammen, dreht in schneckenförmig und legt ihn in eine Casserole, in welcher man 1 Deciliter Milch und ein Stückchen Butter aufsieden ließ, stellt es nun in das Rohr, bäckt ihn oben mit Butter bestrichen schön braun und bestreut ihn gestürzt mit Zucker.

Mit Chocolade. Man streicht gezuckerten, mit Rosinen gemischten Milchreis auf den Teig, streut Chocolade darüber und über den Strudel, wenn er halb gebacken ist.

Mit Marillensalse. Man mischt einige Löffel voll Marillensalse zu Milchreis, daß er davon gelblich wird, streicht ihn dünn auf den ausgezogenen Teig, rollt den Strudel zusammen und bäckt ihn zu Stückchen geschnitten oben mit Butter bestrichen, auf dem geschmierten Bleche.

Kräuter-Strudel.

Man macht Strudelteig (Seite 55) von 4 Deciliter Mehl, dann läßt man in 4 Deca Butter ziemlich viel Petersilie, Kerbelkraut und Zwiebel fein geschnitten nebst Bröseln anlaufen und treibt Butter mit 2 Eiern und einigen Löffeln voll sauren Rahm ab. Diesen Abtrieb streicht man gesalzen auf den ausgezogenen Teig, streut die Brösel darüber und rollt ihn zusammen. Schneckenförmig gedreht, wird er in einen Model gegeben und in Dunst gesotten oder in einer Casserole in Salzwasser gekocht. Gestürzt bestreut man ihn mit Bröseln und schmalzt ihn mit Butter ab.

Gries-Strudel.

2 Deciliter Gries mit 4 Deciliter sauren Rahm abgerührt, läßt man eine Weile stehen, dann mischt man es zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Dottern, rührt den Schnee dazu und streicht es auf den ausgezogenen Teig. Zusammengerollt und gedreht, kocht man den Strudel in Salzwasser, schneidet ihn zu Stücken und schmalzt diese mit Butter und angelaufener Zwiebel ab.

Gebacken. Man macht den Strudelteig mit etwas Butter, salzt die Fülle etwas oder zuckert sie auch genügend, rollt den bestrichenen Teig

von zwei Seiten gegen die Mitte und schneidet ihn da auseinander, damit dünne Strudeln werden, die man auf das Blech legt und zu Stücken abdrückt, aber erst nach dem Backen auseinander schneidet.

Topfen-Strudel.

Gesalzen. In 4 Deka Rindschmalz läßt man Petersilie und Brösel anlaufen, mischt 21 Deka feinzerdrückten Topfen dazu und salzt es. Nun treibt man 2 Deka Butter mit 2 Eiern und 2 Deciliter sauren Rahm ab und streicht dies auf den ausgezogenen Teig. Mit dem Topfen bestreut, wird es zusammengerollt und in einer mit Schmalz ausgestrichenen Casserole gebacken oder in Salzwasser gesotten und abgeseiht zu Stücken geschnitten, mit Bröseln bestreut, abgeschmalzen.

Mit Zucker und Rosinen. Man mischt 20 Deka Topfen zu dem Abtriebe, streicht ihn auf und streut Ziebeben, Weinberl und Zucker darüber. Zum Backen giebt man einige Löffel Milch in die Casserole und bestreicht den Strudel oben mit Butter.

Poganze.

Zu 30 Deka feingebröselten Topfen mischt man 2 Dotter, 1 Deciliter sauren Rahm und Salz und sprudlt 4 Deciliter sauren Rahm, etwas gesalzen, mit 2 Eiern ab. Dann gibt man das Blech oder eine irdene Poganzen-Schüssel (flach mit niederem Rande,) auf das ausgebreitete Strudeltuch und zieht den Strudelteig darüber, nur in der Mitte dünn aus. Was über die Schüssel hinaussteht, wird von dieser gegen den Rand hin in 6 Theile geschnitten, die man dann einen nach dem andern mit den Händen fein auszieht, nachdem der vorhergehende mit Fülle bedeckt ist. Die bei jedem übergeschlagenen Theile herausragenden Enden werden auch so fein als möglich ausgezogen und zurückgeschlagen, nachdem der frühere Teig bestrichen ist. Auf dem ersten Teig tropft man zerlassenes Schmalz, streut vom Topfen darauf und bespritzt ihn mit dem Rahme. Auf den übergeschlagenen Teig streicht man vom abgesprudelten Rahme und bestreut den folgenden mit Topfen, so abwechselnd fort. Zuletzt mit Rahm bestrichen, wird es in sehr heißem Ofen schön gelb gebacken, worauf man die Poganze zu Stücken geschnitten heiß oder kalt verspeist. Sie muß gebacken ungefähr zweifingerdick sein. Man streut auch häufig Zucker, Zimmt und Rosinen auf.

Haiden-Strudel.

Mit Speckgrammeln. Man macht $^1/_2$ Liter Haidenmehl mit siedendem, etwas gesalzenem Wasser zu Teig, welchen man auf einem

bemehlten Tuche austreibt, bestreut ihn dicht mit Speckgrammeln, rollt ihn zusammen, legt den Strudel in eine mit dem Fette von den Grammeln ausgestrichene Casserole und bäckt ihn.

Mit Nüssen. Man rührt milden Rahm (gewellten oder sauren mit Schlagrahm gemischt), mit Dottern und etwas Salz, streicht dies auf den Teig, streut feingeschnittene Nüsse darüber, rollt und dreht ihn zusammen und kocht diesen Strudel in gesalzenem Wasser in einem Casserole. Dann wird er zu Stücken geschnitten und mit Butter über Bröseln abgeschmalzen.

Erdäpfel-Strudel.

Man rührt 7 Deka Zucker in einer Schüssel auf dem Herde, bis er warm wird, dann fort mit drei Dottern, mischt nur leicht 16 Deka gesottene geriebene Erdäpfel und den Schnee von drei Klar dazu und streicht es auf den ausgezogenen Strudelteig. Zusammengerollt und gedreht, legt man ihn in eine ausgeschmierte Casserole, bestreicht ihn mit Butter und streut Zucker darüber.

Fleisch-Strudel.

Kalbsbratenreste schneidet man fein, gibt sie zu angelaufenen Bröseln und Petersilie, mischt sauren Rahm und Dotter dazu und bestreut damit dick die Hälfte des mit Butter bestrichenen Teiges. Man rollt den Teig von der mit Fleisch bestreuten Seite angefangen zusammen, legt die schneckenförmig gedrehte Strudel auf das Blech und bestreicht sie vor dem Backen mit Butter.

Schinken-Strudel.

Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab, bestreicht damit den Teig, streut 28 Deka fein geschnittenes Schinkenfleisch darauf, rollt ihn zusammen und bestreicht den Strudel oben mit Butter.

Von Erdäpfelteig. Von 3 Deciliter Mehl, 1 Ei, Salz und 12 nicht sehr großen geriebenen Erdäpfeln macht man Teig, welchen man austreibt und mit in Butter gerösteten Bröseln und fein geschnittenen Schinken bestreut und zusammen rollt. In eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben, siedet man ihn eine Stunde in Dunst, schneidet ihn dann zu Stücken und schmalzt diese mit brauner Butter und angelaufenen Bröseln ab.

Krebs-Strudel.

Man weicht abgeriebene Semmel in Krebsbutter, hackt sie, mischt 1 Ei und 2 Dotter abgesprudelt und das fein geschnittene Krebsfleisch dazu, läßt es in Butter heiß werden und würzt es mit Salz und Muscat-

blüthe. Dies streicht man ausgekühlt auf den Teig, läßt im Casserole 1 Deciliter Milch mit Krebsbutter aufkochen, legt den Strudel hinein und bestreicht ihn nach dem Backen mit Krebsbutter.

Gezuckert. Zu einem Abtriebe von Krebsbutter und 4 Dottern mischt man mit Obers befeuchtete Brösel und Zucker, streicht dies auf und streut fein geschnittenes Krebsfleisch darüber. Die mit Butter abgedünsteten Krebsschalen kocht man mit Obers aus, welches man seiht, mit 2 Dottern und Zucker absprudelt und als Sauce zum gebackenen Strudel servirt.

Rahm-Strudel.

Zu einem Abtriebe von 4 Deka Butter, 4 Dottern und $3^1/_2$ Deciliter saurem Rahm mischt man den Schnee der 4 Klar, Salz und Zucker. Man streicht dies auf den ausgezogenen Teig und streut Weinbeerl, Rosinen und Pignolien oder gestiftelte Mandeln darauf, rollt ihn locker zusammen, dreht ihn schneckenförmig und giebt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Casserole, bestreicht ihn oben mit etwas vom Abtriebe, bäckt ihn schön braun und bestreut ihn gestürzt mit Zucker. Oder man sprudelt die Dotter mit dem Rahm ab, gibt den Schnee dazu, streicht es auf und streut eine handvoll Bröseln, Zucker und ziemlich viele Rosinen darüber. Oder man nimmt 2 Deciliter Rahm und eine abgetriebene in Obers geweichte Semmel dazu.

Kirschen- und Weichsel-Strudel.

Strudelteig Nr. II wird mit Butter oder einem Abtriebe wie beim Rahmstrudel bestrichen und mit von den Stengeln gezupften Kirschen oder Weichseln und Zucker bestreut. Zusammengerollt und gedreht gibt man den Strudel in ein gut ausgestrichenes Geschirr und bestreicht ihn auch oben mit Butter. Gestürzt bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt.

Oder: Man macht mürben Teig, überdünstet die Weichseln etwas, läßt sie auskühlen, nimmt aber den Saft davon weg. Dann mischt man 14 Deka Zucker, 14 Deka gestoßene Mandeln, Limonienschalen und Kipfelbrösel, streut dieses auf den ausgetriebenen Teig, die Weichseln darüber und rollt ihn zusammen.

Zwetschken-Strudel.

Man bestreicht den ausgezogenen Teig mit Butter oder mit einem Abtriebe, streut 40 zu Ringeln geschnittene Zwetschken, dann 10 Deka Zucker und Zimmt, 7 Deka gestoßene Mandeln und Kipfelbrösel gemischt darauf, rollt ihn zusammen und bestreicht ihn oben mit Butter.

Oder: Man macht den Teig mit Milch Nr. III (Seite 56), legt die ganzen Zwetschken mit einem Stückchen Zucker statt des Kerns in Reihen darauf und rollt ihn vorsichtig zusammen.

Weinbeer-Strudel.

Man streut auf den ausgezogenen Teig in Butter gelblich geröstete Semmelbröseln, sehr reife abgezupfte Weinbeeren, Zucker und Zimmt, bäckt ihn in der mit Butter bestrichenen Casserole, auch oben mit Butter betropft und gibt Zucker und Zimmt darauf, wenn er gestürzt ist.

Aepfel-Strudel.

Der ausgezogene Teig wird mit Butter betropft, mit dünnblättrig oder mit der Zahnscharbe geschnittenen Aepfeln, einer Handvoll Rosinen und Weinbeerln, einer Handvoll Pignolien oder gestifteten Mandeln oder Semmelbröseln, Zucker, Limonienschalen und Zimmt bestreut, zusammengerollt und schneckenförmig gedreht in einer gut mit Schmalz ausgeschmierten Casserole gebacken. Oder man bestreicht den Teig genau mit geschmolzener kalter Butter, streut die Fülle dicht nur auf die Längseite bis in die Mitte und rollt den nur bestrichenen Teig um den gefüllten, wodurch er gebacken sich wie Butterteig blättert.

Tiroler-Strudel.

Auf ausgezogenem Strudelteig streicht man einen Abtrieb von 10 Deka Butter, 2 Dottern, $^1/_4$ Liter milden sauren Rahm und 5 Deka Zucker und Limonienschalen, streut eine Tafel braunen Lebkuchen gerieben, sowie Zimmt und Gewürznelken auf, dann 14 Deka Nüsse, 5 Deka Zibeben, 5 Deka Korinthen, 5 große Feigen, Alles fein geschnitten zusammengemischt, darüber. Man rollt und dreht den Strudel zusammen, gibt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen glatten Model, bäckt ihn mit Butter bestrichen 1 Stunde und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Citronat-Strudel.

Während Strudelteig von 4 Deciliter Mehl rastet, rührt man 6 Dotter mit 14 Deka Zucker, schlägt die 6 Klar zu Schnee, gibt die Hälfte zu dem Gerührten und mischt 14 Deka Korinthen mit 14 Deka feingeschnittenem Citronat. Den ausgezogenen Teig bestreicht man zuerst mit Butter, dann mit dem Gerührten, darauf mit dem Schnee und streut das Gemischte darüber. Zusammengerollt in das mit Butter ausgestrichene Casserol gegeben, bestreicht man den Strudel mit Eiklar und bestreut ihn mit Zucker.

Mit Limoniensaft. Man schneidet 21 Deka Citronat, 7 Deka Pistazien, 25 Deka Mandeln und von 1 Limonie die Schalen, jedes allein sehr fein, gibt 28 Deka Zucker und den Saft von 3 Limonien dazu und läßt es eine Weile stehen. Der ausgezogene Teig wird mit Butter bestrichen, dann mit dieser Fülle bestreut, zusammengerollt und gedreht in einem Tortenreife gebacken. Man bestreicht ihn dann mit Wasser und streut so lange Zucker darauf, bis dieser nicht mehr zergeht. Dieser Strudel wird kalt gegessen und hält sich wochenlange gut.

Mandel-Strudel.

Man rührt 2 ganze Eier mit 14 Deka Zucker, giebt Limonienschalen dazu, bestreicht den fein ausgezogenen Teig mit Butter, dann mit dem Gerührten, streut 14 Deka gestoßene Mandeln, Rosinen und Korinthen darüber und rollt ihn zusammen. Man legt ihn zum Backen in 1 Deciliter mit Butter aufgekochtes Obers, gibt Butter darauf, bestreut den gestürzten Strudel mit Zucker und servirt eine leichte Crême dazu. Die Mandeln kann man mit Zucker bestreut rösten und ausgekühlt zertheilen.

Nuß-Strudel.

Man macht Teig mit 1 ganzen Ei und etwas Butter, bestreicht ihn mit Butter, mischt mit Obers befeuchtete Brösel zu 14 Deka feingeschnittenen Nüssen, streut sie auf, sowie Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen und spritzt Honig und mit 2 Dottern abgesprudeltes Obers darüber, rollt es zusammen und bestreicht den Strudel vor dem Backen mit Butter.

Ungarischer Strudel (Pittah).

Mit Milch bereiteter Strudelteig (Seite 56) wird gut abgearbeitet, als 24 kleine Laibchen zum Rasten gegeben, während man die Fülle bereitet. Dann bestreicht man eine flache blecherne Schüssel oder ein Backblech mit Butter und zieht darüber 8 Laibchen nach einander aus, daß der Teig etwas darüber hinaushängt und bestreicht jeden Teigflecken mit geschmolzener Butter. Auf diese gibt man die Hälfte der Fülle, zieht wieder ebenso 8 Laibchen darüber aus, gibt die übrige Fülle und die letzten 8 Laibchen ausgezogen darüber und bestreicht auch den letzten Teig mit Butter. Nun drückt man den Teig am Rande nieder, schneidet den darüber hängenden ab und durchsticht das Ganze öfters mit einer Gabel, damit es beim Backen nicht blasig werde. Man bäckt es ziemlich heiß,

schneidet es halb gebacken in Stücke (auf dem Backbleche zu schiefen Vierecken) bestreut es stark mit Zucker und nimmt die Stücke nach weiterem Backen auseinander.

Für Aepfelpittah belegt man die Teigschichte dicht mit dünnen Aepfelspalten und streut, bei Teig von 1 Liter Mehl eine Mischung von 15 Deka Zucker, 15 Deka fein geschnittener Mandeln, 20 Deka entkernten grob geschnittenen Ziebeben, Brösel von 1 Kipfel, Schalen einer Limonie und Zimmt darauf.

Für Nußpittah mischt man 30 Deka fein geschnittene Nüsse mit 30 Deka Zucker, Limonienschalen und Zimmt und spritzt etwas Honig darauf.

Für Mandelpittah rührt man 4 Eier, 4 Dotter mit 20 Deka Zucker, 20 Deka Mandeln mit 6 Stück bittern sammt den Schalen geschnitten und Vanillezucker.

Chocolade-Strudel.

Mit Mandeln. Man rührt 3 Dotter mit 7 Deka Zucker, dann 3 Klar zu Schnee geschlagen dazu und streicht dies auf den ausgezogenen mit Butter bestrichenen Teig. Dann streut man 10 Deka geriebene Chocolade und 7 Deka feingeschnittene Mandeln darüber und rollt ihn locker zusammen. Den Rest der gerührten Eier streicht man oben auf den Strudel. Gebacken und gestürzt bestreut man ihn mit Chocolade und servirt sehr gutes Obers, nur gezuckert, kalt dazu.

Mit Bröseln. Man gibt in 3 Deciliter Obers etwas Brösel, 10 Deka Zucker und 10 Deka Chocolade, läßt sie auf der Gluth auflösen, rührt es erkaltet mit 3 Eiern, streicht es auf den mit Butter bestrichenen Teig, rollt ihn zusammen, übergießt den gebackenen Strudel mit 1 Deciliter gekochter Chocolade und stellt ihn noch in das Rohr, bis diese sich eingezogen hat.

Oder: Man rührt die Eier mit dem Zucker, gibt die geriebene Chocolade und 4 Löffel Obers dazu, streicht es auf den Teig und streut eine Hand voll feine Brösel darüber. Gebacken schüttet man 2 Deciliter Milch darüber und läßt sie eindünsten.

Mit Crême. Ausgezogenen Strudelteig von 4 Deciliter Mehl bestreicht man mit Butter, dann mit Chocolade-Crême von $3^1/_2$ Deciliter Obers mit Chocolade oder 6 Kaffeelöffel entölten Cacaomehl (Seite 51) bereitet, ausgekühlt mit dem Schnee gemischt, streut dann Mandeln und Zucker darüber, rollt ihn zusammen und bäckt ihn.

Aufläufe, Köche, Puddings[1]).

Nudel-Koch.

Mit Vanille und Salse. Feine Nudeln aus Teig von 2 Dottern kocht man in Obers mit Zucker und Vanille dick aber saftig, rührt sie ausgekühlt zu einem Abtriebe von $3^1/_2$ Deka Butter und 5 Dottern und gibt den Schnee von 3 Klar dazu. Den Model kann man mit Zucker ausstreuen oder mit einem Gitter von Bröselteig (Seite 57) oder von mürbem Teige Nr. I (Seite 57) auslegen und das Koch, mit Eingesottenem auf Oblaten, unterlegen und backen.

Mit Citronat. Man legt den Model mit Citronat zierlich aus und mischt die Abfälle davon feingeschnitten und Limonien-Zucker zu den abgetriebenen Nudeln und siedet das Koch in Dunst.

Mit Pomeranzen. Zu den abgetriebenen Nudeln gibt man Pomeranzen-Zucker, siedet sie in Dunst, bestreut das gestürzte Koch mit Zucker, brennt diesen und gibt den Saft der Pomeranze darüber.

Mit Chocolade-Crême. Nudeln von 1 Ei und 1 Dotter kocht man in 7 Deciliter Milch, mischt dann 4 Dotter mit Zucker und Vanille dann den Schnee von 2 Klar dazu, bäckt sie in einem ausgebröselten Model und gibt nach dem Stürzen eine Chocolade-Crême herum.

---

[1]) Da man unter dem Namen „Koch" sowohl eine gebackene als dunstgesottene Mehlspeise versteht, habe ich diesen Ausdruck angewendet, wenn mehrere eines Namens zusammengestellt sind, da die Ausdrücke „Auflauf, Koch und Dunstmehlspeise" meist nur durch das Backen oder Kochen oder etwas mehr Eier begründet sind.

Unter Aufläufen (Soufflées) versteht man die zarten leichten Speisen, welche meistens in Porcellan-Schüsseln gebacken und mit diesen aufgetragen werden, wozu man sie dann über eine Serviette auf eine flache Schüssel stellt. Doch kann man sie auch in gebackenen Teigkrusten (Seite 61) und in kleinen Papierkapseln, mit denen man sie servirt, sowie in Schüsseln mit aufgebogenem Rande backen, wozu man die Oberfläche gleichstreicht und sie stark mit Zucker bestreut. Schaumköche häuft man bergartig in flache Schüsseln und bestreut sie ebenfalls mit Zucker. Man gibt sie ungefähr $^1/_2$ Stunde vor dem Gebrauche in das nicht zu kühle Rohr, ziemlich in die Mitte mit mehr Ober- als Unterhitze, daher man die Schüssel auf das fingerdick mit Sand bestreute Blech setzt. Uebrigens ist das rechtzeitige Auftragen, schnell vom Ofen auf die Tafel und die geeignete Hitze so wichtig zum Gelingen, wie fleißiges Rühren und sehr fester Schnee, den man nur leicht dazu mischt.

Mehlspeisen (Köche) welche gestürzt werden, bäckt man in Formen von Blech. Ueber das Ausschmieren und Ausstreuen der Formen, Backen und Dunstsieden siehe Seite 4 bis 7. Zum Dunstsieden in kleinen Portionen verwendet man auch Kaffeebecher, welche man ebenfalls mit Butter ausstreicht, mit Zucker ausstreut und gekocht auf die Schüssel stürzt und einen Ueberguß wie bei den großen gibt.

Kaffee-Nudeln. Feine Nudeln von 1 Dotter kocht man in Obers, mischt sie ausgekühlt zu Kaffee-Crême (Seite 50) von 4 Dottern, 1 Kaffeelöffel Mehl, 2 Deka Butter, Zucker und starken Kaffee mit gutem Obers gemischt, rührt dann Schnee von 3 Klar dazu, kocht es in Dunst und gibt eine leichte Crême darüber.

Frittaten-Koch.

Mit Mandeln. Mit Nudeln von Pfannkuchen aus 3 Deciliter Obers, 3 Eiern und 3 Löffel Mehl, füllt man einen Model nicht ganz voll, sprudelt 2 Deciliter Obers mit 3 Dottern, 5 Deka Zucker mit Vanille und 5 Deka Mandeln ab, schüttet es darüber, siedet es in Dunst und überstreicht das Koch nach dem Stürzen mit Marillensalse.

Mit Rosinen und Rum. Man treibt 5 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 5 Deka gestiftelte Mandeln, Citronat, eine Hand voll Rosinen und Weinbeeren, den Schnee der 3 Klar und die mit Rum oder Maraschino befeuchteten Nudeln von obiger Quantität dazu, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Form, kocht es in Dunst (Seite 7), stürzt es und gibt Chaudeau herum.

Krebs-Koch.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Krebsbutter und 4 Dottern gibt man 2 Hände voll mit Obers befeuchtete Brösel, 3½ Deka gestoßene Mandeln, Zucker, Zimmt und den Schnee von 4 Klar und füllt es in einen mit Krebsbutter ausgestrichenen Model, den man auch mit Krebsschweifchen auslegen kann und siedet es in Dunst.

Topfen-Koch.

Man treibt 10 Deka Butter mit 6 Dottern ab, gibt 10 Deka Zucker mit Limoniengeruch, 10 Deka feingestoßene Mandeln oder Nüsse, 10 Deka geriebenen Topfen, 10 Deka Rosinen und den Schnee von 6 Klar dazu und bäckt es, oder Schnee von 3 Klar und siedet es in Dunst.

Erdäpfel-Koch oder Wanneln.

Mit Käse. Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 3 Dottern rührt man 3 mittelgroße, warm zerdrückte, ausgekühlte Erdäpfel, eine handvoll Brösel mit 1 Deciliter Obers befeuchtet, zwei Löffel geriebenen Parmesankäse und etwas Salz und füllt es in die mit Butter ausgestrichene Form oder in Wanneln zum Backen.

Mit Schinken. Man mischt zum Abtrieb von 7 Deka Butter und 4 Dottern den Schnee von 1 Klar, 15 Deka Erdäpfel und 15 Deka

feingeschnittenen Schinken und siedet es in Dunst. Gestürzt wird es mit Parmesankäse bestreut und mit Butter abgeschmalzen.

Mit Zucker. Man gibt 7 Deka Zucker mit Limoniengeruch oder auch 5 Deka feingeschnittene Mandeln, worunter einige bitere sein müssen, anstatt des Käses zu obigen Abtrieb.

Erbsen-Koch.

Man kocht 14 Deka getrocknete Erbsen, passirt sie, gibt sie zu einem Abtriebe von 6 Deka Butter, 4 Dottern und 10 Deka Zucker, sowie Limonienschalen, Zimmt, Kardamonen und 15 Gramm bittere Mandeln und bäckt es fast eine Stunde.

Kukurutz-Koch.

In $^1/_2$ Liter Milch kocht man $^1/_4$ Liter Polentamehl ein. Ausgekühlt rührt man diesen dicken Brei zu einem Abtrieb von 7 Deka Butter und 3 Dottern, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, füllt es in einen mit Butter ausgeschmierten Model und kocht es $^1/_2$ Stunde in Dunst. Man kann auch 5 Deka Zucker mit Vanille oder Zimmt und Rosinen dazu geben.

Gries-Koch.

Unterlegt. 5 gehäufte Eßlöffel voll Gries kocht man mit Milch weich und dick, gibt 4 Deka Butter oder Rindschmalz dazu und rührt ihn während des Auskühlens dann mit 4 Dottern, 3 Löffel Zucker mit Geruch und mischt zuletzt den Schnee der 4 Eier nur leicht darunter. Man bäckt es in einen bemehlten Model gefüllt und kann es mit Salse oder eingesottenen Früchten oder geriebener Chocolade unterlegen.

In Dunst gekocht gibt man einen Ueberguß und kann auch etwas gestoßene Mandeln dazu nehmen.

Zu solchem Koch von feiner Hafergrütze gibt man einige bittere Mandeln feingestoßen.

Mit gemischten Farben. Das abgetriebene Grieskoch theilt man in 3 Portionen, färbt eine mit Chocolade, eine mit Himbeersaft, mischt zu jeder gleich viel Schnee von 3 Klar, gibt es in Schichten übereinander in den Model und siedet es in Dunst oder bäckt es.

Als Auflauf. Man treibt den mit Obers gekochten Gries mit 6 Eiern und 10 Deka Zucker mit Geruch ab, gibt ihn zum Backen in eine Schüssel und bestreut ihn mit Zucker, ehe man ihn in das Rohr stellt.

Gries-Nigel.

Man sprudelt 3 Eier gut ab und mischt etwas Salz, 7 Deka Zucker mit Geruch und 2 Deciliter Gries dazu. Dies gibt man nur fingerdick in einen gut mit Butter ausgeschmierten Model und bäckt es im Rohre. Man stürzt es noch heiß in eine Schüssel, gibt 7 Deciliter gute rohe Milch mit eigroß Butter und viel Zucker mit Vanille darüber und läßt es zugedeckt $^1/_2$ Stunde im Rohre eindunsten. Dann stellt man die Schüssel über eine Serviette auf eine flache Schüssel.

Reis-Koch.

Gebacken. Man kocht 10 Deka Reis mit Milch weich und dick, treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker mit Geruch ab, rührt löffelweise den ausgekühlten Reis dazu, dann den Schnee der 4 Klar und bäckt es in einem mit Butter ausgestrichenen Model. Wenn der Reis weich ist, nimmt man mehr Eier, als wenn er trocken ist.

Man kann den Reis mit gedünsteten Aepfeln oder Quittenspalten oder mit Marillen, oder Pfirsichen geschält, halbirt und gezuckert, oder mit eingesottenen Früchten unterlegen oder Salse in einer Schale dazu geben.

In Dunst gekocht. Mit Ueberguß. Milchreis wie den vorigen, jedoch mit 6 Dottern abgetrieben, mischt man Vanille- oder Pomeranzengeruch oder Caramel (Seite 47) und Schnee von 4 Klar bei, füllt ihn in eine mit Zucker ausgestreute Form, siedet ihn $^3/_4$ Stunden in Dunst, und gibt, wenn er gestürzt ist, einen Beguß (Seite 51) herum oder sticht ihn mit einer Gabel mehrmals an und gießt ein paar Löffel Maraschino darüber.

Mit Früchten ausgelegt. Man gibt ein Blatt Papier in eine mit Butter ausgestrichene glatte Form, belegt dieses zierlich mit eingesottenen Früchten, füllt den wie den Vorigen, abgetriebenen Reis vorsichtig ein und unterlegt ihn auch mit Früchten, siedet ihn in Dunst und gibt, wenn er gestürzt und das Papier abgelöst ist, eine Crême herum.

Mit Aepfeln gefüllt. Man läßt 7 Deka Reis in heißer Butter anlaufen, aber nicht zu braun werden, kocht ihn mit Obers, Zucker und Vanille dick, jedoch nicht weich, dünstet zugleich Aepfelspalten mit Butter und Zucker und gibt Pomeranzengeruch dazu. Den Reis drückt man noch warm in eine mit Butter ausgestrichene Form am Boden und an der Seite fingerdick ein, füllt den leeren Raum mit den Aepfeln voll und deckt sie mit Reis. Es wird in Dunst gekocht, gestürzt und stark mit Zucker bestreut, welchen man mit glühendem Schäuferl brennt.

In Reifform mit Marillen und Pfirsichen. Man kocht 7 Deka Reis und 5 Deka gestoßene Mandeln mit Milch dick und weich, gibt dann 5 Deka Butter dazu und treibt ihn mit 3 Dottern und 7 Deka Zucker ab, mischt Schnee von 1 Klar dazu und füllt ihn in eine Reifform. Nachdem er in Dunst gesotten und gestürzt ist, gibt man in die Mitte eingesottene Marillen oder Pfirsiche und den Saft davon über den Reis.

Feines Reiskoch in Dunst. Einige Stunden vor dem Gebrauche gibt man 7 Deka Reis in kaltes Wasser, seiht und trocknet ihn dann ab und stoßt ihn sehr fein. Man kocht ihn mit $^1/_2$ Liter Obers dick und weich, treibt ihn mit 7 Deka Butter, dann mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch ab, mischt etwas Rum, fein geschnittenes Citronat und den Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Marillenschaum um das gestürzte Koch.

Mit gebranntem Zucker und Mandeln. Man läßt 10 Deka Zucker in 10 Deka heißer Butter gelb werden, gibt 5 Deka gestoßene Mandeln und 4 Deka sehr fein gestoßenen Reis dazu, und wenn Alles gelblich ist, nach und nach so viel Milch, als der Reis erfordert. Ausgekühlt rührt man zu diesem dicken Koche 6 Dotter, etwas Zucker mit Vanillegeruch und den Schnee von 5 Klar. Man siedet es in einem ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten Model in Dunst, bis es anspringt und gibt einen Beguß (Seite 51) über das gestürzte Koch.

Reis-Auflauf mit Chocolade. Man kocht 3 Hände voll Reis mit Milch weich, passirt ihn und kocht 7 Deka geriebene Chocolade damit auf. Dann rührt man 10 Deka Zucker mit 6 Dottern, das ausgekühlte Koch und den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Auflauf von Reismehl. Man kocht 7 Deka Reismehl mit Obers wie Kindskoch, rührt es während des Auskühlens dann mit 10 Deka Zucker mit Limoniengeruch oder Vanille-Liqueur und 6 Dottern, gibt den Schnee von 4 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel mit Zucker bestreut.

Reiskoch mit Himbeeren. Mit dem ausgekühlten Koch von Reismehl rührt man 3 Löffel Himbeersalse und beendet es weiter wie den Auflauf.

Vanille-Reis. Zu dick gekochtem Milchreis mischt man Zucker mit Vanille und festem Schnee und bäckt ihn in einer Schüssel.

Sago- und Tapioka-Koch.

In 4 Deciliter kaltes Obers mischt man 1 Deciliter Sago oder Topioka und kocht ihn langsam bei fleißigem Rühren, bis er durchsichtig ist. Man gibt ihn in eine Schüssel, 5 Deka Butter darauf und rührt ihn, bis er kalt ist, dann nach und nach 5 Dotter und 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch dazu und zuletzt Schnee von 4 Klar und bäckt ihn in einer Schüssel.

Mit Ueberguß. Man gibt über das ebenso abgetriebene in Dunst gekochte Tapiokakoch einer Chocolade-, Caramel- oder Himbeer-Ueberguß, oder roh passirte, mit Zucker gerührte Erdbeeren kalt in einer Schale dazu.

Rahm-Koch.

In Dunst gesotten. Man treibt 2 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt nach jedem Dotter 1 Eßlöffel voll dicken milden Rahm und 1 Eßlöffel Zucker dazu, dann die 4 Klar als Schnee und 3 Löffel Mehl. Man füllt es in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgestreute Form, siedet es in Dunst und gibt einen Salsen-Beguß (Seite 52).

Rahm-Auflauf. Man rührt so viele Dotter als Personen bei Tische sind mit so vielen Löffel voll von Zucker und von Rahm, gibt die Klar als Schnee und so viele Löffel voll Mehl dazu und bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Rahm-Auflauf ohne Zucker. Zu einem Abtrieb von 7 Deka Butter, 3 Dottern und 3 Löffel sauren Rahm, gibt man Salz, 21 Deka Mehl und Schnee von 3 Klar. In gut mit Butter ausgeschmierter Schüssel wird er $^3/_4$ Stunden gebacken.

Als Omelette sprudelt man 6 Dotter, 6 Löffel Rahm, 2 Löffel Mehl und 3 Löffel Zucker, mischt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es nur kleinfingerdick eingegossen in einer weiten Rein. Wenn es steif und gelb ist, streicht man Salse darauf und schlägt die eine Hälfte über, streut Vanillezucker darauf und schneidet mit einem Löffel runde Stücke ab, die man dicht nebeneinander in die Schüssel legt.

Vanille-Auflauf.

Man sprudelt 3 Deciliter gutes Obers mit Vanillegeruch (S. 49) mit 10 Deka Zucker, 6 Dottern und 2 Eßlöffel Kartoffelmehl recht gut ab, mischt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in einer tiefen Schüssel $^1/_2$ Stunde bei mehr Ober- als Unterhitze, bestreut es mit Vanillezucker und servirt es schnell.

Blamaschee-Koch.

Man kocht $^1/_2$ Liter Obers mit 10 Deka gestoßenen Mandeln auf, seiht es durch ein Sieb und läßt es kalt werden. Dann sprudelt man 9 Dotter mit 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch und Caramel und 2 Deka Mehl mit dem Obers ab, füllt es in einen mit Zucker ausgestreuten Model, siedet es $^1/_4$ Stunde in Dunst und gibt schwarzen Chocolade-Beguß (Seite 52) herum.

Crême-Koch.

Gebacken. Man sprudelt 4 Deciliter Obers, 6 Dotter, 10 Deka Zucker mit beliebigem Geruche (Seite 49) und 1 schwachen Eßlöffel Mehl zu Crême (Seite 49), rührt sie während des Auskühlens in Wasser gestellt fort, mischt dann den Schnee von 6 Klar dazu und häuft es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel. Man streut Zucker und Mandeln auf die Oberfläche und bäckt es $^1/_4$ Stunde bei mäßiger Hitze.

Man kann 7 Deka gestiftelte Mandeln mit 7 Deka Zucker rösten, ausgekühlt zerbröseln und vor dem Schnee zur Crême mischen oder diese damit unterlegen oder man füllt 8 Schnitten von Biscuitbrot mit Marillensalse zusammen, schneidet sie in der Mitte ab, legt sie in eine ausgeschmierte Schüssel und befeuchtet sie mit 2 Deciliter mit 1 Dotter und etwas Maraschino abgesprudelten Obers, häuft dann die mit dem Schnee gemischte Crême darüber und bäckt sie 10 Minuten.

Oder: Man gibt Biscuiten in die Schüssel, darauf eingesottene Marillen, häuft die Crême darüber und bäckt sie. Oder man befeuchtet kleines Vanille-Zwieback mit Obers, füllt es mit Salse zusammen und gibt Chocolade-Crême mit dem Schnee gemischt darüber.

In Dunst gekocht. Man legt eine Form mit Biscuiten aus, füllt die mit Schnee gemischte Crême ein, siedet sie in Dunst und stürzt sie. Oder man gibt 7 Deka eingesottene Früchte würfelig geschnitten vor dem Schnee zur Crême oder Limoniengeruch und 7 Deka fein geschnittenes Citronat, legt den Boden des Models mit Citronat aus und gibt nach dem Stürzen Salsenbeguß herum.

Oder: Man macht Crême von 2 Deciliter Obers, 2 Dottern und einem schwachen Löffel Mehl, rührt während des Auskühlens 7 Deka Zucker mit 5 Dottern, dann die Crême und Pomeranzenzucker und zuletzt Schnee von 5 Klar dazu, legt den Model mit Pistazien aus, füllt die Crême ein, läßt das gestürzte Koch etwas auskühlen und garnirt es mit Obersschaum (Seite 53).

Mit Chocolade-Crême. Wenn diese wie Seite 51 gemacht und ausgekühlt ist, gibt man Schnee von 3 Klar dazu und Marillensalse auf jede Schichte Nocken, bedeckt sie mit der Crême und bäckt sie.

Krapferl-Koch.

Von 2 Deciliter Obers, 1 Ei, 2 Dottern und Mehl macht man einen Teig, etwas dicker als zu eingegossenen Nudeln, salzt ihn etwas und drückt durch den Durchschlag kleine Krapferl in heißes Schmalz. Dann macht man Crême von 2 Deciliter Obers, 3 Dottern, 7 Deka Zucker mit Vanille und 1 Kaffeelöffel Mehl und rührt sie während des Auskühlens. Nun mischt man den Schnee der 3 Klar und die ausgekühlten Krapferl dazu, füllt es in den dicht mit Krapferln ausgestreuten Model, siedet es in Dunst und gibt Kaffee-Crême herum.

Wiener-Koch.

2 Deciliter Obers, 6 Dotter, 7 Deka Butter, 10 Deka Zucker mit Vanille und 2 schwache Eßlöffel Mehl kocht man bei beständigem Rühren bis es dick, dann fort bis es kalt ist, mengt die 6 Klar als Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Kindskoch-Auflauf.

Kindskoch von 3 Deciliter Obers oder Milch und $3^1/_2$ Deka Mehl gibt man in die Schüssel und 3 Deka Butter darauf, damit es keine Haut bekommt, treibt es dann ab und gibt 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Limoniengeruch und wenn es ganz kühl ist, 6 Dotter nach und nach dazu, dann Schnee der 6 Klar und bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel mit Zucker bestreut bei mäßiger Hitze.

Ebenso von gutem Obers ohne Butter mit 4 Eiern in einer Form gebacken. Man kann auch eine handvoll fein gestoßener oder auch mit Zucker geröstete Mandeln oder Biscuitbrösel dazu mischen oder das Koch mit Marillensalse auf Oblaten oder Schmankerl gestrichen unterlegen.

Auf dem Bleche gebacken. Man streicht das abgetriebene Koch auf das mit Schmalz geschmierte Blech, sticht es gebacken zu kleinen Krapfeln aus, füllt sie mit Salse zusammen und bestreut sie mit Zucker.

Arrowroot-Koch.

Man bereitet das Koch wie Seite 338, treibt es wie obiges Kindskoch ab, bäckt es auf einer Schüssel, oder siedet es in eine Form gefüllt in Dunst.

Schmankerl-Koch.

In 2 Deciliter siedendes Obers gibt man 3 Deciliter zerbröckelte Schmankerl (Seite 53), läßt es einen Sud machen, in eine Schüssel geschüttet auskühlen, rührt es dann mit $3^1/_2$ Deka Butter, 4 Dottern, 7 Deka Zucker und mischt den Schnee von 3 Klar dazu. Man siedet es in Dunst und gibt Salsenbeguß darüber.

Kaffee-Koch.

Von gemischtem Kaffee. Starken gezuckerten Kaffee mischt man mit gutem Obers wie beim gewöhnlichen Getränke, befeuchtet damit eine abgeriebene, feinblätterig geschnittene Semmel, die man dann fein verrührt und nebst 7 Deka gestossenen Mandeln und eben so viel Zucker zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 4 Dottern rührt, dann den Schnee von 3 Klar dazu mischt und in der Schüssel bäckt.

Von schwarzen Kaffee. Man befeuchtet 3 abgeriebene Rundsemmeln mit 2 Kaffeeschalen voll gut gezuckerten schwarzen Kaffee. Wenn sie erweicht sind, rührt man sie in 5 Deka warm gemachte Butter (siehe Semmelbeschamel Seite 29) und ausgekühlt mit 5 Dottern und 7 Deka Zucker, gibt den Schnee von 2 Klar dazu und füllt es in einen ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten, mit ganzen Mandeln am Boden ausgelegten Model, siedet es in Dunst und gibt Vanille-Crême herum.

Kaffee-Auflauf. 4 Deciliter Obers mit Kaffeegeruch (Seite 49) oder mit starkem Kaffee gemischt, läßt man kalt werden, verrührt es dann nach und nach mit 2 Löffel Mehl und 7 Deka Zucker und kocht dies unter beständigem Rühren zu einem dicken Koche. Ausgekühlt rührt man es mit 7 Deka Butter und 5 Dottern, mischt den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Caramel-Koch.

In Dunst gekocht. 14 Deka gestoßenen Zucker läßt man gelb werden, gibt 6 Eßlöffel voll feine Brösel dazu, kocht sie mit 3 Deciliter siedendem Obers auf, rührt, bis es sich von der Casserole löst, und läßt es auskühlen, worauf man nach und nach 5 Dotter dazu rührt, dann den Schnee von 5 Klar und es in eine ausgeschmierte mit Zucker ausgestreute Form füllt. In Dunst gesotten und gestürzt gibt man Vanille-Crême oder Himbeerschaum (Seite 52) herum.

Als Auflauf. Man läßt 9 Deka Zucker in einer kleinen Pfanne zergehen und gelb werden und mit 4 Deciliter heißem Obers aufkochen, worauf man es wie beim Kaffee-Auflaufe weiter verwendet.

Chocolade-Koch.

Auflauf. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern, 7 Deka Zucker mit Vanille und 10 Deka geriebener Chocolade ab, mischt den Schnee von 4 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel, nachdem man es gut mit Zucker bestreut hat.

Gebacken. Man erweicht eine abgetriebene feine Semmel mit kaltem Obers, zerdrückt sie, mischt sie mit 7 Deka geriebener Chocolade und 3 Deciliter Obers, kocht dies auf, rührt, während es auskühlt, ein Stück Butter dazu, dann Zucker mit Vanille, 6 Dotter und Schnee der 6 Klar und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man löst die geriebene Chocolade mit 3 Deciliter Obers auf, verrührt damit 2 Löffel voll Mehl und kocht es bei beständigem Rühren auf und während des Auskühlens, dann mit Butter, Zucker, Eiern wie das vorige.

Mit Mandeln. Man treibt 5 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker ab, gibt $3^1/_2$ Deka feingeschnittene Mandeln, 7 Deka Chocolade mit Milch aufgelöst, $3^1/_2$ Deka Kipfelbrösel, Vanille und den Schnee von 3 Klar dazu, bäckt es in einer Form, stürzt es und gibt Vanille-Crême dazu.

In Dunst gekocht mit Marillenschaum. Zu einem Abtrieb von 10 Deka Butter, 5 Dottern, 10 Deka Zucker, 8 Deka gestoßenen Mandeln, 8 Deka Chocolade, gibt man Schnee von 2 Klar und von einem abgeriebenen mürben Kipfel die Brösel. Man füllt es in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Form, siedet es in Dunst und gibt nach dem Stürzen Marillenschaum herum.

Schwarzes Koch als Mohr im Hemd. 14 Deka feine Chocolade mit 3 Deciliter Wasser aufgelöst, kocht man dicklich ein, rührt sie während des Auskühlens und dann nach und nach zu einem Abtriebe von eigroß Butter, 8 Dottern und 14 Deka Zucker, mischt den Schnee von 4 Klar dazu und siedet es in einen mit Butter ausgestrichenen Model gefüllt, in Dunst. Wenn es gestürzt und etwas abgekühlt ist, gibt man Vanilleschaum (S. 53) darüber oder gezuckerten Obersschaum herum.

Zweifärbiges Koch mit Chocoladeguß. Man rührt 10 Deka Zucker mit 6 Dottern, gibt 10 Deka gestoßene Mandeln dazu und theilt es in 2 gleiche Portionen. Zu einer gibt man 7 Deka geriebene Chocolade und zur anderen Brösel von einem Kipfel mit Rum, befeuchtet, Zimmt und Limonienschalen und zu jeder Portion die Hälfte Schnee von 4 Klar. Man gibt zuerst die schwarze Portion in die Form, dann eine Oblate mit Marillensalse bestrichen, darauf die lichte, siedet es

in Dunst, und gibt, wenn es gestürzt ist, schwarzen Chocoladeguß (Seite 52) darüber.

Beschamel-Koch.

Als Auflauf. Man bereitet Beschamel wie Seite 29, rührt es gut während des Auskühlens, dann mit 5 Dottern und 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Pomeranzengeruch, mischt den Schnee von 5 Klar darunter, bäckt es auf einer Schüssel und gibt Marillensauce (Seite 52) dazu. Oder man rührt das ausgekühlte Beschamel mit 3 Löffel voll Marillen- oder Hagebutten-Salse, dann 6 Dottern und 7 Deka Zucker und mischt 5 Klar als Schnee dazu.

Mit Ananas. Zu dem wie oben mit Eiern und Zucker gerührten Beschamel mischt man 2 Eßlöffel voll kleinwürfelig geschnittene frische oder eingesottene Ananas und bäckt es.

In Dunst gekocht. Man belegt eine glatte mit Butter ausgestrichene Form mit Papier, bestreicht dieses ebenfalls mit Butter und belegt es zierlich mit eingesottenen Früchten, welche man vorher in Wasser taucht und auf einem Tuche abtropfen läßt. Man bedeckt sie vorsichtig mit dem abgeriebenen Beschamel, zu dem man Schnee von 3 Klar gemischt hat, und gibt auf dieses eine Oblate, welche man wieder mit Früchten belegt und mit Beschamel bedeckt, worauf man es in Dunst siedet. Nach dem Stürzen nimmt man das Papier vorsichtig ab und gibt Pfirsichsauce (Seite 52) dazu.

Mit Caramel. Man rührt es mit Dottern und Zucker, mischt Caramel und eine handvoll feingeschnittene Mandeln und den Schnee dazu, siedet es in Dunst und gibt Vanille-Crême herum.

Mit Chocolade. Man gibt 7 Deka geriebene Chocolade dazu, siedet es in Dunst und gibt Chocoladeguß darüber.

Rum- oder Maraschino-Auflauf.

Man macht ein Beschamel (Seite 29) von 7 Deka Butter, 1 Deciliter Mehl und 2 Deciliter Obers, treibt es mit 6 Dottern, 7 Deka Zucker und 4 Löffel Rum oder Maraschino ab, mischt den Schnee der 6 Klar bei und bäckt es auf einer Schüssel ungefähr $^1/_2$ Stunde.

Semmelbeschamel-Koch.

In 4 Deciliter kaltes Obers gibt man abgeriebene, blätterig geschnittene Semmel- oder Kipfelkrume, so viel das Obers saftig befeuchtet, läßt es $^1/_2$ Stunde stehen, worauf man es verrührt und kocht

damit es ein feines, dickliches Koch wird. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker mit beliebigem Geruche ab, rührt nach und nach das ausgekühlte Beschamel und zuletzt den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es in einer Form oder Schüssel oder man gibt Schnee von 4 Klar, siedet es in Dunst und gibt Crême oder Salsenbeguß herum.

Vierfärbiges Koch. Ehe man den Schnee dazu gibt, theilt man obigen Abtrieb in 4 Portionen, gibt zu einer nur Vanille, zur zweiten Marillensalse, färbt die dritte mit Chocolade, die vierte mit Alkermessaft, mischt nun zu jeder den vierten Theil des Schnees von 4 Klar und füllt sie in Schichten mit Oblaten getheilt aufeinander in die Form oder löffelweise mit den Farben wechselnd neben- und übereinander, siedet es in Dunst und bestreicht die Oberfläche mit Marillensalse.

Mit Citronat. Man legt die Form mit halbirten Mandeln und Citronat über Papier zierlich aus, gibt die Abfälle fein geschnitten unter das Koch, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau oder Saft herum.

Mit Chocolade. Man läßt 2 Deka Butter und 5 Deka geriebene Chocolade miteinander zergehen, rührt dann 2 Dotter dazu, und wenn es dick wird, während des Auskühlens fort, worauf man Schnee von 1 Klar dazu gibt und damit obiges Koch unterlegt.

Mit Mandeln und gebranntem Zucker. Man rührt 5 Deka fein gestoßene Mandeln unter das Koch, gibt Vanillegeruch dazu und den Schnee, füllt davon nur fingerdick in die ausgeschmierte Schüssel und gibt jähe Oberhitze, aber fast keine von unten, bis es etwas steif wird, worauf man Zucker darauf streut und diesen mit glühendem Schäuferl brennt. Dann gibt man wieder vom Koch und brennt es auch, nach der letzten Schichte stellt man es in das Rohr und bäckt es fertig.

Brennend. Zu obigem mit Mandeln abgetriebenen Koch mischt man auch 7 Deka Rosinen und Weinbeerl, bäckt es auf einer Schüssel, stellt jedoch in die Mitte eine kleine Kaffeeschale, die man nach dem Backen herausnimmt, gibt einige Stücke mit Rum befeuchteten Zucker hinein, streut Zucker darüber und zündet den Rum vor dem Auftragen an.

Mit Pomeranzen. Man gibt Pomeranzen-Zucker zum Abtriebe und unterlegt es mit einer geschält zu Scheiben geschnittenen Pomeranze, nachdem man die Kerne und das Weiße entfernt hat und bäckt es in einer Form.

Käse-Auflauf.

In 7 Deka Butter läßt man 5 Deka Kartoffelmehl anlaufen, vergießt es mit 2 Deciliter Obers, dann gibt man 7 Deka geriebenen

Parmesan- und $3^1/_2$ Deka Groyer-Käse, $^1/_2$ Kaffeelöffel Zucker und eine Prise weißen Pfeffers hinein und verrührt es fein. Ausgekühlt treibt man es mit 3 Dottern ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu und bäckt es.

Biscuit-Koch.

Man rührt 7 Dotter und 15 Deka Zucker recht gut, gibt den Schnee von 4 Klar, Limonienschalen oder Vanille und 8 Deka Stärkmehl dazu, siedet es in Dunst und gibt Weichselsauce (Seite 52) herum.

Mit Vanille und Crême. In 2 Deciliter Obers weicht man 6 Biscuiten, verrührt sie fein, gibt 2 Eier und 6 Dotter mit Zucker und Vanille abgesprudelt dazu, füllt es in eine Form, siedet es in Dunst und gibt Caramel- oder Chocolade-Crême darüber.

Mit Pomeranzen. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 4 Dottern, 5 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt man 7 Deka Biscuit-Brösel mit Pomeranzensaft befeuchtet und den Schnee von 3 Klar, siedet es in Dunst und gibt einen Ueberguß von Himbeersaft mit rothem Weine aufgekocht, darüber. Oder man bricht 8 Biscuiten entzwei, füllt sie mit Marillensalse zusammen, legt sie in einen Model, sprudelt 2 Deciliter Obers mit 5 Dottern und Pomeranzen-Zucker ab, schüttet es darüber und siedet es in Dunst.

Mit Maraschino. 7 Deka Biscuiten bricht man ab, füllt sie mit Salse zusammen, legt eine Form damit aus und streut auf jede Lage gestiftelte Mandeln, ungefähr 8 Deka. Dann sprudelt man 1 Eßlöffel Mehl, 1 Ei, 4 Dotter, 7 Deka Zucker mit Vanille und $3^1/_2$ Deciliter Obers recht gut ab, schüttet es darüber und siedet es in Dunst. Nach dem Stürzen gibt man Maraschino darüber und Chaudeau herum.

Zwieback-Koch.

7 Deka Zwieback mit Salse, je 2 und 2 Scheiben zusammengefüllt legt man in einen ausgestrichenen Model, sprudelt 3 Deciliter Obers mit Zucker und 4 Dottern ab, schüttet es darüber und läßt es $^1/_2$ Stunde stehen. In Dunst gesotten und gestürzt, gibt man Chaudeau herum.

Kipfel-Koch.

Mit Ueberguß. Zu einem Abtrieb von 7 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Limoniengeruch und 5 Dottern gibt man mit Obers befeuchtete Brösel von 3 bis 4 Kipfeln und den Schnee von 3 Klar, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Form und siedet es in Dunst.

Mit Rosinen. Zu obigem Koch gibt man die Kipfel würfelig geschnitten angeweicht, die abgeriebenen Brösel, Rosinen, Weinbeerl und Pignolen und bäckt es in einer Form.

Feines mit Schaum. Man reibt 4 große mürbe Kipfel ab, schneidet sie wie für Crême-Kipfel (Seite 350) in 4 Theile und nimmt etwas Krume heraus, statt der man Marillensalse einstreicht. Man legt sie dann wieder aufeinander und die halben Kipfel nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene tiefe Schüssel. Dann sprudelt man 4 Deciliter sehr gutes Obers mit 6 Dottern und Vanillezucker ab und gibt es nach und nach über die Kipfel, damit diese recht saftig werden. Kurz vor dem Anrichten schlägt man 3 Klar zu Schnee, mischt Zucker und Vanille dazu, streicht ihn über die Kipfel und bäckt es.

Scheiterhaufen.

Gebacken. Mit Rosinen. Man befeuchtet Schnitten von abgeriebenen mürben Gebäcke mit kaltem Obers, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel schichtenweise mit Rosinen, Weinbeerln, gestiftelt geschnittene Mandeln, bestreut aufeinander, und gießt 2 Deciliter Obers mit 3 Dottern und Vanillezucker abgesprudelt darüber, um die Zwischenräume auszufüllen. Oben mit Zucker und Mandeln bestreut, wird es gebacken.

In Dunst gekocht. Die Vertiefungen einer Form legt man mit Rosinen, Citronat, Mandeln und Pistazien aus, gibt das Uebrige wie bei obigem hinein. In Dunst gesotten und gestürzt gibt man eine Crème herum.

Mit Früchten. Man gibt zwischen die Schnitten gedünstete Aepfelspalten, mit Rosinen und Pignolen bestreut, oder Quittenspalten mit Zuckerwasser gekocht oder eingesottene Weichsel.

Mit Citronat und rothem Weine. Man taucht die Schnitten in süßen rothen Wein, gibt Citronat, Mandeln und Zucker darauf und schüttet Dotter mit etwas Obers abgesprudelt darüber.

Markschnitten.

Dünne Semmelschnitten taucht man in Obers, belegt damit eine mit Butter ausgestrichene flache Schüssel, bestreut die Schnitten mit einer Mischung von fein geschnittenen Mandeln, Beinmark und Zucker, gibt noch etwas Obers mit 1 Dotter abgesprudelt darüber und bäckt es.

Citronat-Koch.

Man mischt zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter 1 Ei, 5 Dotter und 10 Deka Zucker, Brösel von 3 Kipfeln mit Obers befeuchtet, 7 Deka fein geschnittene Mandeln, 7 Deka nudelig geschnittenes Citronat und Schnee von 3 Klar. Den Model legt man über Papier mit Citronat und halben Mandeln aus, füllt das Gerührte vorsichtig ein, kocht es in Dunst und gibt einen Beguß herum.

Reis-Pudding [1]).

7 Deka Reis kocht man mit Milch dick und weich, gibt ihn zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 4 Dottern, 7 Deka Zucker mit Limoniengeruch und mischt $3^1/_2$ Deka Rosinen, ebenso viel von Weinbeerl, Citronat, Pistazien, Arancini, 1 Löffel Rum und 2 Klar als Schnee dazu. Man siedet ihn in Dunst, bestreut ihn nach dem Stürzen mit fein geschnittenen Pistazien oder in Zucker gekochten Pomeranzenschalen und servirt Chaudeau in einer Schale dazu oder gibt Rum darüber und zündet ihn an.

Oder man stoßt den Reis fein, kocht ihn $^1/_2$ Stunde, treibt ihn ebenso ab, gibt 7 Deka Rosinen und $3^1/_2$ Deka gestoßene Mandeln dazu und wenn er nach dem Dunstsieden gestürzt ist, Vanille-Crême oder passirte Erdbeeren, mit gleich schwer Zucker gerührt, herum.

---

[1]) Zu den Puddings gehört eigentlich ein halbkugelförmiger Model, welcher in der Mitte einen Zapfen hat. (Ueber das Kochen siehe Seite 7.) Wenn der Pudding genug gekocht ist, wird er oben gleich geschnitten und auf die Schüssel gestürzt. Ist der Model ohne Zapfen, so legt man ihn, nachdem er ausgeschmiert ist, mit feiner Leinwand aus, die man dann vorsichtig ablöst, wenn die Mehlspeise gestürzt ist. Auch kocht man Puddings in gesalzenem Wasser, locker in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, hängt diese an einem Kochlöffelstiele in den Topf und deckt diesen nicht zu fest zu, damit die Dämpfe entweichen können. Zum Anrichten gibt man so gekochten Pudding in einen Durchschlag, löst die Serviette auf und auseinander, legt die Schüssel darüber und dreht sie nebst dem Durchschlage um, welchen man nun abhebt und darauf das Tuch vorsichtig entfernt. Will man einen Pudding brennend geben, so legt man einige Stücke Zucker mit Rum befeuchtet in die Vertiefung vom Zapfen oder schüttet etwas Rum in dieselbe und zündet ihn erst vor der Thüre des Speisezimmers an, damit er nicht zu früh verlösche. Wenn man eine Form ohne Zapfen verwendet, schneidet man, um den Pudding brennend zu serviren, aus der Mitte ein Stück heraus und legt den mit Rum befeuchteten Zucker in die dadurch entstandene Vertiefung. Nachdem ein Pudding gestürzt ist, gibt man meistens Chaudeau, Crême oder Salsenbeguß darüber oder herum, wozu sich alle Uebergüsse und Saucen (Seite 51), besonders aber die geistigen eignen.

Mandel-Pudding.

Gestoßener. Man befeuchtet 7 Deka Mandeln beim Stoßen mit Obers, reibt von einer feinen Semmel die Rinde weg, schneidet sie blätterig und schüttet 2 Deciliter Obers darauf. Man stoßt sie mit den Mandeln und gibt nach und nach auch 6 Dotter, 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch und nach $^1/_2$ Stunde Stoßen von 3 Klar den Schnee dazu. Dann füllt man es in den mit Zucker bestreuten Model, siedet es in Dunst und gibt Saft, Chaudeau oder Crême herum. Man kann auch Rosinen, Pistazien und Citronat dazu mischen oder damit den Model zierlich auslegen.

Gerührter. Man treibt 5 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker, 7 Deka gestiftelt geschnittene Mandeln, 2 abgeriebene Kipfel, würfelig geschnitten und in Obers geweicht, Rosinen und fein geschnittene Arancini und den Schnee von 3 Klar dazu.

Kastanien-Pudding.

Mit Rum. Man bratet 28 Deka Kastanien und sucht, wenn man sie geschält hat, die schönsten davon aus. Die übrigen, ungefähr die Hälfte, stoßt man mit 5 Deka Butter und streicht dieses durch ein Sieb. Dazu gibt man nun 10 Deka fein geschnittenes Kern-Nierenfett, 7 Deka Zucker, 5 Deka Rosinnen, $3^1/_2$ Deka gestoßene Mandelbusserl, 1 Ei und 3 Dotter, etwas Obers und Rum, die übrigen Kastanien in 4 Theile geschnitten und drei Deka Mehl. Man giebt es in einen ausgeschmirten Kuppelmodel und siedet es 1 Stunde in Dunst. Auf die Schüssel gestürzt, wird Rum- oder Pomeranzen-Chaudeau (Seite 50) darüber und in einer Schale beigegeben.

Mit Marillensalse. Man stoßt 7 Deka Mandeln und verreibt sie im Mörser mit 3 passirten hartgesottenen Dottern und etwas Obers, rührt sie dann in der Schüssel mit 5 Deka Marillensalse, dann erst mit einem Abtrieb von 7 Deka Butter, 4 Dottern, 7 Deka Zucker, worauf man noch 7 Deka passirte Maroni und Schnee von 3 Klar beimischt und es in Dunst kocht. Gestürzt gibt man Marillensauce (Seite 52) in einer Schale dazu.

Pignolen-Pudding.

Mit Obers und Citronat. 5 Deka Butter treibt man mit 4 Dottern ab, gibt zu jedem Dotter einen Eßlöffel voll mit Obers befeuchtete Semmelbrösel, dann 9 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka Pignolen,

5 Deka länglich geschnittenes Citronat und den Schnee der 4 Klar, siedet es in Dunst und giebt Rum-Chaudeau oder Chocolade-Crême (Seite 50—51) herum.

Mit Liqueur und Rosinen. Man befeuchtet die Brösel mit Obers und mit Maraschino oder anderem Liqueur, mischt Rosinen, Weinbeerl, fein geschnittene Pignoli und Limonienschalen dazu, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau mit dem gleichen Liqueur (Seite 50) dazu.

Früchten-Pudding.

Von Kipfeln. In fast 3 Deciliter Obers giebt man 7 Deka Zucker, 14 Deka gestoßene Mandeln und so viel Kipfelbrösel, als das Obers befeuchtet. Dies kocht man bei beständigem Rühren dicklich ein und läßt es auskühlen. Man treibt es dann mit 5 Deka Butter, 5 Dottern und ein Löffel voll Marillensalse ab, mischt 4 Deka eingesottene schwarze Nüsse, 3 Deka ausgelöste Kirschen, länglich geschnittene Arancini und den Schnee von 3 Klar dazu, siedet es in einem Zapfenmodel in Dunst und servirt den Pudding brennend.

Von Biscuitbrot. Man schneidet solches würfelig, sprudelt Obers mit 1 Ei ab, befeuchtet es damit und schneidet nun Quittenkäse, eingesottene Nüsse, Marillen, ebenfalls würfelig, rührt Dotter und Zucker, mischt den Schnee dazu, dann das Uebrige, siedet es in Dunst und gibt einen Ueberguß.

Englischer Pudding.

Abgetriebene würfelig geschnittene Rundsemmel (6 Deka) befeuchtet man mit Obers. Dann treibt man 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab und gibt dazu 7 Deka würfelig geschnittenes Beinmark, 7 Deka Weinbeerl, 7 Deka Rosinen, 5 Deka feingeschnittene Pistazien, $3^1/_2$ Deka gestoßene Mandeln, 3 Deka Citronat länglich geschnitten, 7 Deka Zucker mit Limoniengeruch, etwas Muskatnuß, einen Eslöffel voll Rum und den Schnee von 3 Klar. In einem mit Leinwand ausgelegten Kuppelmodel eine Stunde in Dunst gekocht, wird der Pudding gestürzt und mit Chaudeau, zu dem man Limoniensaft oder Rum mischt, übergossen. Oder man gibt auch Zucker mit Rum in die Mitte und zündet diesen an.

Oder: 20 Deka trockenes Kern-Nierenfett löst man aus dem Häutchen, schneidet es fein und verreibt es zwischen den Händen mit 10 Deka Mehl, mischt es dann mit 10 Deka Zucker, 2 Eiern, 4 Löffel Obers, 3 Löffel Rum, Muscatnuß, Neugewürz, Gewürznelken und Salz, 7 Deka Citronat, 10 Deka feingeschnittene Mandeln, 10 Deka Rosinen und 10 Deka Weinbeerl. Zu dieser Mischung kann man noch 10 Deka Marillen-

salse und feinblättrig geschnittene Reinette-Aepfel geben. Man kocht den Pudding in einer mit Butter bestrichenen Serviette bei 2 Stunden, servirt ihn brennend und eine Wein- oder Punschsauce dazu.

Oder: Zu 5 Deka Butter mit 4 Dottern abgetrieben gibt man 24 Deka Zucker, 14 Deka fein geschnittene Mandeln und Pomeranzenschalen, 7 Deka mit Vanille-Liqueur befeuchtete Brösel und den Schnee der 4 Klar. In Dunst gesotten und gestürzt, schüttet man Rum darüber und zündet ihn an.

Oder: Man belegt den Boden eines mit Butter stark ausgestrichenen Models mit Schnitten von Kaffeebrot, gibt Rosinen, Datteln eingesottene Kirschen oder Zwetschken klein geschnitten darauf, bestreut dies mit Bröseln von weißem Brote und mit einer Mischung von feingeschnittenem Beinmarke, Mandeln, Limonienschalen, Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß und bespritzt es mit Rum. Nachdem es auf diese Art voll gefüllt ist, sprudelt man 2 Deliliter Obers, mit 4 Dottern und 7 Deka zerlassener Butter ab, schüttet es nach und nach darüber, siedet es in Dunst und bestreut es gestürzt stark mit Zucker.

Gelber Pudding.

Man treibt 10 Deka Butter mit 3 Dottern flaumig ab, worauf man 12 Deka Zucker, Saft und Schalen $^1/_4$ Limonie, 3 Eßlöffel gesiebtes Mehl und den Schnee der 3 Klar dazu rührt. In einer Puddingform $1^1/_2$ Stunde in Dunst gekocht, dann gestürzt, gibt Chaudeau oder Himbeersauce dazu.

Kaiser-Pudding.

14 Deka Mandeln stoßt man fein und benetzt sie dabei mit Pomeranzensaft, rührt sie mit 14 Deka Zucker und 6 Dottern und gibt den Schnee von 4 Klar und feingeschnittenes Citronat dazu. Den Model legt man mit Citronat und halben Mandeln aus, füllt das Gerührte ein und siedet es in Dunst. Gestürzt gibt man eine Ananas oder Liqueur-Crême dazu.

Cabinets-Pudding.

Von Biscuitmasse bäckt man 4 nur fingerdicke Blätter und schneidet diese etwas kleiner als eine glatte Form, die man mit Butter ausstreicht und mit einer Papierscheibe belegt. Man läßt dann 14 Deka Rosinen und 7 Deka Weinbeerl gereinigt und ausgesucht mit einigen Löffeln voll Wasser, etwas Zucker und Maraschino anschwellen und übergießt 14 Deka eingesottene Weichseln mit Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen.

Nun sprudelt man 1 Ei, 4 Dotter, 3 Deciliter Obers und 10 Deka Zucker recht gut ab und gibt einige Eßlöffel voll Maraschino dazu. Mit den Rosinen streut man nun gleichmäßig den Boden des Models aus, legt ein Biscuitblatt darauf, ohne sie zu verschieben und gibt über dieses einige Löffel voll vom Gesprudelten. Dieses bestreut man mit Rosinen und dem dritten Theile der Weichsel und legt ein Biscuit darüber, welches man ebenfalls begießt, dann so fort und über das vierte Blatt den Rest des Abgesprudelten. In Dunst gesotten und gestürzt wird das Papier abgelöst und eine leichte Crême mit Maraschino dazu servirt.

Weichsel-Pudding.

Von Saft. Zwei abgeriebene Rundsemmeln würfelig geschnitten, befeuchtet man mit Saft von frischen oder eingesottenen Weichseln, und gibt sie zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 6 Deka Zucker, 4 Dottern, sowie auch 5 Deka fein geschnittene Mandel, Zimmt, Gewürznelken und von 2 Klar den Schnee. Man siedet es in Dunst und gibt, wenn es gestürzt ist, 1 Deciliter warm gemachten Saft darüber.

Von gedörrten Weichseln. Zum Befeuchten von 7 Deka trockenen Bröseln von Semmeln oder Roggenbrot nimmt man rothen Wein, schneidet gesottene Weichsel fein zusammen und mischt sie nebst den Bröseln, Limonienschalen, Zimmt und den Schnee zum Abtriebe.

Von eingesottenen Weichseln. Man treibt 6 Deka Butter mit 8 Deka Zucker und 5 Dottern ab, gibt 7 Deka Bröseln von Roggenbrot, Zimmt, Gewürznelken, 8 Deka abgetrocknete Weichsel und den Schnee von 3 oder 4 Klar dazu, füllt es in einem mit gestoßener Mandelbäckerei ausgestreuten Zapfenmodel und siedet es in Dunst. Dann gibt man den Saft der Weichseln mit rothem Weine, Zucker und Zimmt aufgekocht in einer Schale dazu.

Schwarzer Pudding.

Mit Wein und Rosinen. 4 Dotter, 7 Deka Zucker, 5 Deka Mandeln, mit den Schalen geschnitten, rührt man gut und mischt 7 Deka Chocolade, 2 Eßlöffel in rothem Wein geweichte Brösel von schwarzen Brot und 5 Deka Rosinen, Zimmt, Gewürznelken, Neugewürz, Limonienschalen, dann von 3 Klar den Schnee dazu und gibt Marillensalse oder schwarzen Chocoladeberguß (Seite 52) darüber.

Mit Citronat und Arancini. 7 Deka erweichte Chocolade rührt man mit 7 Deka Butter, 6 Dottern, 7 Deka Zucker, 7 Deka mit den Schalen geschnittenen Mandeln, mischt 5 Deka Citronat und 5 Deka

Arancini kleinwürfelig geschnitten und Schnee von 4 Klar dazu und gibt, wenn es in Dunst gesotten und gestürzt ist, Rum-Chaudeau (Seite 50) darüber.

Rum-Pudding.

Man rührt 1 Ei und 5 Dotter mit 15 Deka Zucker recht flaumig, gibt 5 Deka gestoßene Mandeln und 10 Deka Brösel von Roggenbrot mit Rum befeuchtet und viel Gewürz, dann den Schnee der 5 Klar dazu und siedet es in Dunst. Man servirt den Pudding brennend und Pomeranzen-Chaudeau dazu.

Wein-Koch.

Zu vier Eiern nimmt man 4 Löffel voll von Zucker, Kipfelbröseln und guten Wein, befeuchtet mit diesem die Brösel, gibt sie zu den mit dem Zucker schaumig gerührten Dottern, dann den Schnee dazu und bäckt es oder siedet es in Dunst. Den Zucker kann man in der Messingpfanne bis zum Schäumen schmelzen und mit dem Weine aufkochen, und noch Wein dazu geben, daß wieder 4 Löffel sind.

Mit rothem Wein. Man rührt 14 Deka Zucker mit 6 Dottern, mischt 10 Deka trockene Kipfelbrösel und Schnee von 6 Klar dazu und bäckt es. Indessen siedet man 3 Deciliter rothen Wein mit etwas Wasser, Zucker Zimmtrinde und einigen Gewürznelken, gießt ihn heiß über das gestürzte Koch und bestreut es stark mit Zucker.

Mit Citronat. In 2 Deciliter Wein weicht man so viele Biscuite, als er befeuchtet und kocht es. Ausgekühlt rührt man dieses mit 4 Dottern, 7 Deka Zucker, gibt 7 Deka Citronat und den Schnee von 3 Klar dazu, füllt es in einem mit Zucker ausgestreuten und mit halbirten Mandeln ausgelegten Model, siedet es in Dunst und gibt Salsenüberguß oder Chaudeau herum.

Brot-Koch.

In Dunst gesotten. Man rührt 10 Deka Zucker mit 6 Dottern, mischt 7 Deka Brotbrösel, Zimmt, Gewürznelken, Pomeranzenschalen, Schnee von 4 Klar, 7 Deka Mandeln und Citronat fein geschnitten dazu und siedet es in Dunst. Dann läßt man Zucker spinnen, kocht Pomeranzensaft und etwas weißen Wein damit auf und gießt dies über das gestürzte Koch.

Gebacken. Man befeuchtet 14 Deka Brösel von schwarzem Brot mit gutem Weine oder Rum, giebt sie zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Eiern, 4 Dottern, 7 Deka Zucker, dann 7 Deka Mandeln Zimmt und Limonienschalen und bäckt es in einer Form.

Vom Schrotbrot. 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch rührt man mit 4 Dottern, gibt 14 Deka Brösel von Schrotbrot mit Rum befeuchtet und Schnee von 4 Klar dazu, bäckt es und gießt mit Zucker Pomeranzenschalen und Gewürznelken gesottenen rothen Wein über das gestürzte Koch.

Falsches Mandelkoch.

14 Deka Zucker, Limonienschalen und einige gestoßene bittere Mandeln rührt man mit 5 Dottern, gibt Schnee von 4 Klar und 10 Deka Bröseln von Schrotbrot dazu. In Dunst gekocht und gestürzt gibt man Chaudeau oder verdünnte Salse darüber.

Mohn-Koch.

Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 4 Dottern gibt man 7 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 5 Deka gestoßene Mandeln, 7 Deka feine Semmelkrume in Milch geweicht, fast 2 Deciliter Mohn fein gestoßen und von 2 Klar den Schnee und siedet es in Dunst.

Vanille-Koch.

10 Deka Zucker mit viel Vanille rührt man mit 5 Dottern, gibt 5 Deka fein gestoßene Mandeln, 5 Deka Biscuitbrösel, 5 Deka zerlassene Butter und von 4 Klar den Schnee dazu. In Dunst gesotten gibt man Salsenüberguß oder Rum und zündet diesen an.

Kastanien-Koch.

Als Auflauf. 14 Deka rohe Kastanien schält man, gibt sie in kochendes Wasser, bis man die innere Haut abziehen kann, übergießt sie nun mit Milch, gibt ein Stückchen Vanille dazu, kocht sie weich und passirt sie. Dieses Püree rührt man dann mit 4 Deka Butter, 5 Dottern, 9 Deka Zucker, 2 Löffel voll Maraschino, mischt den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel mit Zucker bestreut.

Oder: Man bratet die Kastanien, dann schält und stoßt man sie, befeuchtet sie dabei mit 1 Eiklar, mischt den Saft einer halben Limonie dazu und treibt sie durch ein Sieb. Man rührt sie mit 5 Dottern und 8 Deka Zucker und giebt den Schnee der 4 Klar dazu.

In Dunst gekocht. Man treibt 7 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 14 Deka gebratene Kastanien auf dem Reibeisen gerieben, 10 Deka Zucker mit Limoniengeruch, 7 Deka Mandeln fein gestoßen und 2 Klar als Schnee dazu und siedet es in Dunst. Gestürzt gibt man

Salsenbeguß oder von 2 Pomeranzen und 1 Limonie den Saft, mit 10 Deka Zucker gekocht darüber.

Nuß-Koch.

Mit Weinschaum. Zu einem Abtrieb von 7 Deka Butter, 6 Dottern und 10 Deka Zucker gibt man 10 Deka Nüsse mit 2 Eiklar gestoßen, Vanille-Zucker und Schnee von 4 Klar. In Dunst gesotten und gestürzt, gibt man Chaudeau darüber.

Mit Marillenschaum. Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 8 Dottern, 10 Deka Zucker und Limonienschalen, gibt man 14 Deka fein geschnittene Nüsse, 2 Hände voll Brotbrösel mit 3 Löffel Obers befeuchtet und Schnee von 5 Klar, mit 2 Löffel Zucker gemischt. In Dunst gesotten und gestürzt gibt man Obersschaum mit Vanille oder Marillenschaum (Seite 53) herum.

Mit Nuß-Crême. Man treibt 7 Deka Butter, 5 Dotter und 7 Deka Zucker ab, gibt Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen, Schnee von 3 Klar, eine Hand voll Brotbröseln mit Rum oder Liqueur befeuchtet und 10 Deka Nüsse dazu. In Dunst gesotten gibt man Nuß-Crême herum.

Mit Citronat. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 5 Dottern und 10 Deka Zucker mit Limoniengeruch gibt man 14 Deka gestoßene Nüsse, 4 Deka fein geschnittenes Citronat, 3 Deka Arancini und von 4 Klar den Schnee. Man siedet es in Dunst und gibt Liqueur- oder Pomeranzen-Chaudeau oder Himbeersaft herum.

Mit Chocolade. Man erweicht das Weiche von 2 Kaisersemmeln mit Obers, kocht und verrührt es und mischt es nebst den gestoßenen Nüssen und dem Schnee zu obigem Abtriebe. Ueber das gestürzte Koch gibt man Chocoladebeguß.

Mit eingesottenen Nüssen. Man läßt 3 Deka Semmelbrösel in $3^1/_2$ Deka Butter gelb anlaufen und auskühlen. Dann rührt man 6 Dotter und 7 Deka Zucker, gibt den Schnee von 4 Klar, die Brösel und 10 Deka eingesottene Nüsse kleinwürfelig geschnitten und Limonienschalen dazu und siedet es in Dunst. Indessen kocht man Wein mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limonienschalen und seiht ihn über das gestürzte Koch.

Haselnuß-Koch.

In Dunst gekocht. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker mit Vanille ab, und mischt 7 Deka ungeschält gestoßene Haselnüsse und Schnee von 3 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt nach dem Stürzen Kaffee-Crême darüber.

Mit Pomeranzengeruch und Rum. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 6 Dottern, 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch gibt man 10 Deka Haselnüsse, 2 Löffel feine Brösel mit 2 Löffel Rum befeuchtet und den Schnee der 6 Klar dazu und siedet es in Dunst.

Mit gerösteten Haselnüssen. 21 Deka Haselnüsse werden geschält, mit Zucker geröstet und ausgekühlt gestoßen, dann mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker gerührt. Man mischt den Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Vanille-Crême herum.

Oder man röstet 14 Deka geschälte Haselnüsse mit Zucker, stoßt sie fein, gibt sie zu einem Abtriebe von 3 Deka Butter, 5 Dottern und 7 Deka Zucker, dann eine Rundsemmel würfelig geschnitten, mit Obers befeuchtet und den Schnee von 3 Klar, siedet es in Dunst und gibt Caramelbeguß darüber.

Gebacken. Mit Zwieback. In $^1/_2$ Liter siedende Milch mit nußgroß Butter gibt man 10 Deka gestoßenen Zwieback und kocht es zu einen Brei, rührt während des Auskühlens 14 Deka gestoßene Haselnüsse 14 Deka Zucker, dann 4 Dotter und den Schnee der 4 Klar dazu. In einem ausgebröselten Model gefüllt, stellt man es $^1/_2$ Stunde vor dem Speisen in das Rohr. Gestürzt gibt man Himbeerüberguß.

Als Auflauf. Man rührt 7 Deka Zucker mit 5 Dottern recht flaumig, gibt 7 Deka gestoßene Haselnüsse und 2 Löffel voll Biscuitsbröseln mit Vanille-Liqueur befeuchtet und den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Mit Marillensalse. Man stoßt 20 Deka Haselnüsse und gibt nach und nach 1 Deciliter Obers dazu, dann kocht man dies mit 2 Deka Butter, 1 Kaffeelöffel Mehl und 1 Dotter bei beständigem Rühren auf. Ausgekühlt rührt man 5 Dotter und 10 Deka Zucker, dann den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel. Wenn es halb gebacken ist, bestreicht man einige Oblatstückchen mit Marillensalse, rollt sie wie Würstchen zusammen und steckt sie in das Koch, worauf man es fertig bäckt.

Mandel-Koch.

In Dunst gekocht. Mit Vanille. Man treibt 10 Deka Butter mit 6 Dottern ab, mischt 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 14 Deka fein geschnittene Mandeln und Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Erdbeer-Chaudeau herum.

Mit Chocolade. Man unterlegt obiges Koch mit im Rohre erweichter und mit Wasser verrührter Chocolade, welche man auf eine

Oblate streicht und gibt, wenn es in Dunst gekocht und gestürzt ist, schwarzen Chocolade-Beguß (Seite 52) darüber.

Mit gebranntem Zucker. Man läßt den Zucker in einer Pfanne schmelzen und braun werden, rührt die gestoßenen Mandeln dazu, stoßt sie erkaltet abermals und mischt sie nebst Brösel von 1 Kipfel zum Abtriebe. Wenn es in Dunst gesotten, dann gestürzt ist, gibt man Marillensalse darüber.

Mit Pomeranzen. Man rührt 6 Dotter und 10 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 10 Deka gestoßene Mandeln, $3^1/_2$ Deka Kipfelbrösel und Schnee von 3 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau mit Pomeranzensaft herum. Oder man kocht eine in 4 Theile geschnittene Pomeranze, von welcher man die Kerne herausgesucht, mit Zuckerwasser und passirt dies über das gestürzte Koch.

Mit Limoniensaft und Citronat. 10 Deka Zucker mit 2 Löffel Wasser befeuchtet, kocht man, bis er sich bräunlich färbt und mischt 10 Deka gestoßene Mandeln dazu. Ausgekühlt rührt man sie mit 6 Dottern, gibt Limoniesaft und Schalen, $3^1/_2$ Deka fein geschnittenes Citronat und Schnee von 2 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau herum.

Kleienkoch. 8 Dotter und 9 Deka Zucker rührt man schaumig, gibt 9 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln, Zimmt, Gewürznelken Limonienschalen und Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau dazu.

Gebacken. Mit Rum und Arancini. Man kocht 14 Deka Zucker mit 3 Löffel Wasser befeuchtet, bis er sich bräunlich färbt, mischt 14 Deka gestoßene, mit etwas Rum befeuchtete Mandeln dazu, rührt es ausgekühlt mit 2 Eiern und 6 Dottern, bis es dick ist, gibt 3 Deka feingeschnittene Arancini und Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es.

Braunes Mandelkoch. Man gibt 14 Deka Mandeln mit den Schalen fein geschnitten zu 14 Deka wie oben gekochtem Zucker, dann Zimmt und Limonienschalen und etwas Saft dazu und läßt sie auskühlen, worauf man sie mit 6 Dottern rührt, Schnee von 2 Klar dazu mischt und es in einer Schüssel bäckt.

Mit Früchten unterlegt. Man rührt 4 Dotter mit 7 Deka Zucker, gibt Limoniengeruch, 7 Deka Mandeln, 7 Deka zerlassene Butter, Schnee von 2 Klar und 7 Deka Mehl oder Biscuit-Brösel dazu, füllt die Hälfte in eine Form, gibt frische oder eingesottene Weichseln, Marillen, gedünstete Aepfel oder dgl. darauf das Uebrige darüber, bäckt es kühl und bestreut es gestürzt mit Zucker.

Mit Zwieback. Man nimmt nur 2 Deka Butter und kein Mehl, sonst Alles wie bei Obigem mit Früchten, gibt Zimmt oder Vanille dazu und streicht es in einer Schüssel über Zwieback, welches man mit Salse zusammengefüllt und mit Obers etwas befeuchtet hat.

Mandel-Auflauf. In 3 Deciliter siedendes Obers gibt man 7 Deka süße und 3 Stück bittere, gestoßene Mandeln und läßt es auskühlen. Dann preßt man es durch eine Serviette, sprudelt damit einen Löffel Mehl ab und kocht es. Abermals ausgekühlt rührt man 6 Dotter und 14 Deka Zucker mit Vanille nach und nach dazu und zuletzt Schnee von 5 Klar und bäckt es in einer Schüssel. Die geschälten Mandeln kann man mit Zucker bestreut rösten, dann stoßen, zum Obers geben und nicht wegseihen.

Oder: Man rührt 6 Dotter und 14 Deka Zucker mit Limonien- oder Pomeranzen-Geruch recht flaumig, gibt 14 Deka fein geschnittene Mandeln und den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in der Schüssel.

Muscatzin-Koch.

10 Deka Zucker rührt man mit 6 Dottern, 1 Ei, 7 Deka Mandeln mit den Schalen fein geschnitten und gibt 5 Gramm Zimmt, 5 Gramm Muscatnuß, Neugewürz und Gewürznelken, Saft und Schalen von $^1/_2$ Limonie und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel oder einem ausgebröselten Model fast eine Stunde. Man kann es mit eingesottenen Weichseln unterlegen oder in Dunst sieden und einen Weinüberguß geben.

Dunstbecher.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Geruch und 5 Dottern gibt man 4 Deka gestoßene Mandeln und den Schnee von 4 Klar, füllt damit 4 oder 5 Kaffeebecher halb voll, kocht sie in Dunst, stürzt sie auf eine Schüssel und gibt in die Mitte Chaudeau von 4 Dottern.

Dotter-Koch.

Mit Chocolade. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 frischen und 4 hartgesottenen, gestoßenen Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka gestoßene Mandeln und Schnee von 2 Klar nach und nach dazu, unterlegt es mit geriebener Chocolade und bäckt es.

Mit Biscuit und Rum. 7 Deka Butter treibt man mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker ab, mischt 7 Deka mit etwas Obers gestoßene Mandeln und 4 passirte hartgesottene Dotter dazu, rührt es

noch $^1/_2$ Stunde, mischt den Schnee von 3 Klar bei, füllt es in den mit Biscuit-Bröseln ausgestreuten Model, mit Rum befeuchteten Biscuiten unterlegt, siedet es in Dunst und gibt Chaudeau darüber.

Baumwoll-Koch.

Man treibt 14 Deka Butter mit 8 Dottern und 14 Deka Zucker ab, gibt Saft und Schalen von $^1/_2$ Limonie, Schnee von 4 Klar und 1 Löffel Mehl dazu, siedet es eine Stunde in Dunst und überstreicht es mit Marillensalse oder bäckt es in einer Schüssel.

Aepfel-Koch.

Mit Rosinen. Man sprudelt 3 Deciliter Obers mit 4 Eiern, 4 Löffel Zucker und 1 Deciliter Mehl recht gut ab, mischt eine handvoll Rosinen, eine handvoll Weinberl und 3 Hände voll würfelig geschnittene Aepfel dazu und bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Form.

Mit Citronat. Ungefähr 12 kleine Maschanzkeräpfel werden geschält, fein geschnitten, mit Zucker und Wein nur so viel gedünstet, daß sie etwas weich werden. Während sie auskühlen, rührt man 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und gibt 7 Deka Mandeln, 7 Deka Citronat, die Aepfel, den Schnee von 4 Klar und etwas Kipfelbrösel dazu. Man bäckt es im ausgebröselten Model $^3/_4$ Stunden lang und bestreut es nach dem Stürzen stark mit Zucker.

Mit Mandeln. Zu Schnee von 4 Klar mischt man 4 Dotter, 7 Deka Zucker, 5 Deka feingeschnittene Mandeln, eine handvoll Rosinen, würfelig geschnittene Taftäpfel und ebenso geschnittenes mürbes Gebäck mit kaltem Obers befeuchtet, oder man gibt 5 Löffel voll gedünstete passirte Aepfel und 2 Löffel Kipfelbrösel dazu und bäckt es.

Mit Weinüberguß. Man sprudelt 3 Eier mit Zucker, mischt einige mürbe Aepfel und 2 feine Semmeln klein würfelig geschnitten und Weinbeerl dazu, bäckt es und gießt mit Gewürz und Zucker gekochten Wein heiß über das gestürzte Koch.

Mit gebackenen Aepfeln. Man schneidet Aepfel zu Spalten, taucht sie in Weinteig oder nur in Mehl und bäckt sie in Schmalz. Dann rührt man 6 Dotter und 10 Deka Zucker mit Geruch, gibt 10 Deka Mandeln und Schnee von 4 Klar dazu, streicht es über die auf die Schüssel gehäuften Aepfel und bäckt es.

Oder: Man legt gebackene Aepfelscheiben in einen glatten Model, sprudelt 2 Deciliter Obers, 1 Löffel Rum, 10 Deka Zucker, 2 Eier und 2 Dotter ab, gießt es darüber und bäckt es.

In Dunst gekocht. Man dünstet 6 mittelgroße Aepfel mit Limoniensaft und Zimmt, passirt sie, rührt $3^1/_2$ Deka Butter, 14 Deka Zucker und 1 Eßlöffel voll Stärkemehl dazu, kocht dies auf, rührt ausgekühlt 3 Dotter dazu und siedet es in Dunst.

Mit Marillensalse. Man bratet einige Aepfel, passirt das Mark und gibt 5 Löffel voll zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 4 Dottern, 7 Deka Zucker, dann 3 Deka fein geschnittene Mandeln, 1 Löffel Marillensalse, etwas mit Obers befeuchtete Brösel und Schnee von 4 Klar dazu, unterlegt es mit Marillensalse auf Oblaten und bäckt es.

Als Auflauf. Einige Maschanzker-Aepfel dünstet man mit Zuckerwasser und Limoniensaft und Schalen und passirt sie, dann gibt man 2 Deka Butter, 3 Dotter und 5 Deka Zucker dazu und rührt es auf dem warmen Herde, bis es sich vom Geschirre löst. Ausgekühlt rührt man es mit 3 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar dazu und bäckt es auf einer Schüssel.

Quitten-Koch.

Mit Bröseln. Man rührt 10 Deka Zucker mit 5 Dottern, gibt 5 Löffel voll gebratene passirte Quitten, 2 Löffel Kipfel- oder Biscuitbrösel und Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es.

Mit Mandeln. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 10 Deka Zucker und 4 Dottern mischt man 14 Deka passirte gebratene Quitten, 7 Deka gestoßene Mandeln, Schnee von 3 Klar und 1 Löffel feine Brösel mit Obers befeuchtet. Ebenso ohne Butter.

Zwetschken-Koch.

Man dünstet 20 frische geschälte Zwetschken mit Zucker und Wein, passirt sie und gibt sie zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 4 Dottern, 7 Deka Zucker, dann Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen, Schnee von 2 Klar und 1 Löffel feine Brösel und bäckt es in einem ausgebröselten Model. Oder man rührt Zucker, Dotter und 4 Deka Zwetschkensalse und gibt 7 Deka Brösel und Schnee von 3 Klar dazu.

Von gedörrten Zwetschken. Man kocht sie nicht sehr weich, schneidet sie fein und ebenso viel in Milch geweichte Semmelkrumme, gibt es zu obigem Abtrieb, dann etwas Brösel und bäckt es.

Marillen-Koch.

Mit Mandeln. Man treibt 5 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker ab, gibt 10 Deka gestoßene Mandeln, 14 Deka passirte

Marillen, eine abgeriebene Rundsemmel mit Obers befeuchtet und fein verrührt und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es in einer Form.

Mit Biscuiten. Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 5 Dottern und 8 Deka Zucker mischt man 8 Deka passirte Marillen und den Schnee von 4 Klar, füllt es in einen mit Biscuiten ausgelegten Model und siedet es in Dunst.

Salsen-Koch.

Man rührt 7 Deka Marillen-, Himbeer-, Quitten- oder andere Salse (Marmelade) mit 7 Deka Zucker und 7 Deka Butter $^1/_2$ Stunde, dann einzeln nach und nach 4 Dotter dazu und wenn es recht flammig ist, den Schnee der 4 Klar. In einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Form wird es langsam gebacken.

Um es in Dunst zu sieden, nimmt man 5 Dotter und Schnee von 2 Klar und gibt eine Crême um das gestürzte Koch.

Mit Mandeln. Zu 7 Deka Pfirsich- oder Marillen-Salse, mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern flaumig gerührt, gibt man 10 Deka Mandeln und Schnee von 4 Klar und bäckt es in einer Form.

Mit Himbeeren. Zu 20 Deka in Wasser getauchten, bis zum Spinnen gekochten Zucker mischt man 20 Deka passirte Himbeeren und läßt sie dicklich einkochen, dann auskühlen. Dann treibt man 3 Deka Butter mit 1 Ei, 3 Dottern und der Himbeersalse ab, gibt 10 Deka gestoßene Mandeln, 3 bis 4 Deka Brösel mit gutem Obers befeuchtet und Schnee von 2 Klar dazu und siedet es in Dunst.

Mit Bröseln. Man rührt 2 Löffel Marillensalse, 2 Löffel Zucker und 5 Dotter $^1/_2$ Stunde, gibt 3 gehäufte Eßlöffel voll Kipfelbrösel mit Milch befeuchtet und Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel oder von 4 Klar und siedet es in Dunst.

Pomeranzen-Auflauf (Soufflé).

Man rührt auf dem Herde 5 Deka Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 4 Löffel Zucker, etwas Salz, 6 Dotter, $3^1/_2$ Deciliter gute Milch und Schalen von $^1/_2$ Pomeranze, bis es aufkocht. Nun gibt man den Saft von 2 Orangen dazu, nimmt es vom Feuer und schlägt es mit der Schneeruthe fort, bis es kalt ist, worauf man den Schnee der 6 Klar dazu mischt und es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel bäckt.

Mit Rum. Man läßt 2 Deka Butter zerschleichen, gibt 1 Eßlöffel voll Mehl mit 3 Dottern, 2 Eßschalen voll Pomeranzensaft, etwas Limoniensaft, 1 Eßlöffel Rum, etwas Wasser und 10 Deka Zucker zusammen abgerührt dazu, und rührt es am Feuer zu einem zarten Koche.

Ausgekühlt treibt man es mit 3 Dottern und Pomeranzenzucker ab, gibt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 9 Deka Zucker mit Geruch und Saft einer Pomeranze und 5 Dottern $^1/_2$ Stunde, gibt 1 Löffel Rum, den Schnee der 5 Eiklar und 1 schwachen Eßlöffel voll Stärkmehl dazu.

Mit Brösseln. Auf 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch von 1 Pomeranze, gibt man den Saft einer halben, und rührt ihn mit 4 Dottern $^1/_2$ Stunde lang, worauf man Schnee von 3 Klar und feine Brösel von 2 Kipfeln dazu gibt und es $^3/_4$ Stunden in Dunst kocht. Gestürzt gibt man Salse darüber.

Mit Mandeln. Man rührt 4 Dotter und 10 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruche einer halben Pomeranze recht lange, gibt 9 Deka feingeschnittene Mandeln, Schnee von 3 Klar, das würfelig geschnittene Fleisch von einer halben Pomeranze und 1 Kaffeelöffel voll Kipfelbrösel dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 5 Dotter, 9 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und $3^1/_2$ Deka fein gestoßene Mandeln, mischt den Saft von einer halben Pomeranze und von 3 Klar den Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 21 Deka Zucker, abgeriebenen Geruch und Saft von 2 Pomeranzen und 10 Deka gestoßene Mandeln mit 1 Ei und 4 Dottern 1 Stunde lang und mischt den Schnee von 3 Klar dazu.

Mit Früchten unterlegt. Man kann obiges Koch mit Rum oder mit Mandeln auch über eingesottene Früchte oder mit Pomeranzenzucker und Saft gedünstete Aepfelspalten in die Schüssel häufen oder es mit eingesottenen Früchten auf Oblaten in einer Form unterlegen und in Dunst sieden.

Von gekochten Pomeranzen. Man kocht eine kleine saftige Pomeranze langsam, damit sie nicht aufspringt (bei 3 Stunden) passirt sie und treibt dies mit 10 Deka Zucker und 5 Dottern ab, gibt den Schnee der 5 Klar dazu, häuft es in eine ausgeschmierte Schüssel, streut mit Zucker gemischte Mandeln darüber und bäckt es.

Limonien-Auflauf.

Mit Zucker gerührt. 10 Deka Zucker mit Geruch und Saft einer Limonie rührt man mit 5 Dottern, die man nach und nach dazu gibt, mischt den Schnee der 5 Klar dazu, häuft es bergartig in eine Schüssel, bestreut es mit Zucker und bäckt es nicht zu heiß.

Von gekochter Limonie. Man kocht die ganze Limonie mit mehrmals gewechseltem heißen Wasser (damit sie nicht bitter wird) bei mäßiger Hitze um das Aufspringen zu vermeiden. Wenn sie weich ist, wird sie aufgeschnitten, das Mark passirt in die Schüssel, die Schale in den Mörser gegeben und wenn sie gestoßen ist, zum Mark. Man rührt damit 10 Deka Zucker und 6 Dotter, gibt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Mit Mandeln. Von 1 Limonie reibt man den Geruch ab und gibt den Saft derselben auf 10 Deka gestoßenen Zucker, welchen man mit 5 Dottern recht gut rührt, worauf man 4 Deka gestoßene Mandeln, die 5 Klar als Schnee und 1 schwachen Eßlöffel Mehl dazu mischt und es in einer Schüssel bäckt.

Limonien-Koch.

In Dunst gekocht. Den Saft einer Limonie, eine Eischale Wasser und 1 Löffel Mehl sprudelt man ab, gibt es in 2 Deka warme Butter, rührt es bis ein dünner Brei ist und während des Auskühlens fort, dann mit 5 Dottern und 10 Deka Zucker mit Limoniengeruch, mischt Schnee von 3 Klar dazu und siedet es in Dunst.

Dreifärbig. Man läßt 2 Deka Butter und 4 Deka Chocolade warm werden, rührt 1 Dotter mit 1 Löffel Wasser gesprudelt dazu und wenn es gekocht und ausgekühlt ist, 2 Dotter, 4 Deka Zucker und den Schnee von 2 Klar. Damit unterlegt man auf eine Oblate gestrichen obiges Koch in einer Schüssel. Wenn es halb gebacken ist, gibt man einen Kranz von rothem Himbeerschaum herum.

Rum-Auflauf.

Zu obigem Limonien-Auflauf mit Zucker gerührt, mischt man so viel Rum, daß er davon stark richt und bäckt es in einer Schüssel mit Zucker bestreut, ziemlich jäh.

Flaum-Biscuit.

Man rührt 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch und Saft einer halben Limonie mit 5 Dottern, gibt den Schnee von 3 Klar und 7 Deka Stärkemehl dazu. Wenn es gebacken und gestürzt ist, gibt man Marillensalse darüber.

Chaudeau-Auflauf.

Zu beliebigem Chaudeau von 4 Dottern (Seite 50) gibt man, wenn er bis zum Erkalten gerührt worden, die 5 Klar als Schnee und einen Löffel Mehl und bäckt ihn in einer Schüssel.

Unterlegt. Man gibt in Liqueur getauchte Biscuits in eine Schüssel, häuft darauf Pfirsich- oder Aepfelspalten, welche man in Mehl gedreht und in Schmalz gebacken hat, bestreut sie stark mit Zucker und legt eingesottene Weichseln inzwischen und bedeckt das Ganze mit Chaudeau, zu welchem man, nachdem er kalt geworden, den Schnee der 5 Klar gemischt hat und bäckt es kurz. Oder man gibt mit Marillensalse bestrichene Biscuiten auf die Schüssel, darüber Pomeranzen-Chaudeau von 5 Dottern mit Schnee von 2 Klar und bäckt es.

Beliebigen Chaudeau von 6 Dottern rührt man ausgekühlt mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt Schnee von 4 Klar, etwas Mandeln, Pistazien und länglich geschnittenes Citronat dazu und bäckt es auf einer Schüssel.

Mit Biscuit. Man befeuchtet die innere Seite von Biscuiten mit Rum und kalten Obers, füllt sie mit Salse zusammen, legt sie in eine Schüssel und häuft Pomeranzen-Chaudeau darüber.

Schaum-Köche und Speisen mit Schaum.

Chocolade-Schaumkoch.

Man rührt 8 Deka Zucker und 10 Deka geriebene Chocolade mit 5 Dottern, mischt den Schnee von 3 Klar dazu und siedet es in einen Model gefüllt, in Dunst. Diesen kann man mit Biscuiten auslegen.

Von gekochtem Zucker. Man siedet 7 Deka Zucker mit etwas Wasser befeuchtet, gibt 7 Deka geriebene Chocolade dazu, rührt es während des Auskühlens dann mit 6 Dottern und 7 Deka gestoßenem Zucker, mischt von 4 Klar den Schnee dazu und bäckt es in einer mit Butter bestrichenen Schüssel. Ebenso ohne Dotter, dafür um 2 Klar mehr.

Chocoladeschaum ohne Dotter. Man rührt 10 Deka geriebene Chocolade und 1 Eiweiß, bis es zäh wird, worauf man noch 1 Eiklar und ein paar Löffel voll von 10 Deka Zucker, damit ½ Stunde rührt, ehe man Schnee von 3 Klar und den übrigen Zucker dazu mischt und es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel, mit Zucker oder auch Mandeln bestreut, bäckt.

Salsen-Schaumkoch.

Man rührt 2 gehäufte Eßlöffel voll Hagebutten-, Himbeeren- oder Marillensalse, 1 Löffel Zucker und 1 Eiklar ½ Stunde lang, gibt dann

wieder 1 Klar dazu und rührt noch $^1/_2$ Stunde fort, bis es recht zäh wird, worauf man 2 Eiweiß zu Schnee schlägt und leicht dazu mischt. Man häuft es in einer mit Butter ausgestrichenen flachen Schüssel hoch auf und macht es ganz voll Zacken, indem man mit einem Löffel hineinsticht und ihn herauszieht.

Oder man schneidet den Schaum, wenn das Koch gleich gestrichen und halb gebacken ist, auf der Höhe kreuzweise mit einem mit Butter bestrichenen Messer an, wodurch es auseinandergeht und bäckt es ungefähr $^1/_2$ Stunde ziemlich heiß.

In Dunst gesotten. 10 Deka Marillensalse, 10 Deka Zucker, von $^1/_2$ Limonie den Saft, 1 Löffel Rum und 2 Eiweiß rührt man recht gut, schlägt festen Schnee von 3 Klar und mischt ihn zuletzt nur leicht darunter, füllt es in einem ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten Model und siedet es $^1/_2$ Stunde mit Oberhitze in Dunst. Nachdem man den Model aus dem Wasser genommen, stellt man ihn für ein paar Minuten in das Rohr. Wenn es gestürzt ist, gibt man Vanille-Crême herum.

Mit Dottern. Man rührt 7 Deka Hagebutten- oder Marillensalse mit 7 Deka Zucker und 4 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, häuft es in einer flachen, mit Butter ausgestrichenen Schüssel auf, bestreut es stark mit Zucker und bäckt es ungefähr $^1/_2$ Stunde.

Schaumkoch von frischem Obste.

Von Erdbeeren, Himbeeren u. dgl. passirt man $^1/_2$ Liter, gibt etwas Limoniensaft dazu, um die Farbe schöner zu erhalten, und rührt es mit gleich schwer Zucker und 2 Eiklar recht lange, ehe man den Schnee wie bei Salsenschaumkoch dazu mischt, und zwar bei 12 bis 14 Deka Zucker von 3 Klar und bäckt es wie das vorige.

Aprikosen, Pfirsiche und dgl. kocht man nach dem Passiren mit Zucker dicklich, läßt es auskühlen und gibt bei Pfirsichen etwas rothen Saft dazu, um die Farbe zu erhöhen, worauf man es mit Zucker und Eiklar rührt und mit Schnee gemischt auf der Schüssel bäckt.

Von Quitten. Zu 10 Deka durchgetriebenen Mark von gebratenen Quitten mischt man 5 Deka Zucker, kocht es eine Weile und läßt es auskühlen. Dann rührt man es mit 7 Deka Zucker und 1 Klar und wenn es schaumig geworden, Schnee von 2 Klar und bäckt es bei mäßiger Hitze $^1/_2$ Stunde.

Aepfel. 8 Reinette-Aepfel dünstet man mit Wein und Zucker, passirt sie und rührt sie erkaltet mit gleich schwer Zucker mit Limoniengeruch und 4 Klar wie das Salsenschaumkoch.

Schaumkoch mit Crême.

Von 6 Dottern macht man Crême mit Vanille oder Chocolade, mischt dann fein geschnittene oder auch mit Zucker geröstete gestiftelte Mandeln und Schnee von 3 Klar dazu und gibt zuerst von dieser Crême, dann Marillenschaum und wieder Crême in einen mit Zucker ausgestreuten Model und siedet dies in Dunst. Gestürzt und etwas abgekühlt streicht man Marillenschaum mit etwas Rum gemischt darüber und servirt es gleich.

Speisen mit Schaum.

Um halb gebackene Aufläufe oder gestürzte Mehlspeisen zu vermehren oder ihnen ein schöneres Ansehen zu verschaffen, gibt man gezuckerten Schnee [1]) oder Salsenschaum [2]) oder Chocoladeschaum (wie Seite 394) entweder kranzartig herum oder häuft ihn bergartig darüber und bäckt ihn nur kurz.

Reiskoch mit Salsenschaum.

Man legt einen glatten Model mit einem Gitter von mürben Teig aus und füllt mit einem Abtrieb verrührten Milchreis (Seite 367) mit Salsenschaum abwechselnd ein und bäckt es.

Mandelkoch mit Salsenschaum.

Man rührt 10 Deka Zucker mit 1 Ei und 3 Dottern und 10 Deka gestoßenen Mandeln $^1/_2$ Stunde und gibt Schnee von 3 Klar und 3 Deka Brösel dazu. Dieses häuft man über kleine Taft- oder Maschanzker-Aepfel, welche man geschält, ausgebohrt, mit Zuckerwasser überkocht, auf eine Schüssel gelegt und mit Salsen gefüllt hat. Nachdem man dieses in das Rohr gestellt hat, bereitet man Schaum mit Himbeersalse, legt davon einen Kranz um das Koch und bäckt es noch $^1/_2$ Stunde.

---

[1]) Gezuckerter Schnee. Man schlägt sehr festen Schnee von 3 Klar, rührt 10 Deka Zucker nur leicht darunter, gibt zuletzt Vanille- oder anderen Geruchzucker dazu und streicht ihn über eine auf eine Schüssel gehäufte, nur halb gebackene oder über eine gestürzte Mehlspeise, stellt sie in das Rohr und bäckt sie fertig.

[2]) Salsenschaum. Diesen rührt man von Marillen-, Hagebutten-, Weichsel- oder Himbeersalse wie für Salsenschaumkoch (Seite 394). Den über das Koch gestrichenen Schaum oder Schnee kann man mit gehackten Mandeln und Zucker bestreuen oder mit Pistazien und Mandeln zierlich belegen. Oder man legt gezuckerten Schnee, Chocolade- und Salsenschaum mit den Farben wechselnd löffelweise über ein Koch und bäckt ihn kurz.

Bergkoch.

Zu Crême von 4 Deciliter Obers, 8 Dottern, Zucker mit Geruch und 5 Deka Mehl mischt man nach dem Auskühlen festen Schnee von 4 Klar, unterlegt sie auf einer Schüssel mit Oblaten, zwischen welche man Marillensalse gestrichen, und bäckt es. Von den übrigen 4 Klar schlägt man festen Schnee, mischt 21 Deka Zucker und Vanille dazu und thürmt diesen mit einem Löffel bergartig über die Crême und bäckt es kühl fertig.

Man gibt mit Marillensalse gefüllte, mit Wein befeuchtete Biscuiten in eine Schüssel, darauf einen Kranz von Salsenschaum und macht, während man diesen bäckt, Crême und häuft diese in der Mitte auf.

Biscuits mit Salsenschaum.

In Dunst gekocht. Einen mit Butter ausgeschmierten und mit Zucker ausgestreuten Model legt man mit Biscuiten aus, füllt Salsenschaum mit oder ohne Dotter (wie Seite 394) bereitet ein, deckt ihn mit Biscuiten zu und siedet ihn in Dunst.

Mit Pomeranzensaft. Man mischt 1 Deciliter Wein mit Zucker, dem Safte einer Pomeranze, einer halben Limonie und 1 Löffel Rum, taucht Biscuiten ein, belegt damit eine Schüssel, schüttet das Uebrige darauf, streicht Salsenschaum darüber und bäckt ihn.

Mit Wein oder Liqueur und Früchten. Man befeuchtet die Biscuits mit gezuckertem Weine oder mit Liqueur, gibt eingesottene Früchte darauf, streicht den Schaum darüber und bäckt ihn.

Spanische Semmeln.

Man macht dicke Schnitten von einem einen Tag alten abgetriebenen, mürben Wecken, bäckt sie auf einer Seite in Rindschmalz, füllt je zwei und zwei auf der ungebackenen Seite mit Marillen- oder Pfirsichsalse zusammen und übergießt sie nach und nach mit 3 Deciliter warmen, mit Zucker und Gewürz gesottenem Wein, legt sie in der mit Butter ausgestrichenen Schüssel bergartig auf und häuft Marillenschaum darüber und bäckt diesen bei mäßiger Hitze.

Oder man taucht die gebackenen Semmelschnitten in warmen rothen, mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limonienschalen gekochten Wein, bestreut sie in der Schüssel schichtenweise mit Rosinen, Korinthen und gestiftelten Mandeln, gibt gezuckerten Schnee darüber und bäckt ihn.

Aepfel mit Schnee.

Man läßt in 7 Deka Butter 10 Deka Zucker lichtbraun schmelzen, gibt 11 kleine Aepfel zu Spalten geschnitten und Marillensalse dazu, dünstet sie und häuft sie in eine Schüssel. Dann streicht man gezuckerten Schnee darüber, bestreut ihn mit Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

Nudeln mit Schaum.

Mit Salsenschaum. Feine Nudeln kocht man mit Obers und Zucker dick ein und häuft sie bergartig auf die Schüssel. Dann streicht man Salsenschaum von Hagebutten darüber und bäckt ihn.

Mit Nüssen. Wie Seite 339 bereitete Milchnudeln mit Nüssen überstreicht man auf der Schüssel mit gezuckertem Schnee, zu welchen man Nüsse gemischt hat, und bäckt ihn rasch.

Mit Crême. Man mischt die gekochten Nudeln zu Crême von 2 Deciliter Obers, dann den Schnee von 3 Klar, häuft sie auf die Schüssel, streicht Chocoladeschaum darüber und bäckt es.

Milchreis mit Schaum.

Mit Pomeranzen- und Mandelschnee. Mit Milch dick und weich gekochten Reis würzt man mit Pomeranzenzucker, häuft ihn bergartig auf eine flache Schüssel, dann rührt man festen Schnee von 3 Klar mit 10 Deka Zucker und etwas Limoniensaft und etwas Schalen, mischt 7 Deka gestiftelte Mandeln und 1 Eßlöffel Mehl dazu, streicht es gleichmäßig über den Reis und bäckt es langsam.

Mit Marillenschaum. Man kocht 2 Deciliter Reis mit 4 Deciliter Obers, Zucker und einem Stücke Vanille weich, gibt ihn heiß auf eine mit Butter ausgeschmierte flache Schüssel, streicht Marillenschaum von 3 Klar darüber und bäckt ihn.

Mit Biscuit, Salse und Rum. Man gibt dicken Milchreis auf eine Schüssel, darauf Aepfelsalse mit Rum gemischt, belegt diese mit Biscuiten, welche man vorher mit Rum befeuchtet und mit Marillensalse bestreicht, bedeckt das Ganze mit gezuckertem Schnee und bäckt es langsam.

Mit Früchten. Man unterlegt gezuckerten Milchreis auf einer Schüssel mit gedünsteten Marillen- oder Pfirsichspalten, deren Saft man ganz eingehen ließ, streicht gezuckerten Schnee mit Vanillegeruch darüber, bestreut diesen mit gehackten Mandeln und Zucker und bäckt es.

Mit Chocolade. Mit Milch, Zucker und Vanille weich und dick gekochten Reis unterlegt man mit geriebener Chocolade, streut solche oben darauf, häuft Chocoladeschaum darüber und bäckt ihn.

Mit Caramel, Schmankerl und Salse. Noch warme Stücke von Schmankerln bestreicht man mit Marillensalse, gibt etwas von Milchreis, welchen man mit Caramel gemischt hat, darauf und rollt es zu Würstchen, die man zwischen dem übrigen mit Vanillezucker bereiteten Reis auf einer Schüssel einlegt, überstreicht das Ganze mit Salsenschaum und bäckt es kühl. Oder man kocht den ganzen Reis mit Caramel und streicht gezuckerten Schnee darüber.

Radetzky-Reis.

28 Deka Reis kocht man mit Wasser recht dick, aber nicht weich und salzt ihn ein wenig. Dann stellt man in einer Casserole 2 Deka Butter und 14 Deka Zucker auf den Herd und gibt, wenn der Zucker gelb ist, 3 Löffel heißes Wasser und Saft von 1 Pomeranze und 1 Limonie dazu, läßt es aufkochen, worauf man den Reis damit aufdünstet und während des Auskühlens 2 Eslöffel voll Rum dazu mischt. Er wird auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gehäuft, mit Marillensalse unterlegt und mit stark gezuckertem Schnee von 3 Klar, mit Vanillegeruch gemischt, überstrichen, den man mit gehackten, gezuckerten Mandeln bestreut und langsam bäckt.

Spanischer Reis.

Bittern rothen Wein, 15 Deka Zucker, Limonienschalen und Gewürznelken, siedet man, seiht ihn und kocht damit 15 Deka Reis und gibt ein Stückchen Butter dazu. Wenn er weich genug ist, häuft man ihn auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, bedeckt ihn mit gezuckerten Schnee, streut gehackte Mandeln und Zucker darüber und bäckt diesen.

Kalte Speisen.

Früchten-Reis.

Mit eingesottenen Früchten. Mit Weißwein und Wasser zu gleichen Theilen, kocht man 15 Deka Reis und gibt ein Stück Zimmtrinde dazu, welche man wieder heraus nimmt. Dann legt man eine glatte Form mit Papier aus und darauf den Boden zierlich mit eingesottenen Früchten, gibt vom Reis hinein und unterlegt ihn noch zweimal mit Früchten. Dann siedet man ihn in Dunst, nimmt nach dem Stürzen das Papier ab, stellt ihn an einen kühlen Ort und garnirt ihn dann mit Früchten.

Mit Pomeranzen. Man übersiedet 15 Deka Reis mit Wasser, seiht ihn ab, kocht zugleich 15 Deka Zucker mit 1 Deciliter Wein und Saft 1 Pomeranze gibt den Reis dazu. Wenn er genügend gekocht ist, mischt man Maraschino dazu häuft ihn auf eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Vor dem Serviren belegt man ihn mit gezuckerten Pomeranzenspalten und eingesottenen Früchten.

Kalter Chocolade-Reis.

Man kocht 7 Deka Reis mit 4 Deciliter Obers ziemlich weich und sprudelt dann 3 Deciliter Obers mit 2 Eiklar recht gut, setzt es im Becken auf gelinde Hitze und schlägt es mit der Schneeruthe, bis es siedend heiß ist. Nun mischt man 10 Deka in einer Messingpfanne erweichte geriebene Chocolade mit etwas Obers glatt verührt und 10 Deka Zucker mit Vanille zum Schaum und diesen dann zum heißen Reis gibt ihn in eine tiefe Schüssel und stellt diese in den Keller damit sich der Reis sulzt.

Kaltes Chocolade-Koch.

Man treibt 2 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker flaumig ab, gibt dann 7 Deka erweichte Chocolade und Schnee von 4 Klar dazu und kocht es in mit Zucker ausgestreuter Form in Dunst. Gestürzt überstreicht man es mit Ribiselsalse und überzieht es mit spanischen Wind von 3 Klar und 10 Decka Zucker mit Vanille und bäckt es kühl.

Weißes Limonien-Koch.

Saft und abgeriebenen Geruch von 1 Limonie, 14 Deka Zucker rührt man wie Eis, mischt dann Schnee von 4 Klar dazu und siedet es in einer mit Zucker ausgestreuten Form in Dunst. Man gibt dann Rum-Chaudeau oder Chocolade-Crême, bis zum Erkalten fort geschlagen, um das gestürzte kalte Koch.

Man kann 2 Hände voll fein geschnittener Mandeln dazu gegeben und 6 statt 4 Klar nehmen oder die Hälfte des Schaumes mit Himbeersaft roth färben.

Kalter Obstschaum.

Von Erdbeeren, Himbeeren u. dgl. Von 1 Liter Beeren sucht man die schönsten mit einer Nadel weg, bestreut sie mit Zucker und stellt sie kalt. Die Uebrigen passirt man und rührt sie recht lange mit 6 Löffel Zucker und Schnee von 1 Eiklar bis ein steifer Schaum ist, welchen man in die Compoteschüssel häuft, in kaltes Wasser stellt dann mit den Beeren zierlich belegt und Biscuitbäckerei dazu servirt.

Von Marillen oder Pfirsichen. Man dünstet 12 geschälte Marillen oder 8 Pfirsiche mit etwas Zucker, passirt sie und rührt dieses Mark mit 8 Löffel Zucker und 2 Eiklar eine Stunde lang wie obiges und ziert den Schaum beim Serviren mit spanischen Wind.

Von Aepfeln. Man bratet 6 Maschanzker, passirt sie, gibt 6 Löffel Zucker, 1 Löffel voll Ribiselsalse oder Maraschino dazu und rührt es wie obiges.

Crêmes und Chaudeaux
warm und kalt.

Milchbecher, Consommê oder Dunst-Crême.

Gutes Obers kocht man, wobei man beliebigen Geruch dazu gibt (Seite 49). Wenn es zugedeckt erkaltet ist, seiht man es durch eine Serviette, sprudelt 7 Deciliter solches Obers mit 8 bis 10 Dottern und 14 Deka Zucker ab, schüttet es in eine tiefe Mehlspeise-Schüssel und läßt es in Dunst stocken. Man stellt sie dazu bis zur Hälfte in siedend heißes Wasser, gibt Gluth auf den Deckel und läßt es ungefähr $^1/_2$ Stunde seitwärts am Herde stehen, das Wasser darf aber nicht sieden, da sich die Crême bei zu starker Hitze vom Geschirre löst, gerinnt, anspringt und Blasen bekommt, was als misrathen zu betrachten ist, denn sie soll nur gestockt sein wie saure Milch. Bleibt ein in die Mitte gestecktes Stück Strohalm stehen, so ist die Crême genügend fest. Dann kann man das Consommê mit gestoßenem Zucker bestreuen und diesen mit glühendem Schäuferl brennen.

Wenn man es in Kaffeebechern serviren will, so nimmt man für jeden Becher 1 Dotter und füllt sie mit dem Uebrigen nicht ganz voll und mischt es zum Absprudeln zusammen. Nach dem Dunstkochen stellt man diese abgewischt auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel oder Tasse (Tablette), servirt sie warm oder kalt und kleines Backwerk dazu. Wenn man sie kalt gibt, soll man die Geschirre ausgekühlt auf Eis oder in sehr kaltes Wasser setzen und auf Vanille-, Kaffee- oder Chocolade-Becher weißen oder rothen gezuckerten Obersschaum häufen.

Mit Caramel und Maraschino. 14 Deka Zucker gebrannt, mit heißem Wasser aufgegossen, mit $^1/_2$ Liter Obers, 7 Dottern und etwas Maraschino abgesprudelt, kocht man wie obige in Dunst.

Punsch-Consommê. Guten starken Punsch läßt man erkalten, sprudelt ihn mit Dottern ab und siedet ihn wie angegeben in Dunst.

Brennendes Consommé. 4 Deciliter recht guten Wein, 2 Löffel voll Rum oder Arak, 6 Dotter und 10 Deka Zucker sprudelt man, seiht es in Becher oder in eine Schüssel, gibt sie, wie oben beschrieben, in Dunst und schüttet etwas Rum oder Arak auf das Consommé, den man beim Auftragen anzündet.

Gesprudelte Crême.

Zu 1/2 Liter Obers mit beigemischtem Geschmack (wie Seite 49) nimmt man 8 Dotter (oder 6 Dotter und ein Kaffeelöffel Mehl,) 10 Deka Zucker und schlägt es im Becken über Feuer (Seite 50) zu Crême.

Warm servirt. Man häuft sie in einer Schüssel auf, besteckt sie mit Hohlhippen oder Biscuiten, oder gibt Zwieback oder kleines Backwerk besonders dazu, oder richtet sie in einen Kranz von Biscuit-, Brösel- oder Butterteig an und belegt den Rand mit Windbusserln.

Kalt gegeben. Man leert die Crême, sobald sie dick genug geschlagen ist, in ein anderes Geschirr, welches man in Wasser oder in Eis stellt und schlägt fort, bis sie ganz ausgekühlt ist. Dann häuft man sie in einer kalt gestellten Schüssel auf und servirt Backwerk dazu.

Unterlegte Crême.

Mit Biscuit. Man befeuchtet die untere Seite von Biscuiten mit etwas Rum und sehr guten Obers, füllt je zwei mit Salse zusammen, legt sie in die Schüssel und häuft Pomeranzen-Crême darüber.

Mit Aepfeln. Man dünstet 7 kleine ganze Aepfel, die man geschält, ausgebohrt und mit einem Stückchen Apfel zugesteckt hat, legt sie in eine Schüssel, füllt Salse in die Aepfel und häuft Crême mit Mandeln darüber.

Crême mit Schneenocken oder Königseier.

Einen halben Liter Milch, 14 Deka Zucker und ein Stück Vanille läßt man aufsieden, während man von 4 Klar festen Schnee schlägt und Zucker mit Vanillegeruch dazu mischt. Diesen gibt man auf die Milch, läßt in einige Minuten kochen und umgedreht noch 5 Minuten drauf. Dann sticht man mit einem Löffel große Nocken vom Schnee ab, legt sie auf einen Teller, sprudelt die 4 Dotter mit kaltem Obers ab und gibt sie unter beständigem Schlagen mit der Schneeruthe in den Rest der Milch bis sie dick wird und während des Auskühlens fort. Dann häuft man diese Crême auf eine Schüssel und legt die Schneenocken bergartig darauf. Ebenso mit Caramel-Crême.

Weinschaum oder Chaudeau.

Warm. Man macht beliebigen Chaudeau (wie Seite 49), häuft ihn warm in einer Schüssel auf und besteckt ihn mit Hohlhippen oder Biscuiten, oder servirt kleines Backwerk dazu, oder gibt Biscuiten mit Salse oder eingesottene Früchte in die Schüssel und häuft ihn darüber.

Kalt. Man schlägt den Chaudeau mit dem Becken oder Topf in Wasser gestellt fort, bis er kalt ist, häuft ihn auf eine Schüssel, stellt sie auf Eis und ziert ihn mit eingesottenen Früchten.

Himbeer-Chaudeau. Chaudeau von 8 Dottern, 4 Eischalen voll Himbeersaft und eben so viel Malaga und Zucker nach Geschmack, während des Auskühlens fortgesprudelt, ziert man, in die Schüssel gehäuft, mit ausgesuchten Himbeeren.

Limonien-Chaudeau. Ein kleines Ei und 6 Dotter rührt man mit der Schneeruthe einige Minuten, dann mit 10 Deka Zucker bis es dick ist, gibt dann von 2 Limonien die abgeriebene Schale, von 1 den Saft und $^1/_2$ Kaffeeschale guten Weißwein und etwas Vanille dazu und schlägt es nun über Glut, bis es steigt. In der Schüssel hochaufgerichtet streut man dick Zucker darüber und brennt diesen gitterartig mit glühenden dicken Draht.

Englischer Chaudeau. Zu Saft von 1 Pomeranze und 1 Limonie gibt man Zucker mit abgeriebenem Geruch, 1 halbe Eischale voll Wasser, 1 voll Rum, 3 mit gutem Wein, sprudelt dies mit 6 Dottern zu Chaudeau und mischt, wenn er dick ist, den Schnee von 3 Klar dazu.

Mit Biscuitbröseln. 12 Deka Zucker kocht man mit 2 Deciliter Wasser, bis er klar ist, dann sprudelt man ihn ausgekühlt mit 9 Dottern zu Chaudeau und gibt dabei Vanille-Liqueur nach Geschmack dazu, schlägt ihn bis er kalt ist, häuft ihn auf eine mit Biscuitbrösel bestreute Schüssel und stellt sie in gesalzenes Eis. Nach einigen Stunden, wenn man ihn servirt, bestreut man den Chaudeau mit Biscuitbröseln und gibt kleines Backwerk dazu.

Unterlegter Chaudeau.

Mit Biscuit. Auf Schnitten von Biscuitbrot mit eingesottenen Früchten belegt, häuft man beliebigen warmen Chaudeau.

Mit Pfirsichen. Ganze nur geschälte Pfirsiche dünstet man mit Zucker und etwas Wasser und belegt damit den Boden einer Schüssel. Den dicklich eingekochten Saft gibt man zu Wein für Chaudeau, welchen man dann über die Pfirsiche häuft.

Mit Salsenschnitten. Von abgeriebenen mürben Gebäcke schneidet man gleich dicke Schnitten, bäckt diese auf einer Seite in Butter, bestreicht sie auf der andern Seite mit Salse und legt eine zweite darauf. Dann erweicht mann sie ein wenig mit gezuckerten rothen Wein stellt sie dabei auf den warmen Herd, streut Zimmt über die Schnitten und bedeckt sie mit Chaudeau.

Brandteig auf dem Bleche gebacken.

Herzogbrot.

Man macht Brandteig (wie Seite 54) von $3^1/_2$ Deciliter gutem Obers, 2 Deka Zucker, 15 Deka Mehl und etwas Salz und rührt 4 Eier und 2 Dotter (welche man vorher mit lauem Wasser erwärmt hat) zum lauwarmen Teig. Davon macht man mit 2 Eßlöffeln kleine Häufchen auf das mit Butter bestrichene, bemehlte Blech, bestreicht sie mit Ei und streut gehackte Mandeln und Zucker darauf. Sie brauchen zum Backen bei mäßiger Hitze ungefähr 10 Minuten. Aus dem Rohre genommen, bestreicht man die untere Seite mit Marillensalse, klebt je 2 zusammen, bestreut sie mit Vanillezucker und servirt sie warm.

Mit Chocolade. Ohne Bestreuen gebackene Krapfeln taucht man in gekochtes Chocolade-Eis (Seite 70) und läßt es trocknen.

Würstchen mit Weinbeerln.

Man rollt den abgetriebenen Brandteig auf dem bemehlten Brette mit den Händen ganz leicht zu Würstchen, bäckt sie mit Ei bestrichen auf dem Bleche, schneidet sie seitwärts auf, streicht Aepfelgelée hinein, taucht die Oberfläche in Bruchzucker, streut Weinbeerl darüber und läßt sie trocknen.

Blech-Strauben.

Brandteig wie zu den schmalzgebackenen Strauben abgetrieben drückt man durch die Spritze als längliche Sträubchen auf das Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Hagelzucker darauf, bäckt sie und servirt sie warm.

Brandteig-Kipferln.

Man bereitet Brandteig von 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker $3^1/_2$ Deciliter Wasser, etwas Salz und 30 Deka Mehl und treibt ihn mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern ab. Davon macht man auf dem bemehlten Brette kleine Kipferln und bäckt sie mit Ei bestrichen. Man bestreut sie mit Zucker und servirt Himbeersalse dazu.

Früchten-Kuchen und Charlotten.

Saftiger Weichsel-Kuchen.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 4 Dottern, gibt die 4 Klar als Schnee und 7 Deka Semmelbrösel, von denen man die Hälfte mit Butter gelb röstet, Limonienschalen und Zimmt dazu, mischt 40 Deka Weichseln darunter, füllt es in einen ausgebröselten Model und bäckt es. Dann siedet man eine handvoll Weichseln mit Wasser und Zucker und gibt den Saft davon ausgekühlt über den gestürzten Kuchen.

Saftiger Kirschen-Kuchen.

Mit Butter. Zwei abgeriebene Rundsemmeln schneidet man würfelig, befeuchtet sie mit Obers und mischt $^1/_2$ Liter ausgelöste schwarze Kirschen dazu, sowie 10 Deka Zucker mit Gewürz. Nun treibt man 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt das Gemischte und von 3 Klar den Schnee dazu, füllt es in einen ausgeschmierten, mit Mehl ausgestreuten Model und bäckt es langsam. Gestürzt bestreut man den Kuchen stark mit Zucker und brennt diesen mit dem glühenden Schäuferl.

Mit Kirschensaft. Man mischt 10 Deka Kipfelbrösel zu ausgelösten schwarzen Kirschen, damit sie den Saft einziehen, während man 10 Deka Zucker mit 5 Dottern rührt. Dann gibt man Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen, den Schnee von 4 Klar und die Kirschen mit den Bröseln dazu und bäckt es langsam. Wenn man Dunstkirschen verwendet, löst man die Kerne nicht aus und befeuchtet die Brösel mit dem Saft.

Mit Obers. Ein ausgebröseltes seichtes Casserol macht man mit Kirschen halb voll. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers, 4 Eier und 4 Löffel Zucker gut ab, mischt Limonienschalen oder Zimmt und Brösel von 2 Kipfeln dazu, gießt es über die Kirschen und bäckt es.

Kirschen- und Weichsel-Kuchen mit Bröseln.

Man rührt 5 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt Limonien- und Pomeranzen-Schalen, den Schnee der 5 Klar und 6 bis 8 Deka feine Kipfelbrösel dazu. Man gibt es nur daumenhoch in den mit Butter ausstrichenen Tortenreif und legt große saftige Kirschen oder Weichsel darauf, welche beim backen einsinken. Gestürzt bestreut man ihn mit Zucker und läßt ihn erkalten.

Oder: Man nimmt 15 Deka Zucker, 6 Dotter, Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen, 14 Deka Kipfelbrösel, Schnee von 3 Klar und 28 Deka von den Stengeln gezupfte Weichseln oder Kirschen.

Mit Rum. Man rührt 6 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt dann den Schnee der 6 Klar und 10 Deka Brösel mit 2 Löffel Rum befeuchtet und Limonienschalen dazu, füllt die Hälfte in den mit Butter ausgeschmierten, ausgebröselten Model, stellt ihn in das Röhr, bis es oben etwas steif geworden ist, belegt es mit frischen, von den Stengeln gezupften, oder mit eingesottenen Kirschen oder Weichseln, gibt den Rest darüber und bäckt es fertig. Man kann auch die Dotter mit 7 Deka Butter abtreiben, weiter ebenso.

Früchten-Kuchen mit Mandeln.

Man rührt 7 Dotter und 12 Deka Zucker recht flaumig, mischt Schnee von 6 Klar und 14 Deka fein geschnittene Mandeln dazu, gibt die Hälfte in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Bröseln ausgestreuten Model, darauf eine Oblate, bestreut diese mit Weichseln oder Kirschen, bedeckt sie mit dem Uebrigen und gibt es in den mäßig heißen Ofen. Ausgekühlt gestürzt, bestreut man den Kuchen stark mit Zucker.

Mit Pomeranzensaft. Man rührt 6 Dotter mit 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 10 Deka gestoßenen Mandeln, gibt den Schnee von 3 Klar und 5 Deka Brösel mit Pomeranzensaft befeuchtet dazu und füllt die Hälfte in den Tortenreif. Wenn es im Rohre steif geworden, belegt man es mit eingesottenen Weichseln oder Kirschen und deckt diese mit dem Gerührten zu und bäckt es fertig.

Mit Butter. 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 6 Dotter, Limonienschalen, 10 Deka Mandeln mit Obers gestoßen, treibt man ab, gibt von 3 Klar den Schnee und von 2 Kipfeln die Brösel mit 2 Löffel Obers oder Liqueur befeuchtet dazu und unterlegt es mit Kirschen, Weichseln oder geschälten halbirten Marillen oder Pfirsichen, Zwetschken oder Birnen.

Oder: Man mischt Schnee von 6 Klar und eine Kaffeeschale voll Erdbeeren oder Ribiseln dazu.

Mit Mehl. Man rührt 10 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln und 4 Dotter, mischt Zimmt, Limonienschalen, die 4 Klar als Schnee, 7 Deka Mehl und 3 Deciliter Kirschen oder Weichseln darunter und bäckt es.

Weichsel- und Ribisel-Kuchen mit Mehl.

Zu einem Abtriebe von 4 Eier schwer Butter, 6 Dottern und 6 Eier schwer Zucker mischt man die Schalen einer Limonie, Schnee von 4 Klar und 4 Eier schwer Mehl. Man gibt die Hälfte in einen Tortenreif

ungefähr fingerdick und läßt es im Rohre steif werden, worauf man es nicht zu dicht mit abgezupften Weichseln, Kirschen oder Ribiseln belegt mit dem übrigen Teige bedeckt und bäckt.

Schwarzer Weichsel-Kuchen.

Mit Mehl. Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 6 Dottern und 10 Deka Zucker gibt man Limonienschalen, 7 Deka geriebene Chocolade, 2 Klar als Schnee, 5 Deka Stärkmehl und 5 Deka Auszugmehl und unterlegt es in einem Tortenreife mit Weichseln. Aus dem Reife geschnitten und auf ein Tortenblech gestürzt, bestreut man ihn mit Zucker und läßt ihn erkalten.

Mit Mandeln. Man mischt 7 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, mit 5 Deka mit 2 Kaffeelöffel Rum befeuchteten Brotbröseln, 10 Deka geriebener Chocolade, der Schale einer halben Limonie, 5 Gramm Zimmt und 5 Gramm Gewürznelken. Nun rührt man 14 Deka Zucker mit 6 Dottern recht flaumig, dann den Schnee der 6 Klar und das Gemischte nur leicht dazu. Die im Tortenreif nur daumendick eingefüllte Masse besteckt man mit frischen oder Dunst-Kirschen oder Weichseln und bäckt es ziemlich schnell. Oder man bäckt 2 Blätter, füllt sie mit Weichselfleisch aufeinander und überzieht den Kuchen mit Glasur.

Kleine Früchten-Kuchen.

Man rührt 2 Eier und 3 Dotter mit 12 Deka Zucker und 10 Deka gestoßenen Mandeln, gibt Schnee von 3 Klar und ein wenig Kipfelbrösel dazu, füllt es in die mit Butter ausgestrichenen kleinen Formen und unterlegt es mit frischen oder eingesottenen Früchten. Kühl gebacken und gestürzt bestreut man sie mit Zucker.

Birnen-Kuchen.

Einen Abtrieb wie bei den kleinen Früchtenkuchen, füllt man in einen Tortenreif und stellt geschälte kleine Birnen hinein, daß sie halb herausstehen, bäckt es im Rohre und löst dann den Reif ab.

Früchten-Schnitten.

Man treibt 8 Deka Butter mit 1 Ei, 3 Dottern und 10 Deka Zucker ab, mischt 4 Deka Mandeln, fein geschnitten und 10 Deka Mehl dazu, streicht es fingerdick auf das Blech, belegt es mit Weichseln oder anderen Früchten und schneidet es gebacken mit Zucker bestreut zu Stücken.

Oder man macht den Teig wie Ribiselkuchen mit Mehl.

Charlotte (Obst in Kruste).

Von Marillen. Ungefähr 12 Marillen schält man, schneidet sie in 4 Theile, gibt sie mit 10 Deka Zucker und 5 Deka Butter in eine Casserole und schüttelt sie während des Dünstens öfters auf. Indessen schneidet man von mürbem Gebäcke dünne gleiche Schnitten, zieht sie auf einer Seite durch zerlassene Butter und legt sie mit dieser in einen glatten Model so ein, daß eine halb über die andere liegt. Dann füllt man ihn mit den Marillen voll, deckt sie mit Schnitten zu und bäckt es bei ziemlicher Hitze. Oder man legt die Form mit Biscuiten aus, deckt die Marillen auch damit, und bäckt es kühl.

Mit Pfirsichen oder Birnen. Die Schnitten von mürbem Gebäcke taucht man in guten Wein, drückt sie sogleich in eine mit Butter ausgestrichene Casserole, wie obige ein, füllt den innern Raum mit geschälten und halbirten, gezuckerten Pfirsichen oder Birnen mit Schnitten unterlegt und schließt mit in Wein getauchten Schnitten und Butterstückchen.

Von Aepfeln. Ungefähr 8 Stück Taftäpfel geschält und zu Spalten geschnitten, überdünstet man mit 5 Deka Butter, 5 Deka Zucker. 5 Deka Marillensalse oder mit etwas Zuckerwasser, einem Stückchen Zimmt, Rosinen und Korinthen. Wenn sie weich sind, füllt man sie in einen mit in Butter getauchten Schnitten ausgelegten Model und bäckt es.

Mit gebackenen Aepfeln. Zu Scheiben geschnittene Aepfel taucht man in Wein, dann in Mehl und bäckt sie in Schmalz. In einen mit Schnitten ausgelegten Model gibt man eine Lage solcher Aepfel, darauf eingesottene Weichseln, dann Schnitten, so fort, bis der Model voll ist, worauf man Dotter mit etwas Obers absprudelt, darüber schüttet und es bäckt. Wenn es gestürzt ist, kann man Schnee darüber streichen, Zucker darauf streuen und es im Ofen trocknen lassen.

Mit Biscuiten. Einige Aepfel nudelartig geschnitten bäckt man in Schmalz, taucht die Biscuiten in Wein, legt damit die Form aus und gibt abwechselnd von den Aepfeln und Biscuiten mit Marillensalse bestrichen oder mit eingekochten Früchten belegt, deckt es mit befeuchteten Biscuiten und läßt es im Rohre heiß werden.

Mit Brotbröseln. Man dünstet Aepfel mit Zucker, Wein, Wasser und Limonienschalen, passirt sie und mischt Weinbeerln und Rosinen dazu. Dann röstet man Brösel von Kornbrot mit Zucker bestreut, bis dieser schmilzt, mischt Zimmt und rothen Wein dazu und drückt diese fingerdick am Boden und an der Seite in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, füllt die Aepfel ein, bedeckt sie mit Bröseln, gießt zerlassene Butter darüber und bäckt es heiß.

Speisen mit mürbem, Brösel- und Butterteig.

Charlotte von mürbem Teige.

Mit Zwieback. Man legt die Seite des Models mit einem Streifen, den Boden aber gitterartig mit mürbem Teig aus, gibt auf dieses mit gezuckertem Weine befeuchtetes Zwieback, dann Weichselfleisch, Biscuite und auf diese frische oder eingesottene Marillen oder Pfirsiche wieder Biscuite und Weichseln, dann Zwieback mit Rum befeuchtet, deckt es mit Teig zu, und bäckt es.

Aepfel-Kuchen.

Mit Rosinen. Man bäckt von Butterteig (Seite 58) drei Blätter und legt einen Model mit rohem Teige aus. In diesen gibt man nudelig geschnittene Aepfel mit Zucker, Zimmt, gestiftelten Mandeln, Rosinen, Weinbeerln, Limonienschalen gemischt zwischen die Blätter, zuletzt schließt man den Teig und bäckt es.

Oder: Dünnblätterig geschnittene Aepfel dünstet man mit Zucker, Butter, Limonienschalen, Rosinen und Weinbeerln weich und verrührt sie fein. Ausgekühlt treibt man 4 Dotter damit ab, gibt den Schnee dazu, füllt es in einen mit Butterteig ausgelegten Model und bäckt es.

Oder: Man schneidet eine runde Platte von mürbem oder Bröselteig (Seite 57), biegt den Rand etwas auf, umwindet ihn mit einem Papierstreifen und gibt in das Innere zu dünnen Spalten geschnittene Aepfel, Stückchen Butter, fein geschnittene Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimmt, dann sprudelt man einen Dotter mit ein wenig Obers ab, schüttet es darüber und bäckt es.

Mit Rum. Man dünstet 8 Maschanzker-Aepfel mit 10 Deka Zucker, etwas Wasser und Rum, streicht es durch ein Sieb und kocht es dicklich ein. Dann mischt man 7 Deka Zucker und Schnee von 4 Klar dazu, füllt es in eine gebackene Kruste von Butterteig (Seite 61), streicht es gleich, streut Zucker darauf und bäckt es kühl.

Oder: Aus Bröselteig Nr. IV mit Rum (Seite 58) macht man eine Platte, einen Ring und einige Stückchen. Während diese über Papier gelegt backen, kocht man würfelige Maschanzker-Aepfel mit gleichschwer Zucker, dem nöthigem Wasser und etwas Rum, mischt länglich geschnittenes Citronat dazu, häuft dieses auf die Platte, nachdem man den Reif darauf gelegt und ziert die Aepfel mit den Teigstücken und eingesottenen Früchten.

Mit Mandelkruste. Von Bröselteig Nr. I (Seite 58) macht man eine runde Platte mit zollhoch aufgebogenem Rande auf das Blech, windet einen Papierstreifen herum, belegt den Boden mit geviertheilten kleinen Taft- oder Maschanzker-Aepfeln und bestreut diese gut mit Zucker. Während der Kuchen halb gebacken wird, rührt man 3 Dotter mit 7 Deka Zucker, 7 Deka gestoßenen Mandeln und 6 Eßlöffel voll dickem ungekochten Obers, streicht es über die Aepfel und bäckt es fertig.

Mit Schneeglasur. Kleine dünne Aepfelscheiben bestreut man mit Zucker, Limonienschalen und 7 Deka Weinbeerl, gibt 1 Löffel Rum dazu und läßt sie zugedeckt ein paar Stunden stehen. Dann macht man eine Kruste von Bröselteig Nr. IV mit kaltem Wasser (Seite 58), mit aufgebogenem Rande, bestreut sie mit Zucker, belegt sie mit Aepfelscheiben und bäckt sie. Man streicht dann leichten Schnee darauf, bestreut ihn dick mit Zucker, spritzt Wasser darüber und gibt es wieder in das Rohr.

Früchten-Kuchen.

Mit Compote. Man bäckt eine Kruste von Butterteig hohl aus (Seite 61) und bereitet Compote von Pfirsichen, Marillen- oder Stachelbeeren und stellt es an einen kalten Ort. Man belegt damit die kalte Kruste, gibt den kurzen Saft darüber und bestreut es mit Zucker.

Mit eingesottenen Früchten. Auf eine runde Platte von mürbem Teige (Seite 57) gibt man eingesottene Früchte, macht ein Gitter und einen Reif darüber und bäckt es.

Mit Pfirsichen oder Marillen und Crême. Auf eine Platte von mürbem Teige Nr. II oder von Butterteig, die man mit Ei bestrichen, gibt man einen daumenbreiten Ring vom Teige und stellt es in das Rohr. Wenn der Teig halb gebacken ist, belegt man den inneren Raum mit geschälten halbirten Pfirsichen oder Marillen, bestreut sie mit Zucker und bäckt den Kuchen fertig. Dann sprudelt man 2 Deciliter gutes Obers, 5 Deka Zucker und 2 Dotter wie Crême, gibt sie auf zweimal über die Früchte und läßt sie jedesmal steif werden.

Mit Obersschaum. Während man einen Kuchen mit Pfirsichen oder Marillen wie den vorigen bäckt, dünstet man von dem gleichen Obste mit Zuckerwasser und macht davon eine Lage auf den gebackenen Kuchen, läßt ihn kalt werden und häuft gezuckerten Obersschaum darüber.

Mit Früchtenmark und Schaum. Man streicht recht reife Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche oder Marillen durch ein Sieb, mischt gestoßenen Zucker und Obersschaum dazu (von 2 Deciliter zu 4 Deciliter

Beeren), füllt eine kalte Kruste von Brösel- oder Butterteig damit voll und macht ein Gitter von weißem Schaum darüber.

Von Erdbeeren oder Pfirsichen hebt man die Farbe mit Alkermessaft oder Cochenille. Nimmt man Ananas, so wird diese geschält, zu Scheiben geschnittes, gestoßen und passirt.

Mit gesulztem Schaume. 6 schöne Marillen schält und halbirt man, dünstet sie mit Zuckerwasser und kocht den Saft gut ein. Dann passirt man 12 Stück recht reife Marillen, mischt 21 Deka Zucker und 1 Deka aufgelöste Gelatine dazu und rührt es, auf Eis gestellt, bis es dick wird, worauf man 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu mischt. Man häuft es in die Kruste und belegt es am Rande mit den gedünsteten Marillen. Ebenso macht man es auch von Pfirsichen, Erdbeeren u. s. w.

Sächsischer Obst-Kuchen.

Von mürbem Teige Nr. II (Seite 57) gibt man ein Blatt über Papier auf das Blech, biegt den Rand auf, belegt es mit Kirschen oder geschälten halbirten Pflaumen oder andern Früchten und rührt 3 Dotter mit 5 Deka Zucker, 3 Löffel mildem sauren Rahm und mischt 5 Deka fein geschnittene Mandeln und Schnee der 3 Klar dazu, streicht es über die Früchte, streut 1 Löffel Brösel darüber und bäckt es.

Englischer Früchten-Kuchen.

Mürben Teig Nr. I oder II (Seite 57) oder Bröselteig Nr. I oder IV (Seite 58) mit Limoniensaft treibt man federkieldick aus, gibt ihn viereckig oder rund geschnitten auf das Blech, biegt den Rand zollhoch auf und belegt den Teig dicht mit frischem Obste. Kirschen oder Weichseln werden nur von den Stengeln gezupft, Marillen oder Pfirsiche halbirt und geschält, Zwetschken halbirt, geschält oder nicht, gute Birnen oder Aepfel geschält zu Spalten geschnitten, Aepfelspalten mit Rosinen, Pignolen und Zimmt bestreut. Wenn man das Obst mit Zucker bestreut hat, macht man von Teigstreifen ein Gitter darüber, drückt den übergebogenen Rand darauf, nachdem es mit Ei bestrichen ist und bäckt es. Der Kuchen wird zu Stücken geschnitten, warm oder kalt servirt.

Kleine Früchten-Kuchen.

Zum Auslegen der kleinen Formen verwendet man dünn ausgetriebenen Brösel- oder Butterteig. Oder macht Bröselteig ohne Ei mit Limoniensaft (Seite 58).

Mit Steinobst. Runde Fleckchen von Bröselteig gibt man auf das Blech und belegt sie mit geschälten, in vier Theile geschnittenen Marillen oder Pfirsichen oder geschälten halbirten Zwetschken oder mit ausgelösten Kirschen mit Zucker bestreut, biegt den Teigrand auf und windet Papierstreifen herum, die man am Ende anklebt und bäckt sie.

Mit Aepfeln und Salse. Man bäckt kleine Krusten von Bröselteig oder ausgelegte Schüsselchen hohl aus und dünstet zugleich in vier Theile geschnittene Taft- oder Maschanzger-Aepfel mit stark gezuckertem Wasser und Limoniensaft, kocht den Saft, wenn man die Aepfel herausgelegt hat, sulzig und streicht die Krusten mit Salse aus. Dann legt man die Aepfelspalten zierlich ein, gibt den Zucker warm darüber und läßt sie kalt werden.

Mit gezuckertem Schnee. Mit messerrückendick ausgetriebenem Butterteige legt man kleine Tortelettformen aus, bestreicht den Teig mit Ei und belegt ihn mit überdünsteten oder weichen rohen Früchten. Während diese Kuchen gebacken werden, schlägt man 2 Klar zu festem Schnee, mischt 10 Deka Zucker dazu und streicht ihn dann über die Früchte, setzt sie wieder in den Ofen und bäckt sie kühl fertig.

Mit Erdbeeren und Himbeeren. Hohl ausgebackene kleine Krusten oder Schüsselchen von Bröselteig füllt man mit stark gezuckerten Erdbeeren oder Himbeeren, bestreut sie noch mit Zucker und stellt sie 10 Minuten in das Rohr, damit die Beeren heiß werden und servirt sie warm oder kalt.

Oder man mischt zu Schnee von 2 Klar 10 Deka Zucker und nur leicht, ohne sie zu zerdrücken, 7 Deciliter Erdbeeren oder Himbeeren, füllt damit die Krusten, bestreut sie mit Zucker und stellt sie 10 Minuten in das Rohr, bis sich eine leichte gelbe Kruste bildet.

Oder man gibt in 1 Deciliter gesponnenen Zucker 4 Deciliter ausgesuchte Beeren, stellt sie auf Eis und füllt beim Gebrauche die Krusten damit voll.

Aepfel-Torteletten.

Butterteig sticht man mit einem großen runden Ausstecher zu Blättern und Ringen aus. Auf erstere streicht man mit Butter, Zucker, Wein, Zimmt und Limonienschalen gedünstete und zerdrückte Aepfel fingerdick auf, legt den Ring am Rande darüber, bäckt sie mit Ei bestrichen, gibt dann Wasser-Glasur mit Rum und Limoniensaft über die Fülle, trocknet diese und ziert sie mit Früchten.

Oder man macht Bröselteig Nr. IV. mit Rum wie Seite 58, treibt ihn dünn aus, sticht Fleckeln und Ringe aus, die man mit Ei bestrichen auf einander legt, gebacken mit den Aepfeln füllt und mit Salse ziert.

Erdbeer-Kuchen.

Man macht Bröselteig Nr. I (Seite 58), gibt auch Saft von $^1/_2$ Limonie dazu und läßt ihn $^1/_2$ Stunde rasten. Dann treibt man ihn rund aus, sticht ihn an, damit er beim Backen nicht Blasen bekommt und drückt einen Ring von Teig auf den Rand. Dann schlägt man passirte Erdbeeren mit gleich schwer Zucker im Becken, in heißes Wasser gehalten, bis sie heiß sind, dann herausgenommen, bis sie kalt geworden und streicht sie in der gebackenen Kruste gleich.

Kolatschen von mürbem Teige.

Mit Aepfeln. Einige Maschanzker-Aepel werden geschält, zu dünnen Spalten geschnitten, mit 2 Deciliter Zuckerwasser gekocht, bis kein Saft mehr ist und sie eine schöne Farbe haben, dann läßt man sie erkalten und verührt sie ganz leicht mit Marillensalse. Davon gibt man auf viereckige Fleckchen von mürben Kuchenteig Nr. II (Seite 57), schlägt die vier Ecken zusammen und drückt auf jedes in die Mitte eine halbe Mandel, bestreicht die Oberfläche des Teiges mit Ei und bäckt sie.

Mit Steinobst. Man sticht den Teig mit einem großen Krapfenstecher rund aus, gibt halbirte geschälte Marillen oder Zwetschken, oder entfernte Kirschen und Weichseln darauf, bestreut sie mit Zucker, biegt den Rand an vier Seiten etwas über die Früchte auf, bestreicht die Flächen mit Ei und bäckt die Kolatschen nicht zu heiß.

Mit Nuß- oder Mohnfülle. Runde oder viereckige Fleckchen von mürbem Kuchenteig legt man auf das Blech, gibt einen Löffel voll von der Fülle (Seite 66) auf jedes, schlägt den Teig über, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt sie.

Früchten-Schnitten.

Gedünstete passirte Aepfel mischt man mit Rosinen, Weinberln, ganzen Pignolen, Zucker und Limonienschalen, streicht sie auf einen Flecken, von mürbem oder Butterteig, legt einen gleich großen Flecken darauf, bestreicht ihn oben mit Ei und bäckt ihn schön braun. Man schneidet gleich große Stücke davon, auf die man kalte Glasur (Seite 69) oder Schnee-Glasur macht. Statt Aepfel kann man beliebiges anderes frisches Obst passirt und gezuckert zwischen den Teig geben.

Aepfel-Schlangel.

Man streut nudelig geschnittene Aepfel mit Rosinen, Weinbeerln, Pignolen, Zucker und Zimmt gemischt auf mürben oder Butterteig, legt ihn dreifach zusammen und nach der Länge mit der offenen Seite auf das Blech. Mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut, gebacken, dann ausgekühlt, schneidet man ihn zu fingerbreiten Stücken.

Aepfel im Schlafrock.

Geschälte kleine Taft- oder Maschanzker-Aepfel, denen man das Kernhaus ausgestochen, dünstet man mit gekochtem Zuckerwasser, aber nicht ganz weich. In dem übrigbleibenden Zucker zerkocht man zu Spalten geschnittene Aepfel, passirt sie, mischt etwas Marillensalse dazu und füllt damit die kalten Aepfel, nachdem man sie auf viereckige Fleckchen von Blätterteig (Seite 58) gestellt hat. Die Ecken bestreicht man mit Ei und drückt die entgegengesetzten ober dem Apfel übereinander. Wenn die Flächen des Teiges mit Ei bestrichen sind, verziert man sie mit Streifen vom Teige und bäckt sie.

Marillen und Pfirsiche im Schlafrock.

Man schält und halbirt die Früchte, streut Zucker darauf und schlägt sie wie die Aepfel in Fleckchen von Butterteig ein. Dunstgesottene Früchte läßt man 1 Stunde abtrocknen. Wenn sie aus dem Ofen kommen gibt man mit einem Kaffeelöffel etwas vom sulzig eingekochten Safte bei den Oeffnungen hinein.

Pfirsich-Kuchen.

Man macht ein Blatt von Bröselteig mit einem Teigring am Rande, bäckt es, bestreicht es dick mit Pfirsichsalse und belegt es löffelweise mit Windmasse, die man kühl bäckt.

Rhabarber-Kuchen.

Man macht mürben Teig Nr. II (Seite 57) mit Wein, die halbe Portion für eine Schüssel, belegt diese mit geschälten Stückchen von Rhabarber-Stielen, bestreut diese stark mit Zucker und macht einen Deckel von ausgetriebenen Teig darüber, welchen man, etwas über den Rand hängend, an diesen fest andrückt und bäckt es. Ist warm oder kalt zu geben.

Butterteig-Pastetchen mit süßer Fülle.

Mit Marillen. Man bäckt kleine Pastetchen von Butterteig (Seite 58) oder vol-au-vent-Pastetchen (Seite 62) dann streicht man etwas Marillensalse in jedes derselben und gibt eine halbe in Zucker gekochte Marille hinein und servirt sie warm oder kalt.

Mit Himbeeren oder Erdbeeren. Eine Gattung dieser Früchte wird mit Zucker gemischt, in eben solche Pastetchen gefüllt und mit Zucker bestreut. Man deckt Papier darüber, stellt sie (auf das Blech gelegt) 10 Minuten in das Rohr und speist sie warm oder kalt.

Oder: Man gibt diese Früchte mit gesponnenem Zucker gemischt auf Eis und füllt beim Gebrauche damit die kalten Pastetchen.

Mit Früchtenmark. Man passirt reife Früchte, als: Erdbeeren, Himbeeren, Marillen, Pfirsiche u. s. w. und rührt dieses Mark mit gleich schwer Zucker eine halbe Stunde, gibt bei Erdbeeren oder Pfirsichen etwas Alkermessaft dazu und füllt damit die gebackenen vol-au-vent-Pastetchen.

Mit Gelée. Von Aepfel- oder anderem Gelée sticht man mit einem Silberlöffel so viel auf einmal heraus, als man in die Vertiefung eines Pastetchens benöthigt.

Beide Arten kleiner Butterteig-Pastetchen füllt man auch mit eingesottenen Früchten beliebiger Gattung und servirt sie kalt.

Mit Salse und Obersschaum. Man streicht die Pastetchen mit Marillensalse aus und füllt sie gehäuft mit weißem oder rothgefärbtem, gezuckertem Obersschaume an.

Mit Crême. Warme Pastetchen füllt man mit warmer Crême von beliebigem Geschmacke und gibt vorher Marillensalse hinein. In kalte Pastetchen füllt man kalte oder gesulzte Crême.

Torte von Blätterteig.

Mit Eingesottenem. Man treibt Butterteig (Seite 55) zweimesserrückendick aus, schneidet mehrere gleich große runde Platten und bäckt sie mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut. Wenn sie ausgekühlt sind, bestreicht man sie bis auf eine mit verschiedenem Eingesottenen, setzt sie aufeinander und belegt die Oberfläche mit eingesottenen Früchten.

Mit Mandelfülle. Man treibt 14 Deka Butter, 4 Dotter und 14 Deka Zucker mit Limoniengeruch gut ab, mischt 28 Deka süße und einige bittere Mandeln mit Klar gestoßen, sowie $3^1/_2$ Deka würfelig geschnittenes Citronat, 7 Deka Sultan- und 7 Deka kleine Rosinen, Zimmt, Muscatnuß und etwas Rum dazu, streicht es auf eine runde Platte von Butterteig, bedeckt es mit einem Gitter und gibt einen Reif darauf, Mit Ei bestrichen bäckt man es $^1/_2$ Stunde.

Oder: Man schneidet den Rand wellenförmig ab und mit einem feinen Messer oben zierliche Formen in den Teig, bestreicht ihn mit Ei und streut feinen Zucker darauf.

Oder: Man macht Mandelfülle Nr. V (Seite 62), gibt sie zwischen Platten von Teig und glasirt die Oberfläche nach dem Backen.

Oder: Man streicht Salse unter der Mandelfülle auf den Teig und macht einen Reif vom Teig herum, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Torte ziemlich heiß.

Mit Kaffe-Crême. Butterteig von 28 Deka Mehl wird zu drei Blättern geschnitten, eines mit 14 Deka geriebener Chocolade bestreut, die zwei andern bestreicht man mit einer Kaffee-Crême von 2 Schalen Kaffee, mit einer Schale sehr guten Obers, Zucker nach Geschmack und 4 Dottern gesprudelt, streicht diese kühl auf, bäckt sie langsam und gibt beim Aufeinandersetzen das Blatt mit Chocolade in die Mitte.

Mit Obersschaum. Eine große hohl ausgebackene vol-au-vent-Pastete (Selte 58) bestreicht man am Boden mit Himbeer- oder Marillensalse, füllt gezuckerten Obersschaum ein und gibt den Deckel der Pastete oder eine Haube von gesponnenem Zucker darüber.

Oder: Man macht von Butterteig 8 gleich große Scheiben, sticht 7 davon mit einem kleineren Ausstecher zu breiten Ringen aus, durchsticht diese mit einer Messerspitze an einigen Stellen (damit sie nicht blasig werden) und bäckt sie mit Spigelglasur (Seite 66). Ausgekühlt setzt man sie mit verschiedenen Salsen gefüllt aufeinander, gibt in die Mitte gezuckerten Obersschaum mit beliebigem Geschmacke und belegt den obersten Reif und den Schaum mit eingesottenen Früchten.

Mit Marillenschaum. Man bestreicht zwei gebackene Blätter von Butterteig fingerdick mit Marillenschaum (Seite 50), setzt das dritte Blatt beeist und mit Hagelzucker bestreut und getrocknet darüber und richtet die Torte auf einem Tortenbleche über eine Serviette auf die Schüssel.

Tiroler-Strudel.

Auf dünn und lang ausgetriebenen mürben Teig Nr. II (Seite 57) oder Butterteig (Seite 58) streicht man Mandelfülle von 10 Deka Zucker, 1 Ei, 1 Dotter, 10 Deka Mandeln, Limonienschalen und 25 Deka gehackten Zibeben streut Pignolien darüber, rollt ihn zusammen, aber wenig übereinander, legt ihn als zwei Striegeln auf das Blech und bäckt ihn mit Ei bestrichen.

Kastanien-Kuchen.

Man macht von Butterteig eine hohlausgebackene Kruste (Seite 58) von einer Platte und einem Reife, umhüllt diesen dann mit Papier, füllt Kastanienauflauf (Seite 364) ein, streicht ihn gleich, bestreut ihn mit Zucker und bäckt den Kuchen.

Haselnuß-Kuchen.

Mit Citronat und Wein. Von ausgetriebenen Blätterteig schneidet man zwei runde Flecken und bestreicht den einen daumendick mit Haselnußfülle Nr. I (Seite 66) nicht ganz bis an den mit Ei bestrichenen Rand. Man legt den etwas größeren Flecken darüber, drückt den Rand rund herum an den untern, schneidet ihn wellenförmig ab und bestreicht die Oberfläche mit Ei. Man bäckt den Kuchen rasch aber nicht zu lange und bestreut ihn mit Zucker.

Mit Rosinen und Rum. Man bäckt eine Kruste von Bröseloder Butterteig hohl aus, füllt Haselnußfülle Nr. III (Seite 66) ein, bedeckt sie mit gezuckertem Schnee und bäckt diesen.

Mit gebranntem Zucker und Vanille. Man bräunt einige Löffel voll Zucker, kocht Obers damit auf, mischt es dick mit feingeschnittenen Haselnüssen und Zucker mit Vanillegeruch und läßt es auskühlen. Indessen macht man Bröselteig ohne Ei von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker und treibt davon 2 Blätter in der Größe des Tortenreifes aus, gibt das eine in den Reif, streicht die Fülle darauf und bedeckt sie mit dem anderen Blatte.

Nuß-Kuchen.

Man macht mürben Kuchenteig Nr. I oder II (Seite 57) oder Butterteig (Seite 58), schneidet davon zwei runde Blätter und gibt zwischen diese in einem Tortenreife Nußfülle Nr. I, II oder III und belegt sie mit Rosinen. Oder man gibt die Fülle in eine mit Bröselteig ausgelegte seichte Form und schlägt den Teig darüber zusammen.

Oder: Man macht Nußfülle Nr. I oder III (Seite 66) und gibt sie fingerdick zwischen zwei Flecken von mürben Kuchenteig Nr. II und bäckt ihn zu Stücken geschnitten, zusammengeschoben mit Spiegelglasur.

Kleine Mohnkuchen.

Kleine Formen legt man mit dünn ausgetriebenen Bröselteig Nr. V aus, gibt Mohnfülle Nr. IV (Seite 66) hinein, bäckt sie kühl, und überzieht sie gestürzt und ausgekühlt mit Wasserglasur.

Kleine Mandelkuchen.

Man rührt 3 Dotter und 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch gibt 14 Deka mit Obers fein gestoßene Mandeln dazu und füllt es mit eingesottenen Früchten unterlegt in die mit Butterteig ausgelegten kleinen Formen.

Windkuchen mit gerösteten Mandeln.

10 Deka grob gehackte Mandeln mit 5 Deka Zucker gemischt, röstet man gelb, stoßt sie ausgekühlt ein wenig, dann mischt man sie nebst 10 Deka Zucker zu Schnee von 5 Klar, füllt dieses in einen mit mürbem oder Bröselteig ausgelegten Model, deckt den überhängenden Teig darüber und bäckt es nicht zu heiß. Gestürzt bestreicht man die Kruste mit Wasser streut Zucker darauf, trocknet ihn im Rohre und servirt den Kuchen warm oder kalt.

Kuchen mit Rosinenfülle.

Man mischt zu 2 Löffel voll Marillensalse 2 Löffel Rum, etwas Zimmt, Limonien- und Pomeranzenschalen, streicht es auf ein rundes Blatt von Bröselteig mit aufgebogenem Rande, streut Rosinen, Weinbeerln und Pignolen darauf, macht ein Gitter darüber, bestreicht die Teigflächen mit Ei und bäckt es.

Kaiser-Kuchen.

Man schlägt 2 Eier, 2 Dotter und 10 Deka Zucker mit der Schneeruthe recht schaumig, gibt 4 Deka feingestoßene Mandeln, Limonienschalen, 3 Deka Pignolen und 3 Deka Pistazien dazu, füllt es in einen mit Butterteig ausgelegten Model und bäckt es. Wenn man den Kuchen vorsichtig gestürzt hat, gibt man einen Salsenbeguß herum.

Kleine Salsen-Kuchen.

Man macht Bröselteig ohne Ei (Seite 58), legt damit sehr kleine Formen aus, füllt sie mit Eingesottenem, deckt sie mit Teig, bäckt sie und bestreut sie mit Vanille-Zucker.

Rum-Kuchen.

Man rührt 14 Deka Zucker, 6 Dotter und 10 Deka Mandeln und gibt dabei 1 Löffel Rum und 1 Löffel voll Wein dazu und so lange fort bis es einen starken Geruch davon hat, füllt es in einen mit Butterteig ausgelegten Model, schlägt den Teig darüber zusammen und bäckt es.

Schaum-Rollen.

Von ausgetriebenen Butterteig schneidet man handbreite viereckige Fleckchen und bindet diese wie Spagatkrapfen über Rollen von etwas breiter geschnittenen Papier, damit sie an beiden Seiten etwas vorstehen. Man legt sie über mehrfaches Papier so auf das Backblech, daß die übereinander gelegten Teigenden gegen unten kommen: bestreicht sie oben mit Ei und streut Zucker darauf. Nach dem Backen und Auskühlen zieht

man die Papierrollen heraus. Man schlägt dann festen Eier-Schnee und Obersschaum und mischt sie nebst Zucker und Vanille zusammen. Diesen Schaum spritzt man mit der Straubenspritze, in welche man ein Einsatzrohr gesteckt hat, in die Rollen und bestreut sie mit Vanillezucker.

Gestürzte Butterkrapfeln.

Federkieldick ausgerollten Butterteig sticht man rund aus, bestreicht die Flecken leicht mit kaltem Wasser, gibt in die Mitte etwas Marillensalse, biegt sie auf die Hälfte zusammen und legt sie auf das mit Wasser genäßte Blech. Den Rand ritzt man leicht ein wie bei Pasteten und bestreicht die Oberfläche mit Ei. Sobald sie beim Backen aufgelaufen sind, werden sie stark mit Zucker bestreut. Wenn man sie vom Bleche nimmt, legt man über jedes einen Streifen von Gelée.

Mandelstritzel.

Man macht Butterteig (Seite 58) von 28 Deka Mehl, 2 Dottern, $^1/_8$ Liter sauren Rahm, 2 Löffel Wein, etwas Salz und 28 Deka mit etwas Mehl vermischte Butter.

Während der Teig zum letzten Male rastet, rührt man die Fülle von 2 Eiern, 2 Dottern, 10 Deka Zucker und 11 Deka mit Eiklar fein gestoßenen Mandeln, gibt Limonien- und Vanillezucker und $1^1/_2$ Deka mit Wein befeuchtete Brösel dazu und läßt sie stehen, bis man den Teig das letzte Mal sehr dünn ausgetrieben hat. Man schneidet ihn dazu in zwei Stücke, damit er sich weniger anklebt und dann in ungefähr 6 fingerbreite Vierecke, die man am Rande mit Eiklar bestreicht. Man gibt nun $^1/_2$ Löffel voll von der Fülle in die Mitte der Fleckchen und schlägt den Teig darüber nur wenig übereinander, drückt die beiden Enden mit dem Messer etwas nieder, damit die Fülle nicht ausfließt und legt sie mit der übergeschlagenen Seite über Papier auf das Blech. Die Oberfläche bestreicht man vor dem Backen mit Ei und nach dem Backen mit Limonieneis, welches auf den heißen Stritzeln schnell trocknet.

Stritzeln mit Pomeranzenfülle.

Auf 7 Deka Zucker drückt man den Saft von einer Pomeranze und einer Limonie, rührt ihn mit 3 Dottern und Pomeranzenzucker recht gut und mischt den Schnee der 3 Klar dazu. Man füllt damit viereckige Fleckchen von Butterteig wie die Mandelstritzel und bäckt sie mit Ei bestrichen.

Mandelschnitten von Butterteig.

Einen federkieldick ausgetriebenen Flecken von Butterteig legt man auf das Blech, bestreicht ihn mit Ei und stellt ihn in das Rohr. Wenn der Teig halb gebacken ist, bestreicht man ihn mit Marillensalse, darüber mit Mandelfülle Nr. I (Seite 65), bäckt ihn fertig und schneidet ihn zu Stücken. Oder man treibt für die Fülle, 7 Deka Butter mit 1 Ei, 10 Deka Zucker und 7 Deka Marillensalse ab, und gibt 2 hartgesottene Dotter und 14 Deka gestoßene Mandeln dazu.

Schnitten und Krapfeln von Butterteig.

Ziemlich dünn ausgetriebenen Teig schneidet man in 2 gleiche Flecken, bestreicht den einen mit Himbeer- oder Marillensalse, legt den anderen darauf, indem man ihn über das Rollholz nimmt und behutsam abrollt, sticht oder schneidet davon längliche Vierecke oder andere Formen ab, nimmt sie aber nicht weg, bestreicht die Oberfläche mit Ei und streut grob gestoßenen Zucker und Mandeln oder Haselnüsse darauf und bäckt es, worauf man es nach den Einschnitten in Stücke theilt.

Mit Mandelkruste. Man streicht Schnee von 3 Klar mit 14 Deka Zucker und 14 Deka gestiftelte Mandeln gemischt auf, schneidet längliche Stücke davon und bäckt sie.

Mit Glasur. Ausgestochenen Butterteig bestreicht man mit Eiweiß-Glasur (Seite 70) und bäckt die Krapfeln oder man beeist sie nach dem Erkalten und bestreut sie mit Hagelzucker.

Oder man bäckt die Schnitten mit Spiegelglasur und klebt je 2 und 2 mit Marillensalse zusammen.

Halbmonde von Butterteig.

Dünn ausgerollten Butterteig sticht man zu kleinen Halbmonden aus, legt sie auf das Blech und macht in jeden 3 oder 4 Einschnitte in gleicher Entfernung von einander und bestreicht sie mit Ei. Nach dem Backen drückt man diese Einschnitte mit dem Messerrücken etwas nieder und wenn sie erkaltet sind, gibt man Gelée von verschiedener Farbe hinein.

Damen-Caprice.

Von Butterteig bäckt man auf dem Bleche ein viereckiges Blatt, bestreicht es ganz wenig mit Marillensalse und darüber daumendick mit spanischem Winde, streut grob gehackte Mandeln und feinen Zucker darauf und läßt es im Ofen bei jäher Hitze eine gelbliche Kruste bekommen. Inwendig muß es weich bleiben. Wenn man es zu Stücken schneidet, muß man das Messer mit einem nassen Tuche abwischen.

Citronat-Kuchen.

Man macht Chaudeau (Seite 47) von gutem Weine, Limoniensaft und Geruch, treibt ihn während des Auskühlens ab, gibt das Eiweiß als Schnee und 7 Deka länglich geschnittenes Citronat dazu, füllt ihn in einen mtt Butterteig ausgelegten Model und bäckt den Kuchen.

Große und kleine Crême-Kuchen.

Hohl ausgebackene große oder kleine Formen von Brösel- oder Butterteig (Seite 61) füllt man mit beliebiger Crême gehäuft voll und servirt sie heiß über eine Serviette auf die Schüssel gestellt.

Mit Kaffee- oder Chocolade-Crême, zu welcher man den Schnee von der Hälfte der Eiklar gemischt hat, füllt man einen mit Butterteig ausgelegten Tortenreif, deckt ein Blatt von Teig darüber, bestreicht es mit Ei, ziert es mit Teig wie eine Pastete und bäckt es.

Mit Früchten. Man bäckt Butterteig-Wanneln hohl aus, gibt, wenn sie herausgestürzt sind, eingesottene Früchte zum Boden, darauf eine Crême und stellt sie eine Weile in das Rohr.

Mit Mandeln. Man macht Crême von 2 Deciliter Obers, 2 Dottern, 1 schwachen Eßlöffel Mehl, 2 Deka Butter, Zucker mit Caramel oder Pomeranzengeruch und rührt sie mit 2 Dottern und 4 Deka Zucker und etwas fein geschnittenen Mandeln. Man mischt den Schnee der 4 Eier dazu, füllt die ausgelegten Wanneln halb voll und bäckt sie.

Oder: 7 Deka Butter und 7 Deka Schmalz treibt man mit 1 kleinen Ei ab, gibt 7 Deka Zucker, 2 Deka süße, 2 Stück bittere Mandeln und 14 Deka Mehl dazu, streicht damit die Wanneln dünn aus und bäckt sie. Gestürzt füllt man sie mit Crême über eingesottenem Weichselfleische voll.

Kleine Crême-Kuchen mit Wind.

Kleine Schüsselchen legt man mit Bröselteig (Seite 57) aus, gibt Crême wie zum Backwerkfüllen (Seite 51) hinein und bäckt sie langsam. Dann überstreicht man sie dünn mit Windmasse und drückt ein Gitter darüber, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie fertig.

Torteletten mit Biscuit à la Crême.

Man rührt 6 gehäufte Eßlöffel voll Zucker mit Vanille und 6 Dotter, recht schaumig, mischt Schnee der 6 Klar, 6 Löffel Obersschaum und 3 Löffel Mehl dazu. Man häuft diese Crême in kleine Krusten von Bröselteig, streut Zucker darüber, bäckt sie und servirt sie heiß.

Kleine Reiskuchen.

Mit Salse. Man legt die kleinen Formen mit Butterteig aus, gibt 1 Löffel voll dick gekochten Milchreis hinein, darauf etwas Marillensalse, deckt sie mit Reis zu und bäckt sie. Oder man bereitet den Reis wie für das Reiskoch mit Mandeln (368).

Mit Früchten und Maraschino. In hohlausgebackene kleine Krusten von Bröselteig streicht man mit Obers und Zucker dick und weich gekochten Reis mit etwas Maraschino gemischt und belegt ihn mit eingesottenen Früchten.

Reiskuchen.

Mit Marillensalse. Aus Butterteig von 28 Deka Butter schneidet man 2 runde Blätter, macht ein ebenso großes Gitter davon und bäckt ihn. Die zwei Blätter bestreicht man mit Marillensalse, gibt mit Obers und Vanillezucker weichgekochten Reis fingerdick darauf, setzt sie aufeinander, oben das Gitter darauf und servirt ihn heiß.

Mit Früchten und Ueberguß. In eine gebackene Kruste von Butterteig (Seite 61) gibt man mit Obers und Vanillezucker dick und weichgekochten Reis, den man mit würfelig geschnittenen eingesottenen Früchten gemischt hat, streicht ihn gleich mit der Höhe der Kruste, und übergießt ihn mit Pomeranzen-, Haselnuß- oder Caramel-Crême oder mit schwarzen Chocoladeberguß (Seite 52).

Mit Pomeranzen. Kalten spanischen oder Früchten-Reis (S. 399) streicht man gleich in eine mit Spiegelglasur gebackene Kruste von Butterteig und belegt den Reis mit gezuckerten Pomeranzenspalten.

Limonien-Kuchen.

Man rührt 14 Deka Zucker mit Saft und Geruch von 1 Limonie mit 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar und 2 Deka Mehl dazu und füllt es in einen mit dünn ausgetriebenem Butterteig ausgelegten Tortenreif. Man streicht es gleich, garnirt es außen herum mit ausgestochenem Butterteige, bestreicht diesen mit Ei, streut Zucker darüber, bäckt es bei gelinder Hitze und nimmt den Reif vorsichtig ab.

Rahm-Pastete.

Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter und 4 Dottern mischt man 3 Löffel voll guten sauren Rahm, 3 Löffel Mehl, den Schnee von 2 oder 3 Klar und Salz, füllt es in einen mit Pastetenteig Nr. II (Seite 57) ausgelegten Model und bäckt es.

Poganzen.

Früchten-Poganze. Man belegt eine Poganzen-Schüssel mit mürben Teig von 20 Deka Mehl, 4 Deka Butter, 1 Ei, Salz und 1 Löffel Zucker. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers, 2 Dotter, 2 Löffel Zucker gut ab, gibt Zimmt, Gewürznelken, eine handvoll gehackte Mandeln und 2 Eßlöffel Brösel dazu und gießt die Hälfte auf den Teig und den Rest nachdem man ihn dicht mit halbirten Zwetschken oder Pfirsichen belegt hat. Gebacken schneidet man die Poganze zu Stücken.

Topfenpoganze. Mürben Kuchenteig Nr. I (Seite 57) treibt man federkieldick aus, belegt damit das Blech, streut geriebenen Topfen darauf und gibt guten sauren Rahm mit Dottern abgesprudelt und gesalzen darüber doch nur so viel, daß der Topfen saftig wird, biegt den Rand über die Fülle und bäckt es. Vor dem Anrichten schneidet man es zu Stücken. Oder man streut auf den Topfen Rosinen, Weinbeerl und Zucker, gibt den abgesprudelten Rahm darüber, macht ein Gitter vom Teige und bäckt es.

Mit Nüssen. Man mischt den Topfen mit dem abgesprudeltem Rahme und Dottern, salzt es etwas und streicht es auf den Teig. Dann vermengt man unter fein geschnittene Nüsse den sechsten Theil so viel in Obers geweichte Semmel, gibt dies auf die Topfenfülle, darauf wieder Teig, bestreicht diesen mit Ei, und bäckt es. Oder man brüht die gestoßenen Nüsse mit heißem Obers ab, mischt sie erkaltet unter die Topfenfülle, streicht es fingerdick auf eine runde Platte von mürbem Teige, biegt den Rand zollhoch in Falten auf, windet einen Streifen Papier herum, den man am Ende anklebt und bäckt es bei ziemlicher Hitze schön gelb.

Gries-Poganze. Während man den Teig macht, kocht man Gries mit Milch weich und dick, welchen man dann erkaltet auf den Teigflecken streicht. Dann gibt man Butterstückchen und mit Obers abgesprudelte Eier darauf und bäckt es.

Germspeisen[1]).

Germnudeln in Dunst.

Man macht abgeschlagenen weichen Hefenteig (siehe Seite 63) von $^1/_2$ Liter Mehl, 3 Dottern, 7 Deka Butter, 1 Löffel Zucker, etwas Salz, 2 Deka oder 3 Löffel Hefe mit einem Theile von 2 bis 3 Deciliter

[1]) Ueber die Bereitung der Hefenteige und solcher mit Backpulver, siehe Seite 65.

Obers oder frischer Milch, als Dampfel gegangen und läßt ihn in der Schüssel etwas gehen. Dann nimmt man ihn auf das bemehlte warme Nudelbrett, drückt ihn mit den bemehlten Händen am Rande herum leicht nieder und sticht mit einem Krapfenstecher runde Fleckchen von solcher Größe aus, daß 6 Stücke davon den Boden des glatten Models bedecken, in welchen sie eingelegt werden, nachdem dieser mit Rindschmalz ausgestrichen ist. Man legt ihn damit halb voll und bestreicht dabei jede Lage mit Schmalz, stellt ihn an einen warmen Ort, bis der Teig aufgegangen und der Model voll ist, worauf man ihn eine Stunde in Dunst siedet (Seite 7) und dann stürzt und eine Crême oder Salse oder Zwetschkenpfeffer (Seite 162) dazu gibt.

Zerrissene Germnudeln. Abgeschlagenen Teig wie obigen läßt man in der Schüssel gehen. Dann wird er in eine mit Butter bestrichene Serviette locker eingebunden und in Dunst gesotten. Man füllt dazu einen großen Topf, der unten enger ist als oben, bis zur Hälfte mit kochendem Wasser, drückt starke Holzspäne über's Kreuz hinein, die den Teig tragen können, ohne zu brechen, gibt darauf etwas Stroh, dann die Serviette mit dem Teig, weicher jedoch beim Aufkochen vom Wasser nicht berührt werden darf und deckt den Topf gut zu, damit kein Dunst heraus kann. Nach $^1/_2$ Stunde nimmt man die Speise aus der Serviette, zerreißt sie mit 2 Gabeln, streut Zucker und Zimmt darauf, schmalzt heiße Butter darüber und gibt gedünstetes Obst dazu.

Baierischer Hefenknopf. Wie obigen in Dunst gekochten Hefenteig schmalzt man mit Butter ab und gibt mit Gewürzen gesottene gedörrte Zwetschken und gesottenes Selchfleisch dazu.

Von Haidenmehl. 2 Deka Hefe, 1 Deciliter Obers und 2 Löffel Weizenmehl sprudelt man ab, läßt es aufgehen, gibt es dann zu $3^1/_2$ Deciliter Haidenmehl, 7 Deka Butter, Salz und 3 Deciliter Obers und schlägt den weichen Teig gut ab und läßt ihn in der Schüssel gehen. Dann bindet man ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette sehr locker ein und siedet ihn $^1/_2$ Stunde in gesalzenem Wasser. Man zerreißt ihn dann mit Gabeln auf der Schüssel, streut Brösel darauf und begießt diese mit heißer Butter oder mit Speckgrammeln und deren Fett.

Gesottene Germknödel.

Man macht ziemlich festen Germteig von 1 Liter Mehl, $1^1/_2$ Deka Hefe, 2 Dottern, 4 Löffel Rindschmalz, Salz und ungefähr 4 Deciliter Milch und daraus, nachdem er in der Schüssel gegangen ist, große Knödel

(Klöße), legt sie auf ein bemehltes Brett, läßt sie wieder etwas aufgehen, worauf man sie in gesalzenem Wasser $^1/_4$ Stunde siedet, dann zerreißt, mit Butter abschmalzt und Powidel oder Zwetschkenpfeffer dazu gibt.

Bairische Dampfnudeln.

Von $^1/_2$ Liter Mehl, $1^1/_2$ Deka Preßhefe, 4 Deka Zucker, 7 Deka Butter, 5 Dottern, etwas Salz und dem nöthigen lauen Obers macht man einen zarten Teig und läßt ihn zugedeckt gehen. Nun sticht man nußgroße Stücke mit einem Blechlöffel heraus, formirt sie mit den Händen etwas rund und läßt sie auf einem gewärmten, mit Mehl bestaubten Brette zugedeckt, noch besser aufgehen. Indessen gibt man in eine seichte Casserole so viel Obers oder Milch, daß der Boden dünn bedeckt ist, 5 Deka Butter und etwas Zucker, läßt es 10 Minuten vor dem Speisen aufsieden, da die Nudeln in $^1/_2$ Stunde ausgekocht sind und legt sie nicht zu nahe aneinander hinein. Oben bestreicht man sie mit zerlassener Butter, deckt die Casserole gut zu und legt um den Rand ein in heißes Wasser getauchtes Tuch, damit kein Dunst heraus kann. Man läßt sie auf dem Herde langsam kochen, bis man prasseln hört, was geschieht, wenn die Milch verdampft ist, und die Nudeln Farbe bekommen. Nun zieht man das Geschirr von der Hitze zurück und wenn die Nudeln unten schön braun sind, faßt man sie mit dem Schäuferl heraus und gibt sie auf die Schüssel mit der gebräunten Seite gegen oben. Man sprudelt siedendes Obers mit Zucker, Vanille und 2 Dottern ab und servirt es besonders dazu.

Mit Kirschen. Man kocht getrocknete Kirschen mit Wasser, Wein und Zucker, seiht den Saft zum Schmalze in die Rein und legt die gegangenen Nudeln in diesen statt in Milch ein. Die Kirschen gibt man beim Anrichten dazu.

Baumwoll-Nudeln.

Von abgetriebenem Teige aus 10 Deka Butter, 8 Dottern, Dampfel, von 1 Deka Germ mit Obers aufgelöst, 4 Deciliter Mehl, etwas Zucker und Salz sticht man, nachdem er gegangen ist, thalergroße Krapfeln ab, läßt sie in einer mit Butter ausgeschmierten seichten Casserole wieder gehen und gibt zum Backen 1 Deciliter siedendes Obers darüber. Man gibt Gluth auf den Deckel, damit sie oben Farbe bekommen und richtet sie an, wenn sie unten noch saftig sind.

Butter-Nudeln.

Abgeschlagenen Teig von 28 Deka Mehl, 3 Dottern, 7 Deka Butter, 2 Deka Deka Germ als Dampfel gegangen, 2 Deciliter Obers, 2 Löffel Zucker und etwas Salz läßt man gehen, gibt ihn auf das Brett,

drückt ihn dünn und schneidet viereckige Fleckchen davon, die man mit Butter bestreicht und zusammenrollt. Diese Würstchen legt man in eine seichte Casserole mit etwas Milch, Butter und Zucker, bestreicht sie oben mit Butter und gibt Gluth auf den Deckel, wodurch sie oben Farbe bekommen und unten saftig bleiben.

Dukaten-Nudeln.

Man macht einen mittelfesten Teig wie für obige Butternudeln, jedoch mit Krebsbutter. Wenn er gegangen ist, sticht man nußgroße Krapfeln aus und läßt sie besser aufgehen. Zu 2 Deciliter Obers gibt man 4 Deka Krebsbutter, läßt es aufsieden und legt die Nudeln nicht zu nahe beisammen ein. Man bestreicht sie oben mit Krebsbutter, bestreut sie mit Zucker und gibt Gluth auf den Deckel. Sobald sie oben etwas Farbe haben, richtet man sie an und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Krebs-Nudeln.

Teig wie für obige Butternudeln läßt man gehen, streicht indessen einen Model mit Krebsbutter aus, sticht dann mit einem Eßlöffel nußgroße Stücke heraus und dreht jede solche Nudel in zerlassene Krebsbutter, legt damit den Model halb voll, läßt sie noch gehen und bäckt sie. Gestürzt gibt man gezuckertes Obers mit Dottern abgesprudelt besonders dazu.

Oder: Man macht den Teig ohne Ei von Mehl, Germ, Obers, Salz und gestoßenem Anis, sticht ihn zu kreuzergroßen Krapfeln aus, legt damit den Model halb voll, bestreicht jede Reihe mit Krebsbutter und streut Zucker und Zimmt darauf, weiter wie die vorigen.

Krebs-Wuchteln.

Man macht abgeschlagenen Teig wie für Butternudeln, läßt ihn in der Schüssel aufgehen; dann treibt man ihn dünn aus, schneidet längliche Fleckchen davon, die man mit Krebsbutter bestreicht und mit Zucker und Zimmt bestreut, zusammenrollt. Man stellt sie in einer mit Krebsbutter ausgeschmierten Casserole auf, bestreicht sie rund herum mit Krebsbutter, läßt sie nochmals gehen, bäckt und stürzt sie dann und gibt eine Crême dazu.

Gefüllte Krebs-Wanneln.

Man treibt 14 Deka Krebsbutter mit 3 Dottern und 1 Ei ab, gibt $1^1/_2$ Deka Germ, 1 Deciliter Obers als Dampfl und so viel Mehl dazu, daß ein ziemlich weicher Teig wird, den man austreibt, zu Fleckchen

schneidet und damit die mit Krebsbutter ausgeschmierten kleinen Formen auslegt. Darauf gibt man die Fülle hinein, bedeckt diese mit dem Teige, läßt ihn gehen und bäckt die Wanneln.

Die Fülle besteht aus Bries, Kalbseuter (oder Fischfleisch und Karpfenmilch), Krebsfleisch, Schwämmen und Erbsen wie zu Ragout überkocht, klein gehackt (mit Ausnahme der Erbsen) und mit Krebsbutter abgedünstet.

Brein-Poganze.

Man macht einfachen Germteig mit 1 Ei, von 7 Deciliter Mehl, 2 Deka Hefe u. s. w. und kocht 4 Deciliter Hirsebrein mit Milch weich und dick (Seite 339). Wenn man diesen weggestellt, rührt man ein paar Hände voll oder mehr feingeschnittene Nüsse oder geriebene Aepfel dazu. Dann treibt man den gegangenen Teig dünn aus, legt ihn auf das Blech, streicht die ausgekühlte Fülle nicht ganz bis an den Rand, schlägt ihn über die Fülle hinauf und läßt ihn gehen. Ehe man das Blech in den Ofen stellt, sprudelt man ein paar Eier mit 2 Deciliter recht guten Obers ab, schüttet es darüber, bäckt es und schneidet es dann zu Stücken. Dann kann man diese mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Speck-Kuchen.

Man macht Hefenteig von 7 Deciliter Mehl, 2 Eiern, Milch, Salz und 2 Deka Hefe und läßt ihn aufgehen. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 2 Eiern und 1 Dotter ab, gibt Salz, 1 Löffel Kümmel, 14 Deka Speck und eine Zwiebel fein geschnitten und 2 Deciliter guten sauren Rahm dazu und streicht dies auf den Teig, welchen man ausgetrieben, auf das Blech gelegt und am Rande aufgerollt hat. Heiß gebacken schneidet man ihn zu Stücken.

Oder man bestreicht den gegangenen Teigflecken mit Ei und streut würfelig geschnittenen Luftspeck und Kümmel darüber und bäckt ihn schön gelb.

Speck-Potize.

Man macht ordinären Hefenteig und läßt ihn in der Schüssel aufgehen. Indessen schneidet man 14 Deka frischen Speck kleinwürfelig, läßt ihn heiß werden und wenn er gelblich ist, fein geschnittene Petersilie damit anlaufen. Dies streicht man kühl auf den dünn ausgetriebenen Teig, rollt ihn zusammen, legt ihn schneckenförmig gedreht in eine ausgeschmierte Casserole, läßt ihn noch gehen und bäckt ihn.

Grammel-Pogatscherl.

$^1/_2$ Liter trockene kalte Speckgrammeln schneidet man mit dem Wiegemesser recht fein zusammen, mischt dann auf dem Nudelbrette $^1/_2$ Liter Mehl dazu und macht dieses mit 2 Dottern, 3 Löffel voll sauren Rahm, 2 Löffel Wein und 2 Deka mit Milch aufgelöster, zum Gehen gestellter Hefe zu Teig. Man treibt ihn so dünn wie möglich aus, schlägt ihn zusammen wie Butterteig und wiederholt dieses dreimal. Dann sticht man ihn zu runden Krapfeln aus, die man auf das Blech legt, gehen läßt dann schiftelig einschneidet, mit Ei bestreicht und schön gelb bäckt.

Germstrudel mit Topfenfülle.

Ziemlich festen Germteig von 7 Deciliter Mehl läßt man gehen, treibt ihn aus, bestreicht ihn mit Topfenfülle Nr. III (Seite 67), rollt ihn zusammen, legt ihn schneckenförmig gedreht in eine Casserole und läßt ihn wieder aufgehen. Gebacken bestreut man ihn mit Zucker.

Topfen-Nudeln.

Man sprudelt 1 Ei, 2 Dotter, 2 Deka Zucker, 2 Deka laues Rindschmalz mit 2 Deciliter lauer Milch ab, macht damit $^1/_2$ Liter Mehl, 3 Deciliter geriebenen Topfen und Dampfl von $2^1/_2$ Deka Hefe zu Teig wie für Krapfen. Wenn er abgeschlagen ist, nimmt man ihn auf das Brett und sticht runde Krapfeln davon aus oder schneidet ihn zu Stücken, welche man wie große Nocken formirt und läßt sie aufgehen. Man behandelt sie weiter wie die Dampfnudeln oder bäckt sie in Schmalz wie die Krapfen und bestreut letztere mit Zucker.

Schotsäuerling. Zu 7 Deciliter Griesmehl nimmt man fünf Deciliter fein gebröselten Schoten (Topfen), 3 Deka oder 3 Löffel voll gute Germ und etwas Salz und macht davon mit lauer Milch einen ziemlich weichen, abgeschlagenen Teig und läßt ihn in der Schüssel gehen, formirt davon Knödel und röstet sie in Schmalz.

Topfen-Kolatschen.

Ohne Zucker. Das Blech belegt man mit ausgetriebenen Germteige, läßt ihn noch besser aufgehen, bestreicht ihn mit Topfenfülle Nr. IV (Seite 67), ohne Zucker zu der man den Schnee der Eier mischt, den Teigrand jedoch mit Ei und schneidet ihn gebacken zu dreifingerbreiten Vierecken.

Mit Mandeln. Abgetriebenen Hefenteig wie Seite 64, läßt man in der Schüssel gehen, treibt ihn ziemlich dünn aus und schneidet viereckige Fleckchen davon. Nun gibt man auf jedes eine Kugel von Topfenfülle Nr. I, schlägt die Ecken des Teiges darüber zusammen und läßt ihn nochmals aufgehen. Zum Bestreichen vor dem Backen, mischt man 1 Ei mit 2 Löffel geschmolzener Butter, und bestreut sie stark mit Zucker.

Mit Weinbeerln und Lebkuchen. Man nimmt von gegangenem Hefenteig löffelweise heraus, drückt ihn mit dem bemehlten Finger auseinander, gibt Topfenfülle Nr. II (Seite 67) darauf, drückt ihn darüber zusammen und legt die Kolatschen mit der offen gewesenen Seite auf das Blech. Man drückt sie mit der Hand noch etwas nieder, läßt sie aufgehen, dann bestreicht man sie mit Ei, streut geriebenen Lebkuchen darauf, beträpfelt sie mit Butter und durchsticht sie mit einer Gabel, ehe man sie in den Ofen gibt.

Mit Rosinen. Man macht Teig wie zu den Kirschenknödeln, rollt ihn dick aus, macht runde Fleckchen, die man in der Mitte mit bemehlter Hand dünner drückt, damit ein dickerer Rand bleibt, gibt Topfenfülle Nr. III, der man den Schnee der verwendeten Dotter beimischt, darauf, belegt sie am Rande herum mit ausgesuchten Rosinen und streut Zucker darüber.

Kolatschen.

Mit Mohn- oder Zwketschenfülle. Man macht abgeschlagenen Teig von 2 Deka Hefe mit 2 Deciliter Milch, 1 Löffel Zucker und wenig Mehl als dünnes Dampfl abgesprudelt, 5 Deka Butter oder Rindschmalz, 2 Dottern, 7 Deciliter Mehl der noch nöthigen Milch und beim Abschlagen Schnee von 2 Klar. Der Teig wird dann klein fingerdick auf das mit Butter geschmirte Blech gegeben, und nach dem Aufgehen bis nahe an den Rand mit der Fülle (Seite 67) bestrichen. Man bäckt den Flecken ziemlich heiß und schneidet ihn dann zu kleinen viereckigen Stücken.

Oder: Man gibt den Teig löffelweise auf das Blech, drückt in jedes Häufchen in der Mitte eine Vertiefung und füllt Powidl oder Mohnfülle hinein. Wenn sie genug gegangen sind, bestreicht man den Teigrand mit Butter, ebenso wenn sie aus den Ofen kommen, worauf man sie mit geriebenen Lebkuchen bestreut.

Oder: Man sticht den ausgetriebenen Teig mit einen großen Krapfenstecher aus, gibt gesottene gedörrte Zwetschken fein geschnitten mit Zucker und Zimmt gemischt darauf, biegt den Teig an drei Stellen darüber, bestreicht ihn nach dem Gehen mit Ei und streut Zucker darauf.

Mit frischem Obste. Den auf das Blech gegebenen Teig belegt man dicht mit Kirschen oder Weichseln oder steckt quer durchschnittene Zwetschken mit der Spitze in den Teig, und bestreut sie mit Zucker. Weiter wie obigen.

Feine Kolatschen mit verschiedener Fülle. Man treibt 14 Deka Butter mit 5 Dottern, 1 Ei, Limoniengeruch, etwas Muskatblüthe und 1 Löffel voll Rum ab, gibt 2 Deka Hefe als Dampfl, 7 Deciliter Mehl, etwas Salz und so viel laues Obers dazu, als das Mehl erfordert und schlägt den Teig sehr gut ab, bis er sich vom Löffel löst. Man nimmt davon Stücke auf das mit Butter bestrichene Blech heraus und drückt diese mit der in Fett getauchten Hand zu schön runden Flecken von verschiedener Größe auseinander. Man bestreicht diese Flecken nicht ganz bis an den Rand mit der Fülle, läßt sie nochmals gut gehen und bestreicht den Teigrand, ehe man sie in den Ofen gibt, mit einer Mischung von Milch, Schmalz und Eiern. Gebacken setzt man sie bergartig mit der Fülle wechselnd aufeinander. Man verwendet dazu Nuß- oder Mohnfülle (Seite 66), und Zwetschkenfülle, welche man mit Mandeln belegt.

Oder man gibt obige Fülle wie bei den Topfen-Kolatschen (mit Mandeln oder Weinbeerln) in den Teig und bestreicht sie wie diese mit Butter.

Mit Rosinen und Mandeln. Von obigen Hefenteig nimmt man kleine Stücke auf das Blech, belegt sie mit Rosinen und Mandeln und läßt den Teig gehen. Ehe man sie in den Ofen gibt, bestreut man sie mit Zucker und betropft sie mit Butter.

Mit Nuß- oder Mohnfülle. Von obigem Teige macht man kleine Häufchen auf das mit Butter bestrichene Blech, drückt mit der in Mehl getauchten Spitze eines Eies eine Vertiefung in jedes, gibt Nuß- oder Mohnfülle mit Honig bereitet (Seite 66) hinein und drückt den Teig wieder zusammen. Nachdem sie wieder aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

Karlsbader Kolatschen. Wenn man wie oben mit einem Ei ein Grübchen in den Teig gedrückt hat, gibt man 3 abgetropfte eingesottene Weichseln hinein, darauf nach dem Gehen einen Kaffeelöffel voll, von mit Zucker schaumig gesprudelten Eiern und streut feinblättrig geschnittene Mandeln darüber.

Oder: Mürben Hefenteig (Seite 64) aus 28 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Dottern, 2 Deka Hefe und etwas Obers bereitet, treibt man kleinfingerdick aus, sticht mit einem großen Krapfenstecher Fleckchen ab

und läßt sie auf dem Bleche gehen. Indessen rührt man Schnee von 2 Klar mit 7 Deka Zucker und 7 Deka gestoßenen Mandeln, streicht davon auf die Fleckchen, legt in die Mitte eine frische Weichsel und bäckt sie, nachdem der Schnee zerflossen ist.

Mit Salse. Abgetriebenen Teig, wie bei den Kolatschen mit gemischter Fülle oder kalt gestellten Hefenteig (Seite 65) treibt man aus, schneidet viereckige Fleckchen ab, bestreicht sie in der Mitte mit beliebiger Salse, legt die Ecken in der Mitte zusammen, drückt eine halbe Mandel darauf, bestreicht sie mit Ei, streut Mandeln und Zucker darauf und bäckt sie.

Böhmische Dalken.

Gegossene. 1/2 Liter Mehl, 4 Dotter, 2 Deka Hefe und 4 Deciliter laue Milch oder Obers sprudelt man recht gut ab, mischt 5 Deka Butter, den Schnee von 2 Klar dazu und läßt den Teig an einem warmen Orte gut gehen. Indessen stellt man den Dalkenmodel auf den warmen Herd oder über Gluth und gibt in jede Vertiefung desselben einen Kaffeelöffel voll Rindschmalz. Wenn dieses recht heiß ist, gibt man vom gut gegangenen Teige einen Obersschöpfer voll (2 Eßlöffel) in jede Höhlung. Sobald eine solche Teigportion in der Höhe abtrocknet, bestreicht man sie mittelst Federn mit heißem Schmalze und dreht sie mit einer Gabel um. Wo man einen fertig gebackenen Dalken herausgenommen hat, gibt man gleich wieder Schmalz, und wenn dieses heiß ist, Teig hinein. Die zuerst gebackenen stellt man in das Rohr, damit sie nicht zusammenfallen, bis man fertig ist. Man legt sie mit Zucker bestreut in der Schüssel bergartig auf und servirt gedünstetes Obst oder Salse dazu oder man bestreicht sie mit heißer Butter, dreht sie in gestoßenem Zucker und Zimmt und legt sie in der Schüssel auf.

Mit Zwetschken. Man bestreicht die gebackenen Dalken mit Zwetschkenfülle (Seite 66) oder aufgelöstem, mit etwas Rum gemischtem Powidel und streut geriebenen Lebkuchen darüber, oder man kocht frische Zwetschken mit ein wenig Wasser und Zucker, gibt ein Stück Zimmt und ein paar Gewürznelken dazu, welche man dann wieder herausnimmt, streicht sie dick auf die gebackenen Dalken, bestreut sie darüber mit geriebenem Topfen und bespritzt diesen mit Butter oder man streicht die Fülle auf, legt einen zweiten Dalken darauf und bestreut sie mit Zucker.

Gewalzte. Man macht ziemlich festen Teig ohne Ei und schlägt ihn ab bis er sich vom Löffel löst. Wenn der Teig gut gegangen ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, treibt ihn aus, sticht kleine

Krapferln ab und läßt sie zugedeckt aufgehen. Dann bäckt man sie in 1 Centimeter hoch Schmalz, dreht sie um und bestreicht sie mit aufgelöstem Powidel, streut geriebenen Lebkuchen oder Topfen darüber und schmalzt sie mit Butter ab.

Kraut-Flecken.

Man macht ordinären Hefenteig, und dünstet fein geschnittenes Kraut mit Butter, Salz und Pfeffer zugedeckt weich. Wenn der Teig gegangen ist treibt man ihn aus, sticht mit einen großen Krapfenstecher Fleckeln ab und treibt diese noch größer sehr dünn aus, worauf man von der Krautfülle nicht ganz bis an den Rand darauf streicht, einen Flecken darüber legt, sie am Rand zusammen drückt und nochmals gehen läßt. Man bäckt sie dann in einem weiten Geschirre dessen Boden mit Rindschmalz dünn bedeckt ist auf dem Herde und dreht sie dann um.

Liwanzen.

Man macht Teig für ordinäre Kolatschen nur weicher mit 4 Deciliter Milch, und stellt ihn zum Aufgehen an einen warmen Ort. Dann läßt man ein Blech mit aufgebogenem Rande mit Schmalz bestrichen auf dem Herde oder über Gluth heiß werden und macht, wenn der Teig gegangen ist, mit einem ziemlich großen Löffel Häufchen davon auf dasselbe, die man umkehrt, wenn sie unten Farbe haben, und bestreicht dabei wieder das Blech mittelst einer Feder mit heißem Schmalze. Die gebackenen Liwanzen legt man in einen Topf übereinanden, bestreicht sie mit Schmalz, deckt ihn zu und stellt ihn an einen warmen Ort, bis alle fertig sind, worauf man sie herausnimmt, mit aufgelöstem Powidl bestreicht und mit geriebenem Lebkuchen oder Topfen bestreut. Oder man bestreicht sie mit Zwetschkenfülle, Mohnfülle oder Aepfelsalse und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Germ-Omeletten oder Plinsen.

Man treibt 7 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 2 Löffel Zucker, 2 Löffel saueren Rahm, 1 Deka Hefe als Dampfl aufgegangen, 2 Deciliter Mehl, einige Tropfen Limoniensaft dazu; wenn es abgeschlagen ist, den Schnee von 4 Klar, läßt es aufgehen und bäckt kleine Omeletten die man mit Eingesottenen bestreicht und aufeinander legt.

Schmalz-Nudeln.

Zu abgeschlagenem beliebigen Hefenteige mischt man gegen Ende eine Hand voll Rosinen, gibt ihn auf das stark bemehlte Brett, deckt ihn

zu und läßt ihn aufgehen. Man sticht ihn dann, ohne ihn niederzudrücken, mit einem Krapfenstecher aus und legt die Krapfeln, so viele nebeneinander leicht Platz haben, in eine Casserole, in welcher man vorher einige Löffel voll Wasser, 2 Deka Butter und 14 Deka Schmalz aufkochen läßt. Man deckt sie gut zu und kocht sie auf ziemlicher Hitze, bis man prasseln hört, dann deckt man sie ab, wendet sie um und bäckt sie auch auf der anderen Seite.

Kirschen- und Zwetschken-Knödel.

Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 3 Dottern rührt man $^1/_2$ Liter Mehl, das Dampfl von $1^1/_2$ Deka Hefe, 1 Deciliter Milch und 1 Deciliter Mehl, etwas Salz und die nöthige Milch, und wenn es etwas abgeschlagen ist, den Schnee von 3 Klar. Man läßt den Teig in der Schüssel gehen, nimmt dann Stücke davon mit einem Löffel heraus, dreht eine frische Zwetschke oder 3 Kirschen, denen man die Kerne ausgelöst hat, so ein, daß sie genau mit Teig umgeben sind, läßt diese Knödel noch aufgehen, bäckt sie dann in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Spaßvögel oder gebackene Mäuse.

Zu Hefenteig wie für Krapfen mischt man Rosinen, läßt ihn in der Schüssel gut gehen und legt davon große Nocken mit einem in Schmalz getauchten Blechlöffel in heißes Schmalz ein. Man deckt die Casserole während des Backens zu, schüttelt sie anfangs, dreht dann die Krapfen um, faßt sie auf Fließpapier heraus umd bestreut sie mit Zucker.

Baierische Küchlein.

Von Hefenteig, mit Weinbeerln gemischt, sticht man mit einem Blechlöffel kleine Nudeln aus, dreht jede auf einem mit Mehl bestaubten Brette mit der flachen Hand schön rund und läßt sie zugedeckt gehen. Man faßt sie beim Einlegen in das Schmalz mit in laues Schmalz getauchten Fingern in der Mitte an und zieht diese dünn aus (der Rand muß jedoch fingerdick bleiben), und gibt mit einem Löffel vom Schmalze in das Grübchen.

Fasching-Krapfen.

Damit die Krapfen leicht werden, muß man die Teige ziemlich weich machen, daher man bei trockenen Mehl mehr Obers oder Milch als nach Angabe dazu nimmt.

Feine abgetriebene. Man treibt 7 Deka Butter mit 6 Dottern ab, gibt, wenn es flaumig ist, 1 Löffel Rum, 1 Messerspitze Muscatblüthe,

28 Deka vom feinsten Mehle, etwas Salz, 2 Deciliter laues Obers und gegangenes Dampfel von 2 Deka Hefe, Obers, Mehl und 1 Löffel Zucker dazu und schlägt es ab, bis sich der Teig vom Löffel löst.

Feine abgeschlagene. Man sprudelt 4 oder 5 Dotter, 1 Löffel Rum und 2 bis 3 Deciliter laues Obers ab, während das Dampfl von 2 Deka Hefe geht, und gibt dann beides, sowie 5 Deka warme Butter ohne Säure zu 28 Deka gewärmtem, gesiebtem, etwas gesalzenem Mehl und schlägt den Teig recht gut ab, wobei man Schnee von 1 Klar dazu geben kann.

Mit Schlagobers anstatt Butter. Man sprudelt 5 Dotter recht schaumig, gibt 2 Deka Zucker, 1 Löffel Rum, dann 2 Deciliter Schlagobers nur wenig erwärmt dazu und mischt dies und das gegangene Dampfl von 2 Deka Hefe und einer Messerspitze Salz zu 28 Deka erwärmtem gesiebten Mehl, schlägt den Teig gut ab, nimmt ihn gleich auf das Brett zum Ausstechen, läßt die Krapfen gut gehen und bäckt sie nicht zu heiß.

Ordinäre Krapfen macht man mit weniger Eiern und mit Rindschmalz anstatt Butter.

Für Krapfenteig ohne Eier sprudelt man 3 Deka Hefe, 2 Löffel Zucker und Mehl mit 3 Deciliter Milch zu Dampfel und gibt es gegangen nebst 2 Deciliter milden sauren Rahm, Salz, 2 Löffel Rum, 2 Stück bittere, fein gestoßene Mandeln und 9 Deka lauen Rindschmalz, zu 50 Deka Mehl und schlägt den Teig gut ab.

Für Bauernkrapfen nimmt man zu 2 Liter Mehl etwas Salz, 6 Deka Hefe mit Milch als Dampfel eingerührt, 2 gesprudelte Eier, einige Löffel Rosoglio, die noch nöthige Milch und 10 Deka Rindschmalz, Man sticht die Krapfen größer aus und füllt sie mit Zwetschken- oder Kirschen-Salse, oder man mischt Weinbeerl unter den Teig und bäckt sie in Schweinschmalz.

Wenn der Teig von einer der obigen Mischungen zugedeckt in der Schüssel aufzugehen beginnt, nimmt man ihn auf das gewärmte, mit Mehl bestreute Nudelbrett, drückt ihn am Rande herum mit der bemehlten Hand flach und sticht dreifingerbreite runde Fleckchen ab. Man gibt in die Mitte derselben eine Messerspitze voll Salse von Marillen oder geschälten Zwetschken oder Himbeeren und deckt ein anderes Fleckchen von gleicher Dicke so darauf, daß die Bodenseite der letzteren in die Höhe kommt. Jeder Krapfen wird nun mit einem etwas kleineren, in Mehl getauchten Krapfenstecher ausgestochen, auf ein bemehltes Tuch gelegt und mit einer leichten bemehlten Serviette zugedeckt. Nachdem der ganze Teig auf

diese Weise verarbeitet ist, nimmt man die abgestochenen Reste zusammen und verfährt wie früher. Wird der Teig zu fest, so mischt man etwas laues Obers dazu und läßt ihn eine Weile an einem warmen Orte stehen, ehe man ihn ebenso verwendet. Wenn die Krapfen an einem nicht zu warmen, aber vor Luftzug geschützten Orte zu gehen anfangen (es ist besser, wenn sie langsam gehen, damit sie nicht großlöchrig werden) läßt man Rindschmalz ungefähr 3 Centimeter tief in einem irdenen oder emaillirten eisernen Geschirre heiß werden. Wenn die Krapfen an einer Seite gegangen sind, wendet man sie um, damit sie auch auf der anderen besser aufgehen. Man legt dann die gut gegangenen Krapfen mit der zuerst gegangenen Seite gegen unten gewendet in das heiße Schmalz aber nicht zu gedrängt, deckt die Casserole zu, bis das Schmalz zu zischen anfängt, warauf es Zeit ist, sie umzukehren. Im Anfange kann man die Casserole ganz wenig schütteln damit die Krapfen in Bewegung sind. Nachdem man sie mit dem Backlöffel umgekehrt hat, deckt man sie nicht mehr zu. Wenn man die Krapfen gebacken herausfaßt, legt man sie über Löschpapier in ein Sieb, dann werden sie mit Zucker bestreut auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gegeben und heiß servirt. Das beliebte weiße Ränddchen bekommen die Krapfen, wenn man sie nicht sehr klein aussticht (da kleine, wenn sie durch das Aufgehen unverhältnißmäßig hoch werden, sich beim Backen seitwärts wenden) und wenn sie gut gegangen, folglich leicht sind und schwimmen und man nicht zu früh versucht, sie umzuwenden. Wenn das Schmalz zu heiß oder zu seicht wird, gibt man wieder kaltes dazu.

Blech-Krapfen.

Mürben Hefenteig treibt man dünn aus, sticht runde Blättchen wie für Krapfen ab, bestreicht die dickeren mit Salse, legt die dünneren darauf, sticht sie mit mit einem kleineren Ausstecher aus, läßt sie auf dem Bleche gehen und bestreicht sie nach dem Backen mit durchsichtigen Limonien-Eis.

Gerollte Krapfeln.

Mit Arancini. Hefenteig wie zu Königskuchen (Seite 442) treibt man aus und schlägt 7 Deka Butter ein (wie beim Butterteige), treibt ihn aus, schlägt ihn zusammen, macht es so dreimal nacheinander und läßt ihn $^1/_2$ Stunde rasten. Düun ausgetrieben, bestreut man ihn mit Rosinen, gestiftelten Mandeln, Zimmt und fein gehackten Arancini, rollt ihn wie einen Strudel zusammen, schneidet diesen zu zweifingerbreiten Stücken ab und legt sie mit der Schnittfläche auf das Blech. Gut aufgegangen bestreicht man sie mit Ei, bäckt sie und beeist sie dann.

Mit Salse oder Nußfülle. Kurze dicke Würstchen von mürbem Hefenteig (Seite 64), mit Mohn- oder Nußfülle oder Salse gefüllt, stellt man auf das Blech, läßt sie gehen und indessen ein Stückchen Butter zerschleichen und mit etwas Rosenwasser und Zucker aufkochen und bestreicht sie damit vor dem Backen.

Zimmt-Krapfeln. Man macht mürben Hefenteig wie Seite 64 und läßt ihn zugedeckt aufgehen. Dann treibt man ihn dünn aus, bestreicht ihn mit Butter, streut Zucker und Zimmt darüber und schneidet den Flecken zu 2 Centimeter breiten, eine Spanne langen Streifen, die man zusammenrollt. Man bestreicht diese Rollen auf der einen Schnittseite und seitwärts mit Ei, dreht sie in fein geschnittene, mit Zucker gemischte Mandeln, legt sie mit der nicht bestrichenen Schnittseite auf das Blech und läßt sie gut gehen.

Wuchteln.

Man macht Teig wie für Kolatschen und läßt ihn gehen, dann treibt man ihn halbfingerdick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen und bestreicht diese mit Salse oder mit Mohn-, Nuß-, Zwetschken- oder Rosinenfülle (Seite 67) und rollt sie zusammen. Man legt sie in eine Casserole neben einander, bestreicht sie seitwärts mit Butten und wenn sie wieder gegangen sind, auch oben und bäckt sie.

Wespennest.

Man schneidet gegangenen Teig wie für obige Wuchteln und bestreut die mit Butter bestrichenen Teigflecken mit Rosinen, Weinbeeren und Pignolen, rollt sie zusammen und stellt sie mit Butter bestrichen neben einander in die Casserole und bricht sie gebacken auseinander.

Mohn-Nudeln.

Man macht mürben Hefenteig (Seite 67), treibt ihn aus und schneidet ihn zu Fleckchen, die man mit Mohnfülle bestrichen zusammenrollt, in eine ausgeschmierte Casserole legt, gehen läßt und bäckt. Die Fülle dazu macht man von 2 Deciliter gestoßenem Mohn mit Milch befeuchtet, 2 Dottern und Honig gemischt, daß es süß und saftig ist.

Gefüllte Germstritzel.

Man nimmt gegangenen Hefenteig auf das bemehlte Brett, drückt ihn mit der Hand dünn auseinander und schneidet ihn zu länglichen Vierecken. Man gibt einen Löffel voll Haselnuß-, Mandel-, Rosinen- oder Zwetschken-Fülle (Seite 65) oder gestoßene Nüssen mit gezuckertem Obers

und Zimmt oder gedünstete passirte Aepfel mit Rosinen oder Rum gemischt, oder gedünstete Birnen oder Marillen darauf, schlägt den Teig dreifach übereinander und legt diese Stritzchen so auf das Blech, daß das Ende des Teiges zum Boden kommt. Wenn sie gut gegangen sind, werden sie mit Ei bestrichen, gebacken, wieder bestrichen und mit Zucker bestreut.

Mohn- und Nuß-Beugeln.

Germteig wie den mürben oder abgetriebenen (Seite 64) schneidet man zu Stücken und läßt diese mit einem Tuche bedeckt aufgehen. Nun treibt man sie zu länglichen Vierecken aus, bestreicht sie mit Mohn- oder Nußfülle (Seite 66) und legt sie hufeisenförmig gebogen auf das geschmierte Blech. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Ei und wenn sie halb gebacken sind, abermals, worauf man sie auch mit Zucker bestreut.

Germ-Kipfeln.

Mit Mohn- oder Nußfülle. Abgeschlagenen Teig von 28 Deka Mehl, 2 oder 3 Dottern, 7 Deka Schmalz oder 14 Deka Butter, 1 Deciliter Milch, 2 Deka Germ, etwas Salz und Zucker schneidet man fein ausgetrieben zu viereckigen Fleckchen, stutzt eine Ecke ab, bestreicht sie mit der Fülle (Seite 66) und rollt sie von der abgestutzten Seite begonnen zusammen. Man legt sie gebogen auf das mit Butter bestrichene Backblech, läßt sie zugedeckt aufgehen und bestreicht sie mit Ei, ehe man sie in den Ofen gibt. Oder man macht abgetriebenen Teig (Seite 64), befeuchtet die Nüsse beim Stoßen mit Milch, mischt dann Zucker, Zimmt und Honig dazu und gibt davon auf die Fleckchen.

Mit Salse und Mandeln. Man bestreicht die Fleckchen von beliebigen Hefenteige mit Salse, rollt sie zusammen, bestreicht sie vor dem Backen mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Mit Mandelfülle. Mürben Hefenteig von 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 2 Dotten, 3 Löffel kaltem Obers, 1 Deka Hefe, etwas Zucker und Salz schneidet man nach dem letzten Austreiben zu Fleckchen, die man am Rande mit Ei, in der Mitte mit Mandelfülle bestreicht, zusammenrollt und gehen läßt. Man bestreicht sie dann mit leichtem Schnee, streut Zucker und Mandeln darüber und bäckt sie kühl.

Mit Rosinenfülle. Man gibt Rosinenfülle (Seite 67) auf Fleckchen von obigem Hefenteige, dreht sie zu Kipfeln, die man nach dem Backen mit Wasserglasur bestreicht und mit Anis bestreut.

Mit Rosinen und Mandeln. Man macht den Teig ohne Ei, mit gutem Obers und etwas Butter und knetet dann Mandeln und Rosinen und etwas gestoßenem Ingwer, Muscatblüthe und Limonienschalen dazu, formt Kipfeln aus Teigfleckchen, bestreicht sie nach dem Aufgehen mit Ei und streut Mohn und Zucker darauf.

Mit Korinthen Zu ziemlich festen Hefenteig mischt man Weinbeerln, schneidet ihn ausgetrieben zu Fleckchen, formt Kipfeln bestreicht sie nach den Gehen mit Ei und streut Hagelzucker darauf.

Ungefüllt mit Anis. 10 Deka Butter, 4 Dotter, 2 Löffel Zucker treibt man ab, gibt 1 Deka Germ mit 1 Löffel Obers aufgelöst, 14 Deka Mehl und gestoßenen Anis dazu und formt Kipfeln, die man auf dem Bleche gehen läßt. Man verrührt dann 1 Dotter mit Obers, bestreicht damit die Kipfeln und bestreut sie mit Anis und Zucker.

Ungefüllt mit Vanille. Zu mürben Hefenteige (Seite 64, ohne sauren Rahm) gibt man Vanille-Zucker. Wenn er zum letzten Male ausgetrieben ist, sticht man mit einem großen Krapfenstecher Blättchen aus, rollt diese zusammen, legt sie gebogen auf das Blech, läßt sie gut gehen, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie stark mit Vanille-Zucker.

Mohn-Potize.

Gut gegangenen, dünn ausgetriebenen Hefenteig bestreicht man mit Butter, dann mit Mohnfülle Nr. II oder III (Seite 66), rollt ihn zusammen legt ihn auf das Blech, gibt den Tortenreif herum, läßt ihn noch gehen und bestreut ihn, wenn er gebacken ist, stark mit Zucker.

Oder man macht mürben Hefenteig mit etwas bitteren Mandeln, Limonienschalen und Zucker und streicht Mohnfülle Nr. V' auf.

Chocolade-Kuchen.

Man treibt 7 Deka Butter und 4 Deka Rindschmalz mit einander, dann mit 4 Dottern ab und mischt 6 Löffel Zucker, Zimmt, Gewürznelken, 14 Deka fein gestoßene Chocolade, $1^1/_2$ Deka Hefe, mit Milch und etwas Mehl zu Dampfl gesetzt und 4 Deciliter Mehl dazu. Man schlägt den Teig ab, gibt 3 Eiklar als Schnee und 10 Deka Rosinen dazu, füllt ihn in eine mit Mandeln ausgelegte Form und bestreut ihn gebacken mit Zucker.

Nuß-Strudel.

Man mischt 30 Nüsse feingeschnitten mit 1 Kaffeelöffel voll Zimmt und 3 Eßlöffel voll Zucker und streut dies auf fein ausgetriebenen Teig von $^1/_2$ Liter Mehl, den man mit Butter oder Honig bestreicht.

Nuß-Potize.

Abgeschlagenen Teig von 7 Deliliter Mehl, Dampfl von 3 Deka Hefe, 2 Dottern, 7 Deka Schmalz, ungefähr 2 Deciliter Milch, läßt man aufgehen, treibt ihn dünn aus, streicht lauwarme Nußfülle (Seite 66) auf, rollt ihn zusammen und legt ihn schneckenförmig gedreht in eine gut ausgeschmierte Casserole. Wenn er besser aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit Ei und bäckt ihn schön braun. Sie braucht länger zum Gehen und Backen als andere Germspeisen.

Oder: Man macht mürben Hefenteig (wie Seite 64). Ausgetrieben und wieder zusammengelegt läßt man ihn mit einer kalten Schüssel bedeckt $^1/_2$ Stunde rasten, was man wiederholt, worauf man ihn austreibt und mit der warmen Fülle bestreicht.

Zur Fülle gibt man $^1/_2$ Kilo heißen Honig, $^1/_2$ Liter Nüsse fein geschnitten, 2 Hände voll Brösel, Gewürz, 3 Löffel Rum und 15 Deka Arancini. Den ausgeschmierten Model streut man mit Mandeln aus. Diese Potizen bleiben mehrere Wochen lang saftig.

Nuß- und Haselnuß-Kuchen.

Man macht mürben Germteig, schneidet ihn entzwei, treibt ihn ziemlich dünn rund aus und legt den einen Flecken auf das Blech, dann streicht man Nußfülle Nr. I (Seite 66) nicht ganz bis an den Rand, den man mit Ei bestreicht, streut Rosinen darüber und legt den zweiten Flecken darauf. Wenn der Teig genug gegangen ist wird die Oberfläche mit Ei bestrichen und der Kuchen gebacken, dann mit Zucker bestreut zu Stücken geschnitten.

Mit Haselnußfülle. Mürben oder Germ-Butterteig bestreicht man mit Haselnußfülle (Seite 66) und den gebackenen Kuchen mit Glasur.

Mandel-Potizen.

Man bestreicht dünn ausgetriebenen gegangenen Teig von 4 Deciliter Mehl mit einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 3 Dottern, 9 Deka Zucker und 3 Löffel voll dicken süßen (gewellten) Rahm, streut 14 Deka feingeschnittene Mandeln mit 5 Deka Vanillezucker darüber und streicht Schnee von 2 Klar auf diese Fülle, rollt ihn zusammen und läßt ihn in der Casserole besser gehen. Gebacken und gestürzt bestreut man die Potize mit Vanillezucker und läßt sie vor dem Gebrauche 1 Tag alt werden. Ebenso ohne Rahm, die Hälfte der geschälten Mandeln mit Zucker, die anderen mit Rindschmalz geröstet, dann gestoßen.

Rosinen-Potize.

Abgeschlagener Teig von $^1/_2$ Kilo Mehl, $3^1/_2$ Deka Hefe, 3 Dottern, 2 Deciliter Schlagrahm mit sauerem Rahm gemischt oder ebenso viel gewelltem Rahm und Zucker mit Limoniengeruch wird, nachdem er gegangen, ausgetrieben, bestrichen und bestreut zusammengerollt und wieder aufgegangen, gebacken. Zum Bestreichen treibt man 14 Deka Butter mit 4 Dottern, 1 Löffel saurem Rahm, 2 Löffel Schlagrahm (oder 3 Löffel gewelltem Rahm) ab und mischt Schnee von 3 Klar dazu. Zum Aufstreuen befeuchtet man 42 Deka Rosinen mit Rum und mischt 7 Deka Mandeln, 5 Deka Citronat und 7 Deka Zucker mit Limoniengeruch dazu.

Mandel-Strudel.

Guten Hefenteig (Seite 64) treibt man dünn aus, bestreicht ihn mit Butter, streut Zucker mit Vanille- oder Pomeranzengeruch und gestiftelte Mandeln auf, rollt ihn zusammen, legt ihn auf das Blech, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Tiroler-Strudel.

Mit Salse. Man macht mürben Hefenteig (Seite 64) ohne sauren Rahm, läßt ihn rasten und aufgehen, treibt ihn dann messerrückendick aus, bestreicht ihn dünn mit Marillensalse, streut Rosinen und ganze Pignolen darüber, rollt ihn zusammen, legt ihn in eine Casserole und läßt ihn an einem warmen Orte gestellt aufgehen. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Butter und streut Zucker darauf.

Mit Rosinenfülle. Mürben Hefenteig von 1 Liter Mehl treibt man gegangen dünn aus, bestreicht ihn mit Schnee von 3 Klar, streut Zucker mit Limoniengeruch, dann gestiftelte Mandeln und 15 Deka mit Wein aufgedünstete Rosinen darüber. Gut gegangen bäckt man ihn mit Butter und Ei bestrichen.

Mit Citronat und Feigen. Klein Finger dick ausgetriebenen guten Hefenteig bestreut man mit länglich geschnittenen Citronat und Feigen nebst Rosinen, Weinbeerln und Pignolen.

Mit Mandelfülle. Man macht Hefenbutterteig von 28 Deka Mehl, rührt dann 1 Ei, 3 Dotter mit 7 Deka Zucker, streicht dies auf den gegangenen ausgetriebenen Teig, streut 7 Deka fein geschnittene Mandeln und 7 Deka Citronat darüber und läßt den Strudel im Casserol noch besser aufgehen.

Kapuziner-Strudel.

Man bröselt 14 Deka Butter mit 28 Deka Mehl ab, gibt 1 Ei, 1 Dotter, 2½ Deka Hefe mit lauer Milch, etwas Zucker und Salz dazu und arbeitet es wie einen Strudelteig gut ab, bis er Blasen bekommt und läßt ihn mit einem warmen Geschirre bedeckt ½ Stunde rasten. Indessen kocht man 14 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, gibt 20 Deka feingeschnittene Mandeln, Zimmt, Limonienschalen, 7 Deka Rosinen und 4 Löffel Rum dazu und streicht es kühl auf den ausgetriebenen Teig nicht ganz bis an den Rand und schlägt ihn übereinander, legt den Strudel lang auf das Blech und läßt ihn gehen. Man kocht dann 14 Deka Zucker mit 3 Löffel Wasser und 14 Deka Chocolade und gibt es heiß über den gebackenen Strudel und läßt es trocknen.

Chocolade-Strudel.

Man kocht 14 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, gibt 14 Deka geriebene Chocolade dazu und kocht es dicklich ein. Dieses streicht man lauwarm auf gegangenen und nicht zu dünn ausgetriebenen Germteig, streut Pignoli und Vanillezucker darüber, rollt und dreht ihn zusammen und bäckt den Strudel in einer gut ausgeschmierten Casserole.

Germ-Torten.

Mit Mandelfülle. Man macht mürben Hefenteig von 28 Deka Mehl, treibt ihn messerrückendick aus, gibt die Hälfte rund geschnitten auf das Blech, streicht Mandelfülle Nr. 1 (Seite 65) darauf, bestreut sie mit geriebener Chocolade, macht ein Gitter von Teig darüber, gibt einen Tortenreif herum und läßt es aufgehen. Vor dem Backen bestreicht man das Gitter mit Ei und bestreut es mit Zucker.

Mit Salse. Man schneidet obigen Teig in 3 Stücke, treibt eines schön rund aus, legt es auf das Tortenblech und streicht Salse darauf, treibt das zweite Stück ebenso groß aus und legt es darüber Dies bestreicht man mit anderem Eingesottenen und macht vom übrigen Teige ein Gitter darüber, gibt den Tortenreif herum, bestreicht das Gitter vor dem Backen mit Wasser und streut Zucker darauf.

Mit eingesottenen Früchten. Abgetriebenen Teig von 14 Deka Butter, 8 Dottern, 14 Deka Zucker, 10 Deka Mandeln und 14 Deka Mehl, 2 Deka Hefe mit Obers zu Dampfl gesetzt, Anis und Limonienschalen gibt man mit eingesottenen Früchten unterlegt in einen glatten Model und läßt ihn langsam gut gehen. Gebacken und erkaltet gestürzt, überzieht man die Torte mit Glasur.

Königs-Kuchen.

Man theilt 28 Deka Mehl in zwei gleiche Theile, mischt den einen mit 2 Deka Germ und lauem Obers zu einem dicken Brei als Dampfl, deckt ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Dann sprudelt man 6 Dotter, 2 Löffel Zucker, etwas Salz und 4 Deka geschmolzene Butter ab, gibt es zum gegangenen Dampfl, so wie das übrige Mehl und wirkt den Teig mit der Hand, daß er recht zart wird. Beim Abarbeiten auf dem gewärmten Brette gibt man noch Vanillezucker und Sultan-Rosinen darunter und treibt ihn dann rund daumendick aus. Auf das geschmierte Blech gelegt, läßt man ihn zugedeckt schön aufgehen. Gebacken wird er auf ein mit Papier belegtes Blech gegeben, mit Vanille-Eis überzogen, mit gestiftelten Mandeln bestreut, in den Ofen gegeben, bis oben Blasen entstehen, dann kalt gestellt.

Natron-Kuchen.

Man treibt 10 Deka Butter mit 4 Eiern und 15 Deka Zucker mit Schalen einer Limonie ab, dann rührt man 2 Deciliter kaltes Obers und 28 Deka Mehl, dem man 8 Gramm doppelt kohlensaures Natron und 15 Gramm Cremortartari aber kein Salz beigemischt hat, schnell dazu und schlagt es wie Hefenteig ab. In die mit Butter ausgestrichene, mit Mandeln ausgestreute Form, nur zweifinger hoch eingefüllt, stellt man es sogleich in das ziemlich heiße Rohr und bäckt es fast 1 Stunde, wobei es erst in die Höhe geht.

Früchten-Kuchen.

Mit Weichseln. Man treibt 7 bis 10 Deka Butter mit 4 Dottern ab, mischt 2 Löffel Zucker, 5 Deka gestieftelte Mandeln, das Dampfl von 2 Deka Hefe und Obers und 28 Deka Mehl und etwas Salz dazu und während des Abschlagens den Schnee von 2 Klar. Man giebt davon nur fingerdick in den Tortenreif, belegt den Teig nicht ganz bis an den Rand mit abgezupften Weichseln, streut Zucker darauf, deckt sie mit Teig und belegt diesen zierlich mit Weichseln. Aufgegangen bestreicht man den Teigrand mit Butter und streut Zucker und Mandeln darauf.

Mit Kirschen, Pfirsichen u. dgl. Zu abgeschlagenen Hefenteig von 1 Liter Mehl, nimmt von 3 ganze Eier, gibt den in der Schüssel gegangenen Teig auf das mit Rand versehenen Backblech und belegt ihn mit Kirschen oder geschälten halbirten Marillen, Pfirsichen, Reinklauden u. dgl. und bestreut sie mit Zucker.

Für sächsischen Obstkuchen nimmt man zu 1/2 Kilo Mehl, 1/4 Kilo Butter, 1/4 Kilo Zucker, Limonienschalen, Muskatblüthe, 5 Deka Hefe und laue Milch. Nachdem der Teig wie der vorige am Blech mit Früchten belegt ist, wozu man Kirschen oder Weichseln auch entkernt, gießt man 4 Eier mit 2 Löffel Mehl, 3 Deka Zucker, 1/2 Liter Obers tüchtig gesprudelt darüber, wenn man den Kuchen in das Rohr stellt.

Mit Birnen. Saftige Birnen schält und halbirt man, nimmt Stengel und Kernhaus weg, belegt damit den Teig, streut Zucker und gestoßenen Anis darauf und macht ein Gitter von Teig darüber.

Mit Aepfeln. Taft-, Reinette oder dgl. mürbe Aepfel geschält, mit der Zahnscharbe geschnitten, streut man dick auf den Teig, gibt Zucker Zimmt und Rosinen und den Teig darüber, den man nochmals aufgegangen mit Schnee bestreicht und mit Zucker und Mandeln bestreut.

Festere Aepfel dünstet und passirt man, mischt Pomeranzen-Zucker oder Rum dazu, streicht sie dick auf den gegangenen Teig, bedeckt sie mit einem Flecken, belegt diesen mit Häufchen von der Aepelsalse und läßt es gut aufgehen.

Gefüllte Germflecken.

Guten Hefenteig (Seite 63) treibt man aus, legt die Hälfte auf das Blech, streicht Salse darauf, deckt den übrigen Teig darüber und läßt ihn gehen. Man bestreicht ihn mit Schnee und streut Mandeln und Zucker darauf und schneidet ihn gebacken in Stücke.

Streußel-Kuchen.

Ordinären Hefenteig oder wie zum Königskuchen bereiteten, treibt man sehr dünn aus und legt ihn auf das Blech zum Gehen. Indessen mischt man 3 Deciliter Mehl, eine handvoll feingestoßene Mandeln, eine handvoll gestoßenen Zucker, etwas Salz, Limonienschalen und Zimmt, dann so viel geschmolzene Butter mit einer Gabel dazu, daß alles zu erbsengroßen (gerstelartigen) Bröseln wird. Man streut dies auf den mit Ei bestrichenen und mit einem Hölzchen angestochenen Teig und bäckt ihn ziemlich warm. Dann bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt und schneidet ihn zu Stücken.

Gugelhupf.

Abgeschlagener. Man sprudelt 2 Deka Hefe mit Milch, etwas Mehl und 2 Löffel Zucker zu dünnem Dampfl ab und läßt es aufgehen. Dann siebt man 7 Deciliter erwärmtes Mehl in die Schüssel, gibt etwas Salz und Limonienschalen oder gestoßenen Anis oder Vanille oder auch Muscatblüthe, 2 oder 3 Dotter mit 1 Deciliter Milch abgesprudelt, 7 Deka

Butter oder Rindschmalz lauwarm und das Dampfl dazu und mischt es zusammen; ist es nicht weich genug, gibt man noch, ehe man den Teig abschlägt, Milch nach, und wenn er schon gut abgeschlagen ist, 3 Hände voll Rosinen. Die Gugelhupfform streicht man gut mit Butter oder Rindschmalz aus, bestreut sie mit gestiftelten Mandeln und macht sie mit Teig halb voll und läßt diesen aufgehen, bis sie voll ist. Man bäckt ihn fast 1 Stunde lang und bestreicht ihn während des Backens einmal mit Butter. Wenn er sich am Rande löst, ist er ausgebacken und wird sogleich gestürzt, stark mit Zucker bestreut und mit einer Serviette bedeckt. Er darf nicht gleich an einen kühlen Ort gestellt werden.

Feiner macht man ihn ebenso, indem man bei 7 Deciliter Mehl 4 oder 5 Dotter, 10 Deka Butter und Obers statt Milch nimmt und 7 Deka Zucker, Limonien- oder Pomeranzen-Schale oder Vanille, nebst 14 Deka Rosinen und eine handvoll Pignolen oder gestiftelte Mandeln dazu gibt, und ihn gestürzt mit Vanille-Zucker bestreut.

Abgetriebener Gugelhupf wird wie Seite 64 oder von dem Quantum wie beim feinen abgeschlagenen bereitet.

Wiener Gugelhupf. Man treibt 15 Deka halb Butter halb Rindschmalz ab, nimmt davon zum Ausstreichen der Form, streut sie mit gestiftelten Mandeln aus, gibt zum Abtriebe 4 Dotter, 7 Deka Zucker mit Geruch, 2 Deka Hefe als gegangenes Dampfl, 21 Deka feinstes Mehl und das nöthige Obers und nach $^1/_4$ Stunde Abschlagen Schnee von 2 Klar und 7 Deka Rosinen dazu.

Rum-Gugelhupf. Man macht weichen Hefenteig von 14 Deka Butter, 6 Dottern, 5 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, 2 Deka Hefe als Dampfl, 7 Deciliter Mehl und dem nöthigen Obers, gibt 14 Deka Rosinen und etwas gestiftelte Mandeln dazu und bäckt ihn, ohne die Form auszustreuen. Zum Ueberguß kocht man, während er bäckt, 21 Deka Zucker mit 1 Deciliter Wasser, bis er sich spinnt, gibt Saft von 2 Pomeranzen und 3 Eßlöffel Rum dazu und gießt es warm über den gestürzten, warmen Gugelhupf und läßt ihn erkalten.

Gugelhupf mit Chocolade-Eis. Dieses kocht man wie Seite 70, überzieht damit den ausgekühlten wie für Rumüberguß bereiteten Gugelhupf und trocknet es im Ofen.

Kaiser-Gugelhupf. Man treibt 15 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker ab, gibt 20 Deka vom feinsten Mehle, $1^1/_2$ Deka Hefe mit 1 Deciliter gutem Obers als Dampfl, Salz und Vanillegeruch dazu, dann den Schnee von 4 Klar, läßt ihn in der mit halben Mandeln ausgelegten Form langsam gehen und bäckt ihn bei mäßiger Hitze.

Biscuit-Gugelhupf. 6 Dotter, 1 Ei und und 4 Löffel Zucker sprudelt man recht schaumig, gibt $1^1/_2$ Deka Hefe, 4 Löffel gutes Obers und 5 Deka Butter zerlassen dazu, sprudelt es wieder, dann vermischt man es mit 15 Deka Mehl, etwas Salz und Rosinen.

Mandel-Gugelhupf. Man treibt 14 Deka Butter mit 8 Dottern ab, gibt 14 Deka Zucker, 10 Deka gestoßene Mandeln, 14 Deka Mehl und das Dampfl von $1^1/_2$ Deka Germ dazu und schlägt den Teig gut ab.

Für Gugelhupf ohne Hefe wie Natron-Kuchen siehe Seite 442 und 65 streut man die Form mit Mandeln aus und die Rosinen nur oben auf den Teig in der Form, welche beim Backen selbst einsinken.

Erdäpfel-Gugelhupf. Zu Hefenteig von $^1/_2$ Kilo Mehl, 2 Deka Hefe, 2 Deciliter Milch, 7 Deka Zucker, etwas Salz, 3 Dottern und 7 Deka Rindschmalz gibt man 4 mittelgroße, in Dunst gekochte Erdäpfel, warm zerdrückt, und wenn der Teig abgeschlagen ist, 7 Deka fein geschnittene Nüsse, 7 Deka Rosinen und gestoßenen Anis, Zimmt und etwas Ingwer, läßt es im Gugelhupfmodel gehen und bäckt es.

Reinling.

Teig von 28 Deka Mehl, 2 Deka Hefe, 4 Deciliter Obers, 5 Deka Butter, 2 Dottern, Vanillezucker und etwas Salz, läßt man nach dem Abschlagen etwas aufgehen, treibt ihn dann auf einem bemehlten Tuche ziemlich dünn aus und streut 7 Deka Zucker mit Zimmt gemischt und die Fülle darüber. Für diese läßt man 14 Deka Rosinen, 7 Deka Weinbeerln (Korinthen), 7 Deka Pignoli, 5 Deka Citronat, 5 Deka Zucker, Limonienschalen, Gewürznelken mit Rum oder gutem Weine befeuchtet über Nacht stehen. Strudelartig gerollt und gedreht, legt man ihn in ein stark mit Butter ausgestrichenes Casserol (eine Rein) und läßt ihn gut gehen, ehe man ihn bäckt. Eben so ausgetriebenen Teig bestreicht man mit Butter und streut Zucker, Zimmt, Zibeben, Weinbeerl und Zirbisnüsse darüber oder nur Zucker und Zimmt.

Germ-Wanneln.

Mit Rosinen. Man macht Hefenteig wie für Kaiser-Gugelhupf, mischt Rosinen dazu, füllt die gut ausgeschmierten, mit fein geschnittenen Mandeln ausgestreuten kleinen Formen damit halb voll und läßt sie auf das Blech gestellt und zugedeckt gehen, bis sie voll sind. Gestürzt bestreut man sie mit Vanillezucker und servirt sie kühl.

Mit Citronat. Man mischt zu Biscuit-Gugelhupf fein geschnittenes Citronat und Pomeranzenzucker.

Mit Chocolade. Man macht abgetriebenen Hefenteig wie für Gugelhupf und Fülle wie für Chocoladestrudel (Seite 441), gibt davon zwischen den Teig in die Wanneln und bestreut sie gebacken mit Vanillezucker.

Mit Marillensalse. Man unterlegt den wie bei Mandel-Gugelhupf bereiteten Teig mit Marillensalse und streut die Wanneln mit gestiftelten Mandeln aus.

Mit Mohn- oder Nußfülle. Mit gutem Teig wie für abgeschlagenen Gugelhupf bedeckt man den Boden, gibt die Fülle (S. 66) in die Mitte, darauf Teig und läßt sie gut gehen.

Thee-Wecken.

Kleine angeschnittene Wecken. Man nimmt 20 Deka Zucker, 40 Deka Mehl und 2 Deka Hefe. Die Hälfte der Letzteren wird mit kalter Milch aufgelöst und mit der Hälfte von Obigem zu einem dicken Brei gemischt, worauf man es über Nacht in der Küche stehen läßt. Morgens mischt man dies mit dem Uebrigen, 4 Dottern und lauer Milch zu einem nicht zu festen Teige, macht davon mehrere kleine Wecken und läßt diese auf dem Bleche an einem warmen Ort gestellt gehen. Wenn sie recht weich anzufühlen sind, nimmt man das Blech an einen kalten Ort, bestreicht die Wecken mit Dottern und macht in jeden der Länge nach einen Schnitt, worauf man sie in den Ofen gibt.

Mit Mandeln. Gegangenes Dampfl von 2 Deka Hefe und 2 Deciliter frischer lauer Milch gibt man zu 28 Deka Mehl mit 7 Deka fein geschnittenen Mandeln, 7 Deka Vanillezucker und etwas Salz gemischt, und macht dies mit 7 Deka Butter und Schnee von 4 Klar zu Teig. Man knetet ihn auf dem Brette ab und formirt einen Wecken, indem man den Teig etwas austreibt und von beiden Seiten gegen die Mitte übereinander schlägt. Mit dieser Seite auf das Blech gelegt, läßt man ihn zugedeckt aufgehen und bestreicht ihn mit Ei.

Mit Rosinen. 28 Deka Mehl, 2 Dotter, 7 Deka Zucker mit Limoniengeruch, etwas Muscatblüthe und Salz macht man mit Dampfl von $2^1/_2$ Deka Hefe und nach Bedarf lauem Obers zu Teig, schlägt ihn ab und mischt dann nach und nach 10 Deka erweichte Butter bei, darauf 4 Deka fein gestoßene Mandeln und 10 Deka Rosinen, läßt den Teig aufgehen und vollendet den Wecken wie den vorigen.

Weihnachts-Stollen.

Rosinenstolle. Für eine Stolle nimmt man $1^1/_2$ Kilo Mehl und rührt in dieses 14 Deka Hefe mit lauwarmer Milch gesprudelt zu Dampfl ein. Wenn dieses gegangen ist, gibt man 4 gesprudelte Eier, 30 Deka Zucker, etwas Salz und die nöthige Milch dazu, um einen nicht weichen Teig zu mischen. Man streut noch 10 Deka Citronat, länglich geschnitten, 10 Deka süße und 1 Deka bittere Mandeln fein geschnitten, die Schalen $^1/_2$ Limonie, Zimmt, Ingwer, Muscatblüthe und Cardamomen dazu und knetet 60 Deka Butter (erweicht, aber nicht geschmolzen) und 50 Deka entkernte Zibeben und 20 Deka Korinthen mit 5 Löffel Rum gemischt (über Nacht an einen warmen Ort gestellt) dazu. Wenn der Teig beim Kneten auf dem Brette schon Blasen bekommt, zerreißt man ihn, wirft die Stücke mit Gewalt aufeinander und wirkt ihn wieder zusammen, damit er recht geschmeidig wird, worauf man ihn zugedeckt bei 2 Stunden aufgehen läßt. Nachdem er recht zart geworden ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, formt einen Stritzel und treibt diesen mit dem Rollholze von der Mitte gegen vorne doppelt so breit als die dick gelassene Seite ist, aus. Die ausgetriebene bestreicht man mit kaltem Wasser und schlägt sie über die dicke Hälfte, wodurch die Stolle ihre eigenthümliche (doppelt so lange als breite) weckenartige Form erhält und legt sie über mit Butter bestrichenes Papier auf das Blech. Man läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Butter und nach dem Backen noch heiß abermals und streut dann reichlich Zucker darüber.

Eine Mandelstolle bereitet man wie obige von $1^1/_2$ Kilo Mehl, 14 Deka Hefe, Milch nach Bedarf, 2 Eiern mit 3 Löffel Rum gesprudelt, 40 Deka Zucker, 50 Deka süßen und 2 Deka bitteren Mandeln, 25 Deka Citronat, 60 Deka Butter und Limonienschalen, Ingwer, Muscatblüthe und Cardamomen.

Geflochtene Stritzeln.

Ziemlich festen Teig von 7 Deciliter Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 2 Deka Germ (mit Obers und etwas Mehl zu Dampfl gesetzt), etwas Salz und lauem Obers, knetet man gut ab und läßt ihn in der Schüssel gehen. Dann nimmt man den Teig auf das gewärmte bemehlte Brett, theilt ihn in drei Stücke von verschiedener Größe, flicht aus dem größten einen vierfachen Zopf, aus dem kleineren einen dreifachen und aus dem kleinsten einen zweifachen. Man legt sie auf dem Bleche übereinander, bestreicht den Teig, nachdem er gegangen, mit Ei und drückt in jeden vorstehenden Theil eine abgezogene halbe Mandel.

Mit Mandeln. Zu obigem Teig gibt man beim Abkneten auf dem Brette noch 14 Deka Mandeln, die man geschält im Ofen etwas getrocknet und nach der Breite in mehrere Stücke zerschnitten hat, sowie Limonienschalen und Muscatblüthe. Man läßt den Teig dann in der Schüssel mit Mehl bestaubt, aber nicht zugedeckt, gut gehen, flicht davon wie oben drei Zöpfe, läßt diesen Stritzel noch gehen und bestreicht ihn vor dem Backen mit Milch.

Mit Pignoli, Rosinen und Citronat. Man bereitet ebensolchen Teig, knetet gestoßenen Anis und statt der Mandeln 7 Deka fein geschnittenes Citronat, 7 Deka Rosinen und 7 Deka Pignoli darunter und flicht davon, nachdem der Teig gegangen ist, einen Zopf, welchen man nach dem zweiten Aufgehen mit Ei bestreicht und mit Mandeln und Zucker bestreut.

Mit Kandiszucker. Zu Teig von $^1/_2$ Kilo Mehl, 2 Deka Hefe mit Milch, 5 Deka Zucker und etwas Mehl als Dampfl, 10 Deka Butter und 3 Eiern, knetet man nach dem ersten Gehen 14 Deka zu erbsengroßen Bröckeln zerschlagenen braunen Kandiszucker, flicht davon einen Stritzel, den man noch besser gehen läßt und mit Ei bestrichen bäckt.

Kleine Anis-Stritzeln. In 42 Deka Mehl bröselt man 7 Deka Butter und macht mit 1 Ei, 1 Dotter, 10 Deka Zucker, gestoßenem Anis, 2 Deciliter Milch, 3 Deka Germ und etwas Salz den Teig auf dem Brette zusammen, flicht davon kleine dreifache Zöpfe, drückt die Enden der Stritzeln etwas zusammen, läßt sie gut gehen, bestreicht sie, ehe man sie in den Ofen gibt, mit Ei und bestreut sie mit Anis.

Anis-Stritzel als Kranz. Man sprudelt 2 Deka Hefe mit 2 Deciliter lauer Milch und 3 Deciliter Mehl ab, und während es aufgeht, 1 Ei mit 15 Deka Zucker, und mischt 4 Deciliter Mehl, Salz und grob gestoßenen Anis dazu, knetet es auf dem Brette ab und flicht einen Zopf. Man dreht diesen zu einem Kranz zusammen, rührt 1 Dotter mit 1 Löffel Butter und etwas Obers, bestreicht ihn damit und streut Zucker und Anis darauf.

Anis-Krapfeln zu Thee.

Man treibt 14 Deka Butter mit 5 Dottern ab und gibt $1^1/_2$ Deka Hefe, 1 Deciliter Obers, Zucker, Salz und so viel Mehl dazu, daß der Teig wie ein Nockenteig ist. Dann schlägt man ihn ab und läßt ihn aufgehen. Auf das mit Schmalz bestrichene Blech macht man mit einem Löffel Häufchen, bestreut sie mit grob gestoßenem Anis und Zucker und bäckt sie.

Kümmel-Krapfeln zu Thee.

7 Deciliter Mehl, Salz und 14 Deka Butter rollt man mit dem Rollholze, bis es blätterig ist. Dann sprudelt man 2 Deka Hefe mit 6 Eßlöffel Milch, sowie 2 Eier und 2 Dotter ab und macht damit den Teig zusammen, treibt ihn aus und läßt ihn zusammengelegt mit einem Tuche bedeckt $^1/_2$ Stunde liegen und dann treibt man ihn aus, sticht beliebige Formen ab, läßt sie gehen, bestreicht sie vor dem Backen mit Ei und streut Salz und Kümmel darauf.

Oder: Man macht den Teig von 4 Deciliter Mehl, 5 Deka Butter, 2 Deciliter Obers, 1 Deka Germ, etwas Salz und Kümmel. Davon sticht man kleine Krapfeln aus, drückt in die Mitte ein Grübchen und legt in dieses, wenn sie gegangen sind, ein Stückchen Butter, um dieses bestreicht man sie mit Ei und streut Salz und Kümmel darauf. Sie werden auf dem Bleche blaß gebacken und warm servirt.

Stangeln.

Mit Zimmt oder Zuckerglasur. Man macht einen weichen abgeschlagenen Teig von 4 Deciliter Mehl, 1 Ei, 1 Deka Germ, 1 Löffel Zucker, Salz und Milch, formirt sehr dünne, eine Spanne lange Stangeln, legt sie auf das bestrichene Blech und läßt sie aufgehen. Man bestreicht sie mit Ei und streut Zimmt und Zucker darauf und bäckt sie braun und resch. Oder bestreicht sie gebacken mit Wasserglasur.

Mit Anis. Man macht vom ersten oder zweiten Bretzelteige kleinfingerdicke, fingerlange Würstchen, läßt sie auf dem Bleche noch besser gehen, bestreicht sie vor dem Backen mit Eiweiß und streut gestoßenen Anis und Zucker oder verzuckerten Anis darauf.

Mit Salz. Man macht Teig von 4 Deciliter Mehl, 7 Deka Butter, 1 Deka Hefe mit etwas Milch aufgelöst, formt Stangeln in der Dicke und Länge von Bleistiften und legt sie auf das Blech. Wenn sie gegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und streut Salz darauf.

Mit Kümmel. Von 28 Deka Mehl, 2 Dottern, Kümmel, Salz und dem Dampfl von 2 Deka Hefe und Milch macht man einen festen Teig, unter welchen man 10 Deka feste Butter knetet und den man auf dem Brette recht abarbeitet. Dann formirt man davon fingerlange dünne Würstchen, die man, wenn sie gegangen sind, mit Eiklar bestreicht und mit Salz und Kümmel bestreut.

Oder: Man macht den Teig von 15 Deka Mehl, 7 Deka Butter, $1^1/_2$ Deka Hefe mit lauem Wasser aufgelöst, 1 Dotter, etwas Salz und noch so viel Wasser, als das Mehl erfordert, bestreicht sie nach dem Gehen mit Butter und gibt Salz und Kümmel darauf.

Bretzeln.

Mit Vanille oder Anis. Man macht von 28 Deka Mehl, lauem Obers, $1^1/_2$ Deka aufgelöster Hefe, Vanillezucker oder gestoßenem Anis Teig, den man gut knetet. Wenn er sich zu lösen beginnt, arbeitet man 10 Deka Butter dazu. Man schneidet davon nußgroße Stücke, rollt sie mit den Händen zu Stangeln und formirt Bretzeln, indem man ein Stangel rund biegt, die Enden über's Kreuz legt, da, wo sie übereinander liegen, einmal dreht und gegen die Mitte biegt, dann die Spitzen seitwärts auf den Teig drückt. Man läßt sie auf dem Bleche gehen und bestreicht sie mit Ei, ehe man sie in den Ofen gibt.

Zimmt-Bretzeln. Von 4 Deciliter Mehl, eigroß Butter, 1 Dotter, Salz, Zucker, etwas Zimmt, 1 Deka Hefe und frischer Milch macht man den Teig, schlägt ihn gut ab und läßt ihn in der Schüssel gehen. Dann formirt man Bretzeln, läßt sie gehen, rührt 1 Ei mit 1 Löffel Zucker und 1 Kaffeelöffel Zimmt, bestreicht damit die Bretzeln und bäckt sie.

Oder: Man kocht 2 Deciliter gutes Obers mit einem Stücke Zimmt, seiht es über 8 Deka Butter, und verarbeitet dieses lauwarm mit 5 Deka Zucker, 20 Deka Mehl, 1 Deka Germ und etwas Salz zu einem zarten Teige, welchen man gehen läßt, dann zu Bretzeln formirt, wie obige bestreicht und bäckt.

Karlsbader Bretzeln. Von 7 Deciliter Mehl macht man mit 2 Deka Hefe und lauem Obers den Teig nicht zu fest ab, gibt 7 Deka Butter zerlassen dazu und knetet ihn recht fein und glatt, schneidet ihn zu 3 Deka schweren Stücken und läßt sie $^1/_2$ Stunde rasten. Diese formirt man dann so viel als möglich ohne Stauben zu Bretzeln, läßt sie auf dem Bleche gut gehen, bestreicht sie vor und nach dem Backen mit Butter und servirt sie warm zu Thee.

Ursuliner Bretzeln. Zu 28 Deka Mehl nimmt man 2 Deka Hefe und mischt diese mit lauer Milch zur Hälfte des Mehles. Wenn es gegangen ist, macht man mit 4 Deka zerlassenen Schmalzes, 1 Dotter, 7 Deka Zucker, etwas Salz, gestoßenem Anis, dem übrigen Mehle und dem Dampfl einen Teig, den man auf dem Brette $^1/_4$ Stunde knetet und darauf zugedeckt rasten läßt. Der Teig wird zu einer Wurst gerollt, diese zu Stücken von ungefähr 1 Deka geschnitten, die man zu Bretzeln formirt, und wenn sie gegangen sind, ziemlich heiß bäckt.

Gesottene Bretzeln. Hefenteig von 7 Deciliter Mehl, 2 Eiern, 10 Deka Butter, 2 Deka Hefe und lauer Milch knetet man so lange ab, bis er geht, worauf man den Teig zu einer Wurst rollt, zu gleich

großen Stücken schneidet und diese zu Bretzeln formirt. Man gibt sie in siedendes Wasser und nimmt sie, wie sie in die Höhe kommen, mit Kochlöffelstielen heraus, bestreut sie mit Mohn und Zucker oder mit Kümmel und Salz, legt sie auf das Blech und bäckt sie.

Pinza (Oster- und Theegebäck).

Man nimmt 1 Kilo vom feinsten Mehle, 20 Dotter, 28 Deka Schmalz, 28 Deka Zucker, 8 Deka Anis, 1 Deciliter Cyprowein (oder Piccolit), 1 bis 3 Stück Weindampfl oder 4 Deka Hefe und 2 Deciliter Milch. Abends gibt man den gestoßenen Anis in den Wein, damit dieser den Geruch auszieht; den Morgen darauf das Dampfl in die Milch. Wenn es aufgeweicht ist (nach 1 Stunde) seiht man es, rührt ungefähr den vierten Theil vom Mehle dazu und läßt es bis Nachmittag 3 oder 4 Uhr gehen. Nun stellt man einen irdenen Topf in nicht zu heißes Wasser und rührt in diesem den sehr fein gestoßenen Zucker mit den Dottern 1 Stunde lang, worauf man das laue Schmalz und den geseihten Wein nach und nach dazu rührt und dies dann mit einem Messer unter das auf das Nudelbrett gesiebte, ein wenig gesalzene Mehl mischt. Dann arbeitet man auch das Dampfl dazu und knetet den Teig über eine Stunde ab, bis er recht fest wird, dann formirt man davon 2 runde Laibe (oder viele sehr kleine). Man legt sie auf Papier zum Gehen und stellt sie über Nacht in ein warmes Zimmer, wo sie sehr stark aufgehen und bäckt sie des Morgens mit Papier bedeckt ziemlich kühl. Man sendet sie dazu Abends zum Bäcker, da man sie in einem Ofen nicht im Sparherde backen soll. Wenn man sie in den Ofen gibt, bestreicht man sie mit Dottern und macht von der Mitte drei seichte Schnitte in regelmäßiger Entfernung gegen den Rand zu. Die große Oster-Pinza wird mehrere Wochen aufbewahrt und zu Kaffee und Thee gegeben, die kleinen gibt man neugebacken zu Thee.

Apostelkuchen (Brioche).

Man mischt 25 Deka Mehl, 4 Deka Hefe mit Milch oder Wasser zu einem Brei und während er an einer mäßig warmen Stelle aufgeht, macht man auf dem Brette $^1/_2$ Kilo Mehl mit 8 Eiern, 2 Deka Zucker, 1 Deka Salz, einigen Löffeln voll Obers und 40 Deka blätterig geschnittener Butter den Teig ab, gibt das Dampfl dazu und knetet ihn recht gut ab, bis er sich zart anfüllt und an Händen und Brett nicht kleben bleibt. Dann legt man ihn in einen mit Mehl ausgestreuten, etwas erwärmten Topf, bedeckt ihn mit warmen Tüchern und einen Deckel und

läßt ihn ungefähr 10 Stunden ruhig stehen. Dann knetet man ihn leicht ab, nimmt den vierten Theil davon weg, formt aus dem größeren ein rundes Brot, in dessen Mitte man eine Vertiefung drückt und steckt in diese, nachdem sie mit Ei ausgestrichen ist, den kleineren Theil eiförmig geformt, bestreicht den Teig mit Ei und macht in dreifingerbreiter Entfernung schräge Einschnitte und gibt die Brioche gleich in den Backofen, der nicht geöffnet werden darf, so lange die Bäckerei in die Höhe steigt. Zum Ausbacken braucht sie über 1 Stunde, sie muß eine lichtbraune resche Kruste bekommen, zweimal größer werden und sehr leicht sein. Ebenso bereitet man auch kleine Kuchen ganz gleich geformt, nur schneller gebacken, die man meistens lau servirt.

Milchbrot.

Zu $1^1/_2$ Liter Mehl nimmt man 4 Deka Hefe, die man mit Milch und etwas vom Mehl verrührt und aufgehen läßt, 7 Deka Zucker, gestoßenen Anis, etwas Salz, 7 Deka Butter oder Rindschmalz (oder auch 1 Dotter) und so viel als nöthig laue Milch, um einen festen Teig zu machen, welchen man nicht abschlägt, sondern knetet, wie Brotteig, bis er Blasen bekommt und beim Herausziehen der Hände schnalzt. Dann knetet man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Brette gut ab, damit das Brot feinlöcherig wird, formt daraus einen Wecken und legt ihn in ein mit bemehlter Leinwand ausgelegtes langes Körbchen (einen Laib in ein rundes oder eine Schüssel) und deckt ihn mit der Leinwand zu. Wenn er gut aufgegangen ist, stürzt man ihn auf das mit Fett bestrichene bemehlte Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit kalter und nach dem Backen mit warmer Milch,

Oder man nimmt zu $1^1/_2$ Liter Mehl, 4 Deciliter gutes Obers, 3 Deka Hefe, 15 Deka Zucker, 1 Ei, Anis und Salz.

Erdäpfel-Brot zu Kaffee.

Man bratet $^1/_2$ Kilo Erdäpfel, passirt sie und mischt das Durchgetriebene zum Mehl für Milchbrot, macht dieses wie obiges zu Teig, gibt ein paar Dotter und gestoßenen Anis oder Kümmel dazu und knetet ihn recht gut ab. Den gegangenen Wecken bestreicht man vor dem Backen mit Milch.

Für $^1/_2$ Kilo Roggen- und $^1/_2$ Kilo Weizenmehl reibt man fünf große gesottene Erdäpfel und rührt sie mit siedendem Wasser zu einem dünnen Brei ab und macht mit diesem lauwarm das Mehl, 2 Deka Hefe, Salz und Fenchel zu ziemlich festen Teig, den man mit den Händen

knetet. Der Teig wird Abends gemacht, den nächsten Morgen in zwei Wecken geformt und zum Backen auf das Blech gelegt, welches man auf den Rost stellt.

Zwieback.

Grazer Zwieback. Man macht den Teig wie zu obigem Milchbrot ohne Dotter, gibt aber Schnee von 2 Klar dazu und knetet ihn recht gut, bis er Blasen bekommt. Dann nimmt man ihn auf das Brett, rollt ihn mit den Händen zu einer Wurst, schneidet diese zu eigroßen Scheiben, welche man zu fingerdicken Würstchen formirt und schneckenförmig zusammendreht. Diese zusammengedrehten Scheiben stellt man dann fest neben einander so auf das Blech, daß sie zwei Wecken formiren, wobei das Ende der Würstchen immer gegen unten auf das Blech gegeben wird. Dann läßt man sie zugedeckt aufgehen. Ehe man diese Wecken in den heißen Ofen gibt, dann wenn sie halb und wenn sie ganz gebacken sind, bestreicht man sie mit Wasser. Wenn sie einen Tag alt sind, schneidet man davon mit einem großen scharfen Messer bleistiftdicke Schnitten, welche man über eine Schüssel mit gestoßenem Zucker (zu obigem Teige ungefähr 40 Deka) auf beiden Seiten gut bestreut, worauf man sie übereinander legt und 1 Stunde aufeinander liegen läßt, bis der Zucker feucht wird. Dann gibt man sie auf das Blech, stellt dieses in den heißen Ofen und röstet die Schnitten auf beiden Seiten schön braun und legt sie während des Auskühlens aufeinander.

Mit Zimmt oder Anis. Man mischt recht fein gestoßenen Zimmt zu dem Zucker, mit welchem man die Schnitten bestreut. Anis gibt man in den Teig und zum Bestreuen.

Feingeschnittenes Zwieback. Man schneidet dazu die Wecken zu messerrückendicken Schnitten, legt sie mit Zucker bestreut gleichmäßig aufeinander und schneidet das Ganze der Länge nach durch. Dann werden diese schmalen Schnitten ohne Umdrehen braun geröstet.

Ungezuckertes Zwieback. Man macht den Teig mit frischgemolkener Milch, die man lauwarm mit 2 Dottern, 2 Löffel Zucker und gestoßenen Anis abgesprudelt und nebst dem Dampfl von 4 Deka Hefe zu $1^1/_2$ Liter Mehl gibt. Man läßt die Wecken gut gehen und schneidet sie zwei Tage nach dem Backen auf. Die bleistiftdicken großen Schnitten werden ohne Bestreuen mit Zucker auf dem Bleche geröstet.

Vanille-Zwieback. Man macht sehr kleine dünne Teigrollen für die Wecken, damit die bleistiftdicken Scheiben von geschnittenen Wecken nur ungefähr die Größe vom Durchmesser eines Eies bekommen. Man

bestreut diese auf beiden Seiten sehr stark mit Vanillezucker, läßt sie liegen, bis dieser feucht wird und bäckt sie sehr kühl, damit sie ganz weiß bleiben und nur recht fest und trocken werden.

Feines Zwieback. 1 Liter Mehl macht man mit 2 Deka Hefe, ungefähr 3 Deciliter guten Obers, 4 Dottern, 10 Deka Zucker zu Teig, welchen man als Striezel geformt gut gehen läßt, langsam bäckt, dann aufschneidet und wie obige, aber nur wenig röstet.

Preßburger Zwieback. Zu $1^1/_2$ Liter Mehl nimmt man 4 Deka Hefe, 4 Eier, 10 Deka Butter, 7 Deka Zucker und ungefähr 4 Deciliter Milch und macht den Teig so fest, daß man ihn mit den Händen kneten kann. Wenn er recht gut geknetet und fein ist, nimmt man ihn auf das gewärmte Brett, rollt ihn zu einer Wurst, schneidet diese in 6 Theile und jeden in 10 Stücke, welche man mit den Händen zu fingerdicken Würstchen ausrollt und auf dem mit Butter bestrichenen Bleche gehen läßt. Man bäckt sie ziemlich heiß, schneidet sie Tags darauf nach der Länge von seitwärts in zwei Theile, legt sie mit der Schnittseite auf das Blech und bestreicht sie oben mit einer von Eiern und Zucker gerührten Masse, streut gehackte Mandeln und Zucker darüber und bäckt sie.

Siebenbürger Zwieback. Zu Teig von $1^1/_2$ Liter Mehl, 3 Deka Hefe mit 1 Deciliter Milch als Dampfl, 5 Dottern, 10 Deka Zucker, 4 Deciliter Milch und 1 Deciliter lauem Rindschmalz, Anis und etwas Salz gibt man die 5 Klar als Schnee während des Abschlagens. Nachdem der Teig in der Schüssel etwas gegangen ist, gibt man ihn in den ausgeschmierten langen Model und sticht ihn mit dem jedesmal in Butter getauchten Schmarnschäuferl in Stücke, läßt ihn fertig gehen und bestreicht ihn vor dem Backen mit Zucker gerührtem Ei. Die fingerdick abgeschnittenen Stücke läßt man ein paar Tage einzeln liegen, damit sie trocken werden, ehe man sie auf dem Bleche im Rohre braun röstet.

Früchtenbrot (Kletzenbrot).

Feines. 1 Kilo geschält getrocknete Birnen guter Gattung kocht man, und nachdem man sie abgeseiht hat, mit ihrem Safte $^1/_2$ Kilo getrocknete Zwetschken, und läßt den Sud einsieden. Die Birnen schneidet man blätterig, die Zwetschken nach der Länge, dann ebenso 1 Kilo saftige Feigen, 28 Deka Datteln und 1 Kilo große Rosinen (Zibeben), nachdem man von Allem die Stiele und Kerne sorgfältig entfernt und letztere vorher gewaschen hat. Nun gibt man $^1/_2$ Kilo gewaschene Pignolen, 14 Deka gestiftelte Mandeln, 14 Deka Haselnüsse und 28 Deka Wallnüsse, rein

aus den Schalen gesucht und nach der Länge in 4 Theile geschnitten, sowie 14 Deka Arancini und 21 Deka Citronat, länglich geschnitten, dann die feingeschnittene Schale von 2 Limonien und 2 Pomeranzen, Zimmt und Gewürznelken fein gestoßen und 2 Deciliter Rum oder etwas mehr Kirschen- oder Pfirsichgeist oder Vanilleliqueur dazu und läßt es zugedeckt über Nacht stehen. Man mischt dann 14 Deka gestoßenen Zucker dazu und gegangenen Hefenteig wie für Milchbrot, den man zu kleinen Bröcklein zerreißt und unter die Früchte knetet, damit diese gebunden werden, doch darf man nichts davon sehen. Von demselben Teige (von 1 Kilo Mehl) treibt man auch Flecken aus und schlägt in diese die Früchte ein, als kleine oder große Laibe oder Wecken, drückt die Enden des übereinander gelegten Teiges oben gut zusammen und legt sie mit dieser Seite gegen oben in die mit Tüchern ausgelegten Körbchen oder Schüsseln, damit sie beim Stürzen auf das Blech zum Boden kommt. Sie müssen lange gehen und langsam gebacken werden. Wenn man sie in den Ofen gibt und herausnimmt, bestreicht man die Oberfläche mit Milch.

Ordinäres. Man kocht dazu gedörrte Birnen (Kletzen) und Zwetschken, schneidet sie ebenso, sowie Feigen, Zibeben und Nüsse und befeuchtet sie mit Rosoglio oder Kirschengeist, würzt sie mit Zimmt und Gewürznelken und mischt Teig von Milchbrot oder Hausbrot dazu.

Waffeln und Kohlhippen.

Waffeln.

Man rührt 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Vanille recht gut, gibt nach und nach 4 Deciliter dickes Obers, 7 Deka Mehl, 7 Deka zerlassene Butter und Schnee von 4 Klar dazu.

Dann wird das rein ausgewischte Waffeleisen über Feuer gehalten, bis es auf beiden Seiten heiß ist, wieder ausgewischt, dann mittelst einer Feder mit Rindschmalz auf beiden Seiten bestrichen. Nun gibt man ungefähr 3 Löffel voll vom Teige hinein, macht es zu, hält es über helles Feuer und schneidet mit einem Messer das Ausgeflossene weg. Wenn man das Eisen auf beiden Seiten einige Minuten über das Feuer gehalten hat, sieht man nach, ob der Teig schon gelblich gebacken und rollt ihn, dann vom Eisen weg über das Holz von der Straubenspritze.

Mit Mandeln. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 7 Deka recht fein gestoßene Mandeln, 10 Deka Zucker mit Zimmt, Limonienschalen oder Vanille, 7 Deka Mehl, 6 Löffel gures Obers und Schnee von 2 Klar dazu und bäckt sie ebenso.

Mit saurem Rahme. Man rührt 4 Dotter, 10 Deka Zucker mit Geruch und 4 Löffel recht guten sauren Rahm und mischt Schnee von 4 Klar, dann 7 Deka Mehl dazu. Wenn sie wie die vorigen gebacken sind, füllt man, ohne sie zu biegen, Marillensalse in jede Vertiefung und legt sie flach aufeinander.

Germ-Waffeln. Man sprudelt 1 Deka Hefe, 3 Deciliter laues Obers, 6 Deka Zucker und 6 Dotter recht schaumig, gibt 6 Deka Butter lauwarm, Salz, Limonienzucker und 2 Löffel Rum dazu und macht damit 14 Deka Mehl zu einem sehr weichen Teig, den man gut abgeschlagen in der Schüssel gehen läßt. Man bäckt ihn wie die vorigen, gibt auch Salse in die Vertiefungen und servirt die Waffeln warm oder kalt.

Hohlhippen.

In einem tiefen Topf gibt man 3 Dotter, 7 Deka Zucker mit Vanille, 4 Löffel Mehl und nach und nach 4 Deciliter Obers und schägt es mit einem großen Kochlöffel recht gut ab. Dann macht man das Hohlhippeneisen über Kohlenfeuer heiß, wischt es aus, bestreicht es mit weißem Wachse, wischt es mit Löschpapier aus, gibt einen Eßlöffel voll vom Teige hinein, bäckt diesen über Gluth, wie bei den Waffeln angegeben, rollt die Hohlhippe heiß über ein fingerdickes Holz und hält sie so lange darüber, bis sie steif ist.

Karlsbader-Oblaten.

7 Deciliter Mehl, 2 Dotter und 7 Deciliter gute Milch schlägt man recht fein ab. Nun stoßt man 14 Deka Mandeln, 28 Deka Zucker und $^1/_2$ Schote Vanille, verreibt die Mandeln mit dem Zucker im Mörser und mischt es in einer Schüssel mit dem Vanillezucker. Dann macht man das Eisen heiß, streicht es mit Wachs aus, gibt einen guten Löffel voll Teig hinein und bäckt sie wie die vorigen, jedoch auf einer Seite ziemlich blaß. Die Oblaten werden dann auf der brauneren Seite mit warmer Butter bestrichen, darauf mit 1 Löffel voll vom Gemischten bestreut, mit einer bestrichenen Oblate bedeckt und wieder in das nicht zu heiße Eisen gegeben und etwas gebacken, damit der Zucker schmilzt und sie durch und durch semmelfarb werden. Man legt sie dann flach aufeinander und bewahrt sie in einer Schachtel zum Gebrauche auf.

Auf dem Bleche gebackene Hohlhippen.

Mit Anis. Man rührt leichten Schnee von 6 Klar mit 10 Deka fein gestoßenen Zucker ½ Stunde, gibt dann gestoßenen Anis und 7 Deka Mehl dazu, streicht es dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech, streut Zucker und gestiftelte Mandeln darüber und bäckt es im mäßig warmen Rohre. Sobald der Teig am Rande lichtbraun geworden ist, schneidet man diese Theile zu fingerlangen Vierecken und rollt sie heiß vom Bleche weg über ein fingerdickes Holz, mit der oberen Seite gegen außen gedreht. Man nimmt dazu das Blech auf den warmen Herd, so lange man schneidet und aufrollt und gibt es gleich wieder in das Rohr, denn nur heiß lassen sie sich biegen.

Mit Mandeln. Schnee von 6 Klar rührt man mit 14 Deka Zucker und 14 Deka Mandeln und bäckt sie wie obige.

Mit Saft. Schnee von 2 Klar und 14 Deka Zucker rührt man und gibt dabei den Saft und Geruch einer Pomeranze oder Limonie dazu, mischt 2 Löffel Mehl oder 14 Deka fein gestoßene Mandeln dazu und streicht es auf das Blech und beendet sie wie erstere.

Mit Salse. 7 Deka Marillen- oder Hagebutten-Salse rührt man mit 14 Deka Zucker, Schnee von 1 Klar und Saft ½ Limonie und streicht sie ebenso auf wie Letztere.

Mit Dottern. Man rührt Schnee von 3 Klar und 3 Dotter mit 3 Eier schwer Zucker, gibt 2 Eier schwer Mehl dazu, streicht es dünn auf das Blech, streut fein geschnittene Mandeln darüber und beendet sie wie die mit Anis.

Skarnitzen.

Dreieckige Fleckchen von obigem Hohlhippenteige mit Anis oder mit Dottern oder von 14 Deka Zucker, 14 Deka Mandeln mit 3 Klar nur wenig gerührt, dreht man über eine kurze, gespitzte, gelbe Rübe zu Düten (Skarnitzen) und verwendet sie zum Bestecken von Crême, Obersschaum u. dgl.

Vanille-Spähne.

Zu Schnee von 4 Klar rührt man 5 Dotter und 28 Deka Zucker mit Vanille, füllt es in einen Trichter und macht spannlange Streifen auf das Blech, die man gebacken, noch heiß über einen Kochlöffelstiel windet.

Backwerk.

Teige mit Butter.

Erdäpfel-Krapfeln.

Mehlige gute Erdäpfel bratet man, zerdrückt sie und nimmt davon 14 Deka und ebenso schwer Zucker, Butter und Mehl und macht dies mit 2 bis 6 Dottern mit Limonien- oder Vanillegeruch zu Teig, treibt ihn aus, sticht ihn mit einem kleinen Krapfenstecher zu Fleckchen aus, die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Mit Salz und Kümmel. Man macht den Teig ohne Zucker, nimmt 1 Dotter und etwas Salz, treibt ihn messerrückendick aus, sticht ihn zu kleinen runden Fleckchen, die man mit Ei bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut, bäckt.

Kastanien-Stangeln.

Große Kastanien werden gesotten und passirt, mit gleich im Gewichte Butter, Zucker und Mehl gemischt und mit Dottern zu Teig gemacht. Man schneidet ihn zu nußgroßen Stücken, die man zu fingerlangen Würstchen formirt, bäckt, dann mit warmer Glasur bestreicht.

Nuß- und Haselnuß-Stangeln.

Zu 14 Deka geschält gestoßenen Haselnüssen oder Nüssen gibt man ebenso schwer Zucker, Butter und Mehl und macht es mit 2 Dottern wie obige zu Stangeln.

Stricknadeln.

Teig wie für Butterpretzeln, doch ohne Zucker, läßt man an einem kühlen Orte rasten, macht davon sehr dünne Stangeln, die man mit Ei bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut bäckt.

Mandelstritzeln ohne Ei.

Man stoßt nach und nach 14 Deka Mandeln fein, wobei man von 14 Deka gestoßenem Zucker dazu gibt und recht fein verreibt, bröselt 14 Deka Butter mit 14 Deka Mehl ab, macht beides mit Saft und Schalen $^1/_2$ Limonie zu Teig, den man zu Stücken schneidet. Davon

formirt man zugespitzte, in der Mitte daumenbreite Weckchen, drückt sie mit einem bemehlten Messerrücken nach der Breite ein, bestreicht sie mit Ei und streut Hagelzucker darauf.

Anis-Ringe.

Bröselteig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 7 Deka Zucker 2 hart gesottenen und 1 frischen Dotter und gestoßenem Anis treibt man halbfingerdick aus, sticht ihn zu Ringen ab, die man mit Ei bestrichen in grob gestoßenem Zucker drückt, gestoßenen Anis darauf streut und auf das Blech gelegt, bäckt.

Anis-Stangeln.

Mit Rum. Schnee von 2 Klar, 3 Dotter und 17 Deka Zucker rührt man fast eine Stunde, gibt dabei 2 Löffel Rum dazu, dann $3^1/_2$ Deka zerlassene Butter ohne Säure, etwas gestoßenen Anis und 17 Deka Mehl und läßt es an einem kühlen Orte eine halbe Stunde stehen. Man arbeitet den Teig auf dem bemehlten Brette ab, rollt fingerdicke Würstchen davon die man mit Ei bestreicht, mit Zucker und Anis bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

Mit Obers. Man macht den Teig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, Anis, 4 Dottern und 1 Löffel Obers, läßt ihn auf Eis rasten und macht ebensolche Würstchen.

Bretzeln.

Butter-Bretzeln. 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Limoniengeruch bröselt man ab, macht es mit 2 Dottern ganz leicht zusammen, formirt davon eine Wurst, die man zu nußgroßen Stücken schneidet, kleinfingerdick mit den Händen ausrollt und wie (S. 450) zu Bretzeln formirt. Wenn alle fertig sind, bestreicht man sie mit Ei, drückt diese Seite in groben Streuzucker und bäckt sie.

Mandel-Bretzeln. Man treibt 14 Deka Butter mit 1 Dotter ab, gibt 2 hartgesottene Dotter, 10 Deka Zucker, Limonienschalen, 4 Deka gestoßene Mandeln und 18 Deka Mehl dazu, bestreicht die Bretzeln vor dem Backen mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Anis-Bretzeln. Man rührt 14 Deka Zucker mit 1 Ei recht flaumig, gibt dann gestoßenen Anis, 10 Deka zerlassene Butter und 17 Deka Mehl dazu, macht kleine Bretzeln, die man mit Ei bestreicht und mit gestoßenem Anis und Zucker bestreut bäckt.

Zimmt-Bretzeln. Von 21 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 10 Deka Butter, 1 Löffel Zimmt, 2 Eßlöffel saurem Rahm und 2 Dottern macht man den Teig, bestreicht die Bretzeln mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

Vanille-Bretzeln. Man macht den Teig von 28 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 14 Deka Zucker mit Vanille, 6 hartgesottenen, durch ein Sieb gedrückten Dottern und formirt davon Bretzeln, welche man mit Ei bestrichen und mit Vanille-Zucker bestreut bäckt.

Chocolade-Bretzeln. Aus Teig von 18 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 9 Deka Zucker, 9 Deka Chocolade und 3 Dottern macht man kleine Bretzeln und bäckt sie mäßig warm.

Ursuliner-Bretzeln. Man löst 7 Deka Zucker mit 4 Eßlöffel voll Wein auf und sprudelt damit 1 Ei und 1 Dotter recht gut ab. Dann bröselt man 5 Deka Rindschmalz in 28 Deka Mehl und macht es mit dem Gesprudelten zu Teig, welchen man eine Stunde knetet und eine Weile rasten läßt. Davon formirt man sehr kleine Bretzeln, die man mit Ei bestrichen langsam bäckt.

Mandel-Schnitten.

Man rührt 1 Ei und 4 Dotter mit 14 Deka Zucker, gibt 14 Deka fein geschnittene Mandeln, Vanille- oder Limoniengeruch, 14 Deka Mehl und 14 Deka zerlassene geseihte Butter, ausgekühlt löffelweise dazu, streicht es auf das Blech und bäckt es. Indessen rührt man Schnee von 1 Klar mit 4 Deka Zucker, streicht dies auf die zu Stücken geschnittene zusammengeschobene Bäckerei, streut blätterig geschnittene Mandeln darüber, stellt das Blech damit in das kühle Rohr und nimmt dann die Schnitten auseinander.

Oder: Man bröselt die Butter mit dem Mehle ab, gibt dann Zucker und die Mandeln dazu und macht mit 6 Dottern den Teig zusammen, welchen man kleinfingerdick austreibt, zu fingerbreiten Schnitten schneidet und mit Ei bestrichen und mit feingeschnittenen Mandeln, welche man mit Zucker gemischt lichtgelb geröstet hat, bestreut und bäckt.

Weiche Muskazonen.

28 Deka Backwerkbrösel, 10 Deka Zucker, 7 Deka Butter, Limoniengeruch und geriebene Muscatnuß macht man mit Dottern zu einem weichen Teige, dann mit Mehl fester. Man formirt davon einen Wecken, den man auf das Blech legt, etwas niederdrückt, mit Ei bestrichen und mit Hagelzucker bestreut bäckt und dann zu fingerbreiten Stücken schneidet.

Fenchel-Schnitten.

Von 14 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 10 Deka Butter, 1 Ei, gestoßenem Fenchel und etwas Limonienschalen macht man Teig, den man austreibt, zu Streifen und diese zu Stücken schneidet und mit Ei bestrichen bäckt.

Englisches Biscuit.

Von $^1/_2$ Liter Mehl, 5 Deka Butter, 5 Deka Zucker mit Vanille, 1 Ei, etwas Salz und ungefähr $1^1/_2$ Deciliter roher Milch, macht man Teig, welchen man gut knetet und mit dem Rollholze schlägt, bis er geschmeidig wird. Dann sticht man mit einen kleinen Krapfenstecher Fleckchen aus, die man mit einer Gabel absticht und lichtgelb bäckt.

Vanille-Schifteln.

Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 3 Eiern, 3 Dottern und 21 Deka Zucker mit Vanillegeruch mischt man 21 Deka Mehl, streicht es auf das Blech mit Rand, schneidet es halb gebacken zu Schifteln, nimmt sie gebacken nacheinander weg und gibt Glasur darauf.

Ohne Ei. Man drückt 10 Deka Butter und 17 Deka Mehl mit einem Messer ab, treibt diesen Teig dünn aus, mischt 7 Deka fein geschnittene Mandeln mit 7 Deka Vanillezucker und streut dies auf den mit Ei bestrichenen Teig, schneidet ihn zu Schifteln und bäckt sie licht.

Vanille-Torteletten.

Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab, dann mit 7 Deka Zucker mit Vanillegeruch und 3 hartgesottenen passirten Dottern, mischt 17 Deka Mehl dazu und läßt es an einem kühlen Orte $^1/_2$ Stunde stehen, ehe man den Teig austreibt. Man sticht davon Blatteln und Ringe aus, die man mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut bäckt, dann mit Marillensalse bestreicht und aufeinander setzt.

Limonien-Schifteln.

Man macht Teig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, Saft und Schale einer Limonie und Schnee von 1 Klar, treibt ihn aus und schneidet ihn zu Stifteln. Nach dem Backen bestreicht man sie mit durchsichtigen Limonien-Eis.

Falsche Butterschnitten.

Man macht Bröselteig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 2 hartgesottenen und 1 frischem Dotter, 5 Deka feingeschnittenem Citronat, Zimmt und geriebener Chocolade und treibt ihn stark messerrückendick aus. Man schneidet davon Stückchen wie Brotschnitten zu Thee, bäckt sie auf dem Bleche, gibt dann gelbliches Eis darauf von Eiklar und $^1/_2$ Dotter mit Staubzucker und Pomeranzensaft und abgeriebenen Geruch lange gerührt und trocknet es im kühlen Rohre.

Butterbögen.

Man macht Bröselteig von 15 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, mit Limonienschalen und 10 Deka Butter oder wie Nr. I (Seite 57), mit 4 Dottern, treibt ihn messerrückendick aus und schneidet ihn zu fingerlangen, zweifingerbreiten Stücken. Dann mischt man zu Schnee von 2 Klar etwas Zucker, bestreicht damit die Flecken, streut Zucker und Mandeln darauf, bäckt sie auf dem Bleche und biegt sie noch heiß über die Bogenmödel oder ein Holz.

Karten oder Gleichgewicht.

Man nimmt 3 Eier und so schwer diese sind von Butter, von Zucker und Mehl, treibt die Butter mit den Dottern und Zucker ab, mischt die 3 Klar, zu Schnee geschlagen und das Mehl dazu und streicht es kleinfingerdick auf das Blech, belegt es kartenartig mit Früchten und schneidet es halbgebacken zu Stücken. Als Gleichgewicht mischt man Rosinen in den Teig und bestreut die Oberfläche mit feingeschnittenen Mandeln und Zucker.

Chocolade-Schifteln.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Dottern gibt man 14 Deka Zucker, 14 Deka geriebene Chocolade, Schnee von 2 Klar und 14 Deka Mehl, streicht es halbfingerdick auf das Blech, schneidet es gebacken zu Schifteln und gibt Chocolade-Eis darauf.

Chocolade-Schnitten.

Zu einem Abtriebe wie bei den Karten gibt man 14 Deka geriebene Chocolade, 7 Deka feingeschnittene Arancini, 10 Deka Weinbeerl, 10 Deka Rosinen nnd 10 Deka gestiftelte Mandeln, dann das Mehl und bäckt es wie die Karten

Genueserteig.

Halbmonde. 14 Deka Butter läßt man warm werden, seiht die Säure davon weg und erhält die Butter lau, während man 14 Deka Zucker mit 5 Dottern großer Eier schaumig rührt, worauf man Limonienschalen, 14 Deka Mehl und die Butter löffelweise abwechselnd dazu gibt und zuletzt den Schnee der 5 Klar beimischt. Man streicht dieses stark messerrückendick auf das Blech mit aufgebogenem Rande und sticht es halb gebacken mit einem Krapfenstecher zu Halbmonden aus, bäckt sie fertig, bestreicht sie dann mit zäher Marillen- oder Hagebuttensalse und darüber mit durchsichtiger Glasur.

Glasirte Schnitten. Man schneidet obigen Teig halbgebacken zu daumenbreiten Schnitten, die man erkaltet mit durchsichtiger Glasur überzieht und dann mit weißem oder gefärbtem Eise verziert.

Torte von Genueserteig. Man macht die Masse von 25 Deka Butter, Zucker, Mehl mit 8 Eiern und bäckt in Tortenreifen 3 Blätter. Beim Aufeinandersetzen streicht man über Marillensalse Crême zum Füllen (Seite 51), belegt sie mit gezuckerten Pomeranzenscheiben und überzieht die Torte mit Pomeranzen-Glasur oder gekochtem Chocolade-Eis.

Magdalenen-Schnitten.

Man treibt 12 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt dabei 14 Deka Zucker löffelweise dazu, dann Limonienschalen, 4 Deka feingeschnittene Arancini, Schnee von 3 Klar und 17 Deka Mehl, streicht es auf das Blech, dann leichten Schnee von 2 Klar darauf, streut 10 Deka in feine Scheiben geschnittene Mandeln und 10 Deka Zucker darüber und bespritzt es mit Wasser, bäckt es und schneidet es halbgebacken zu Schnitten.

Für die Torte nimmt man zu 14 Deka Butter, 8 Dotter, 21 Deka Zucker, 6 Deka fein geschnittene Arancini, Schnee von 6 Klar und 28 Deka Mehl und streut von den blätterig geschnittenen Mandeln in die Form und über den Teig.

Pomeranzen-Schnitten.

Mit Mandeln. Zu 10 Deka zerlassener Butter gibt man 10 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, etwas Pomeranzensaft, 7. Deka Mandeln, 3 Dotter, 1 Ei und wenn es gut gerührt ist, 10 Deka Mehl, streicht es auf das Blech, bestreut es mit Zucker und Mandeln und schneidet es gebacken zu gleichgroßen Stücken.

Mit Rum. Man bröselt 21 Deka Butter mit 35 Deka Mehl ab und macht mit 14 Deka Zucker, 3 Dottern, Saft und Geruch einer halben Pomeranze, 1 Löffel Rum und 1 Löffel Obers den Teig schnell zusammen, treibt ihn aus, schneidet ihn zu Schnitten und glasirt sie nach dem Backen mit Pomeranzen-Eis.

Rum-Schnitten.

Mit Pistazien bestreut. Man treibt 10 Deka Butter mit 1 Ei und 3 Dottern ab, mischt 10 Deka Zucker, 5 Deka gestoßene Mandeln, 2 Löffel voll Rum und 10 Deka Mehl dazu und streicht es auf das mit Rand versehene Blech. Man bestreut es mit grob gestoßenem Zucker, gehackten Mandeln und Pistazien und schneidet davon, wenn es beinahe gebacken ist, fingerlange daumenbreite Stücke.

Mit Schnee und Mandeln. Wenn der Teig halb gebacken ist, streicht man Schnee von 2 Klar mit 7 Deka Zucker gemischt auf und streut gestiftelte Mandeln darüber.

Mit Salse und Glasur. Obiger Teig wird ohne Bestreuen gebacken und zu Stücken geschnitten, die man mit Marillensalse, zu der man etwas Rum rührt, zusammenfüllt und mit warmer Glasur überzieht.

Gefüllte Schnitten.

Von Bröselteig. Man treibt 14 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 10 Deka Zucker mit Limoniengeruch und 17 Deka Mehl dazu, macht den Teig leicht zusammen, treibt ihn dünn aus, schneidet davon 2 gleiche Flecken und bestreicht den einen mit Marillensalse. Dann nimmt man den anderen Flecken über das Rollholz und gibt ihn damit vorsichtig über den mit Salse, bestreicht die Oberfläche mit Ei und streut blätterig geschnittene Mandeln und Hagelzucker darüber. Man schneidet davon fingerlange daumenbreite Stücke und bäckt sie.

Mit Chocolade macht man gefüllte Schnitten von 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka geriebener Chocolade, 4 hartgesottenen und 2 frischen Dottern.

Von Genueserteig. Man streicht Genueserteig (Seite 462) auf das Blech, belegt ihn mit frischen oder eingesottenen Marillen oder Pfirsichen zu dünnen Spalten geschnitten, streicht, wenn er halb gebacken und geschnitten ist, Schnee mit Zucker und Haselnüssen gemischt darauf, schiebt die Schnitten auseinander und bäckt sie fertig.

Oder man macht den Teig von 35 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 14 Deka Zucker, Saft von 1 Limonie und 1 Pomeranze, 1 Löffel Rum, 1 Löffel Obers, 3 Dottern, treibt ihn aus und läßt ihn rasten wie Butterteig.

Metternich-Schnitten.

28 Deka Mehl, 14 Deka Butter und 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch bröselt man mit einander ab, macht mit Saft und Schale von $^1/_2$ Limonie, Gewürznelken, 6 hartgesottenen passirten Dottern und einem frischen Ei geschwind den Teig zusammen und treibt ihn halbfingerdick aus. Dann schneidet man ihn zu einem Vierecke, bestreicht dieses mit Marillensalse und legt von Abfällen schief Streifen darüber, die man mit Ei bestreicht und Zucker darauf streut. Gebacken schneidet man es zu länglichen Stücken.

Mandelstritzeln von mürben Teig.

Man macht mürben Teig Nr. II (Seite 57) mit 3 Dottern, treibt ihn aus und schneidet Fleckeln davon, gibt einen Löffel voll Mandelfülle darauf von 10 Deka Zucker mit Vanille, 5 Dottern, 14 Deka Mandeln und Schnee von 1 Klar, schlägt den Teig über wie bei Mandelstritzeln, legt sie über Papier auf das Blech und bäckt sie, dann bestreicht man sie mit Limonien-Eis.

Halbmonde von Bröselteig.

Man bröselt 14 Deka Zucker und 14 Deka Mehl mit 14 Deka Butter und 5 hartgesottenen Dottern ab, knetet den Teig schnell zusammen und treibt ihn stark messerrückendick aus. Dann sticht man ihn mit einem großen Krapfenstecher zu Halbmonden aus und bäckt sie auf dem Bleche, füllt dann je 2 und 2 mit Marillensalse zusammen und bestreicht sie mit durchsichtigem Limonien-Eis.

Wirthschafts-Kipferl.

Zu 35 Deka Mehl mischt man 14 Deka Zucker, Limonienschalen und etwas Salz, bröselt 25 Deka Butter damit ab und macht mit 2 Dottern schnell den Teig zu einer Wurst, die man in nußgroße Stücke schneidet. Man rollt diese zu Kipfeln, die man mit Ei bestreicht und in Mandeln mit Zucker gemischt drückt und schnell bäckt. Dann kann man je zwei gleiche mit Salse zusammen füllen.

Wirthschafts-Torte.

Man macht aus obigen Teig zwei gleichgroße runde Blätter, bestreicht eines mit Aepfelsalse, legt das zweite darauf und bäckt es über eine Stunde mit mehr Unter- als Oberhitze.

Vanille-Kipferl ohne Ei.

Bröselteig von 25 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 10 Deka fein gestoßenen Mandeln und 7 Deka Zucker schneidet man zu nußgroßen Stückchen, formirt gespitzte Würstchen, biegt sie kipfelartig und bäckt sie kühl und licht. Heiß vom Blech genommen, dreht man jedes Kipferl gleich in Vanillezucker und legt sie auf Papier zum Auskühlen.

Kolatschen von Bröselteig.

Bröselteig Nr. III—IV oder V, Seite 58, treibt man aus, sticht große Rundungen ab, gibt Eingesottenes darauf und schlägt den Teig von 3 Seiten gegen die Mitte zusammen. Den umgebogenen Teig bestreicht man mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Oder man sticht von Bröselteig Nr. IV kleine runde Krapfeln aus, bestreicht sie mit Schnee, streut Mandeln mit Zucker gemischt darauf, legt sie auf das Blech und macht in der Mitte einen Eindruck. Nach dem Backen gibt man in diesen Kirschen- oder Weichselfleisch.

Husaren-Krapfeln.

14 Deka Butter treibt man mit 2 Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker mit Vanille und 17 Deka Mehl dazu. Wenn man davon kleine Kugeln gemacht hat, drückt man in jede eine Vertiefung, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf. In die Vertiefungen gibt man, wenn sie gebacken sind, eingesottene Ribisel.

Dotter-Krapfeln.

Teig von 20 Deka Mehl, 6 hartgesottenen Dottern, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker und Limonienschalen sticht man zu runden Krapfeln aus und überstreicht sie nach dem Backen mit Wasserglasur.

Bröselteig-Schüsselchen.

Man treibt 17 Deka Butter mit 1 Dotter ab und gibt 10 Deka Zucker, 2 Deka süße und 4 Stück bittere Mandeln fein gestoßen und 14 Deka Mehl dazu. Man treibt den Teig messerrückendick aus, sticht Fleckeln aus und legt diese über die auf das Backblech gestürzten kleinen Blechformen. Gebacken nimmt man die auf solche Weise erhaltenen Schüsselchen ab. Erkaltet füllt man sie mit eingesottenen Früchten, oder über Marillensalse mit kalter Crème, oder mit Obersschaum.

Früchten-Krapfeln.

Bröselteig (Nr. I, Seite 57) treibt man wie Butterteig aus, gibt eingesottene Früchte wie bei den Polsterzipfeln darauf, bestreicht ihn um dieselben mit Ei, schlägt den Teig über und radelt ihn ab. Man bestreicht die Oberfläche mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt sie.

Kreidenknödel.

Von ausgetriebenen mürben Kuchenteig mit Zucker (Seite 57) schneidet man kleine Fleckchen, legt eingesottene Weichsel oder Kirschen, oder Stückchen von Marillen oder Pfirsichen in die Mitte, schließt den Teig darüber, drückt ihn zu einer Kugel, legt diese Kugeln mit der glatten Seite gegen oben auf das Blech und bäckt sie. Heiß vom Blech genommen, bestreicht man sie oben mit Wasser und bestreut sie mit Vanillezucker.

Kleine Kuchen.

Mazarins. Zu einem Abtriebe von 14 Deka Butter, 5 Dottern, 21 Deka Zucker gibt man 14 Deka mit 1 Ei gestoßene Mandeln, 5 Deka fein geschnittenes Citronat, 1 Deciliter gutes Obers, 14 Deka Mehl und den Schnee der 5 Klar und bäckt es in sehr kleinen Formen.

Sandkuchen. 12 Deka Butter treibt man mit 1 Dotter, dann 14 Deka Zucker mit Limoniengeruch ab, mischt Schnee von 1 Klar und 14 Deka Mehl dazu und macht nußgroße Häufchen auf das Blech.

Krapfeln von Winterteig.

Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab und gibt 7 Deka Zucker mit Limonien- oder Pomeranzengeruch und 17 Deka Mehl dazu, macht es auf dem Brette schnell zusammen, treibt diesen Teig aus und sticht ihn mit einem kleinen Krapfenstecher zu Fleckchen und Ringen. Man bestreicht sie mit Ei, legt die Ringe darauf, bestreut sie mit Mandeln und Zucker und gibt nach dem Backen Salse in die Mitte.

Halsenaugen von Bröselteig.

Bröselteig Nr. V (Seite 58) treibt man kleinfingerdick aus, sticht ihn zu Blättchen und Ringen aus und legt sie mit Ei bestrichen aufeinander. Man bestreicht sie mit leichtem Schnee, bestreut sie dick mit Zucker, spritzt Wasser darauf und gibt nach dem Backen Gelée in die Mitte.

Torteletten von Bröselteig.

Man macht Bröselteig Nr. III oder IV mit Rum (Seite 58), treibt ihn federkieldick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher zu runden Fleckchen, bestreicht den Rand mit Ei, belegt sie mit eingesottenen Früchten, macht ein Gitter von Teigstreifen darüber und einen Ring herum und bestreicht dieses vor dem Backen mit Ei.

Mit Windmasse. Auf Fleckchen von Bröselteig streicht man, wenn sie halb gebacken sind, zähe Marillen- oder Hagebuttensalse und darüber gezuckerten Schnee und bestreut ihn mit Zucker und Mandeln.

Mit Weichseln. Man treibt 14 Deka Butter mit 1 Dotter und 8 Deka Zucker ab, gibt Limonienschalen, Zimmt und 14 Deka Mehl dazu, füllt es in kleine Reife von Blech, auf doppeltes Papier gestellt, legt in die Mitte eine eingesottene Weichsel und bäckt sie nicht zu warm.

Bröselteig Nr. VI ohne Ei mit Saft und Schalen einer Limonie treibt man federkieldick aus, sticht runde Fleckchen aus, bestreicht sie mit

Salse und macht ein Gitter von Teigstangeln darüber, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie kühl.

Von Teig ohne Zucker. 14 Deka Butter treibt man flaumig ab, rührt dann 3 hartgesottene zerdrückte Dotter, von 1/2 Limonie Saft und Schalen, etwas Salz, Muskatnuß und Gewürznelken und 14 Deka Mehl dazu, worauf man den Teig etwas abarbeitet, messerrückendick austreibt und zu Blättchen und Ringen aussticht. Man bäckt sie mit Ei bestrichen und mit groben Zucker bestreut, füllt sie mit Salse zusammen und bestreut sie mit Vanillezucker.

Torten von Bröselteigen.

Man macht Bröselteig Nr. III oder V (Seite 58) oder wie für Metternich-Schnitten oder Butterbretzeln, jedoch von größerer Menge, schneidet ihn zu 4 gleich großen Stücken, treibt diese rund aus, schneidet sie nach einem Tortenblatte gleich, bestreicht ein Blatt mit Ei und streut Mandeln und Zucker darauf. Auf dem Bleche gebacken setzt man die Blätter mit verschiedener Salse bestrichen aufeinander.

Mit Gitter. Von 35 Deka Mehl, 28 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 2 Dottern, Limoniensaft und Schalen macht man Bröselteig, treibt ihn kleinfingerdick aus, schneidet ein Blatt heraus, bestreicht es mit Salse und flicht von Teigstangeln ein Gitter darüber, wie bei der Linzer Torte, bäckt es mit Ei bestrichen und streut Zucker darüber.

Oder man treibt 28 Deka Butter mit 6 Dottern ab und macht dies mit 28 Deka Zucker und Saft und Schalen 1 Limonie und 28 Deka Mehl zu Teig.

Mit Schnee und Nüssen. Aus 28 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 12 Deka Zucker mit Geruch und 2 frischen oder 4 hartgesottenen Dottern macht man 3 Blätter und wenn sie beinahe gebacken sind, streicht man Marillensalse, dann gut gezuckerten Schnee, dem man fein geschnittene Nüsse oder Haselnüsse beimischt, fingerdick darauf, bäckt diesen kühl, setzt die Blätter etwas weich aufeinander und stellt die Torte nochmals in den Ofen.

Vanille-Torte ohne Ei.

Von 21 Deka Butter, 21 Deka Mehl, 10 Deka Zucker mit viel Vanille, 10 Deka fein gestoßenen Mandeln macht man einen Teig, den man zu drei gleich großen Blättern austreibt und eines mit Zucker und Mandeln bestreut. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man zwei mit Eingesottenem, setzt das mit Mandeln darauf und bestreut es mit Vanille-Zucker.

Propheten-Kuchen.

Man bröselt 14 Deka Butter mit 14 Deka Mehl ab, gibt 7 Deka fein geschnittene Mandeln, 10 Deka Zucker, 1 Dotter, von $^1/_2$ Limonie Saft und Schalen, dann 1 Eßlöffel voll Obers dazu und macht den Teig leicht zusammen. In 3 Stücke geschnitten, treibt man ihn gleichgroß schön rund aus, bestreut ein Blatt dick mit Mandeln und Zucker und bäckt es nicht zu stark. Zwei mit Salse bestrichene Blätter setzt man aufeinander und das mit Mandeln bestreute darauf.

Englischer Plume-Kuchen.

Man mischt 28 Deka gewaschene Rosinen, 7 Deka gestiftelte Mandeln, 14 Deka Citronat, 7 Deka Feigen und 7 Deka Datteln fein geschnitten zusammen, befeuchtet es gut mit Rum und läßt es zugedeckt über Nacht stehen. Dann treibt man 28 Deka Butter mit 4 Dottern recht flaumig ab, rührt 14 Deka Zucker nach und nach dazu, dann Muskatblüthe und Zimmt, Gewürznelken, den Schnee von 4 Klar und gibt das Gemischte und 28 Deka Mehl dazu. Man bäckt es in dem mit Papier ausgelegten langen Model mäßig warm ungefähr $1^1/_2$ Stunde lang. Dieser Kuchen hält sich wochenlang saftig und darf die ersten Tage nicht angeschnitten werden.

Blitz-Kuchen.

Man treibt 2 Eier schwer Butter mit 3 Dottern und 3 Eier schwer Zucker ab und gibt Limoniengeruch, Schnee der 3 Klar und 2 Eier schwer Mehl dazu, macht davon 2 Blätter, bestreicht sie mit Ei, bestreut eines mit Mandeln und gestoßenem Kandiszucker und setzt sie gebacken mit Salse bestrichen aufeinander.

Oder: Man nimmt zu 25 Deka von Butter, Zucker und Mehl 2 Eier.

Weichsel-Torte.

28 Deka fein geschnittene Mandeln mischt man mit 14 Deka Zucker, Saft und Schale von $^1/_2$ Limonie und läßt es eine Weile stehen. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 1 Ei ab, gibt das Gemischte dazu, füllt mehr als die Hälfte in den Tortenreif, belegt es mit eingesottenen Weichseln und macht vom übrigen Teige um jede Weichsel einen Ring.

Pomeranzen-Torte.

5 Deka Butter treibt man mit 3 Dottern ab, rührt 28 Deka mit Saft einer halben Pomeranze gestoßene Mandeln damit noch $^1/_4$ Stunde

lang, stoßt 28 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch einer Pomeranze mit 6 hartgesottenen Dottern und mischt diesen Zucker und 5 Deka Mehl leicht dazu. Man bäckt es im Tortenreife und überzieht die Torte mit Pomeranzen-Glasur.

Rum-Torte.

Zu einem Abtriebe von 28 Deka Butter, 3 Eiern, 4 Dottern und 28 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch gibt man 3 Löffel Rum und 2 Löffel Ruster Ausbruchwein und 24 Deka Stärkemehl. Man bäckt davon 2 Blätter, setzt sie mit Salse gefüllt aufeinander und überzieht sie mit warmer Glasur.

Punsch-Torte.

Man rührt 6 Dotter und 5 Eier, schwer Zucker mit Limonien- und Pomeranzengeruch, gibt dann 2 Eier schwer Butter geschmolzen, Schnee von 5 Klar und 3 Eier schwer Stärkemehl dazu und bäckt davon zwei Blätter. Erkaltet befeuchtet man sie mit Maraschino-Liqueur und Pomeranzensaft, bestreicht eines mit Marillensalse und überzieht die Torte mit Punsch-Eis.

Oder man schlägt für schnellen Verbrauch 3 Dotter, 12 Deka Zucker und $^1/_4$ Liter Punschextrakt zu Schaum und gibt ihn über die Torte.

Puffer-Torte.

Mit dem Wiegemesser schneidet man 10 Deka frische Butter in 10 Deka Mehl so lange, bis es wie feine Gräupchen aussieht. Dann rührt man 14 Deka Zucker mit 6 oder 7 Dottern recht schaumig und mischt die Butterbrösel und 7 Deka Mandeln und 7 Deka Korinthen, beliebiges Gewürz und Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es in einem Tortenreife $^3/_4$ Stunden lange bei mäßiger Hitze.

Königs-Kuchen.

Man treibt 14 Deka Butter mit 4 Dottern und 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Löffel Rum ab und gibt 7 Deka gestiftelte Mandeln, Schnee der 4 Klar, 7 Deka Rosinen, 7 Deka fein geschnittenes Citronat und 14 Deka Mehl dazu, bäckt es im Tortenreife und bestreut den Kuchen mit Zucker.

Reis-Kuchen.

Zu einem Abtriebe von 14 Deka Butter, 4 Dottern, 14 Deka Zucker gibt man $^1/_2$ Deka bittere Mandeln sehr fein gestoßen, etwas

Muscatnuß und von $^1/_2$ Limonie die Schale. Nachdem dies $^1/_2$ Stunde gerührt wurde, mischt man 14 Deka Reismehl (Haarpuder) und zuletzt Schnee von 3 Klar dazu, füllt es in einen Tortenreif und bäckt es mit mehr Unter- als Oberhitze nicht sehr heiß. Den gestürzten erkalteten Kuchen durchschneidet man, setzt ihn mit Salse bestrichen wieder zusammen und bestreut ihn mit Vanillezucker oder überzieht ihn mit Glasur.

Wiener-Torte.

Man treibt 21 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 21 Deka Zucker mit Limoniengeruch, Schnee von 5 Klar und 20 Deka Mehl dazu, bäckt es in 3 Tortenreifen. Erkaltet durchschneidet man jedes Blatt, setzt sie mit verschiedenen Salsen bestrichen aufeinander und überzieht die ganze Torte mit Chocolade-Glasur. Sie erhält sich sehr lange gut.

Polnischer Kuchen.

Man treibt 14 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker, 7 Deka fein gestoßene Mandeln, 14 Deka Mehl und Limonienschalen oder Vanille dazu und bäckt es dann in einem Tortenreife. Indessen schlägt man 2 Klar zu festem Schnee, rührt ihn mit Zucker wie dickes Eis, gibt Limonienschalen und 5 Deka fein geschnittene Mandeln und 1 Kaffeelöffel voll Mehl dazu, streicht ihn auf den beinahe gebackenen, mit Marillensalse bestrichenen Kuchen und bäckt ihn fertig.

Citronat-Kuchen.

Man treibt 14 Deka Butter mit 10 Deka Zucker und den Saft 1 Limonie ab, gibt die feingeschnittenen Schalen, 14 Deka fein geschnittenes Citronat, etwas Muscatnuß gerieben, 28 Deka gestoßene Mandeln und 7 Deka Mehl dazu und macht davon ein Blatt in einem Tortenreife. Wenn es halb gebacken ist, bestreicht man es mit Salse und darüber mit Schnee von 2 Klar, mit 10 Deka Zucker gemischt, bestreut diesen stark mit gehackten Mandeln und Zucker und bäckt es fertig.

Pistazien-Torteletten.

Teig von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 14 Deka gestoßenen Mandeln, 14 Deka gestiftelten Pistazien, 2 Dottern und Limoniensaft treibt man kleinfingerdick aus, sticht runde Blätter aus und bestreicht sie mit Salse. Man legt von den dünn ausgetriebenen Abfällen ein Gitter darüber, bestreicht dieses mit Ei und bäckt sie.

Linzer-Torte und Torteletten.

Linzerteig. Man bröselt 14 Deka Butter mit 14 Deka Mehl ab, mischt 3 hartgesottene, passirte Dotter, 14 Deka Zucker, 14 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, Neugewürz, von 1/2 Limonie Saft und Schalen und 1 frischen Dotter mit dem Messer dazu und arbeitet den Teig mit den Händen nur kurz ab.

Man treibt den Teig kleinfingerdick aus, schneidet nach der Größe des Tortenreifes eine runde Platte, bestreicht diese, auf das Blech gelegt, am Rande mit Ei, übrigens mit Himbeer- oder Ribisel- oder Marillensalse und flicht von mit den Händen ausgerolltem Teige ein Gitter darüber. Man legt dazu ein Teigstangel in die Mitte darauf, ein zweites über's Kreuz, aber etwas schräge, dann zwei über dieses in der Richtung des ersten fingerbreit von demselben entfernt. Dann zwei in gleicher Richtung mit dem zweiten, wo man das erste an den Händen aufheben muß, ehe man sie hinlegt. So fort belegt, wird es geflochten und die mit Salse vorschauenden Zwischenräume sollen fingerbreite verschobene Vierecke bilden. Nun biegt man um das am Rande gleichmäßig abgeschnittene Gitter eine Teigrolle, bestreicht die Oberfläche mit abgeschlagenem Ei und gibt einen Tortenreif oder einen Streifen starken Papieres zweimal herum, dessen Enden man mit Mehlkleister anklebt. Wenn man die Torte aus dem Ofen nimmt, bestreut man sie mit Zucker und gibt noch frische Salse von derselben Gattung zwischen das Gitter.

Torteletten macht man ebenso von dünner ausgetriebenem Teige.

Brauner Linzerteig. Man macht den Teig wie obigen von 28 Deka Butter und 28 Deka Mehl bei 14 Deka von Zucker und Mandeln, dem gleichen Gewürz, Saft und Schalen einer ganzen Limonie, 2 rohen Dottern und 7 Deka geriebener Chocolade.

Gerührter Linzerteig. Man treibt 28 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt Saft und Schalen 1/2 Limonie, die Schalen 1/2 Pomeranze, 28 Deka Zucker, 28 Deka geschälte, beim Stoßen mit Wasser befeuchtete Mandeln und 28 Deka Mehl dazu. Das über Eingesottenes geflochtene Gitter bestricht man mit Eiklar, streut feinen Hagelzucker darauf und gibt den Reif herum.

Weißer Linzerteig ohne Ei. Beim Abtreiben von 28 Deka Butter gibt man 1 Eßlöffel kaltes Wasser und Saft und Schalen von 1 Limonie, dann 28 Deka Zucker mit Vanille und 28 Deka abgezogene, beim Stoßen mit Wasser befeuchtete Mandeln und 28 Deka Mehl dazu und beendet sie wie die vorige.

Gewürz-Krapfeln.

Von 10 Deka Butter mit 14 Deka Mehl abgebröselt, 14 Deka Zucker, etwas Zimmt, Neugewürz, Gewürznelken, Ingwer, Limonienschalen, 14 Deka abgezogenen, mit Eiweiß gestoßenen Mandeln und 2 Dottern macht man Teig nur schnell zusammen. Ziemlich dünn ausgetrieben sticht man ihn mit Formen aus, bäckt die Krapfeln kühl und bestreicht sie mit Wasserglasur.

Ringe.

Man macht Bröselteig oder Linzerteig oder Teig wie für Nußkrapfeln, schneidet nußgroße Stücke davon, rollt diese zu Würstchen, dreht sie zu Ringen, bestreicht sie mit Ei und streut Mandeln und Zucker darauf.

Nuß-Schifteln.

Ziemlich fester Bröselteig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 1 Löffel Zucker und 1 Ei wird messerrückendick ausgetrieben und auf dem Bleche halb gebacken. Indessen rührt man Schnee von 5 Klar mit 14 Deka Zucker über dem Feuer im Schneebecken mit der Ruthe beständig fort bis es ziemlich fest wird, worauf man 14 Deka grob gehackte Nüsse darunter mischt und es auf den Teig streicht. Wenn es lichtgelb gebacken ist wird es heiß in Schifteln geschnitten und noch etwas in das Rohr gestellt.

Nuß-Krapfeln.

Von Butter, Zucker, Mehl, Nüssen, von jedem 14 Deka, macht man mit 2 Dottern, Limoniensaft, Pomeranzenschalen, Zimmt und Gewürznelken einen Teig, den man kleinfingerdick austreibt, mit einem Krapfenstecher aussticht und mit einem bemehlten Messerrücken kleinwürfelig eindrückt, mit Ei bestreicht und mit Zucker und Zimmt bestreut bäckt.

Oder: Man treibt den Teig dünner aus, sticht ihn zu kleinen Blättchen und Ringen aus und gibt nach dem Backen Eingesottenes in die Mitte.

Nuß-Kuchen.

Man treibt 10 Deka Butter mit 2 Eiern, 2 Dottern und 14 Deka Zucker ab, mischt 14 Deka Mehl dazu und füllt es in einen Tortenreif. Zugleich rührt man 2 Klar, 10 Deka Zucker und 7 Deka fein gestoßene Nüsse, streicht es auf das Vorige und bäckt es langsam. Oder man macht ihn von Nüssen wie den Propheten-Kuchen.

Nuß-Torten.

Mit Glasur. Zu einem Abtriebe von 28 Deka Butter, 4 Dottern und 28 Deka Zucker gibt man Schnee von 4 Klar, 21 Deka fein geschnittene Nüsse und 7 Deka Mehl. Gebacken und erkaltet überzieht man die Torte mit warmer Glasur und ziert sie mit Früchten.

Mit gesulztem Obersschaume. Teig aus 40 Deka Mehl, 28 Deka Butter, 28 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, 28 Deka Nüssen und 4 Dottern treibt man zu 4 Blättern aus und bäckt sie mit Ei bestrichen. Wenn die Blätter kalt sind, schlägt man 3 Deciliter dickes Obers zu Schaum, mischt Zucker und $1^1/_2$ Deka aufgelöste Gelatine dazu und stellt es $^1/_2$ Stunde auf Eis. Man streicht dieses, wenn es sich sulzt, zwischen die Blätter und oben darüber.

Mit Salse und spanischen Wind. Von Nüssen anstatt Mandeln, wie nachfolgende braune Mandeltorte im Reife gebacken und durchschnitten, oder wie brauner Linzerteig in Blättern, setzt man mit Ribiselsalse bestrichen und einem Blatte und Gitter von spanischen Wind aufeinander.

Mandel-Torten.

Französische Mandeltorte. Zu Abtrieb von 12 Deka Butter, 6 Dottern und 21 Deka Vanillezucker, rührt man nach und nach 14 Deka geschälte, fein geschnittene Mandeln und Limonienschalen, dann Schnee von 5 Eiweiß und 9 Deka Mehl. Man füllt es in den mit Papier ausgelegten Tortenreif und bäckt es sehr langsam. Vollkommen kalt gestürzt, wird die Torte zweimal durchschnitten und mit Marillensalse bestrichen aufeinander gesetzt. Dann macht man von spanischen Wind mit Vanille-Zucker ein netzartiges Gitter darauf, bäckt es und gibt Marillensalse zwischen das Gitter.

Mit Pomeranzenglasur. Zu 21 Deka abgetriebener Butter, rührt man nach und nach 6 Dotter und 21 Deka Zucker mit Limonien- und Pomeranzenschalen, dann 28 Deka geschälte, fein gestoßene Mandeln und mischt zuletzt nur leicht $5^1/_2$ Deka Stärkmehl dazu. Wenn man die Hälfte im Tortenreif gleichgestrichen hat, gibt man dünnblätterig oder fein geschnittene, eingesottene Nüsse, dann den übrigen Teig darauf und streicht ihn gleich. Langsam gebacken und erkaltet überzieht man die Torte mit Pomeranzenglasur.

Braune Mandeltorte als Rehrücken. Man reibt 14 Deka Chocolade, läßt davon etwas zum Beeisen, erweicht das übrige mit etwas von 14 Deka Butter und treibt sie dann mit der Butter, 6 Dottern

und 14 Deka Zucker mit Limonienschalen ab. Dann gibt man 14 Deka fein geschnittene Mandeln, Schnee der 6 Klar und 7 Deka Brotbrösel mit Rum oder Kipfelbrösel mit Obers befeuchtet dazu. Man bäckt es in dem mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Rehrücken-model, gibt Marillensalse in die Vertiefung und überzieht das Ganze mit Chocolade-Eis, welches mit Eiweiß und Limoniensaft gerührt ist und gibt theilweise weißes Eis wie Rahmbeguß darüber, streut, so lange es noch feucht ist, in Zuckerwasser gekochte, länglich geschnittene Limonienschalen darauf und besteckt den Rücken wie gespickt mit dick stiftelig geschnittenen etwas mit Zucker gerösteten Mandeln.

Haselnuß-Torte.

Zu 17 Deka flaumig abgetriebener Butter rührt man nach und nach 7 Dotter, 1 Ei, 28 Deka Zucker, 28 Deka fein gestoßene Haselnüsse, Saft von $^1/_2$ Limonie, Vanillezucker, dann Schnee der 7 Klar und 7 Deka Mehl und bäckt davon 2 Blätter.

Kastanien-Torte.

10 Stück sehr große gebratene Kastanien (Maronen) schält man und reibt sie nach gänzlichem Erkalten auf dem Reibeisen, treibt sie durch ein Sieb und gibt sie nebst 7 Deka gestoßenen Mandeln, Zimmt und Limonienschalen zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 5 Dottern, 7 Deka Zucker, dann den Schnee von 3 Klar dazu. Man füllt es, mit eingesottenen Quitten unterlegt, in den Tortenreif, bestreicht die Oberfläche mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt sie nicht zu heiß.

Mohn-Torte.

Man bäckt im Reifmodel ein Blatt von Bröselteig, wie Nr. V (Seite 58), rührt indessen 14 Deka Zucker mit 8 Dottern, mischt Vanille, 14 Deka in einer Kaffeemühle geriebenen Mohn und den Schnee von 6 Klar dazu, streicht es auf dem halbgebackenen Teig und bäckt es kühl fertig.

Oder: Man kann auch 4 Deka feingeschnittenes Citronat dazu mischen, das Gerührte in einem ausgeschmierten, mit Mehl ausgestaubten Model backen und erkaltet mit Chocolade-Eis überziehen.

Mohn-Torteletten.

Man legt kleine Formen mit Bröselteig Nr. VI (Seite 58) aus, gibt die Fülle hinein, bäckt sie nicht zu warm und überzieht sie, wenn

sie gestürzt und ausgekühlt sind, mit Wasserglasur. Zur Fülle rührt man 3 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt 14 Deka fein gestoßenen Mohn, 5 Deka geklärte Butter lauwarm, 3 Löffel voll sehr gutes Obers, 7 Deka Weinbeerln, Zimmt oder Vanille und den Schnee von 3 Klar dazu.

Kaffee-Torte.

Man schlägt im Becken über heißem Wasser 21 Deka Zucker, 6 ganze Eier und 6 Dotter, bis es dick und schaumig ist, dann von der Wärme genommen, bis es kühl ist, gibt 21 Deka Mehl, 10 Deka lauwarme Butter ohne Säure und sehr stark bereiteten schwarzen Kaffee dazu, daß es braun wird und bäckt es in 2 Reifen. Ausgekühlt werden die Blätter durchschnitten, mit gezuckertem Obersschaume gefüllt, aufeinander gesetzt und mit einem Blatte von spanischem Winde bedeckt.

Chocolade-Torten.

A la Sacher. 15 Deka geriebene Vanille-Chocolade mit 1 Eßlöffel Wasser befeuchtet, läßt man im Rohre weich werden, verrührt sie fein und gibt 15 Deka Butter dazu, die man mit 6 Dottern und 15 Deka Zucker abtreibt. Man mischt dann Schnee von 6 Klar und 15 Deka feines Mehl dazu, füllt es in einen mit Papier ausgelegten weiten Tortenreif und bäckt es $^1/_4$ Stunde bei mäßiger Hitze. Ausgekühlt dreht man die Torte um und bestreicht die glatte Seite mit zäher Marillensalse und übergießt sie mit Chocolade-Glasur (Seite 70) von 7 Deka Chocolade.

Mit Crême. Man macht die Torte von 7 Deka Butter, 6 Dottern, 14 Deka Chocolade, 14 Deka Zucker, Schnee von 6 Klar und 9 Deka Mehl und schneidet sie ausgekühlt in 3 Blätter mit sehr scharfem Messer durch. Dann kocht man 7 Deka Zucker, 10 Deka Chocolade mit 1 Deciliter Wasser dicklich ein, rührt dies während des Auskühlens und gibt 3 Dotter dazu und wenn es ganz kalt ist, nach und nach Schaum von 2 Deciliter Obers. Diese Crême streicht man zwischen die Blätter und über die Torte.

Mit Weichselfleisch. Man setzt zwei Blätter von einer der obigen Tortenmassen mit Weichselfleisch aufeinander, bestreicht den Rand zweifingerbreit mit Maraschinio-Eis und wenn es getrocknet ist, die Mitte mit Chocolade-Glasur. Die Begrenzung belegt man nach gänzlichen Trocknen mit eingesottenen Früchten.

Mit gekochtem Zucker. Man kocht 28 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser bis zum Spinnen, gießt ihn über 28 Deka gestoßene Man-

deln, rührt 14 Deka geriebene Chocolade dazu und dieses zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 4 Dottern, zuletzt Schnee von 3 Klar und bäckt es langsam.

Als Napoleontorte. Man gibt 28 Deka Chocolade zum Erweichen auf dem Bleche in das Rohr, zerdrückt sie dann auf dem Brette mit dem Rollholze und mischt 28 Deka Zucker, 8 Deka Mehl, 28 Deka mit Schalen geriebene Mandeln (siehe Seite 45), von 1 Limonie die Schalen, etwas Gewürznelken und 4 Gramm Zimmt dazu. Nun treibt man 28 Deka Butter mit 5 Dottern (kleiner Eier) ab, rührt obige Mischung und den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in 2 Reifen. Man setzt die Blätter mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur von Vanille-Liqueur.

Chocolade-Würfel.

10 Deka Mandeln mit 21 Deka Zucker fein gestoßen rührt man mit 1 Ei und 5 Dottern, gibt Schnee von 6 Klar dazu und mischt nur leicht 4 Deka Brösel von Hausbrot mit Rum befeuchtet, 7 Deka geriebene Chocolade, 3 Eßlöffel voll geschmalzene Butter und 4 Deka Mehl dazu. Man bäckt es im langen Model oder in einer Papierkapsel, schneidet es ausgekühlt mit einem scharfen Messer zu Würfeln, überzieht sie mit Glasur und macht mit weißem Eis Verzierungen darauf.

Blei- oder Schweizer-Kuchen.

Man schneidet 14 Deka Butter unter 14 Deka Mehl, mischt 14 Deka fein gestoßene Mandeln, 7 Deka Zucker, 4 Dotter und beinahe 1 Deciliter recht gutes Obers dazu. Der Teig muß so weich sein, daß er sich anfangs an Hand und Brett klebt. Nun gibt man Rosinen, Weinbeerl und Citronat von jedem 7 Deka dazu und arbeitet ihn gut ab. Sobald er sich zu lösen beginnt, macht man die Hand rein und trocken, arbeitet ihn auf einer bemehlten Stelle glatt zusammen und formirt ihn zu einer fingerdicken Platte. Auf das Blech gelegt, läßt man ihn an einem kühlen Orte 1 Stunde rasten, worauf man die Oberfläche fingerbreit schiftelförmig anschneidet, mit Ei bestreicht und einen langen Streifen von starkem Papiere herumwindet und am Ende mit Mehlkleister festklebt, damit der Kuchen nicht aus der Form kommt. Dies nimmt man erst weg, wenn er nach dem Backen ausgekühlt ist.

Portugieser-Kuchen.

Man treibt 7 Deka Butter mit 5 Dottern und 14 Deka Zucker ab, rührt 4 Löffel Rum, 4 Deka fein gestoßene Mandeln, Limoniengeruch,

Zimmt, Gewürznelken, 4 Deka fein geschnittenes Citronat, 2 Deka Arancini, 7 Deka Rosinen, 7 Deka Weinbeerl, Schnee der 5 Klar und 10 bis 14 Deka Mehl dazu und bäckt es in einem glatten Model, den man mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt hat. Gestürzt löst man das Papier ab, schneidet den erkalteten Kuchen zu Stücken, schiebt sie wieder zusammen, windet einen Faden herum, überzieht die Oberfläche mit Pomeranzenglasur, trocknet diese und nimmt dann die Stücke auseinander.

Weintrauben-Torte.

In einem Tortenreife bäckt man die Masse, wie zur Genueser-Torte, schneidet diese nach gänzlichem Erkalten mitten durch und legt die zwei Theile mit der gebackenen Seite über mehrfaches Papier auf das Blech. Dann rührt man Schnee von 4 Klar mit Zucker zu leichtem Eise, mischt 14 Deka abgezogene fein gestoßene Haselnüsse dazu und streicht die Hälfte davon auf die Schnittflächen. Man belegt sie nun mit Beeren recht reifer guter Wintertrauben, läßt es im Ofen etwas steif werden, streicht dann die übrige Haselnußmasse darauf, bäckt es im kühlen Ofen fertig und setzt die beiden Theile aufeinander.

Torte von Haidenmehl.

Zu einem Abtriebe von 14 Deka Butter, 4 Eiern und 14 Deka Zucker gibt man 14 Deka mit den Schalen fein geschnittene süße Mandeln, $^1/_2$ Deka bittere, 1 Messerspitze doppelt kohlensaures Natron, 14 Deka feines Haidenmehl und Vanillegeruch und bäckt es in einem Tortenreife. Ausgekühlt durchschneidet man die Torte, um sie mit Marillensalse zu bestreichen.

Sand-Torte.

Man mischt 14 Deka fein gestoßenen Zucker und 14 Deka Kartoffelmehl zusammen und theilt es in 4 Portionen. Dann treibt man 14 Deka Butter mit 4 Eiern ab und gibt bei jedem Ei eine solche Portion vom Gemischten dazu, worauf man es wieder 10 Minuten rührt. Man mischt nun 1 Löffel Rum darunter, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Kartoffelmehl ausgestreute Form und bäckt es 1 Stunde bei mäßiger Hitze. Gestürzt bestreut man die Torte mit Vanillezucker.

Backwerk mit ganzen Eiern und Dottern.

Biscuite (Biskotten).

Feine. Man wiegt 17 Deka Eier und ebenso schwer Zucker und rührt diesen in einer Schüssel mit den Dottern und der Hälfte Klar 1 Stunde lang, dann schlägt man die andere Hälfte der Eiklar zu Schnee, mischt ihn zum Gerührten und zuletzt 14 Deka vom feinsten trockensten Mehle nur ganz leicht dazu. Diese Masse füllt man nun in eine Skarnitze (Seite 68), dreht sie oben gut zu und drückt unten die Luft heraus, dann drückt man auf einen Bogen Papier ein kleines rundes Häufchen, fährt ohne abzubrechen, um zwei Finger breit näher gegen sich und macht wieder durch einen leichten Druck in der Höhe der Skarnitze ein gleichgroßes Häufchen, bricht schnell ab und fährt weiter fort, eine andere Biscuite in gleicher Richtung auf das Papier zu drücken. Man bestreut sie nun durch ein Sieb mit fein gestoßenem Zucker, läßt es an einem kühlen Orte stehen, bis dieser zerflossen ist, schüttelt dann den Zucker vom Papiere, indem man dieses auf einer Seite mit beiden Händen hebt, legt sie auf das Blech und gibt sie in den Ofen. Zur Probe der Hitze soll ein in den Ofen gelegtes Papier sich zusammenrollen, aber in der ersten Minute die Farbe wenig verändern. Wenn sie gebacken sind, dreht man sie um, daß die obere Seite der Biscuite auf das heiße Blech zu liegen kommt. Erkaltet befeuchtet man das Papier mit einem in Wasser getauchten Tuche, legt die Bögen aufeinander, aber Papier an Papier und Biscuiten an Biscuiten, läßt sie eine Weile liegen, dann löst man sie ab, legt sie auf das Blech mit der Bodenseite gegen oben und trocknet sie im Ofen.

Ordinäre. Man schlägt im Becken 14 Deka Eier mit 14 Deka Zucker, mischt dann 14 Deka Mehl dazu und macht sie kleiner.

Indianer-Krapfen.

Das Rohr bedeckt man mit Dachziegeln und zeichnet nach einem Krapfenstecher thalergroße Rundungen auf Papier, welches man auf das Blech legt. Dann macht man Biscuitmasse von 14 Deka Zucker, 6 Dottern, festen Schnee der 6 Klar und 14 Deka Mehl und drückt davon mit einer Düte gleichmäßig hohe Häufchen inner den Strich und bäckt sie ziemlich warm. Erkaltet nimmt man sie mit einem Messer vom Papiere, höhlt sie aus und füllt je 2 und 2 mit geschaumtem, gezuckerten Obers zusammen, taucht sie an eine Gabel gespießt in Chocolade-Eis und hilft sie mit einer zweiten Gabel herausheben, legt sie auf ein Drahtgitter und trocknet sie im Ofen. Am leichtesten und gleichmäßigsten bäckt man solche in kleinen

halbkugelförmigen, unten etwas platten Formen und schneidet, nachdem sie erkaltet sind, zum Füllen etwas heraus.

Mit Kaffeeschaum. Man mischt zum Oberschaum schwarzen Kaffee und überzieht die Krapfen mit Kaffeeglasur.

Mit Crême. Man füllt solche Krapfen mit Vanille- oder anderer kalter Crême zusammen und überzieht sie ebenfalls mit Chocolade- oder Liqueur-Eis.

Biscuit-Krapfeln.

Mit Pomeranzen-Eis. Man macht die Biscuitmasse wie bei den feinen Biscuiten, drückt mit der Skarnitze schöne, gleich große, hohe runde Häufchen auf Papier, wie bei den Biscuiten angegeben und löst sie wie dieselben vom Papiere. Man füllt dann 2 und 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht sie oben mit Pomeranzen-Eis. Oder man bäckt sie wie Indianer-Krapfen in den kleinen Formen.

Mit Vanille. Man schlägt im Becken 4 Eier und 20 Deka Zucker und hält es dabei in heißes Wasser, bis es dick und feinschaumig ist, schlägt es dann außer dem Wasser fort, bis es kalt ist, mischt ganz leicht Vanillezucker und 14 Deka feinstes Stärkmehl dazu, macht kleine runde Häufchen auf Papier und beendet sie wie die vorigen.

Biscuit-Kipfel.

Man rührt 4 Dotter mit 14 Deka Zucker, mischt 4 Klar als Schnee und 12 Deka Mehl dazu, drückt durch eine Skarnitze kleine Kipfeln auf Papier, bestreut sie mit feinem Zucker und gehackten Mandeln und bäckt sie kühl.

Biscuit-Bögen.

Von Masse wie zu den ordinären Biscuiten streicht man einen Löffel voll auf einen Finger lang und zwei Finger breit geschnittene Oblaten, streut gestiftelte Mandeln darauf und mit einem Siebe fein gestoßenen Zucker, legt sie auf die mit Butter bestrichenen Bogenmödel, und bäckt sie kühl.

Anis-Bögen.

Man rührt 4 Eier mit 4 Eier schwer Zucker recht schaumig, mischt 3 Eier schwer Mehl dazu, macht mit einem Löffel thalergroße Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, streut Anis und Zucker darauf und bäckt sie kühl. Wenn man sie heiß vom Bleche nimmt, biegt man sie über ein rundes Holz, z. B. von der Straubenspritze.

Rum-Bögen.

Mit Schnee von 3 Klar rührt man die 3 Dottern, 3 Eier schwer Zucker, dann etwas Rum und 2 Eier schwer Mehl, macht Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, streut feinen Zucker und gestiftelte Mandeln darauf und drückt sie heiß vom Bleche genommen auf die Bögen.

Biscuit-Wanneln.

10 Deka Zucker rührt man mit 5 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar und 7 Deka Mehl und 2 Deka fein gestoßene Mandeln dazu, füllt es in kleine Formen und bäckt es langsam. Gestürzt bestreut man sie mit Vanillezucker oder überzieht sie erkaltet mit beliebiger Glasur.

Biscuit-Torten.

Glasirt. 14 Deka Zucker rührt man mit 8 Dottern, mischt Vanille- oder Pomeranzen-Geruch und Schnee von 4 Klar löffelweise darunter und 10 Deka Biscuit- oder Stärkmehl. Den ausgeschmierten Model füttert man seitwärts mit einem Streifen von steifem Papiere aus, stürzt die Torte, sobald sie gebacken ist und läßt das Papier daran, bis sie ganz kalt geworden, übergießt sie mit Eis und ziert sie mit Früchten.

Oder man nimmt zu 8 Eiern 16 Deka Zucker und 14 Deka Mehl.

Mit Salsenschaum. Man streicht obige Masse auf das mit Butter bestrichene Blech mit aufgebogenem Rande und schneidet dann aus dem gebackenen dünnen Flecken nach einem Tortenblatte 3 runde Blätter. Dann streicht man Salsenschaum wie für Schaumkoch (Seite 394) auf 2 derselben und macht auf das dritte ein Gitter durch eine Düte, stellt sie in das Rohr, bis der Schaum gebacken ist und setzt sie aufeinander und gibt von der gleichen Salse zwischen das Gitter.

Mit Chocolade-Glasur. Man bäckt Biscuitmasse wie für Indianer-Krapfen (Seite 479) im Tortenreife, durchschneidet die Torte den folgenden Tag, setzt sie mit Marillensalse bestrichen wieder zusammen und überzieht sie mit gekochter Chocoladeglasur (Seite 70).

In Blättern mit Salse. Man rührt 3 ganze Eier und 8 Dotter mit 42 Deka Zucker, gibt Vanille- oder Pomeranzengeruch, den Schnee von 5 Klar und 17 Deka Mehl dazu und bäckt es in 3 Reifen. Man setzt die Blätter mit Salse bestrichen mit anderen von Wind- und Mandelteig aufeinander, glasirt sie mit Eis und ziert sie mit Früchten.

Mit kalter Crême, Schaum oder Gefrornem gefüllt. Man bäckt die Torte im Reifmodel und ein Blatt von gleicher Größe

im Tortenreife. Erkaltet setzt man den Reif auf das mit Marillensalse bestrichene Blatt und füllt den leeren Raum im Reife mit kalter Crême oder Obers-, Himbeer- oder Marillenschaum gehäuft voll.

Biscuit-Torte mit Rosinen.

Als Pudding. Zu Biscuitteig von 4 Dottern mittelgroßer Eier, 14 Deka Zucker mit Limoniengeruch, 4 Klar Schnee und 7 Deka Auszug- und 7 Deka Stärkmehl gibt man Rosinen, länglich geschnittenes Citronat und etwas gestiftelte Mandeln und bäckt ihn in einer Puddingform. Gestürzt und ausgekühlt gibt man kalte Crême darüber. Man macht solche von 2 Deciliter Obers und 3 Dottern und rührt sie ausgekühlt löffelweise zu 14 Deka schaumig abgetriebener Butter zuletzt nach Geschmack Vanillezucker dazu. Oder man mischt kalte Crême mit gezuckertem Oberschaum.

Als Gugelhupf. Man rührt 5 Dotter mit 5 Eier schwer Zucker $^1/_2$ Stunde, gibt Limonienschalen, etwas gestiftelt, geschnittene, geröstete Mandeln, Rosinen, Schnee der 5 Klar und 4 Eier schwer Mehl dazu, dem man auch 4 Gramm Natron und 8 Gramm Cremortartari (wie Seite 65) beimischen kann, bäckt es in einer mit gestiftelten Mandeln ausgestreuten Gugelhupfform und überstreut die gestürzte Torte mit Vanillezucker.

Erdäpfel-Kuchen.

Mit Salse gefüllt. 28 Deka Zucker und 6 oder 8 Dotter rührt man $^1/_4$ Stunde, dann nach $^3/_4$ Stunden mit dem Saft einer ganzen und Schalen einer halben Limonie, dann mischt man den festen Schnee von 6 Eiweiß und 14 Deka Erdäpfel-Stärkmehl dazu und bäckt es in dem mit Butter ausgestrichenen, mit Stärkmehl ausgestreuten Tortenreif mäßig heiß über eine Stunde. In der Form ausgekühlt, dann gestürzt, durchschneidet man den Kuchen den folgenden Tag mit einem Seidenfaden, streicht Marillensalse zwischen beide Theile, setzt sie aufeinander und überzieht ihn mit Glasur.

Mit Rum und bittern Mandeln. Man rührt 6 Dotter und 21 Deka Zucker mit Limonien- oder Vanillegeruch, gibt nach $^1/_4$ Stunde 2 Eßlöffel Rum dazu, dann nach langem Fortrühren 12 Stück bittere Mandeln fein gestoßen, den Schnee von 5 Klar und 10 Deka Erdäpfelmehl, bäckt es in einer mit Erdäpfelmehl ausgestreuten Form, wie obige und bestreut den gestürzten Kuchen mit Vanillezucker.

Weichsel-Torte.

Mit Weichseln unterlegt. Man schlägt 14 Deka Zucker mit Limonien- oder Pomeranzengeruch, 2 ganzen Eiern und 3 Dottern mit der Schneeruthe, bis es rauscht, mischt 10 bis 11 Deka Mehl dazu und füllt die Hälfte in den Tortenreif. Ueber eine darauf gelegte Oblate gibt man entkernte, frische oder dunstgesottene Weichseln, deckt sie mit dem Uebrigen, bäckt die Torte kühl und bestreut sie mit Zucker.

Mit Saft. Zwei Blätter von einer altgebackenen Biscuit-Torte legt man verkehrt auf das Blech und befeuchtet sie mit Weichselsaft. Auf eines gibt man dann die eingesottenen Weichseln klein gehackt und legt (nachdem beide von Saft ganz durchzogen sind) das andere Blatt mit der befeuchteten Seite auf die Weichseln, drückt es an, macht auf die Oberfläche ein Gitter von Windmasse und stellt die Torte in das Rohr. Wenn das Gitter gebacken ist, gibt man eingesottene Weichseln zwischen dasselbe.

Zebra-Torte.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 8 Dottern und 14 Deka fein gehackten Mandeln, gibt den Schnee von 6 Klar und 14 Deka Mehl dazu und theilt dieses in 3 Geschirre. Zu einem Theil gibt man Alkermessaft, zum zweiten Chocolade. Dann legt man mit den Farben wechselnd löffelweise die Tortenreife halb voll und bäckt sie. Gebacken mit Salse aufeinandergesetzt, überzieht man die Torte mit durchsichtiger Glasur.

Prügelkrapfen oder Baumkuchen.

Man rührt $^1/_2$ Kilo sehr fein gesiebten Zucker mit 28 Dottern recht flaumig, mischt den Schnee von 28 Klar dazu, rührt es noch 1 Stunde und mengt Limonien- oder Vanillegeruch und $^1/_2$ Kilo Mehl dazu, worauf man anfängt aufzugießen. Das zum Backen gehörige Holz [1]) wird schon früher an den Bratspieß gesteckt und mit Keilen daran befestigt, dann mit einigen Bogen Schreibpapier umwickelt und dieses mit dickem Spagat in messerrückenweiten Zwischenräumen regelmäßig umwunden, worauf man diesen mit Butter fett macht. Dann legt man den Spieß zwei Spannen vom Feuer entfernt auf die Feuerböcke und dreht ihn so lange, bis das Holz erwärmt und das Papier gelblich geworden ist, wornach man den Spagat wieder mit Butter bestreicht und mit Löschpapier abwischt. Während man nun den Teig mit einem Schöpflöffel von der dicken Seite des Holzes gegen die dünnere hin aufgießt, muß der Spieß bei mäßiger Hitze langsam gedreht werden, sobald aber die Teigmasse das ganze Holz gleichmäßig

[1]) 40 Centimeter lang und am stärkeren Ende 10 Centimeter dick.

überdeckt, schneller, bis sie lichtbraun gebacken ist. Darauf wird in der gleichen Weise wieder aufgegossen und schneller gedreht, wodurch sich Zacken bilden, welche beim öfteren Aufgießen immer größer werden und die eigenthümliche Form dieses Kuchens bilden. (Um dies zu fördern, besteckt man den Teig mit gestiftelten Mandeln und Citronat.) Man gießt auf, so lange vom Teige etwas bleibt. Zuletzt wird der Kuchen nur bei Kohlenhitze langsam ausgebacken. Man nimmt dann den Spieß vom Feuer, läßt den Kuchen etwas auskühlen, bestreicht ihn mittelst eines Pinsels mit Limonien- oder Pomeranzen-Glasur und trocknet diese an der Gluth. Nun schneidet man den Kuchen unten und oben etwas ab, löst ihn vom Holze, indem man den Spagat auswindet und das Holz an der dünneren Seite an etwas stoßt, zieht ihn ab und das Papier vorsichtig heraus. Man stellt den Kuchen über einer Serviette auf eine Schüssel und steckt beim Serviren einen Blätterstrauß in die obere Oeffnung oder belegt sie mit eingesottenen Früchten und legt um den unteren Rand eine Reihe von kleinem Backwerke. Den aufgestellten Kuchen kann man noch mit Fäden von zähem weißen Eise (mit Tragant bereitet) umspinnen und diese von einer Zacke zur anderen fortziehen und überdies mit färbigem Eise zieren.

Falsche Melone.

Man bäckt Biscuitmasse von 28 Deka Zucker, 12 Eiern und 28 Deka Mehl in zwei gleichen Melonenformen. Aus den gebackenen zwei Hälften bildet man die ganze Melone, nachdem man vom Innern etwas ausgeschnitten und dafür Marillensalse hineingegeben und diese mit gereinigten ganzen Pignolen reihenweise belegt hat, worauf man den Rand mit gesponnenem Zucker bestreicht und beide Theile aneinander drückt. Die Lücken verklebt man dann mit Stückchen von dem herausgeschnittenen Biscuite, welche man dazu in den gesponnenen Zucker taucht und legt dabei die Melone, damit sie nicht gedrückt wird, auf einen mit einer Serviette überzogenen Federpolster. Man trocknet dann $^1/_2$ Kilo überzogene, in frisches Wasser gegebene Mandeln ab und stoßt sie in kleinen Portionen recht fein, wobei man sie mit Schnee benetzt. Nachdem sie gestoßen sind, nimmt man 1 Löffel voll Zucker und etwas von den Mandeln und stoßt es zusammen, dann nimmt man dies heraus und verfährt ebenso, bis man nach und nach alle Mandeln mit Zucker gestoßen hat, worauf man diesen Mandelteig mit Spinattopfen so grün färbt, wie die Schale einer Melone und ihn auf dem Nudelbrette mit einem Messer gut abdrückt, wobei man das Brett mit Zucker und Stärkmehl stäubt. Die Hälfte von diesem Mandelteige treibt man kleinfingerdick zu einem ovalen Flecken von der

Länge der halben Melone aus, bestreicht die Oberfläche mit Schnee, legt den Teig mit dieser Seite auf das Biscuit und drückt mit einem Messer den Mandelteig nach den Spalten der Melone an. Wenn die eine Seite trocken geworden ist, treibt man erst die andere Hälfte vom Mandelteige aus, dreht die Melone um und gibt ihn ebenso darauf und verbindet ihn gut mit dem früher darauf gegebenen. Wenn auch die zweite Seite getrocknet ist, bestreicht man den Mandelteig mit Schnee, damit er den Glanz bekommt und macht den anderen Tag mit feinem Chocolade-Eise dünne Fäden darüber, um sie jenen einer Netzmelone ähnlich zu machen. Oder man färbt dick gerührtes Eis mit Spinattopfen und einen Theil davon mit Safran, überzieht die Melone mit dem Grünen und macht mit dem Gelben Flecke darauf wie bei einer Ananas-Melone.

Blätter-Torte von Zuckerteig.

Man macht Teig von 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 14 Deka Mehl, 5 hartgesottenen und 3 frischen Dottern. In zwei Theile geschnitten, treibt man diese gleich groß rund aus, legt sie auf das Blech, setzt sie gebacken mit Salse gefüllt aufeinander und bestreicht die Oberfläche mit Glasur.

Mandel-Torten.

Von gerührtem Teige. 28 Deka Mandeln mit 2 Eiern recht fein gestoßen, rührt man mit 8 Dottern und 28 Deka Zucker, nach $^1/_2$ Stunde gibt man den Schnee von 6 Klar und 3 Deka Mehl dazu, bäckt davon in 2 Reifen fingerdicke Blätter und ein ebenso großes von Windmasse. Letzteres wird mit Marillensalse zwischen jene von Mandelteig gegeben und das Ganze gleich zugeschnitten mit Glasur überzogen.

Oder: Man rührt 7 Dotter mit 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, gibt 14 Deka süße und 1 Deka bittere Mandeln fein geschnitten, dann den Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es. Man setzt es über ein Blatt von Königskuchen (Seite 470) und überzieht es mit Glasur.

Mit gekochtem Zucker. Man siedet 21 Deka Zucker mit Wasser befeuchtet bis zum Spinnen, gibt 21 Deka sehr fein geschnittene Mandeln dazu, rührt während des Auskühlens, worauf man 1 Ei und 1 Dotter schaumig gesprudelt dazu rührt und so fort, bis 4 Eier und 4 Dotter dabei sind und es 1 Stunde gerührt wurde. Indessen röstet man im Becken 7 Deka Mandeln semmelfarb und mischt sie ausgekühlt, nebst Limonienschalen, 4 Deka geriebener Chocolade, 4 Deka fein geschnittenen Pignoli, 4 Deka länglich geschnittenen Citronats und 1 Löffel Kipfelbröseln zum Gerührten und füllt es in den ausgeschmierten, mit Papier aus-

gelegten Tortenreif und bäckt sie langsam eine Stunde lang. Die Torte wird mit Glasur überzogen, mit Früchten geziert und erst nach einigen Tagen angeschnitten.

Mit Wein. 6 Dotter rührt man mit 14 Deka Zucker, nach $^1/_4$ Stunde gibt man 14 Deka geschnittene Mandeln, dann $3^1/_2$ Deka Semmelbrösel mit gutem Weine befeuchtet, Limoniengeruch, von 5 Klar den Schnee und 7 Deka Mehl dazu.

Mit Salse gerührt. Man rührt 28 Deka Zucker mit 4 Klar wie Eis, dann 4 Dotter und 2 Löffel voll Marillensalse dazu und noch recht gut, worauf man 10 Deka fein gestoßene und 11 Deka gestiftelte Mandeln beimischt.

Als Karmeliter-Torte. Zu 28 Deka Zucker rührt man 4 Dotter und 4 ganze Eier, wenn es recht flaumig wird 28 Deka fein geschnittene Mandeln, 2 Deka Citronat, 2 Deka Pistazien, von $^1/_2$ Limonie Saft und Schalen, Pomeranzenschalen, Zimmt, Gewürznelken, bäckt es im Tortenreif und überzieht die Torte dann mit Glasur.

Als Kleien-Torte. 28 Deka Zucker und 6 Dotter rührt man schaumig, mischt Limonienschalen, Zimmt, Gewürznelken, 28 Deka mit den Schalen fein gestoßene Mandeln und Schnee der 6 Klar dazu und überzieht die Torte nach dem Backen mit Chocolade-Eis.

Braune Mandel-Torte. Man gibt auch Citronat und Chocolade und 2 Eier mehr dazu, bäckt die Hälfte, bis es steif ist, belegt es mit eingesottenen Früchten, schüttet das Uebrige darüber und bäckt es fertig.

Muscatzin-Torte.

14 Deka gestiftelte Mandeln und 7 Deka Zucker röstet man braun und bröselt sie ausgekühlt auseinander. Dann rührt man 21 Deka Zucker, 2 ganze Eier und 8 Dotter, nach $^1/_4$ Stunde gibt man 14 Deka Mandeln mit den Schalen geschnitten dazu, nach $^3/_4$ Stunden die gestiftelten Mandeln nebst 4 Deka kleinwürfelig geschnittenen Citronat, $3^1/_2$ Deka Arancini, von $^1/_2$ Limonie die Schalen, Neugewürz, Gewürznelken, Muscatnuß, 7 Deka Brotbrösel mit etwas Rum befeuchtet und von 7 Klar den Schnee. Gebacken wird die Torte beeist und mit Früchten geziert.

Kaffee-Torten.

Man macht sie wie die Mandel-Torte von gerührtem Teige, nimmt jedoch anstatt Mehl 7 Deka Brösel mit starkem schwarzen Kaffe befeuchtet dazu und bäckt sie langsam. Für die Glasur rührt man $^1/_2$ Obertasse schwarzen Kaffee mit Staubzucker dickflüssig gemischt, $^1/_2$ Stunde lang auf gelinder Wärme und überzieht damit die Torte.

Mit gestoßenem Kaffee. Man rührt 28 Deka Zucker mit den Dottern von 4 großen oder 5 kleinen Eiern und 50 Deka fein geschnittene Mandeln $^1/_2$ Stunde lang. Dann mischt man 1 Deka frisch gebrannten, geriebenen, dann mit Vanille recht fein gestoßenen Kaffee und den festen Schnee der 4 oder 5 Klar dazu. Im Reif $^3/_4$ Stunden gebacken und ausgekühlt gestürzt, überzieht man die Torte mit Kaffeeglasur wie die vorige und füllt sie durchschnitten mit Obersschaum oder servirt solchen dazu.

Haselnuß-Torten.

Mit gerösteten Haselnüssen. 7 Deka geschälte Haselnüsse röstet man mit 7 Deka Zucker gelblich, stoßt sie erkaltet und rührt sie nebst Vanillezucker zu Biscuitmasse, wie für Indianer-Krapfen. Erkaltet füllt man die Torte mit Marillensalse und überzieht sie mit Glasur.

Mit Schaum gefüllt. Man stoßt 7 Deka Haselnüsse und 7 Deka Mandeln mit Eiweiß zu einer feinen, saftigen Masse, rührt diese mit 21 Deka Zucker und 8 Dottern $^1/_2$ Stunde, mischt Schnee von 8 Eiweiß und 7 Deka feine Semmelbrösel mit $3^1/_2$ Deka Mehl gemischt dazu und bäckt es in 2 Reifen. Dann macht man Haselnußfülle (Seite 66) und gibt sie in die etwas ausgehöhlten Blätter, setzt sie aufeinander und oben ein Gitter von spanischem Winde darauf.

Mit Ananas. 28 Deka Zucker rührt man mit 10 Dottern, mischt dann den Schnee von 6 Klar und 28 Deka abgezogene gestoßene Haselnüsse und $3^1/_2$ Deka Mehl darunter und bäckt es in drei Tortenreifen, setzt die Butter mit Marillensalse bestrichen aufeinander, streut fein geschnittene Ananas auf die Salse und überzieht die Torte mit Ananas-Glasur, trocknet diese und belegt sie dann mit eingesottenen Früchten.

Pomeranzen-Torten.

Mit Mandeln. Den Saft einer kleinen Pomeranze drückt man auf 14 Deka fein geschnittene Mandeln, gibt 14 Deka Zucker mit dem abgeriebenen Geruch und 6 Dotter dazu und rührt es eine Stunde lang, dann mischt man Schnee von 3 Klar bei, bäckt es im Tortenreife und überzieht die Torte mit Pomeranzen-Glasur.

Mit Brösseln. 28 Deka Zucker auf einer großen oder zwei kleinen Pomeranzen abgerieben, rührt man eine Stunde mit 12 Dottern und 28 Deka fein geschnittenen Mandeln, dann mischt man nach und nach den Schnee von 8 Klar dazu, endlich 5 Deka feine Brösel mit dem Safte der Pomeranze befeuchtet. Erkaltet überzieht man die Torte mit

Pomeranzen-Glasur. Man kann die rein ausgelösten Spalten einer Pomeranze mit gesponnenem Zucker kochen, mit diesem Safte die Brösel befeuchten und die Torte mit den abgetropften Spalten unterlegen.

Mit Erdäpfelmehl. Man stoßt 14 Deka Mandeln und befeuchtet sie dabei nach und nach mit 2 Eiern, dann rührt man sie mit 8 Dottern und 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruche von 2 Pomeranzen, gibt die 8 Klar als Schnee und 10 Deka Kartoffelmehl dazu und bäckt es in zwei Reifen. Mit Salse gefüllt überzieht man die Torte mit Pomeranzen-Glasur.

Pistazien-Torte.

10 Deka recht grüne Pistazien und 3 Deka Mandeln stoßt man fein und befeuchtet sie dabei mit 1 Ei, worauf man sie mit 17 Deka Zucker mit Limoniengeruch und 6 Dottern recht schaumig rührt, dann mischt man von 3 Klar den Schnee und 10 Deka Mehl dazu, bäckt davon 2 Blätter in Tortenreifen, die man erkaltet mit Salse aufeinandersetzt und mit Glasur überzieht.

Citronat-Torte.

Man schlägt 28 Deka Zucker mit 4 Dottern und 4 ganzen Eiern beinahe 1 Stunde, dann mischt man 28 Deka Mandeln, 14 Deka Pistazien, 21 Deka Citronat, von 2 Limonien die Schalen, alles fein geschnitten gemischt dazu und bäckt es im Tortenreife. Dann überzieht man die Torte mit Pomeranzen-Eis und ziert sie mit Früchten.

Oder: Man rührt 6 Dotter mit 12 Deka Zucker, gibt 14 Deka gestiftelt geschnittene Mandeln, 10 Deka länglich geschnittenes Citronat, von 1 Limonie die Schalen, 4 Deka Arancini fein geschnitten, Schnee von 3 Klar und 10 Deka Mehl oder 15 Deka Backwerkbrösel dazu.

Johannisbrod-Torte.

Zu 14 Deka geriebenen Johannisbrod (Carrobe oder Bockshörndl) mischt man 14 Deka Mandeln sammt den Schalen fein geschnitten, 5 Deka fein geschnittenes Citronat und 3 Deka Brösel. Dann rührt man 9 Dotter mit 20 Deka Zucker, ½ Stunde darauf Schnee von 6 Klar und obige Mischung dazu und bäckt es in zwei Tortenreifen. Man setzt die Blätter mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Brot-Torte.

Man reibt Kornbrot, siedet es, befeuchtet 10 Deka solcher Brösel, mit 2 Löffel Rum, mischt 10 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln

und einem halben Löffel voll Zimmt und Gewürznelken, 5 Deka fein geschnittenes Citronat und 7 Deka geriebene Chocolade dazu. Dann rührt man 14 Deka Zucker mit 10 Dottern und mengt den Schnee von 7 Klar und das Gemischte dazu. Man bäckt es in zwei Tortenreifen, setzt die Blätter mit Salse bestrichen aufeinander und überzieht sie mit Glasur.

Oder man macht sie von der Masse wie den schwarzen Weichselkuchen mit Mandeln Seite 407.

Kapuziner-Kuchen.

Man rührt 6 Eier, 14 Deka Zucker, 6 Löffel Brotbrösel mit gutem Wein befeuchtet, Gewürz, 7 Deka Citronat, 7 Deka Rosinen und 7 Deka fein geschnittene Nüsse. Gebacken und gestürzt streut man dick Zucker darauf und brennt diesen gitterartig mit glühendem Draht.

Knödel-Torte.

15 Deka Zucker rührt man mit 3 Eiern, dann die Schalen 1 Limonie, etwas Gewürznelken, 15 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, 3 Eßlöffel Mehl und 1 Löffel Rum dazu. Von diesem Teig gibt man die Hälfte in den Tortenreif, bestreicht ihn nicht ganz bis an den Rand kleinfingerdick mit Salse, macht von der Hälfte des übrigen Teiges am Rande einen Ring und vom Rest 7 kleine Kugeln, mit welchen man die Torte in der Mitte belegt. Sie wird nun mit Eiweiß bestrichen langsam gebacken.

Nuß-Torten.

Mit Salse oder gesulztem Obersschaume. 21 Deka Zucker rührt man mit 6 Dottern, mischt 21 Deka mit den Schalen fein geschnittene Nüsse, Gewürznelken und 7 Deka Chocolade, dann Schnee von 6 Klar und 7 Deka Brotbrösel mit Rum oder Liqueur befeuchtet darunter und bäckt es in einem Reife, schneidet die Torte zweimal durch und füllt sie mit Salse oder gesulztem Obersschaum.

Mit Nuß-Schaum. 14 Deka geschälte Nüsse stoßt man fein und gibt dabei von 21 Deka Zucker dazu, rührt dies mit 10 Dottern, gibt den Schnee von 6 Klar und 10 Deka Mehl dazu und bäckt es in 2 Reifen ziemlich warm. Erkaltet füllt man sie mit spanischem Winde, mit Nüssen gemischt, macht damit ein Gitter auf die Torte, staubt es mit Zucker, bäckt es gelblich und ziert es mit Eingesottenem.

Oder: Man mischt zu Obersschaum fein gehackte Nüsse, Zucker und Vanille und gibt davon zwischen eine der obigen Torten.

Mit Pomeranzen-Glasur. 9 Dotter rührt man mit 35 Deka Zucker, mischt 35 Deka halb Nüsse halb Mandeln fein gestoßen und den Schnee der 9 Klar dazu. Gebacken und ausgekühlt überzieht man die Torte mit Pomeranzen-Eis und belegt sie mit halben Nüssen, welche man in dieses getaucht hat.

Kastanien-Torten.

Mit Mehl. Man siedet große Kastanien (Maronen) weich und treibt sie durch ein Sieb. Zu 21 Deka von diesem Marke nimmt man 28 Deka Zucker, welchen man mit 12 Dottern eine halbe Stunde rührt, worauf man das Kastanienmark, Vanillezucker, Schnee von 6 Klar und 7 Deka Mehl dazu mischt. Man füllt es in drei Tortenreife, behandelt es wie Biscuit-Torte und setzt sie gebacken mit Marillensalse aufeinander.

Mit Mandeln. Von gesottenen Kastanien schneidet man 15 Deka fein, ebenso 15 Deka ungeschälte Mandeln und 5 Deka Citronat und mischt es zusammen. Dann rührt man 40 Deka Zucker und 7 Dotter recht gut, gibt Limonienschalen, Zimmt, Gewürznelken, Muscatnuß, Schnee der 7 Klar und das Gemischte dazu, gibt es in den Tortenreif und bäckt es langsam. Ausgekühlt durchschneidet man die Torte, füllt sie mit Pfirsich- oder Weintrauben-Salse und überzieht sie mit Glasur.

Kuchen von Polentamehl.

Man rührt 4 Dotter mit 16 Deka Zucker und Saft einer Limonie oder 2 Löffel Rum und Vanillezucker, gibt den Schnee der 4 Klar und 12 Deka Polentamehl dazu. Man bäckt es in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreife, bestreut den Kuchen noch warm mit Vanillezucker, durchschneidet ihn erkaltet und füllt ihn mit Marillensalse.

Punsch-Torten.

Von Genueser-Torte und von Brot-Torte schneidet man kleine Würfel, gibt zu gesponnenem Zucker Limonien- oder Pomeranzensaft und Rum, befeuchtet sie damit und füllt sie zwischen zwei mit Marillensalse bestrichene dünne Blätter von Biscuit in einem Tortenreif, legt das Tortenblech darauf, beschwert dieses etwas und läßt es einige Stunden stehen, dann nimmt man den Reif weg und überzieht die Torte mit Punsch-Eis.

Oder: Man rührt 25 Deka Zucker mit 10 Dottern recht schaumig, gibt die abgeriebene Schale $^1/_2$ Citrone und Pomeranze, den Schnee der 10 Eiklar und 14 Deka Stärkmehl dazu und bäckt davon 3 Blätter in Reifen. Wenn sie erkaltet sind, mischt man einige Löffel Rum mit

Limonien- und Pomeranzen-Saft nebst Limoniengeruch und Zucker nach Geschmack dazu und befeuchtet damit die Blätter, mischt auch davon zu Marillensalse und bestreicht sie damit beim Aufeinandersetzen und überzieht dann die Torte mit Punschglasur.

Aliance-Torten.

Man bestreicht ein Blatt von Haselnußmasse mit Marillensalse, gibt darauf eines von Chocolade-Torte mit Maraschino befeuchtet und mit Aepfelsalse bestrichen, dann eines von Pistazien-Torte mit Ananassaft getränkt und mit gezuckertem Erdbeermarke bestrichen, eines von Pomeranzen-Torte und darauf ein Gitter von spanischem Winde. Oder man setzt beliebige Tortenblätter mit Salsen bestrichen aufeinander und überzieht sie mit Glasur.

Falsches Kommißbrot.

Man schlägt 3 Eier mit 14 Deka Zucker und mischt 14 Deka Nüsse, mit den Schalen fein geschnitten, $3^1/_2$ Deka geriebene Chocolade, 10 Deka Rosinen klein geschnitten, $3^1/_2$ Deka Arancini und 10 Deka Mehl dazu und bäckt es in einer Kuppelform. Gestürzt und erkaltet streicht man Schnee darauf, bestreut diesen mit zuerst feinblätterig, dann fein geschnittenen Mandeln und Zucker und trocknet ihn im Ofen.

Chocolade-Torte.

Schnee von 5 Klar schlägt man im Becken mit 7 Dottern und 20 Deka Zucker, bis es licht wird; dann mischt man 20 Deka geriebene Chocolade und 20 Deka fein geschnittene Mandeln dazu, bäckt es im Tortenreife und überzieht dann die erkaltete Torte mit Glasur.

Chocolade-Krapfeln.

Zu Schnee von 3 Klar rührt man die 3 Dotter, 10 Deka Zucker, eben so viel Mandeln und Chocolade und $3^1/_2$ Deka Kipfelbrösel mit Kirschensaft befeuchtet und macht kleine Häufchen auf das Blech.

Chocolade-Brot.

Man schlägt 14 Deka Zucker mit 4 Eiern, gibt 15 Deka geriebene Chocolade, 4 Deka fein geschnittene Haselnüsse und 7 Deka Mehl dazu und bäckt es im langen Model.

Als Wecken. 3 Eier und 28 Deka Zucker schlägt man im Becken, gibt 14 Deka abgezogene, groß geschnittene Mandeln, 7 Deka Citronat

würfelig geschnitten, 14 Deka geriebene Chocolade, Limonienschalen, Zimmt und Gewürznelken und 21 Deka Mehl dazu, arbeitet den Teig auf dem Brette ab und formirt einen Wecken, den man auf das Blech legt und bäckt.

Biscuit-Brot.

Man rührt 4 Dotter mit 14 Deka Zucker, mischt den Schnee der 4 Klar und 12 Deka Mehl dazu, füllt es in den langen Model, den man mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt hat, bäckt es kühl, schneidet es beim Gebrauche in dünne Schnitten, die man alt gebacken auch mit Zucker bestreut und auf dem Bleche röstet.

Mit Vanille. Man gibt Vanille zu 14 Deka Zucker, rührt ihn mit 6 Dottern, dann Schnee von 2 Eiweiß und 17 Deka Mehl abwechselnd dazu.

Mit Anis. Man macht die Biscuitmasse wie obige mit $1^1/_2$ Deka gestoßenen Anis als Geruch oder von 21 Deka Zucker, 4 Eiern und 14 Deka Mehl.

Anis- und Vanille-Zwieback.

Man schlägt 1 Ei und 6 Dotter mit 20 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde, dann gibt man Vanille oder Anis und 28 Deka Mehl dazu und macht 2 dünne Wecken auf das Blech, die man halb gebacken mit Ei bestreicht und kalt in dünne Schnitten schneidet und auf dem Bleche röstet.

Mandel-Brot.

Man macht es wie das Biscuitbrot, mischt 10 Deka gestiftelte Mandeln unter den Teig, streut den ausgeschmierten Model damit aus und streut auch oben darüber.

Oder von 28 Deka Zucker mit Geruch, 8 Dottern, 14 Deka Mandeln, 5 Klar Schnee und 14 Deka Mehl im langen Model backen.

Als Wecken. Man schlägt im Becken 17 Deka Zucker mit 3 Eiern, mischt 14 Deka Mandeln sammt den Schalen nur wenig mit dem Messer gehackt und 17 Deka Mehl dazu. Davon macht man einen schmalen Wecken, legt ihn auf das Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit abgesprudeltem Ei. Zum Gebrauche werden die Schnitten geröstet.

Kaiser-Brot.

Zu 7 Deka gestiftelt geschnittenen Mandeln mischt man 1 Löffel Zucker, röstet sie lichtbraun und löst sie erkaltet auseinander. Dann rührt man 7 Dotter mit 14 Deka Zucker, gibt festen Schnee von 4 Klar, die Mandeln und 12 Deka Mehl dazu und bäckt es im langen Model.

Bischof-Brot.

14 Deka Zucker und 3 oder 4 Dotter rührt man 1 Stunde lang, mischt den Schnee von 3 Klar, dann Pomeranzengeruch, 5 Deka ganze Pignoli, oder mit den Schalen in einer Pfanne geröstete, dann nach der Breite zu Stücken geschnittene Mandeln, 5 Deka Rosinen, 5 Deka Weinbeerl und 5 Deka würfelig geschnittene Chocolade dazu (welche man im Ofen erweicht und geschnitten wieder fest werden läßt). Nun mengt man 14 Deka Mehl bei, füllt es in den ausgeschmierten langen Model, bäckt es langsam und schneidet es nicht vor dem zweiten oder dritten Tag an.

Oder: Man schlägt im Becken 4 Eier mit 28 Deka Zucker recht schaumig und gibt 7 Deka länglich geschnittenes Citronat, 7 Deka gestiftelt geschnittene Mandeln, 7 Deka Sultan-Rosinen, 4 Deka fein geschnittene Arancini und 4 Deka würfelig geschnittene Chocolade und 14 Deka Mehl dazu.

Von Haidenmehl. Man rührt 14 Deka Zucker mit 6 Dottern, gibt beliebigen Geschmack, 10 Deka Pignoli, 10 Deka Rosinen, 2 Deka Weinbeerl, Schnee von 4 Klar und 10 Deka Haidenmehl dazu.

Früchten-Brot.

Man rührt 14 Deka Zucker und 5 Dottern, gibt 7 Deka Haselnüsse mit 1 Dotter gestoßen und 5 Klar als Schnee dazu, dann 4 Deka Citronat, 4 Deka eingesottene Nüsse nudelig geschnitten und 24 Deka Mehl dazu und bäckt es im langen Model.

Oder: Man schneidet etwas von schwarzen Nüssen, eingesottenen Marillen oder Melonspalten, Reinklauden, Quittenkäse in kleine Würfel und rührt 14 Deka Zucker mit 8 Dottern, gibt die Früchte, Schnee von 4 Klar und 14 Deka Mehl dazu.

Als Wecken. Mit Schnee von 4 Eiweiß rührt man die 4 Dotter und 28 Deka Zucker, gibt dann 20 Deka Mandeln mit den Schalen gestiftelt geschnitten, 20 Deka von Citronat, Feigen, Datteln, Alles länglich geschnitten, mit 2 Löffel Rum befeuchtet und 20 Deka Rosinen zusammengemischt, dann 17 Deka Auszugmehl und 10 Deka Stärkmehl dazu und macht davon 2 Wecken, die man über Papier auf das Blech legt und mit Ei bestrichen bäckt.

Haselnuß-Brot.

Man rührt 8 Dotter und 2 Klar mit 14 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde und mischt 14 Deka sehr fein geschnittene Haselnüsse, Limonien- oder Vanillegeruch, Schnee von 4 Klar und 5 Deka Kipfelbrösel dazu und

bäckt es im langen Model. Oder man bereitet es wie Mandel- oder Kaiserbrot von Haselnüssen.

Nuß-Brot.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 3 oder 4 Dottern gibt 14 Deka feingeschnittene Nüsse, Schnee von 3 Klar und $3^1/_2$ Deka Bröseln dazu und bäckt es im langen Model. Oder man macht es wie das Haselnußbrot.

Nuß-Krapfeln und Stangeln.

Nußbrot wie obiges läßt man einen Teig liegen, schneidet es zu viereckigen Stücken, legt auf jedes einen halben geschälten, in Glasur getauchten Nußkern und gibt kalte Glasur (Seite 69) darüber. Für Schnitten bäckt man das Brot nur fingerdick, und legt den vierten Theil einer Nuß auf jedes Stück.

Pomeranzen-Brot.

Man macht die Masse wie zu Pomeranzentorte mit Erdäpfelmehl (Seite 488), bäckt es im langen Model und schneidet es Tags darauf zu Schnitten, schiebt diese wieder zusammen und umwindet das Ganze mit einem Faden. Man bestreicht die Oberfläche mit Pomeranzenglasur, nimmt nach dem Trocknen den Faden weg und die Schnitten auseinander.

Rouladen.

Salsenbrot. 14 Deka Zucker rührt man mit 2 Eiern und 4 Dottern, mischt dann 25 bis 28 Deka Mehl dazu, treibt es auf einer stark bemehlten Serviette aus und bestreicht den Teig mit Marillensalse. Dann rollt man ihn wie einen Strudel zusammen, legt diesen nach der Länge auf das bemehlte Blech und bestreicht die Oberfläche vor dem Backen mit Ei.

Biscuit-Roulade. Man rührt 4 Eier mit 4 Eier schwer Zucker und gibt 3 Eier schwer Mehl dazu, streicht es kleinfingerdick auf Löschpapier, legt einen Bogen Papier darunter auf das Blech und bäckt es jäh. Wenn es Farbe hat, stellt man das Blech auf den warmen Herd, dreht das Biscuit um, zieht das Papier ab, streicht Marillensalse auf oder warm erweichte Chocolade, rollt das Biscuit schnell zusammen und in Papier und bäckt es fertig. Erkaltet wird es zu Scheiben geschnitten.

Oder man rührt 14 Deka Zucker mit 5 Dottern, gibt Schnee von 4 Klar und 10 Deka Mehl dazu und bestreicht es gebacken mit passirten gut gezuckerten frischen Erdbeeren.

Chocolade-Roulade. 7 Deka erweichte Chocolade rührt man mit 5 Dottern, dann mit 10 Deka Zucker, gibt 4 Klar als Schnee und 7 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln und 4 Deka Mehl dazu und behandelt es weiter wie die Biscuit-Roulade.

Brot-Raulade. Man rührt 14 Deka Zucker mit 6 Dottern und gibt 7 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln, Limonien- und Pomeranzengeruch, Zimmt, Gewürznelken, Schnee von 4 Klar und 5 Deka feine Brösel von Kornbrot dazu und beendet es wie obige.

Glasirte Würfel.

Punsch- und Chocolade-Würfel. Man macht Biscuitmasse von 14 Deka Zucker, 5 Eiern, und 14 Deka Mehl, bäckt sie im langen Model und schneidet sie erkaltet zu Würfeln. Man taucht diese mit 2 Gabeln in Punsch- oder Chocolade-Eis (Seite 70), trocknet sie im Ofen, indem man sie auf ein Drahtgitter legt und dieses auf das Blech stellt und sie darin läßt, bis das Eis steif ist, taucht dann auch die andere Seite in das Eis und läßt sie wieder trocknen.

Haselnuß-Würfel. Die Masse von der Haselnußtorte (S. 459) im langen Model gebacken, schneidet man erkaltet zu Würfeln, bestreicht die Oberfläche mit zäher Marillen- oder Hagebuttensalse, legt in die Mitte eine halbe abgezogene Haselnuß und überzieht sie mit Wasserglasur.

Glasirte Biscuitschnitten.

Mit Limonieneis. Feines festes Biscuitbrot schneidet man zu schönen Schnitten, legt sie über Papier auf das Blech, streicht dickes Limonieneis (Seite 69) darauf und trocknet es im Ofen.

Mit Salse und Punscheis. Man füllt die Schnitten mit Marillensalse zusammen, streicht gekochtes Punscheis auf, belegt sie mit abgetropften eingesottenen Früchten und trocknet sie.

Napoleon-Schnitten.

Man schlägt 14 Deka Zucker, 3 ganze Eier und 2 Dotter mit der Schneeruthe schaumig, gibt dann 14 Deka gestiftelte geröstete Mandeln und 7 Deka Mehl dazu, streicht es auf das Blech, schneidet es halb gebacken zu Schnitten und füllt je 2 und 2 mit Salse zusammen.

Mandel-Karten.

14 Deka Zucker rührt man mit 2 Dottern und Schnee von 1 Klar, mischt 14 Deka gestiftelte Mandeln, Pomeranzengeruch und $3^1/_2$ Deka

Mehl dazu, streicht es auf viereckig geschnittene Oblaten (mit einem in Eiklar getauchten Messer), legt halbe Mandeln darauf und bestreut sie mit Zucker.

Pomeranzen-Schifteln.

14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch rührt man mit 2 Eiern, gibt den Saft einer halben Pomeranze und 7 Deka Mehl dazu, streicht es dünn auf das Blech und schneidet es halb gebacken zu Schifteln. Fertig gebacken füllt man je 2 und 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht die Oberfläche mit Pomeranzenglasur.

Früchten-Schnitten.

Von 7 Deka Zucker und 7 Deka Backwerkbröseln macht man mit Dottern einen Teig, welchen man austreibt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und halb bäckt. Man belegt es mit blätterig geschnittenem Dunstobste oder Quittenkäse, Citronat und Rosinen, gibt Schnee von 1 Klar mit 10 Deka Zucker und 5 Deka Mandeln gerührt darüber und stellt es wieder in den Ofen. Wenn es beinahe gebacken ist, schneidet man es zu kartenförmigen Schnitten.

Mit Kirschen belegt. Biscuitmasse von 6 Eiern, 14 Deka Zucker und 16 Deka Mehl streicht man fingerdick auf das mit Rand versehene mit Wachs bestrichene Blech, belegt sie mit abgezupften Kirschen, streut Zucker darüber, bäckt es und schneidet es noch heiß in Stücke.

Rum-Schnitten.

Von 3 Klar Schnee und 3 Eier schwer Zucker rührt man 1 Stunde, dann noch eine Weile mit 2 Dottern, mischt 2 Eier schwer Mehl und 2 Löffel Rum dazu, streicht es dünn auf das mit Butter geschmierte Blech, streut Hagelzucker oder fein gestoßene oder gestiftelte Mandeln darauf und bäckt es kühl. Man schneidet davon fingerlange schmale Schnitten und nimmt sie nacheinander vom Bleche.

Falsche Butter-Schnitten.

Man rührt 6 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt Schnee von 2 Klar, 10 Deka mit den Schalen gestoßene Nüsse, dann 4 Deka Brotbrösel, 5 Deka geriebene Chocolade und gestoßenen Anis dazu, bäckt es im langen Model und beeist es aufgeschnitten mit undurchsichtigem gelben Eise.

Mandel-Bögen.

Man schlägt 14 Deka Zucker mit 3 Eiern, mischt 28 Deka gestiftelte Mandeln dazu, streicht es auf zu Streifen geschnittene Oblaten, legt sie auf das Blech und bäckt sie gegen Ende auf den Bogenmödeln fertig.

Mandel-Stangeln.

Mit Limoniensaft. Zu Schnee von 2 Klar gibt man die 2 Dotter und 14 Deka Zucker, rührt es gut dann noch mit Saft und Schalen einer Limonie, 4 Deka länglich geschnittenem Citronat und 3 Deka fein geschnittenen Arancini. Man mischt 14 Deka gestiftelt geschnittene Mandeln und so viele feine Kipfelbrösel dazu, daß man den Teig austreiben kann. Man bestreicht den Teig mit Eiweiß-Glasur, schneidet ihn zu fingerlangen Stangeln und bäckt diese kühl.

Mit Gewürz. 14 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln, 14 Deka Meliszucker, 10 Deka Mehl, ziemlich viel Zimmt, Gewürznelken und Pomeranzengeruch macht man mit ein paar Eiern zu Teig, rollt diesen zu einer Wurst, schneidet sie zu nußgroßen Stücken und macht davon fingerlange Würstchen oder treibt den Teig aus, schneidet schmale lange Stücke und legt sie auf das mit Wachs bestrichene Blech. Noch warm bestreicht man sie mit Wasser-Eis und trocknet sie im Ofen.

Haselnuß-Schnitten.

2 Eier, 2 Dotter und 14 Deka Zucker rührt man recht gut, mischt dann 11 Deka geröstete mit Eiklar sehr fein gestoßene Haselnüsse dazu und streicht es sehr dünn auf das mit Wachs geschmierte Blech. Kühl gebacken zu schmalen Schnitten geschnitten, füllt man je zwei mit Marillensalse zusammen und ziert sie mit Eis.

Mandel-Bäckerei.

21 Deka Mandeln, sehr fein gestoßen, 21 Deka Zucker mit Geruch und 4 Dotter macht man zu Teig, den man ausgetrieben zu verschiedenen Formen absticht und bäckt. Erkaltet überzieht und ziert man sie mit beliebigem Eise.

Cigarren.

Von 14 Deka Zucker, 14 Deka Biscuitbröseln, 14 Deka Mehl und Zimmt wird mit Eiern ein mittelfester Teig gemacht, gut abgearbeitet und zu fingerlangen Würstchen geformt. Man bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

Harte Muskazonen.

Man macht den Teig von 14 Deka Zucker, 14 Deka mit den Schalen gestoßenen Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, Muscatnuß, Limonienschalen, 4 Deka Mehl und 3 oder 4 Dottern und treibt ihn messerrückendick aus. Man sticht beliebige Formen ab, legt sie auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie kühl und beeist sie.

Nürnberger Pfefferkuchen.

28 Deka Zucker, 5 Dotter und 4 Klar schlägt man im Becken mit der Schneeruthe, hält es dabei in heißes Wasser, bis es dicklich wird, und während des Auskühlens fort, dann gibt man Gewürznelken, Muscatblüthe, Cardamomen, Zimmt, von jedem 2 Gramm, die Schalen einer halben Limonie und etwas Saft, 14 Deka gestoßene und 14 Deka gestiftelte Mandeln, 5 Deka Citronat, 2 Deka Arancini, 7 Deka Weizen- und 7 Deka Kartoffelmehl dazu. Man streicht es kleinfingerdick kartenförmig auf das mit Oblaten bedeckte Blech, legt gespaltene Mandeln in die Ecken, bäckt es bei mäßiger Wärme, bricht dann die vorstehenden Oblaten weg und bestreicht die Pfefferkuchen mit Wasserglasur.

Ingwer-Krapfeln.

Man macht Teig von 14 Deka Zucker, 14 Deka Mehl, 2 Dottern und etwas Klar, Limonienschalen und fein gestoßenem Ingwer, läßt ihn 4 Stunden rasten, treibt ihn dann aus, sticht ihn mit Formen aus und bestreicht diese Fleckchen vor dem Backen mit Wasserglasur.

Anis-Würstchen.

14 Deka Mandeln, 14 Deka Zucker, 14 Deka Mehl, 2 oder 3 Dotter und 1 Löffel voll Aniswasser macht man zu Teig, formirt Würstchen daraus, die man mit Ei bestreicht, mit überzuckertem Anis bestreut und langsam bäckt.

Zucker-Bretzeln.

Mit Vanille. Von 14 Deka Mehl, 14 Deka Meliszucker und Vanille, 2 hartgesottenen Dottern und 2 frischen macht man einen Teig, formirt recht kleine Bretzeln, bestreicht sie mit Ei, streut Hagelzucker darauf und bäckt sie kühl.

Mit Anis. 14 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln, 7 Deka Mehl und etwas Anis macht man mit Dottern zu Teig, formirt kleine Bretzeln, die man mit Wasser bestreicht, mit Zucker bestreut und bäckt.

Mandel-Bauernkrapfen.

14 Deka Zucker rührt man mit 3 Dottern, mischt 10 Deka grobgeschnittene mit Zucker geröstete Mandeln, von einer Limonie die Schale, Schnee von 5 Klar und 12 Deka Mehl dazu. Davon macht man auf das Blech kleine Häufchen, bestreut sie mit gestiftelten Mandeln und Zucker und bäckt sie langsam.

Mandel-Kipfeln.

17 Deka Zucker und eben so viel Mandeln stoßt man zuerst allein dann mit 2 Dottern, arbeitet auf dem Brette etwas feine Kipfelbrösel dazu und formirt davon auf den mit Mandeln und grob gestoßenem Zucker bestreuten Brette kleine Kipfeln, die man kühl bäckt.

Vanille-Busserln.

Man rührt 5 Dotter mit 14 Deka Zucker 1 Stunde lang, mischt Vanille dazu, macht auf Papier kleine Häufchen, trocknet sie im recht kühlen Ofen (über Nacht) und löst sie dann vom Papier. Man kann das Papier fächerartig in fingerbreite, scharf gestrichene Falten legen und in diese Karten vom Gerührten löffelweise geben, wodurch die Busserln wie kleine Aepfelspalten aussehen. Zum Ablösen befeuchtet man das Papier.

Kleine Halsenbögen.

Zwei Dotter oder ein Ei rührt man mit 7 Deka Zucker, $^1/_2$ Löffel Himbeersalse und etwas Limoniensaft, dann macht man dies mit 7 Deka Mehl zu Teig, welchen man auf dem Brette messerrückendick austreibt. Man schneidet ihn zu fingerlangen Streifen, die man auf dem Bleche bäckt und heiß abgenommen über die Bogenmödel legt, dann mit Eis verziert. Bei Marillen- oder Hagebuttensalse gibt man Pomeranzen- statt Limoniensaft dazu.

Mit Eiweiß bereitetes Backwerk.

Spanische Windmasse (Meringues).

Für alle Windbäckereien ist zu beobachten, daß man den Schnee (Eierschaum) recht fest schlägt (Seite 4) und den feinsten Zucker gestoßen durch das feinste Sieb schüttelt. Man schlägt davon den dritten Theil mit der Schneeruthe zum festen Schnee und mischt den übrigen und Vanille mit einem Löffel rasch dazu. Man gibt die Windmasse mit zwei Silberlöffeln auf das mit Wachs bestrichene Blech (oder auf Papier). Für gleichmäßige Busserln, Ringe u. s. w. drückt man sie durch eine Düte (siehe Seite 68). Soll Windbäckerei inwendig weich bleiben, um sie zusammen zu füllen, so legt man das Papier auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Brettchen und dieses auf das Blech, damit nur die Oberhitze einwirke. Man bäckt sie am Ende der Kochzeit bei

mäßiger Hitze, besonders kleine die sehr licht bleiben sollen. Damit sie langsam austrocknen kann, läßt man sie im Rohre, bis der Herd wieder geheizt wird.

Das Verhältniß von Zucker und Eiweiß ist am sichersten nach dem Gewicht zu berechnen (Seite 1—2) und kommt meistens, wenn nicht der Zucker als gleich schwer mit den ganzen Eiern angegeben ist, noch die Hälfte des Gewichtes der Eier dazu, z. B. zu Klar von einem mittelgroßen, 5 Deka schweren Ei 7 bis 8 Deka Zucker.

Für Windmasse von gesponnenem Zucker kocht man 28 Deka feinsten Zucker mit einer Kaffeeschale voll Wasser bis zum Spinnen (Seite 47), schlägt, wenn er diesen Grad erreicht hat und man ihn zurückzieht, festen Schnee von 4 Eiweiß, gibt beständig schlagend den heißen Zucker dazu und bäckt diese Windmasse etwas wärmer, semmelfarb.

Bäckereien aus Windmasse mit gesponnenem Zucker bleiben gleichmäßiger resch, als mit gestoßenen Zucker bereitete.

Spanische Windtorte.

Mit Eingesottenem. Windmasse von gesponnenem Zucker (wie obigen) oder von 8 Klar, 8 Eier schwer Zucker und Vanillezucker streicht man als gleich runde Blätter auf Papier, welches man nach dem Tortenblatte angezeichnet hat und macht mit einer Düte auf eines derselben ein Gitter und auf beide am Rande herum kleine gespitzte Häufchen. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man das Blatt mit Marillensalse und legt das andere mit dem Gitter darauf und gibt zwischen dieses eingesottene Früchte.

Mit Obersschaum. Man macht ein Blatt und Reife verschiedener Größe, deren Umfang man auf Papier vorgezeichnet hat, bestaubt sie mit Zucker und bäckt sie recht spröde. Dann werden sie mit Windmasse bestrichen, aufeinander gesetzt und im kühlen Ofen getrocknet. Zugleich bäckt man Busserln von Windmasse ebenfalls von verschiedener Größe. Diese klebt man dann nach ihrer Größe auf jeden Reif eine Reihe mit Windmasse an, daß die Torte damit außen ganz bedeckt ist und trocknet es wieder. In den leeren inneren Raum füllt man Obersschaum und kann als Garnirung mit Chocolade glasirte halbe Indianerkrapfen von spanischem Winde, mit rothem Schaume gefüllt, herumlegen.

Oder: Man macht ein Blatt, einen Reif und ein Gitter von gleicher Größe, setzt den Reif mit Marillensalse auf das Blatt, füllt Obersschaum mit Himbeersaft gemischt in den Reif und deckt das Gitter darüber.

Spanische Winde.

Windmasse von gesponnenem Zucker oder von 3 Klar und 3 Eier schwer Zucker faßt man mit zwei Silberlöffeln als ovale Häufchen auf das mit Wachs geschmierte Blech, bäckt sie semmelfarb, läßt sie im Rohre kalt werden und nimmt sie ab, nachdem man das Blech wieder erwärmt hat.

Windbusserln.

Windmasse von 3 Klar und 21 Deka Zucker drückt man als sehr kleine runde Häufchen durch eine Düte auf das Blech, trocknet sie im sehr kühlen Ofen und nimmt sie nach Wiedererwärmung des Bleches ab.

Windkipfeln mit Mandeln.

Man drückt Windmasse wie zu Busserln in Kipfelform auf Papier, alle in gleicher Richtung, bestreut sie dicht mit gehackten Mandeln, schüttelt das Papier ab, indem man es auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe hebt, legt es auf das Blech und bäckt sie.

Windringe.

Man steckt in den Spitzsack ein sternförmiges Röhrchen, drückt Ringe auf Papier, in die Mitte aber nur eine Vertiefung, nicht einen leeren Raum lassend, bestreut sie mit gehackten Mandeln, schüttelt das Papier ab, legt es auf das Blech und eine eingesottene abgetrocknete Weichsel in die Vertiefung und bäckt sie kühl. Oder man macht sehr kleine Ringe durch eine Düte mit bleistiftdicker Oeffnung, 2 oder 3 übereinander, ohne die Masse abzubrechen und trocknet sie ganz kühl.

Gefüllte spanische Winde.

Man drückt den Windteig von 4 Klar und 28 Deka Zucker durch eine Düte als drei kleine, oben spitze Häufchen fest neben einander auf das Papier, daß sie in der Mitte vereinigt sind. Sie müssen beim Backen auf einem Brette so viele Hitze haben, daß die Spitzen schön gelbbraun werden. Noch warm füllt man je 2 mit Marillensalse zusammen, legt sie auf ein Sieb und läßt sie fertig austrocknen.

Indianer-Krapfen von Windmasse.

Man zeichnet um einen Krapfenstecher gleiche Rundungen auf das Papier und drückt in diese die Windmasse von 28 Deka Zucker und 4 Klar kleiner Eier hoch auf, bestreut sie mit Zucker und läßt sie stehen bis dieser zergangen ist, legt das Papier auf ein Brettchen und bäckt die

Krapfen langsam, damit sie fest und weiß werden. Ganz erkaltet nimmt man das Weiche innen mit einem Löffel heraus, legt sie auf ein Sieb und trocknet sie auch inwendig, dann überzieht man die Hälfte derselben mit Chocolade-Eis, läßt dieses trocknen und füllt einen weißen und einen schwarzen mit Obersschaum zusammen.

Schwämme von Windmasse.

Zuerst macht man von Windmasse wie bei Indianerkrapfen auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche kleine, sehr hohe Häufchen als Stiele und läßt sie trocknen. Den nächsten Tag macht man neue Windmasse und davon die Hüte, welche man auf dem Brettchen ziemlich warm bäckt. Wenn sie oben semmelfarb sind, nimmt man sie ab, steckt die Stiele in das Weiche hinein und trocknet sie fertig. Man kann vor dem Backen einen Theil der Hüte mit geriebener Chocolade, andere mit färbigem Streuzucker bestreuen.

Zucker-Zelteln.

Zu festem Schnee von 2 Eiklar mischt man so viel Staubzucker mit viel Limonien-, Pomeranzen- oder Vanillegeruch, daß sich der Teig austreiben läßt, sticht kleine Formen ab, bäckt sie kühl auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche und ziert sie mit rothem Eise.

Zucker-Kipferl.

Man rührt 1 Eiklar, 15 Deka Zucker und Saft und Schalen einer $^1/_2$ Limonie wie Eis, dann noch mit 14 Deka Zucker $^3/_4$ Stunden lang, und mischt 4 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln zu 3 Deka Zucker mit Vanille. Nun gibt man einen Kaffeelöffel voll vom Zuckerteig in die Mandeln, dreht ihn darin um und legt diese kleinen Würstchen gebogen auf mit Wachs bestrichenes Papier und dieses vorher auf das Blech. Man bäckt sie ziemlich warm, damit sie auflaufen und gelblich werden.

Geduld-Biscuiten.

Festen Schnee von 2 Klar rührt man mit 14 Deka Zucker und 8 Deka Mehl, bis es recht glatt ist, mischt dann Vanillezucker darunter und macht mit einer Düte kleine, nur 3 Centimeter lange Biscuite, trocknet sie 2 Stunden in einem warmen Zimmer und bäckt sie sehr kühl.

Theebuchstaben.

Wie zu den Geduld-Biscuiten bereitete Masse drückt man mit einer Papierdüte zu allen beliebigen Buchstaben und Zahlen auf das mit Wachs

bestrichene Blech, läßt sie wie obige eine Weile stehen und bäckt sie sehr kühl. Nachdem sie auf dem Bleche erkaltet sind, erwärmt man dieses von unten, um sie gut abnehmen zu können.

Glas-Torte.

Mit leichtem Schnee von 6 Klar rührt man 30 Deka Zucker 1 Stunde und mischt dann nur schnell Vanillezucker und 14 Deka Mehl (oder Vanillegeruch), 14 Deka fein gestoßene Mandeln und 4 Deka Mehl) dazu. Man füllt es in 2 Papierkapseln, die man nach dem Backen mit warmen Wasser befeuchtet, um sie abzulösen und setzt sie mit Marillensalse aufeinander. Oben bestreicht man es mit fester Hagebuttensalse und überzieht es mit Wasser-Eis.

Weiße Mandel-Torte.

Auf dem Brette macht man 28 Deka Zucker mit Limonien- und Pomeranzenschalen, 35 Deka fein gestoßene Mandeln mit Schnee von 2 Klar zu Teig, wobei man noch Zucker aufstreut. Man gibt davon fingerdick auf das Tortenblatt, darauf nicht ganz bis zum Rand Ribiselsalse und macht vom Rest des Teiges Stangeln, die man gitterartig darüber legt, gibt den Reif herum und nach dem Backen eingesottene Weichsel zwischen das Gitter.

Muscatzin-Torte.

Schnee von 4 Eiweiß und 28 Deka Zucker rührt man eine halbe Stunde lang, worauf man zusammengemischt 28 Deka abgezogene, gestoßene Mandeln, 4 Hände voll gesiebte Semmelbrösel, 6 Gramm geriebene Muscatnuß, 6 Gramm Zimmt, 3 Gramm Gewürznelken und 3 Gramm Neugewürz dazu gibt. In den Tortenreif gefüllt, bäckt man es eine Stunde bei mäßiger Hitze.

Von einem Rest der Masse macht man kleine Klugeln, die man gleichzeitig bäckt, in Glasur taucht und damit die Torte über Salse belegt.

Chocolade-Busserln.

Mit Vanille. Nur leicht geschlagenen Schnee von 2 Klar kleiner Eier und 14 Deka Zucker rührt man nach und nach zu 10 Deka geriebener, im Ofen erweichter Chocolade, mischt Vanillezucker dazu und macht auf das mit Wachs bestrichene Blech schöne runde Häufchen. Man läßt sie eine Stunde stehen, dann bäckt man sie kühl und nimmt sie erst erkaltet nach Wiedererwärmung vom Bleche.

Oder: Wenn man Zucker und Schnee gut gerührt hat, mischt man geriebene Chocolade dazu und bäckt die Batzeln sogleich.

Mit Mandeln. Zu obiger Mischung gibt man 10 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, macht kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie kühl.

Oder: Man rührt Eis von 14 Deka Zucker, 1 Klar und etwas Limoniensaft und gibt dabei 10 Deka erweichte Chocolade dazu, dann 14 Deka Mandeln mit Eiklar gestoßen und wenn sie fein sind, mit 14 Deka Zucker und so viel Klar fortgestoßen, daß ein feiner Teig wird. Wenn Alles gut gemischt ist, macht man kleine Kugeln davon, drückt sie in Hagelzucker und bäckt sie kühl.

Ausgestochen. 10 Deka im Ofen erweichte Chocolade, 15 Deka Zucker und $1^1/_2$ Klar stoßt man zu einem feinen zähen Teige, treibt ihn auf dem mit Zucker bestreuten Brette aus, sticht sehr kleine Krapfeln aus und bäckt sie sehr kühl auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche.

Chocolade-Torte.

Zu Schnee von 6 Klar rührt man wie bei spanischer Windmasse 21 Deka Zucker und 10 Deka fein geriebene Chocolade und zuletzt Vanillezucker, macht davon Reife von verschiedener Größe auf Oblaten, setzt sie nach dem Backen erkaltet mit Salse aufeinander und gibt in den leeren Raum, wenn man sie servirt, Himbeer- oder Marillenschaum.

Mit Mandeln. Zu 28 Deka Zucker mischt man 25 Deka fein geschnittene Mandeln, 10 Deka fein geschnittenes Citronat, 15 Deka geriebene Chocolade und die Schale $^1/_2$ Limonie. Dann schlägt man 8 Klar zu festem Schnee, rührt das Gemischte nur leicht dazu und gibt es in den Tortenreif. Nachdem es langsam gebacken und etwas ausgekühlt ist, nimmt man Reif und Papier weg, durchschneidet die Torte, setzt sie mit Salse bestrichen wieder übereinander und überzieht sie mit Rum-Eis.

Mit Karlsbader Oblaten. Man macht gekochtes Chocolade-Eis (wie Seite 70) und trennt mehrere Stücke Oblaten mit feinem Messer bei der Fülle, bestreicht sie mit Marillensalse und legt sie wieder zusammen. Dann legt man diese mit dem Chocolade-Eis bestrichen aufeinander, überzieht diese Torte mit dem Chocolade-Eis und trocknet dieses anfangs im Rohre, dann an der Luft.

Kastanien-Torte.

1 Kilo Maroni kocht, schält und passirt man, rührt Schnee von 5 Klar mit 28 Deka Zucker mit Vanillegeruch und Saft 1 Pomeranze

wie Eis, mischt das Passirte dazu und überzieht die gebackene Torte mit Chocolade-Eis.

Früchten-Torte.

Schnee von 4 Klar rührt man 1 Stunde mit 21 Deka Zucker, dann mengt man 14 Deka feinblätterig geschnittene Mandeln, 3 Deka gestiftelte Pistazien, 7 Deka ganze Pignolen, 5 Deka nudelig geschnittenes Citronat und Limonienschalen durcheinander und mischt es nur leicht zum Eise. Davon macht man auf Oblaten in Tortenreifen 2 Blätter. Im sehr kühlen Ofen getrocknet und aus den Reifen genommen, bestreicht man beide mit Marillensalse, setzt ein Gitter von Windmasse darüber und gibt in die Zwischenräume desselben verschiedene eingesottene Früchte.

Früchten-Krapfeln.

Vom Gerührten wie bei obiger Torte macht man kleine Häufchen auf Oblaten, legt in die Mitte eines jeden eine eingesottene Weichsel oder Stückchen von anderen Früchten und trocknet sie im kühlen Ofen.

Pignoli-Torte.

Von Eis. 3 Klar und 35 Deka Zucker rührt man $^1/_2$ Stunde, gibt nach und nach den Saft von $^1/_2$ Limonie dazu, dann 28 Deka Pignoli und streicht es fingerhoch in die Tortenreife. Kühl gebacken setzt man die Blätter mit Marillensalse bestrichen aufeinander.

Von Windmasse. Zu Schnee von 6 Klar mischt man 28 Deka Zucker und 28 Deka Pignolen, macht davon Kränze von ungleicher Größe und setzt sie mit Salse bestrichen aufeinander. In die Höhlung kann man Obersschaum füllen und als Garnirung mit Chocolade überzogene halbe Indianerkrapfen mit eingesottenen Früchten oder frischen Erdbeeren (mit gesponnenem Zucker kalt gestellt) anfüllen und herumstellen.

Pignoli-Krapfeln.

Man mischt zu Windmasse oder Eis, wie bei obiger Torte, ganze oder gestoßene Pignoli, macht kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie kühl und ziert sie mit kleinen Tropfen von rothem Eise.

Pignoli-Schnitten.

Man macht Windmasse von 4 Eier schwer Zucker und 4 Klar, theilt sie in zwei gleiche Theile und mischt zu einem 10 Deka gestiftelte Mandeln, zum anderen 10 Deka Pignoli. Wenn der Mandelteig auf

kartenförmig geschnittenen Oblaten gestrichen, halb gebacken ist, dreht man sie um, streicht Marillensalse auf die Oblate, gibt die Windmasse mit Pignolen gemischt darüber und bäckt sie fertig.

Haselnuß-Torte.

Von geschälten Haselnüssen. Festen Schnee von 6 Klar rührt man mit 17 Deka Zucker, 7 Deka fein gestoßenen Mandeln und 7 Deka geschälten Haselnüssen. Man bäckt es in einem Tortenreife und überzieht die ausgekühlte Torte mit Vanille-Eis.

Von ungeschälten. Zu Schnee von 6 Klar rührt man nur leicht 28 Deka Zucker und 28 Deka ungeschälte gestoßene Haselnüsse. Man macht mehrere Blätter, die man gebacken mit Salse aufeinander setzt.

Braune Haselnußtorte. Man schneidet 14 Deka ausgelöste nicht geschälte Haselnüsse fein und röstet sie mit Zucker bestreut gelblich. Dann schneidet man 14 Deka ungeschälte Mandeln und gibt beide nebst 28 Deka Zucker in den Mörser und stoßt sie mit 4 Eiklar zu einem zähen Teig. Davon bestreicht man zwei runde Oblaten fingerdick und bäckt es auf dem Bleche. Vom Rest macht man auf Oblaten kleine Krapferl, mit welchen man dann das mit Marillensalse bestrichene Blatt belegt.

Haselnuß-Busserln.

14 Deka Zucker und 2 Klar schlägt man auf der Gluth, bis es warm ist, dann mischt man 14 Deka fein gestoßene Haselnüsse dazu, macht kleine Häufchen auf das Blech und bäckt sie sehr kühl.

Von gekochtem Zucker. Man macht die spanische Windmasse mit gesponnenem Zucker (wie Seite 500) und mischt 10 Deka ungeschält geschnittene Haselnüsse dazu.

Mit Limoniensaft. Man rührt 14 Deka Zucker mit 2 Klar und Limoniensaft wie Eis, gibt 14 Deka geschälte, mit 1 Klar fein gestoßene Haselnüsse dazu und macht kleine Häufchen auf Oblaten. Mit einem in Wasser getauchten Kochlöffelstiel drückt man Grübchen ein, in welche man nach dem Backen Salse gibt.

Beeist. Man stoßt gleich schwer Zucker und Haselnüsse mit Eiklar, treibt es aus, sticht es mit kleinen Formen aus und drückt eine halbe Haselnuß in die Mitte. Nach dem Backen überzieht man sie mit Eis.

Haselnuß-Stangeln.

Zu gleich schwer Zucker und gestoßenen Haselnüssen mischt man mit dem Messer auf dem Brette so viel Eiklar, daß man den Teig über

Zucker messerrückendick austreiben kann. Man schneidet Stangeln, die man halb gebacken mit Zucker-Eis bestreicht und fertig backt.

Nuß-Krapfeln.

Von spanischem Wind. Zu Schnee von 3 Eiweiß mischt man 14 Deka Zucker und 14 Deka fein geschnittene Nüsse, macht kleine Häufchen mit 2 Löffeln auf das mit Wachs geschmierte Blech und bäckt sie kühl.

Mit Limoniensaft. Zu Eis von 14 Deka Zucker, 2 Eiklar und etwas Limoniensaft mischt man 10 Deka Nüsse, 2 Löffel Brotbrösel, Zimmt und Pomeranzenzucker.

Gefüllte. Zu Windmasse von 4 Eiweiß und 14 Deka Zucker mischt man 7 Deka fein gestoßene, mit 2 Deka Mehl gemischte Mandeln und drückt durch Spitzsack mit fingerdickem Blechrohre daumendicke Würstchen auf das mit Papier belegte Blech, stellt es in das ziemlich heiße Rohr auf ein anderes Blech und läßt das Thürchen etwas offen, damit die Krapfen nicht aufspringen. Wenn die hinteren Farbe haben, dreht man das Blech um und wenn alle schnell gebacken sind, schneidet man ein Stück nach dem anderen vom Papier und drückt das weiche Innere mit beiden Daumen etwas ein. Während die Krapfeln erkalten, schlägt man etwas Nußschaum (wie Seite 53), füllt den hohlen Raum damit voll und drückt zwei aneinander. Dann macht man kalte Glasur (Seite 69), taucht die Krapfeln ein, legt auf jedes eine halbe eingetauchte Nuß und gibt sie auf ein über das Blech gelegtes Drahtgitter, womit man sie kurze Zeit zum Trocknen in das warme Rohr stellt.

Weißer Nürnberger Lebkuchen.

28 Deka Zucker rührt man 1 Stunde mit 4 Eiklar, gibt 7 Deka Citronat und 3 Deka Arancini fein geschnitten, Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken, Limonienschalen, Muscatblüthe, Cardamomen und 28 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln dazu und streicht es kleinfingerdick auf länglich viereckig geschnittene Oblaten. Man legt ein Stückchen Citronat in die Mitte und streut Zucker darüber oder beeist sie nach dem Backen.

Zahnstocher.

21 Deka Mandeln mit den Schalen schneidet man fein und stoßt sie dann mit 21 Deka gesiebtem Zucker und wenn sie sehr fein sind, mit 3 Klar. Davon macht man auf dem mit Zucker bestaubten Brette einen vierfingerbreiten Wecken, legt ihn über Oblaten auf das Blech, macht der Länge nach einen ziemlich tiefen Eindruck mit dem Kochlöffelstiele und

bestreut das Uebrige mit abgezogenen grob gehackten Mandeln, dann bäckt man ihn kühl und ehe er ganz ausgetrocknet ist, nimmt man das Blech heraus, gibt in die Vertiefung eine gute Salse, darüber Limonien-Eis und stellt es wieder in den ganz kühlen Ofen. Man läßt es vor dem Gebrauche ein paar Tage alt werden und schneidet es dann zu schmalen Stücken.

Mandoletti.

Zu festem Schnee von 2 Klar rührt man 28 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln, 10 Deka Haselnüsse gestiftelt geschnitten und von 1 Limonie die Schalen. Man streicht es fingerdick auf Oblatenstreifen, bedeckt es mit solchen und bäckt es nur kurz, da es weich bleiben muß.

Erdbeer-Schnitten.

Man stoßt 14 Deka Mandeln mit Eiweiß, dann 28 Deka Zucker dazu und mischt die Schale einer Limonie und noch ungefähr 3 Eiweiß bei, daß es saftig weich, aber nicht flüssig wird. Nun drückt man auf das mit Papier belegte Blech nach der ganzen Länge 6 kleinfingerdicke Würstchen nebeneinander durch eine Wurstspritze (oder den Spitzsack mit Einsatz) und stellt es in das Rohr. Während es bäckt, stoßt man 5 Deka Mandeln mit 2 Eiweiß recht fein und mischt Schnee von 3 Klar, 7 Deka Zucker, einige Löffel passirtes Erdbeerenmark, 4 Deka Brösel und 3 Deka Mehl dazu und streicht es in eine Papierkapsel, die man nach der Länge des Mandelteiges, aber noch einmal so breit gemacht hat. Sobald eines aus dem Ofen kommt, stellt man das Blech mit dem zweiten hinein und bäckt es jäh. Während dem bestreicht man das Papier des Gebackenen unten mit lauem Wasser, löst es ab und streicht in den etwas hohlen Streifen von der Erdbeerfülle, schneidet dann vom anderen Teig nach Ablösen der Papierkapsel zwei Streifen, legt den einen darauf und dreht sie um, streicht nun oben auf den Mandelteig Erdbeerfülle und legt den anderen Streifen darauf, streicht kalte Glasur (Seite 69) darüber, bestreut sie mit grobem Hagelzucker und schneidet den ganzen Streifen zu zweifingerbreiten Stücken und legt auf jedes 3 ausgesucht schöne Erdbeeren.

Die Erdbeerenfülle macht man von 10 Deka passirten Erdbeeren und ebenso viel Staubzucker in heißes Wasser gestellt, mit der Schneeruthe geschlagen, bis es dick ist und während des Auskühlens fortgeschlagen.

Pariser-Stangeln.

21 bis 28 Deka abgezogene fein geschnittene Mandeln oder Haselnüsse trocknet man an einem warmen Orte und gibt sie mit 21 Deka fein gesiebtem Zucker und 2 Klar in den Mörser. Wenn man es recht lange gestoßen hat, nimmt man es auf das mit Zucker bestreute Brett, treibt es aus und schneidet fingerlange, daumenbreite Stangeln davon. So lange sie noch fest neben einander liegen, streicht man dickes weißes Eis darüber, hebt sie einzeln mit einem Messer auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie kühl.

Zimmt-Stangeln.

Man bereitet sie wie die vorigen von 21 Deka Zucker, 10 Deka Mandeln und 7 Deka Mehl zu 2 Eiklar und gestoßenem Zimmt.

Gefüllte Mandel-Stangeln.

Man röstet 10 Deka fein geschnittene Mandeln mit 10 Deka Zucker, läßt sie erkalten, bröselt sie auseinander und stoßt sie mit 1 Klar zu Teig, den man dünn austreibt und zu zwei gleichen Streifen schneidet. Den einen bestreicht man mit Marillensalse, legt den anderen darauf, überzieht die Oberfläche mit weißem Eise, schneidet davon daumenbreite Stangeln und legt auf jedes ein Stückchen Quittenkäse und bäckt sie.

Oder: Man treibt den Teig von 21 Deka Mandeln, mit den Schalen sehr fein geschnitten, 21 Deka Zucker mit Vanille und Schnee von 1 Klar ebenso aus.

Ausgestochener Mandelteig.

Man stoßt 15 Deka Mandeln mit 2 Klar zu Teig, mischt so viel Staubzucker mit Vanillegeruch dazu, daß man es auf dem mit Zucker bestreuten Brette austreiben kann, sticht es zu Ringen, Sternen u. s. w. aus und bäckt sie kühl. Dann ziert man sie mit Eis.

Oder: Man rührt die 2 Eiweiß mit Staubzucker wie dickes Eis und mischt 7 Deka auf dem Reibeisen geriebene Mandeln und Zucker dazu.

Makronen.

Von süßen Mandeln. 14 Deka gestoßene Mandeln verreibt man im Mörser recht fein mit 1 Eiklar, gibt 21 Deka Staubzucker, Limoniengeruch und noch so viel Klar dazu, daß eine geschmeidige Masse wird, läßt sie eine Weile stehen, worauf man sie dünner oder dicker machen kann und gibt es als kleine Häufchen auf Papier. Man bäckt sie bei ziemlicher Hitze, damit sie recht anspringen.

Man stoßt 14 Deka Mandeln mit Klar befeuchtet; wenn sie fein genug sind, stoßt man noch 14 Deka gesiebten Zucker und so viel Eiklar mit, daß ein feiner Teig wird, den man nun zu Eis von 14 Deka Zucker, 1 Eiklar und Limoniensaft mischt. Man macht weit auseinander nußgroße Häufchen auf Oblaten und bäckt sie kühl.

Mit bitteren Mandeln werden sie wie beide vorigen bereitet von 10 Deka süßen und 3 Stück bitteren Mandeln. Man formirt kleine Kugeln, drückt sie in Hagelzucker und bäckt sie.

Von Haselnüssen. 14 Deka geschälte Haselnüsse und 14 Deka Zucker stoßt man mit Eiweiß befeuchtet und bereitet sie weiter wie obige.

Mandel-Kipfel und Biscuiten.

Ausgesucht große gewaschene und wieder getrocknete Mandeln reibt man auf dem kleinen Reibeisen, stoßt den Rest und mengt sie mit 14 Deka Zucker mit Vanille und Schnee von 2 kleinen Eiern auf dem Brette zu Teig. Man rollt ihn nur leicht über fein geschnittene Mandeln oder Hagelzucker zu einer Wurst, schneidet diese in nußgroße Stückchen, die man zu Kipfeln formt und sehr kühl bäckt.

Mit Arancini. Zu 2 Eiweiß mischt man 14 Deka Zucker, 14 Deka feingeschnittene Mandeln, 2 Deka fein geschnittene Arancini und Schalen $^1/_2$ Limonie, rührt es über Feuer, bis es heiß ist, worauf man Kipferl formt, über Oblaten auf das Blech legt und kühl bäckt.

Falsche Nüsse.

15 Deka geschält geriebene Mandeln und 15 Deka Staubzucker macht man mit etwas Eiweiß und Limoniensaft zu Teig. Von diesem drückt man in die mit Zucker ausgestreute Form[1]) nacheinander 35 Nußkerne und schlägt sie von dieser auf Papier heraus. Zum Rest des Teiges mischt man fein geriebene Chocolade, daß er die Farbe der Nußschalen bekommt und drückt von diesem eben so viele Nußschalen aus und läßt sie auch an der Luft trocknen. Hierauf klebt man auf jede Schale mit Eiweiß einen Kern, daher sie wie Nüsse nach Entfernen der halben Schale aussehen.

Mandelstangeln mit Quittenkäse.

Schnee von 3 Klar, 14 Deka Zucker und 7 Deka gestoßene Mandeln läßt man heiß werden, macht auf Oblaten mit einem nassen Messer

[1]) Man hat dazu fingerdicke Holzklötzchen, in welche 2 halbe Nußkerne und 2 halbe Nußschalen eingeschnitten sind.

fingerlange schmale Häufchen, legt in die Mitte nach der Länge Stückchen von Quittenkäse, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie kühl.

Pomeranzen-Busserln.

Von 1 Pomeranze abgeriebenem Geruch und den Saft gibt man zu 14 Deka Zucker und kocht ihn, wenn er sich aufgelöst hat, bis zum Spinnen, worauf man 14 Deka feingestoßene Mandeln dazu gibt und am Feuer fortrührt, bis es dick ist. Dann mischt man festen Schnee von 2 Klar dazu, macht Häufchen auf Oblaten und bäckt sie kühl.

Kaffee-Krapfeln.

5 Eßlöffel voll Vanillezucker, 2 Löffel starken schwarzen Kaffee und 2 Klar frischer Eier schlägt man in dem in kochendes Wasser gestellten Einsiedbecken zu dicken Schaum. Davon macht man mit 2 Kaffeelöffel gleiche ovale Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes, über ein Brettchen gelegtes Schreibpapier und bäckt sie sehr kühl. Wenn sie außen steif geworden sind, nimmt man sie noch warm mit einem befeuchteten Messer ab und drückt 2 gleiche auf der weichen Seite aneinander.

Mandel-Busserln.

Mit bittern Mandeln. Zu Schnee von 3 Eiweiß mischt man 14 Deka Zucker mit Vanille und 14 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln, wovon 1 Deka bittere sein soll und macht kleine Häufchen auf das mit Wachs geschmierte Blech.

Mit gerösteten Mandeln. Man mischt zu festem Schnee von 2 Klar 10 Deka Zucker und eben so viel stiftelig geschnittene, mit etwas Zucker geröstete Mandeln.

Mit Salse. Von 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, 7 Deka Mandeln und Schnee von 2 Klar macht man Häufchen auf Oblaten, gibt in die Mitte Marillensalse und darüber dickes weißes Eis, bestreut die Häufchen außen herum mit gestiftelten Mandeln und bäckt sie.

Als Damenkrapferl. Zu Schnee von 2 oder 3 Eiweiß rührt man 14 Deka Zucker mit Vanille oder Limonienschalen und 14 Deka am kleinen Reibeisen geriebene geschälte Mandeln. Man macht mit Kaffeelöffeln kleine Häufchen und bäckt sie gelblich.

Als Eiskrapfeln. 2 Eiweiß rührt man mit 15 Deka Zucker, Limoniensaft und Schalen wie Eis und gibt 15 Deka gestiftelte Mandeln dazu. Man macht kleine Häufchen auf das Blech und bäckt sie gelb.

Mandel-Bögen.

Verschiedenfärbig. Schnee von 6 Klar rührt man mit 28 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde, mischt 28 Deka fein gestoßene Mandeln dazu und theilt es in 5 Portionen. Zu einer mischt man Pomeranzenzucker, zu einer Alkermessaft, zur dritten Chocolade, zur vierten gehackte Pistazien, streicht eine Masse nach der anderen auf Oblaten und legt sie zum Backen auf die Bogenmödel.

Gefüllte. Schnee von 3 Klar, 21 Deka Zucker, von $^1/_2$ Limonie den Saft rührt man zu Eis, mischt Limonienschalen und 21 Deka gestiftelte Mandeln dazu und streicht die Hälfte auf Oblatstreifen, gibt Marillensalse darauf und bedeckt sie mit der anderen Hälfte.

Von warmer Masse. 21 Deka gestiftelte Mandeln, 21 Deka Zucker und Schnee von 5 Klar setzt man über Gluth, bis es heiß wird, rührt aber dabei nur so viel, daß es nicht anbrennt, gibt $^1/_2$ Kaffeelöffel Limoniensaft dazu, und wenn es sich beim Mischen zusammenballt, nimmt man es vom Feuer und streicht es schnell mit nassem Messer auf Oblatenstreifchen.

Engländer.

Man gibt 28 Deka Zucker, 21 Deka gestoßene Mandeln und ungefähr 3 Klar in das Becken, rührt es auf der Gluth, bis es heiß ist, läßt es aber nicht trocken werden. Dann streicht man es kleinfingerdick auf Oblaten, bestreut es mit 7 Deka feingeschnittenen Mandeln, welche man mit der Hand aufdrückt. Wenn es kalt geworden ist, schneidet man davon Stangeln, legt sie auf das geschmierte Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Mandelbäckerei in Papierkapseln.

14 Deka fein geschnittene Mandeln und 7 Deka Zucker röstet man gelblich, gibt sie zum Auskühlen mit 14 Deka Zucker und Limonienschalen in eine Schüssel und rührt es dann $^1/_2$ Stunde lang mit 3 Klar. In kleine Schüsselchen von Papier gefüllt, bäckt man es sehr kühl.

Mandolini.

Man hackt 14 Deka Mandeln mit den Schalen grob zusammen und rührt sie dann mit leicht geschlagenem Schnee von 2 Klar und 14 Deka Zucker, mischt 7 Deka Mehl dazu, gibt es auf das Brett, schneidet es zu nußgroßen Stücken, formirt sie zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen, legt diese nicht zu nahe beisammen auf das Blech und bäckt sie.

Braune Mandelkrapfeln.

Zu 15 Deka Mandeln mit den Schalen fein geschnitten, mischt man Schnee von 6 Klar, 15 Deka Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen, 7 Deka geriebene Chocolade und 2 Deka Brodbrösel mit Rum befeuchtet, macht davon Häufchen auf das Blech und überzieht sie nach dem Backen mit Glasur.

Ringe von gerösteten Mandeln.

In einer Messingpfanne läßt man 10 Deka Zucker und 2 Eßlöffel Wasser schmelzen und gibt 28 Deka gestiftelte Mandeln dazu. Lichtbraun geröstet und ausgekühlt auseinandergelöst, mischt man sie zu Eis von 3 Klar, 28 Deka Zucker und Saft einer Limonie. Man macht davon kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, schiebt sie mit einem in Wasser getauchten Kochlöffelstiel zu Ringen auseinander, bäckt sie kühl und überzieht sie mit Chocolade-Eis.

Falsche Salami.

15 Deka fein gestoßene Mandeln, 21 Deka Zucker und 1 Eßlöffel voll Mehl läßt man eine Weile auf dem Feuer trocknen. Dann rührt man von 1 Ei den Schnee, Zimmt, Gewürznelken, Alkermes- und Limoniensaft, 15 Deka fein geschnittenes Citronat und 7 Deka dick gestiftelte Mandeln dazu. Man formirt es auf dem gut mit gestoßenem Zucker bestreuten Brette zu einer Wurst, bestreicht sie mit Chocolade, die man mit etwas Wasser über Gluth aufgelöst hat, dreht sie in fein gestoßenen Zucker ein und läßt sie 3 Tage an einem warmen Orte trocknen. Beim Gebrauche schneidet man sie dünn auf.

Torte von gerösteten Mandeln.

Als Kränze. 28 Deka Zucker und 28 Deka gestiftelte Mandeln rührt man auf der Gluth, bis sie gelblich werden. Erkaltet und auseinander gelöst mischt man dies mit Schnee von 5 Klar, Pomeranzenschalen, Zimmt und Gewürznelken. Davon macht man Kränze von verschiedener Größe auf Papier, bäckt sie schön gelb, setzt sie dann mit Salse aufeinander, beeist sie und kann in die Mitte einen Schaum geben.

Mit Gitter und Eingesottenem. Man rührt 6 Klar als festen Schnee eine Stunde mit 28 Deka Zucker, mischt dann 28 Deka mit Zucker geröstete, fein gestoßene Mandeln mit Vanillegeruch dazu und bäckt es in zwei Tortenreifen. Dann bestreicht man sie mit Eingesottenem und setzt ein Gitter von Wind darauf.

Mit Glasur. 21 Deka Zucker mit wenig Wasser befeuchtet, kocht man bis zum Spinnen, gibt 21 Deka gestiftelte Mandeln dazu, rührt es noch etwas am Feuer und läßt es auskühlen. Dann mischt man Schnee von 3 Eiern, 7 Deka gestiftelte Pistazien, 7 Deka nudelig geschnittenes Citronat und Saft und Schalen einer halben Limonie dazu, füllt es in Tortenreife und bäckt es kühl. Erkaltet überzieht man es mit Glasur.

Pasta-Torte.

Zu festem Schnee von 6 Eiweiß mischt man 21 Deka Zucker mit Vanille, steicht ihn auf ein gebackenes, mit eingesottenen Früchten belegtes Blatt von Bröselteig Nr. IV mit Rum (Seite 58) zweifingerdick und oben schön gleich, gibt einen Theil der Windmasse mit mehr Zucker gemischt in eine Düte, drückt damit kleine Verzierungen auf die Oberfläche und streut feinen Zucker darüber. Man bäckt es nur einige Minuten bei starker Hitze, damit es eine gelbliche Haut bekommt, inwendig jedoch ganz weiß und weich bleibt, wie gezuckerter Obersschaum.

Erdbeer- oder Ribisel-Torte.

Zu Windmasse wie obige mischt man ausgesuchte schöne Walderdbeeren, streicht es auf das Blatt und beendet es wie die Pasta-Torte. Für das Blatt mischt man zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 4 Dottern, 7 Deka Zucker, Schnee von 4 Klar, 2 Deciliter Erdbeeren, dann 7 Deka Mehl und bäckt es im Tortenreife.

Für Ribiseltorte mischt man von den Stengeln gezupfte Johannisbeeren zum gezuckerten Schnee und gibt diesen auf ein Blatt von mürben Kuchenteig Nr. II mit Rum und Zucker.

Salsenschaum-Torte.

Man rührt 1 Löffel voll Marillensalse und mischt dann nach und nach Windmasse mit gesponnenem Zucker (Seite 500) ausgekühlt dazu und streicht diesen Schaum auf ein Blatt von Biscuit-, Brösel- oder Mandelteig, bestreut den Schaum mit Zucker und bäckt ihn ziemlich heiß nur kurz, damit er inwendig weich bleibt.

Quittenschnee-Torte.

21 Deka gebratene passirte Quitten rührt man in einer Schüssel, bis sie weiß werden, worauf man 1 Löffel Schnee und 1 Löffel voll gestoßenen Zucker dazu gibt, bis 21 Deka Zucker und Schnee von 6 Klar beigemischt wurde, färbt es mit Alkermessaft röthlich, macht davon Reife von verschiedener Größe auf Oblaten und trocknet sie im kühlen Ofen. Man setzt dann die Reife mit Salse bestrichen aufeinander.

Pfirsich-Confect.

Zu festem Schnee von 2 Klar gibt man Zucker und rührt dies 1 Stunde wie Eis, dann gibt man 4 Pfirsiche gedünstet und zerdrückt und so viel gestoßenen Zucker dazu, daß man es austreiben und ausstechen kann und trocknet diese Fleckchen an der Luft.

Marillen-Zelteln.

Man rührt 1 Eiweiß mit 3 Löffel voll Marillensalse, gibt dann gestoßenen Zucker dazu und treibt den Teig auf den mit geßoßenem Candiszucker bestreuten Brette aus, sticht ihn mit kleinen Formen aus und bäckt sie auf Oblaten gelegt sehr kühl.

Eis-Zelteln.

Mit Pomeranzen-Geschmack. 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch einer Pomeranze getrocknet und fein gestoßen, rührt man mit Schnee von 1 Eiweiß und etwas Pomeranzensaft zu dickem Eise, macht kleine Häufchen auf Oblaten und trocknet sie im kühlen Ofen. Ebenso von Limonien.

Mit Vanille. Man rührt das Eis von 14 Deka Zucker, 1 Klar mit Vanille-Liqueur.

Mit Chocolade. Zu Eis mit etwas Limoniensaft rührt man fein geriebene, im Ofen erweichte Chocolade.

Mit Obstsaft. Von frischen Erdbeeren oder Himbeeren ausgepreßten klaren Saft gibt man so viel zum Eise, daß es rosa wird.

Confecte ohne Ei.

Marzipan.

Zu 28 Deka ausgesucht schönen süßen Mandeln nimmt man drei Deka bittere, weicht sie zum Schälen in kaltes Wasser (Seite 48), stoßt sie in sehr kleinen Portionen und verreibt sie im Mörser mit einigen Tropfen Rosen- oder Orangen-Wasser so fein als möglich. Wenn alle gestoßen sind, rührt man sie mit 28 Deka Zucker in einer Messingpfanne auf gelindem Feuer so lange, bis der Finger nicht daran klebt, wenn man ihn darauf drückt. Dann nimmt man es auf das mit Zucker bestreute Brett und treibt es aus und sticht Blättchen davon ab. Dann rollt man mit den Händen dünne Würstchen vom Teige, die man auf

den mit Rosenwasser bestrichenen Rand der runden Fleckchen biegt und legt sie auf Papier. Mit einer Stricknadel kerbt man das Röllchen rund herum ein und stellt einen Blechdeckel mit Gluth darüber, damit der Rand etwas Farbe bekommt. Ist dies an einigen Stellen früher der Fall, so belegt man sie mit Papier, bis sie überall gleich sind. Dann gibt man schön rothes Gelée auf die innere Fläche und darüber Glasur von 28 Deka Zucker mit Rosenwasser gerührt, belegt sie mit guten, schönen, eingesottenen Früchten oder Citronat und läßt sie an einem warmen Orte (nicht im Ofen) trocknen.

Krach-Torte oder Mandel-Grillage.

Man stellt 30 Deka abgezogene gestiftelte Mandeln in einem flachen Geschirre in das Rohr, damit sie gleichmäßig warm und etwas gelb werden, während man 30 Deka gestoßenen Zucker in Becken, ohne Aufrühren, langsam zerschleichen läßt. Dann mischt man die Mandeln zum Zucker, drückt etwas Limoniensaft darauf und wenn es schön gelbbraun, zu einer Masse zusammengeschmolzen ist, gibt man es heiß in große oder kleine mit Mandelöl ausgestrichene Formen und drückt es am Boden und seitwärts mit einer halben Limonie an, damit es eine gleichmäßige Kruste bildet, wenn man es nach Erwärmen der Formen herausgestürzt hat. Formen für Grillage, Körbchen u. s. w. darstellend, sind mit Charnieren auseinander zu nehmen. Zum Austreiben für Bögen u. s. w. bestreicht man ein Blech und das Rollholz mit Mandelöl, ebenso das Messer zum Schneiden der kleinfingerdicken Platte. Man läßt die Grillage dann an einem warmen Orte nachtrocknen und verziert Torte, Bögen u. s. w. mit Eis.

Verzuckerte Mandeln.

Man sucht schöne und ganze Mandeln aus, wischt sie ab und wiegt gleich schwer Zucker. Diesen gibt man, in Wasser getaucht, in das Becken und stellt ihn, wenn er sich aufgelöst hat, auf die Gluth, bis er sich spinnt, worauf man die abgewischten in einer Pfanne erhitzten Mandeln in den Zucker gibt, umrührt und aufschüttelt, bis er sich an die Mandeln angelegt hat. Ist die Feuchtigkeit ganz verdunstet, so hält man das Becken schief über die Gluth und wirft die Mandeln darin auf, damit der Zucker schmilzt. Sind sie auf diese Weise gebräunt, so schüttet man sie auf ein Brett und gibt etwas warmes Wasser in das Becken. Dann sondert man die Mandeln vom bröslichen Zucker ab und läßt diesen mit dem Wasser kochen, bis er breitläuft. Nun läßt man die

Mandeln wieder mitkochen, bis alle bei beständigem Umrühren glasirt sind, worauf man sie in ein Sieb herausschüttet und mit einem Tuche bedeckt, erkalten läßt.

Glasirte (verzuckerte) Früchte.

Man kocht Zucker bis zum Bruche (Seite 47) und taucht, wenn er die Probe bestanden hat, die Früchte ein. Sie werden dazu an spannlange, auf beiden Seiten zugespitzte Hölzchen gesteckt, von denen man ein solches in jede Hand nimmt und eine Frucht in den heißen Zucker taucht, gleich zurückzieht und fortwährend drehend die andere Frucht eintaucht. Man gibt nun diese Hölzchen einer helfenden Person, die noch fortdreht, bis der Zucker steif ist und sie dann derart über etwas auflegt, daß die Früchte nirgends anstoßen. Es ist dabei zu sorgen, daß der Zucker überall gleich dick ist und nirgends in starken Tropfen darauf sitzt. So fahren Beide rasch fort zu drehen, bis der Zucker zu Ende ist. Beim Eintauchen ist darauf zu sehen, daß das Hölzchen nicht in den Zucker komme, weil sonst beim Herausziehen der Zucker über der Frucht springt. Am häufigsten werden große Kastanien (Maroni) so glasirt, die man vorher bratet, oder besser siedet (wie Seite 41) mit Anis oder Vanille und Zuckerwasser dann die innere Haut abzieht, auf die Hölzchen steckt und eintaucht. Ebenso überzieht man auch Datteln, Mispeln, Pomeranzenspalten, Nüsse, Birnen, Hagebuten, Stachelbeeren, abgezupfte Weinbeeren, sowie in Zucker gekochte abgetrocknete Früchte. Man gibt dann die Kastanien oder andere größere Früchte, jede einzeln, in ein Schüsselchen von gefaltetem Papier oder man klebt kleinere Früchte mit Bruchzucker aneinander, läßt sie auf einer Schüssel trocknen und legt sie mit Pomeranzenblättern in Körbchen von Mandel-Grillage.

Kastanien-Kugeln oder Würstchen.

$^1/_2$ Kilo Maroni kocht, schält und passirt man, während $^1/_4$ Kilo Zucker in Wasser getaucht, bis zum Spinnen gekocht wird. Dann mischt man das Püree zum Zucker, rührt noch fast 2 Deciliter Milch mit Vanillegeruch dazu, und läßt es aufkochen. Wenn es dick genug und ausgekühlt ist, macht man nußgroße Kugeln oder Würstchen davon, rollt sie in Vanillezucker herum und trocknet sie über Papier auf das Blech gelegt, an der Luft. Man gibt sie zu Obersschaum oder in Körbchen von Papier wie die verzuckerten Früchte, auf Christbaum u. s. w.

Bonbons (Zuckerln).

Ungefähr $^1/_2$ Kilo vom feinsten Zucker (Würfelzucker) kocht man bis zum Bruche (Seite 47) und schüttet ihn heiß vom Feuer weg auf einen glatten, mit Mandelöl bestrichenen Stein. Dieser muß etwas schief gelegt sein und der Zucker auf der höheren Seite aufgegossen werden, damit er sich selbst ausbreiten kann. Wenn dies geschehen ist, schneidet man ihn, so lange er noch weich ist, mit einem großen Messer zu fingerbreiten Vierecken ein, aber nicht ganz durch, fährt mit dem Messer zwischen Zucker und Stein, daß der ganze Flecken sich löst und hebt ihn auf ein kaltes Blech. Erkaltet, zerbröckelt man die Zuckerln nach den Einschnitten. Ist noch Zucker aufzuschütten, so läßt man ihn vorher wieder heiß werden.

Mit Geruch. Man kann Limonien- oder Pomeranzen- oder Vanille-Zucker, mit etwas Wasser gemischt, mit etwas von gesottenem Zucker glatt verrührt, während des Kochens dazu geben.

Gefüllte. Man gießt den Zucker dünn auf, das heißt, man muß den Stein höher unterlegen, streicht, so lange der Zucker noch warm ist, Eingesottenes darauf und gießt wieder Zucker darüber.

Salon-Zuckerl.

Man befeuchtet 30 Deka Zucker (von den weichern Würfelzucker) mit ungefähr einer Kaffeeschale voll Flüssigkeit und gibt beliebigen Geschmack auf nachfolgende Weise dazu: Man läßt ihn stehen, bis er sich aufgelöst hat, dann kocht man ihn in einer Messingpfanne unter fleißigem Aufrühren am Cylinder, bis er sich stark spinnt. Nun versucht man, ob er genug gekocht ist, indem man einen Kochlöffel voll auf eine glatte Steinplatte gibt und ihn schnell rührt wie beim Abtreiben, wenn er dabei nicht bald dick und steif wird, so läßt man ihn noch sieden, bis er bei wiederholter Probe recht ist. Wenn er diesen Grad erreicht hat, muß man ihn von der großen Hitze entfernt nur heiß erhalten; wird er jedoch zu schnell fest, so muß man etwas Wasser damit aufsieden und wieder versuchen. Wenn man nach und nach allen Zucker bis zum Flaumig- und Dickwerden gerührt hat, mischt man ihn noch mit einem Messer recht gut durcheinander und streicht ihn fingerdick auf Papier zu einem viereckigen Flecken. Nachdem er an einen kühlen Ort steif geworden, dreht man ihn um auf anderes Papier und zieht das erste ab. Wenn er nochmals getrocknet ist, schneidet man davon fingerdicke gleich große Würfel und dreht diese den folgenden Tag in ausgeschnitzte färbige Papiere.

In Ermanglung einer Steinplatte rührt man den Zucker löffelweise in einer großen flachen Porzellainschüssel oder rührt ihn in der

Pfanne während des Auskühlens, indem man sie dabei in kaltes Wasser hält und gibt den kühlen Zucker mit Kaffeelöffeln in würfelförmige Vertiefungen, die man mit einem Holze in Reispuder gedrückt hat, welches man dazu in Mehlspeisschüsseln gegeben.

Für Chocolade-Zuckerl befeuchtet man den Zucker mit Wasser und rührt 7 Deka geriebene, im Rohre erweichte Chocolade damit fein ab. Für Kaffee-Zuckerl löst man den Zucker mit klarem schwarzen Kaffee anstatt Wasser auf. Von Pomeranzen oder Limonien gibt man abgeriebenen Zucker später dazu, jedoch keinen Saft, da der Zucker durch Säure zähe wird, und sich nicht rühren läßt. Für Caramel-Zuckerl läßt man ein paar Löffel voll gestoßenen Zucker in der Messingpfanne, bis zum Schäumen schmelzen und lichtbraun werden, und kocht dann damit den mit Wasser aufgelösten Zucker bis zur Probe. Für Vanille-Zuckerl kocht man ein Stückchen mit dem Zucker und nimmt es wieder heraus oder gibt erst vor dem Rühren Vanille-Liqueur dazu; Maraschino, Rum oder dgl. gibt man ebenfalls erst zuletzt dazu.

Für Nuß- oder Haselnuß-Zuckerl stoßt man 15 Deka ungeschält, verreibt sie dann im Mörser mit Wasser und preßt dieses wie bei Mandelmilch durch und löst mit dieser den Zucker auf.

Für falsche Haselnüsse mischt man, wenn der Zucker sich schon spinnt, sehr fein gestoßene Haselnüsse dazu und drückt Grübchen mit einer, an der dicken Seite an eine Nadel gesteckten Haselnuß, in welche man dann den heißen Zucker aus der Pfanne mit Kaffeelöffeln eingießt. Trocken aus dem Reispuder genommen, taucht man diese Haselnüsse mit einer Nadel in gebrannten Zucker und läßt nur ein weißes Fleckchen an der dicken Seite wo man die Nadel hineingesteckt hat.

Saft-Zelteln.

Während man Zucker bis zum Bruche kocht (Seite 47), drückt man mit einem am Ende abgerundeten, fingerdicken Hölzchen Vertiefungen in Reispuder. Dann mischt man zum heißen Bruchzucker frischen oder eingesottenen Saft von Johannis- oder Himbeeren, Berberitzen oder Weichseln oder Früchtenliqueur und füllt die Grübchen damit voll. Man wickelt von den Zelteln dann je zwei zusammen wie Kugeln in färbige Papiere.

Halsen-Bretzeln.

Man bindet ungefähr 15 Deka Zuckerstaub mit 1 Eßlöffel voll Marillensalse und etwas Limoniensaft zu einem festen Teig, den man in kleine Stücke schneidet, zu Würstchen ausrollt und zu Bretzeln formt,

wozu man das Bret mit Zucker bestreut. Man bäckt sie sehr kühl bis sie steif werden.

Aepfel-Torte.

30 Deka Zucker läßt man spinnen, gibt 40 Deka würfelig geschnittene Maschanzker-Aepfel dazu und kocht sie, ohne viel umzurühren, bis sie durchsichtig sind, dann mischt man Saft und Schalen von 1 Limonie und 1 Pomeranze, 5 Deka Arancini, 7 Deka Citronat, 3 Deka Pistazien, Alles nudelig geschnitten, 5 Deka ganze Pignoli und 5 Deka gestiftelte Mandeln, Limonienschalen und Saft dazu und rührt es noch eine Weile über dem Feuer. Wenn sich der Saft eingekocht hat, läßt man es auskühlen und streicht es dann auf Oblaten, die man auf Holzteller gelegt hat, gibt den Tortenreif herum, bestreicht die Oberfläche mit Wasser, streut Zucker darauf und drückt es schön gleich. Man läßt es anfangs im kühlen Rohre etwas trocknen, dann 8 Tage im warmen Zimmer, und nimmt dabei den Tortenreif weg. Dann überzieht man die Torte mit Wasserglasur und ziert sie mit Früchten.

Quitten-Torte.

$^1/_2$ Kilo Zucker läßt man spinnen und kocht damit $^1/_2$ Kilo ungeschält weich gesottene, passirte Quitten bei fleißigem Rühren, bis sie sich sulzen, worauf man 21 Deka gestiftelte Mandeln, 7 Deka fein geschnittenes Citronat und von 2 Limonien Saft und Schalen dazu gibt. Wenn es noch eine Weile gekocht hat, streicht man es als Reife auf Oblaten, läßt es an einem luftigen Orte fest werden und beeist es dann.

Quitten-Stangeln.

Man kocht 25 Deka passirtes Quitten- und Aepfelmark mit 20 Deka gestoßenem Zucker bis es rauscht, mischt 5 Deka fein geschnittene Mandeln und von $^1/_2$ Limonie Saft und Schalen dazu. In Papierkapseln fingerdick gefüllt und getrocknet schneidet man Stückchen davon, die man in Hagelzucker dreht.

Italienischer Marzipan.

Man läßt 40 Deka gestoßenen Zucker zerfließen, mischt 25 Deka gestiftelte Mandeln, 15 Deka Pistazien, 15 Deka Rosinen, 7 Deka Pignoli, 7 Deka Citronat und von $^1/_2$ Limonie den Saft dazu. Dies streicht man fingerdick auf Oblaten, bedeckt es mit solchen und schneidet es zu Stücken.

Bäckerei mit Honig.

Brauner Lebkuchen.

Man verrührt in 1 Kilo siedenden Honig $^1/_2$ Kilo fein gestoßenen Zucker und 1 Kilo Weizenmehl und läßt dies über Nacht in einem irdenen Geschirre stehen. Dann knetet man den Teig mit 3 oder 4 Eiern $^1/_2$ Stunde tüchtig ab, gibt 1 Deka Potasche mit Franzbranntwein aufgelöst, 8 Gramm Cardamomen, $1^1/_2$ Deka Zimmt, $1^1/_2$ Deka Gewürznelken, etwas Ingwer, Muskatnuß und weißen Pfeffer und 25 Deka ungeschälte, grob zerhackte Mandeln dazu, knetet es noch $^1/_2$ Stunde, worauf man den Teig fingerdick ausgetrieben auf das mit Schmalz bestrichene Blech legt und im heißen Ofen bäckt. Man glasirt dann die Oberfläche mit dickflüssig gekochtem Zucker, stellt das Blech damit zum Trocknen in den kühlen Ofen und schneidet den Lebkuchen noch warm in längliche Stücke.

Honig-Kuchen.

$^1/_2$ Kilo Honig und $^1/_2$ Kilo Zucker läßt man aufsieden, mischt dann $^1/_2$ Kilo Mehl dazu, arbeitet den Teig gut ab, wobei man nach und nach die fein geschnittene Schale 1 Limonie, 2 Deka Citronat, 8 Gramm Ingwer, 8 Gramm Zimmt, 3 Deka Potasche und $^1/_8$ Liter Rum dazu gibt. Man stellt den Teig dann zugedeckt in den kalten Keller, läßt ihn 8 Tage ruhig, nach welcher Zeit man ihn kleinfingerdick austreibt und zu Stücken schneidet, die man mit abgezogenen Mandeln belegt und bei gleichmäßiger Wärme bäckt.

Lebzelt-Busserl.

Man rührt 10 Deka Zucker und 2 Dotter recht gut und gibt nach und nach 2 Deciliter kalten Honig, dann ziemlich viel Zimmt, Gewürznelken und Pomeranzengeruch und zuletzt so viel Mehl dazu, daß ein ziemlich fester Teig wird, den man austreibt, klein aussticht und mit Eiweiß bestrichen auf dem mit Wachs geschierten Bleche bäckt.

Mit $^1/_2$ Kilo Honig läßt man 15 Deka Zucker aufsieden, nimmt es vom Feuer und mischt 2 Eßlöffel voll guten Branntwein, Limonien- und Pomeranzenzucker, Zimmt, Nelken, Neugewürz und $^1/_2$ Kilo Semmelmehl dazu und schlägt den Teig ab, bis er sich vom Löffel löst. Nachdem er über Nacht zugedeckt gestanden, treibt man ihn messerrückendick aus und sticht Busserl aus, die man auf dem mit Mehl bestaubten Bleche nicht sehr heiß bäckt.

Schifteln.

Zu 2 Deciliter siedenden Honig mischt man 8 Gramm Zimmt, 5 Gramm Gewürznelken, 5 Gramm Neugewürz, 15 Deka Zucker, 15 Deka fein geschnittene Nüsse, 5 Deka Arancini, dann 30 Deka Mehl nur leicht dazu. Abgekühlt knetet man den Teig auf dem Brette, läßt ihn über Nacht in der warmen Küche stehen, worauf man ihn dünn ausgetrieben zu Schifteln schneidet, die man auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche kühl bäckt, dann mit Wasser bestreicht.

Oder: Man mischt 30 Deka Mehl, 15 Deka Zucker, Zimmt und Gewürznelken mit heißen Honig zu Teig, welchen man kleinfingerdick austreibt. Zu Schifteln geschnitten drückt man eine halbe Mandel in die Mitte und bäckt sie kühl.

Honig-Brot.

1/2 Kilo Honig aufgesotten bis er steigt, rührt man bis er lauwarm ist, dann mischt man 25 Deka Roggenmehl und 12 Gramm gestoßene Potasche dazu und läßt ihn an einen warmen Orte stehen, bis er aufgegangen ist. Man mengt dann noch 25 Deka Roggenmehl nebst Anis, Ingwer, Cardamomen dazu, oder auch 2 Dotter und 5 Deka Zucker, drückt den Teig zweifingerdick in eine glatte mit Butter ausgestrichene Form und bäckt ihn bei starker Hitze.

Nonnen-Krapfeln.

7 Deka Rindschmalz treibt man mit 2 Dottern und 1 Klar ab, gibt 2 Deciliter stark gezuckerten Wein und so viel Mehl dazu, daß der Teig wie ein fester Nudelteig ist, und arbeitet ihn fast 1 Stunde auf dem Brette ab. In einem bemehlten Weidling oben mit Schmalz bestrichen, läßt man ihn zugedeckt über Nacht stehen. Dann siedet man 28 Deka Honig auf, schäumt ihn ab, stellt ihn weg und gibt Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken, Ingwer, Anis, Limonien- und Pomeranzenschalen und so viel geriebenes Roggenbrot dazu, als der Honig befeuchtet und läßt es auch über Nacht stehen. Von der Fülle macht man dann kleine Kugeln, die man auf den messerrückendick ausgetriebenen Teig gibt und Krapfeln wie die Schlick-Krapfeln bereitet und abradelt. Man bäckt sie auf dem Bleche ziemlich heiß und bestreicht sie beim Herausnehmen mit Wasser.

Rahmschaum, Gesulztes, Gefrorenes.

Obersschaum zu Backwerk.

Bereitung von Obersschaum.

Damit sich das Obers zu Schaum schlagen läßt, muß es ohne Milch, ganz dick abgenommen, aber noch vollkommen süß sein, und vor der Verwendung in Eis oder ein paar Stunden in kaltes Wasser gestellt werden, ebenso das Schneebecken oder eine tiefe Porzellanschüssel. Wenn man den Schlagrahm dann hinein gibt, wischt man das Geschirr vorher aus. Man schlägt es in ersterem mit der Schneeruthe in einer Schüssel mit einer Ruthe aus abgeschälten Birkenzweigen, bis alles zu festem Schaum geworden ist. Wenn man eine größere Quantität schlägt, so faßt man den Schaum öfters mit einem Löffel ab.

Obersschaum mit Vanille. Zu dem wie oben geschlagenen festen Schaum von $3^1/_2$ bis 4 Deciliter Obers mischt man 10 Deka fein gestoßenen Zucker mit Vanille, diese jedoch zuletzt dazu.

Man richtet ihn in einer Schüssel gehäuft an oder stellt ihn bis zum Serviren auf Eis.

Mit Chocolade. 7 Deka feine Vanille-Chocolade mit $^1/_2$ Kaffeeschale voll Wasser gekocht, rührt man, bis sie erkaltet ist, dann nach und nach den Schaum von $3^1/_2$ Deciliter Obers und 10 Deka Zucker dazu.

Mit Kaffee. Starken schwarzen Kaffee von 5 Deka rührt man mit 14 Deka Zucker auf Eis, bis er zähe wird und mischt Schaum von 4 Deciliter Obers dazu.

Mit Erdbeer- oder Himbeer-Saft. 4 Deciliter frische Beeren preßt man aus und rührt diesen Saft mit Zucker, dann mischt man den gezuckerten Schaum von $3^1/_2$ Deciliter Obers dazu und stellt ihn auf Eis. Die Farbe kann man mit Cochenille oder Alkermessaft heben.

Für rothen Schaum mit Vanille-Liqueur gibt man ebenfalls etwas Alkermessaft dazu und Vanille zum Zucker.

Für weißen Obersschaum mit Maraschino rührt man bei 4 Deciliter Obers 21 Deka Zucker mit 1 Deciliter vom Liqueur, dann nach und nach den Schaum dazu.

Für Marillenschaum rührt man in einer auf Eis gestellten Schüssel 7 Deka Salse, bis sie weiß wird, dann löffelweise den gezuckerten Schaum dazu.

Ananasschaum. Von frischer oder eingesottener Ananas schneidet man kleine Stückchen, stoßt sie mit Zucker, streicht diesen Zuckersaft durch ein Sieb und rührt den Obersschaum dazu.

Mandel-, Nuß- oder Haselnuß-Schaum. Zu gezuckertem Obersschaum mischt man mit den Schalen fein geschnittene Mandeln oder Nüsse.

Kastanien-Schaum. Man kocht, stoßt und passirt 30 Deka Maroni, mischt etwas Maraschino-Liqueur, Schaum von 3 bis 4 Deciliter Obers und Zucker nach Geschmack dazu.

Oder man gibt auch 15 Deka Beeren von getrockneten Malaga-Trauben in gekochten Zucker, das Kastanienpüree dazu und rührt bis es kalt ist, ehe man den Schaum dazu gibt.

Für rothen Kastanienschaum gibt man Vanille und Zuckerfarbe zu dem Püree, dann den Obersschaum.

Garnirungen zu Obersschaum.

Wenn man Obersschaum in der Schüssel bergartig aufgehäuft hat, besteckt man ihn mit Biscuiten oder Hohlhippen oder Düten von Mandelteig (Seite 457) oder von Schmankerln (Seite 53), welche man mit andersfärbigem Schaum füllt.

Oder man garnirt ihn häufchenweise mit andersfärbigem Schaum oder Gefrornem und gibt spanische Windbusserl am Rande herum und Backwerk besonders dazu.

Oder man häuft andersfärbigen Schaum in halbe, mit Eis überzogene Indianerkrapfen (Seite 501) oder in Schüsselchen von Bröselteig (Seite 466) und legt diese um den Schaum.

Oder man füllt solche mit Erdbeeren oder Himbeeren, welche man früher stark mit Zucker bestreut, kalt gestellt hat.

Mit Kastanienkugeln (Seite 517) garnirt man Marillenschaum oder rothen Vanilleschaum.

Obersschaum in Kruste.

Mit Biscuiten. Diese befeuchtet man mit Maraschino, bestreicht die untere Seite mit Marillensalse und legt damit eine glatte Form am

Boden und seitwärts so aus, daß die Salse gegen innen kommt, dann füllt man Schaum mit beliebigem Geschmacke ein, deckt ihn mit Biscuiten zu und stellt die Form eine Weile in Eis, ehe man es stürzt.

In Reif oder Torte. Man füllt Obersschaum mit beliebiger Beimischung erst beim Gebrauche in eine ausgehöhlte Biscuit-Torte, die man vorher in den Ofen stellt, damit sie spröde werde, oder in eine Kruste von hohlausgebackenem Butterteige und belegt den Rand des Schaumes mit kleinen Windbusserln, die man unten mit Salse bestrichen hat. Auch kann man ein Gitter von Vanille- oder Kaffee-Schaum darüber spritzen oder Schaum von 2 oder 3 Farben schichtenweise übereinander geben.

In einem Kranze von verzuckerten Kastanien. Man setzt diesen von drei Reihen Kastanien übereinander auf, indem man sie in Bruchzucker taucht, wo man sie an die nebenliegende ankleben will und gibt sie bei der zweiten Reihe so, daß immer eine zu liegen kommt, wo zwei untere zusammenstoßen, ebenso bei der dritten Reihe. Man muß dieses erst kurz vor dem Gebrauche machen und füllt den Schaum gehäuft ein.

Obersschaum in Bechern.

Zu Schaum von 4 Deciliter Obers mischt man 14 Deka Zucker mit Pomeranzen- oder Limoniengeruch und 2 Eßlöffel voll Rum, füllt ihn in Kaffeebecher gehäuft ein, stellt sie auf Eis und servirt eine kleine Bäckerei dazu. Ebenso gibt man Schaum mit Kaffee-, Chocolade- oder Vanille-Beimischung in Bechern mit Backwerk. Man kann dann Windmasse darauf häufen, die man glatt gestrichen mit Zucker stark bestreut und mit glühendem Eisen brennt, damit sich eine gelbe Haut bildet.

Gefrorner Obersschaum.

Mit beliebiger Beimischung bereiteten Obersschaum füllt man in eine Gefrierbüchse oder Kuppelform, die man gut schließen kann, gräbt sie für einige Stunden in gesalzenes Eis und stürzt dann den Schaum heraus, nachdem man die Form in warmes Wasser getaucht hat. Backwerk von Biscuit- oder Mandelteig gibt man besonders dazu.

Marmorirt. Gezuckerten Schaum von $^1/_2$ Liter Obers in drei Portionen getheilt mischt man für weiß mit abgezogenen gestoßenen Haselnüssen und Vanille, für roth mit Alkermessaft und Liqueur, für braun mit aufgelöster Chocolade, legt ihn löffelweise in eine Form, verschließt sie fest, klopft sie etwas auf und gräbt sie für ein paar Stunden in gesalzenes Eis.

Schaum in Gläsern.

Chocoladeschaum. Man kocht 14 Deka geriebener Chocolade 14 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, bis sie dick wird, rührt sie dann in Wasser gestellt während des Auskühlens und nach und nach 4 Dotter dazu und vollkommen kalt 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers. Man füllt diesen Schaum in Kelchgläser und stellt sie zwischen Eis. Dann schlagt man wieder 2 Deciliter Obers zu Schaum und häuft ihn darauf. Man gibt Hohlhippen oder anderes Backwerk oder feine Kipfel dazu.

Für Kaffeschaum mischt man Kaffeeliqueur zum gezuckerten Obersschaum und gibt 1 Löffel weißen Schaum auf jedes Glas.

Obersschaum mit Crême oder Chaudeau.

Zu beliebiger Crême (wie Seite 49—51), die man während des Erkaltens in Wasser gestellt fortschlägt, mischt man dann gezuckerten Obersschaum von 3 Deciliter, und garnirt den in der Schüssel aufgehäuften Schaum mit spanischem Wind oder besteckt ihn mit Hohlhippen.

Marillenschaum mischt man zu kalter Crême von 3 Deciliter Obers, 6 Dottern und 10 Deka Zucker.

Mit Himbeersaft. Zu Crême von 2 Deciliter Obers 6 Dottern und 7 Deka Zucker mischt man, wenn sie kühl ist, ausgepreßten Himbeersaft, dann Schaum von 2 Deciliter Obers und Zucker nach Geschmack und stellt ihn auf Eis.

Man mischt Obersschaum zu Liqueur- oder Rum-Crême, füllt diesen Schaum in eine ausgehöhlte Biscuittorte, nachdem man sie mit Marillensalse ausgestrichen hat und gibt schichtenweise eingesottene Weichseln ohne Kerne hinein. Die Oberfläche streicht man glatt, spritzt ein Gitter von Obersschaum darüber und belegt den Rand mit Windbusserln.

Russische Crême wie Seite 51 bereitet häuft man in die Schüssel und gibt Backwerk dazu.

Chaudeau (Weinschaum) von 2 Deciliter Malaga, 5 Dottern und Zucker nach Geschmack mischt man kalt mit Schaum von 3 Deciliter Obers und Zucker und gibt ihn mit Früchten unterlegt in eine Kruste.

Alpenbutter-Crême.

Man treibt 14 Deka sehr süße frische Butter flaumig ab, gibt 7 Deka Vanillezucker, dann ausgekühlte dicke Crême von 6 Dottern löffelweise dazu, füllt es in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form und stellt es auf Eis. Man genießt sie auf Schnitten von mürbem Gebäck gestrichen zu Thee oder nach Kaffee.

Gesulztes.[1])

Gesulzter Obersschaum.

Bei gesulztem Obersschaum mit beliebiger Beimischung ist wegen der Quantität von Gelatine zu berücksichtigen, ob er in einer Glasschüssel gesulzt und servirt, oder in eine Form gegeben und gestürzt werden soll. Beim Sulzen in einer tiefen Schüssel, wo er mit Schaum oder Windbusserl geziert werden kann, ist er durch den geringeren Gelatingehalt schmackhafter, sowie auch leichter herzustellen, als der Gestürzte. Es genügen zum Sulzen in einer Schüssel im Winter 10 Gramm für 1 Liter (mit Inbegriff der zum Auflösen der Gelatine verwendeten Flüssigkeit). Zum Stürzen muß man dagegen zu 1 Liter 30 Gramm (3 Deka) verwenden. Im Sommer ohne Eis muß man in beiden Fällen etwas mehr Gelatine nehmen. Man rührt den Schaum nach und nach zur lauwarmen Gelatine, damit er sich gleichmäßig mischt, ehe sie stockt.

---

[1]) Zum Sulzen von Obersschaum, Crême u. s. w. nimmt man Gelatine (Schelatin) von der besten Qualität, löst sie mit der zur Sulze passenden Flüssigkeit (S. 28) auf, wozu man für 15 Gramm 3 Deciliter nimmt, und seiht sie noch heiß durch eine Serviette (bei gekochtem Zucker mit diesem) und mischt die übrigen Bestandtheile dazu, so lange sie noch lauwarm ist.

Sulzen von Obstsaft, Wein u. dgl. erfordern mehr Gelatine, als solche mit Obers, Eiern, Mandeln, Nüssen oder Chocolade, im Sommer etwas mehr, als im Winter, zum Stürzen alle mehr, als zum Sulzen in Schüsseln.

Zu klaren Sulzen gibt man Gelatine oder besser aufgelöste Hausenblase, zum gekochten Zucker, wenn dieser klar geworden, und Limoniensaft dazu, läßt ihn damit noch eine Weile stehen, ehe man ihn seiht. Oder man klärt Zucker sammt der Hausenblase wie Seite 46.

Man löst Hausenblase kochend auf wie Seite 27 und nimmt davon 17 Gramm zu 7 Deciliter der gesammten Bestandtheile einer Sulze, oder 25 Gramm für 1 Liter, zum Sulzen in Schüsseln den dritten Theil.

Ueber Eingießen und Stürzen von Gesulztem siehe Seite 26. Wenn der Model in Eis eingegraben, mit der Sulze gefüllt ist, legt man einen Blechdeckel darüber und auf diesen kleine Stücke von Eis und läßt es einige Stunden ruhig stehen. Beim Stürzen mehrfärbiger Sulzen, wozu man den Model mit sehr reinem Mandelöle ausschmiert, macht man sie am Rande herum mit dem Finger los, bläst leicht hinein, wendet die Form mit der Schüssel um, klopft darauf und wartet ein wenig mit dem Abheben.

Beim Sulzen in Glasschüsseln stellt man diese nur in kaltes Wasser an einen kühlen Ort (damit sie nicht springen) und läßt sie über Nacht oder überhaupt länger stehen, als bei Anwendung von Eis.

Mit Vanille oder Caramel. Zu $^1/_2$ Liter Obers, welches man zu steifem Schaum schlägt, nimmt man 14 Deka Zucker mit Vanille und nach obiger Angabe 6 Gramm Gelatine zum Sulzen in einer Schüssel, oder 16 Gramm, wenn der Schaum gestürzt werden soll.

Von gebranntem Zucker (Seite 46) gibt man einige Löffel voll zur lauwarmen Gelatine, ehe man den gezuckerten Schaum dazu mischt.

Mit Rum oder Liqueur. Als Geschmack gibt man ein paar Löffel voll Rum, Maraschino oder anderen Liqueur, färbt den Schaum mit Cochenille (siehe Vorräthe) blaß rosa und füllt ihn in einen mit Biscuiten ausgelegten Model.

Mit Chocolade. Man erweicht im Rohre 10 Deka feine Chocolade, rührt dann gesponnenen Zucker dazu und wenn es gut gemischt ist, die aufgelöste warme Gelatine, dann $^1/_2$ Liter Obers zu Schaum geschlagen nach und nach dazu. Gesulzt wird der Schaum mit weißem oder rothem Obersschaume geziert.

Mit Kaffee. (Lyoner Kaffee.) Man macht von 7 Deka frischgebrannten Kaffee einen starken Aufguß, gibt dann die nöthige Gelatine (7 oder 17 Gramm) aufgelöst geseiht zum heißen Kaffee und wenn er nur mehr etwas lau ist, den festen gezuckerten Schaum von $^1/_2$ Liter Obers, füllt es in einen Model und läßt es sulzen. Die Vertiefungen des Models kann man früher mit klarem Kaffee, mit Zucker und Gelatine gemischt, ausfüllen und sulzen lassen.

Punsch-Schaum. Auf 7 Deka Zucker an 1 Pomeranze und 1 Limonie abgerieben, drückt man den Saft von diesen beiden, gibt 7 Gramm zum Sulzen in der Schüssel oder 20 Gramm zum Stürzen, mit Thee aufgelöste Gelatine, 3 Löffel voll Rum, Schaum von 4 Deciliter Obers und 7 Deka gestoßenen Zucker dazu, und läßt es in einer Schüssel sulzen oder füllt es in einen ausgepreßten Model oder in Kaffeebecher und läßt es in Eis sulzen.

Mehrfärbige Schnitten.

Einen Theil des mit Zucker und Gelatine gemischten Obersschaumes läßt man weiß und gibt Vanille dazu, einen zweiten färbt man mit Chocolade. Zum anderen mischt man Himbeersaft oder Marillensalse, die man mit Zucker und ein wenig vom Schaume vorher rührt. Wenn der eine Theil im langen Model gesulzt ist, gibt man den anderen darauf und läßt es fertig sulzen. Man stürzt es dann auf ein Brett, macht Schnitten davon und legt sie in der Schüssel auf.

Marmorirter Schaum.

Wie obigen vorgerichteten Obersschaum läßt man abgesondert etwas stocken, füllt die Farben dann gleichzeitig abwechselnd in den Model und mischt sie mit einem Messer etwas durcheinander, wodurch es marmorirt erscheint, wenn es gesulzt ist.

Gesulzter Mandel- oder Nuß-Schaum. 3 Deciliter ungekochtes Obers mit 28 Deka gestoßenen Mandeln oder Nüssen oder Haselnüssen im Mörser verrieben, preßt man wie Mandelmilch aus, mischt 7 Gramm oder zum Stürzen 20 Gramm aufgelöste Gelatine, 14 Deka Zucker und Schaum von $^1/_2$ Liter Obers dazu und läßt es sulzen.

Oder man mischt zu 7 Gramm aufgelöster Gelatine Mandelessenz, Zucker und $^1/_2$ Liter Obersschaum.

Pistazienschaum als Charlotte[1]).

7 Deka Pistazien gebrüht und abgezogen stoßt man mit etwas Obers recht fein und streicht sie durch ein Sieb. Dann mischt man sie mit 10 Deka Zucker, 15 Gramm mit Obers aufgelöster Gelatine, rührt es auf dem Eise und mischt Schaum von 4 Deciliter Obers dazu. Im Model gesulzt und gestürzt, klebt man mit zäher Marillensalse Biscuiten herum, welche man mit warmer Glasur mit Maraschino (Seite 69) überzogen, mit gehackten Pistazien bestreut und getrocknet hat. Die Oberfläche belegt man mit abgetropften eingesottenen Früchten.

Gesulzter Marillenschaum.

Man passirt 10 schöne reife Marillen und rührt dieses Mark mit 14 Deka gestoßenem Zucker, mischt 4 Deciliter gute Mandelmilch und 2 Deka Gelatine, dann Schaum von 2 Deciliter Obers dazu und füllt es in eine Form oder in Kaffeebecher zum Sulzen.

Gesulzter Erdbeerschaum.

Als Charlotte. Man macht Erdbeerschaum (wie Seite 523) mit 18 Gramm aufgelöster Gelatine gemischt, und läßt ihn in einer Reifform in Eis gestellt sulzen. Wenn er gestürzt ist, drückt man an der Seite gleich breite, mit Eis gezierte Schnitten von Genueserteig mit Marillensalse bestrichen an. In der Mitte häuft man Obersschaum mit Vanillezucker gemischt und stellt halbe Indianer-Krapfeln von Windmasse, mit gezuckerten Erdbeeren gefüllt um die Sulze.

[1]) Charlotte (Scharlot) nennt man gesulzte Speisen, wenn die Form mit Biscuiten ausgelegt oder nach dem Stürzen Backwerk mit Marillensalse angeklebt wird.

Oder: Man füllt Obersschaum mit Vanillezucker und Gelatine gemischt in die Form, bedeckt den Rand nach dem Stürzen mit Makronen von süßen Mandeln, mit Marillensalse bestrichen, füllt Obersschaum mit Zucker und Erdbeermark gemischt in die Mitte und belegt die Höhe des Reifes zierlich mit ausgesuchten großen Erdbeeren.

Kalter Kastanien-Pudding.

1/2 Kilo geschälte große Kastanien (Maronen) legt man in heißes Wasser, bis man die Haut abziehen kann, worauf man sie mit Zucker und Wasser weich dünstet, dann mit Obers stoßt und passirt. Zugleich kocht man 20 Deka Zucker und 1 Stückchen Vanille mit Wasser dicklich ein, nimmt die Vanille wieder heraus und läßt mit solchem Zuckersyrup 7 Deka Rosinen anschwellen. Dies mischt man nebst den passirten Kastanien zu 15 Gramm aufgelöster Gelatine, dann auch den Schnee von 3 Deciliter Obers und 10 Deka dünne Stückchen Quittenkäse und 2 Löffel Maraschino dazu, füllt es in eine Kuppelform und läßt es in Eis sulzen. Dann kocht man 10 Deka Vanille-Chocolade mit 10 Deka Zucker und etwas Wasser fein und glatt, rührt es während des Erkaltens und mischt es mit Obersschaum zu einer dickflüssigen Sauce, die man in einer Sauciére dem gestürzten Pudding beigibt. Ausgesucht schöne Kastanien ebenso gekocht wie obige kann man um den gestürzten Pudding als Garnirung herumlegen.

Erdbeer-Reis.

Man kocht 7 Deka Reis mit Obers und 7 Deka Zucker ziemlich weich, mischt ausgekühlt 1 Deka Gelatine, 10 Deka Zucker, 3 Deciliter passirte Erdbeeren und 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu und gibt es in eine Form. Gesulzt und gestürzt garnirt man den Reis mit ausgesucht schönen Erdbeeren und bestreut sie mit Zucker.

Marillen-Reis.

Er wird wie der vorige bereitet, nur werden statt der Erdbeeren recht reife Marillen passirt dazu gemischt und gedünstete herumgelegt.

Kalter Reis-Pudding.

Mit Pomeranzensaft und Marillen. 14 Deka blanchirten Reis dünstet man mit Zucker, Pomeranzensaft und weißem Weine weich und rührt ihn zu 1 Deka aufgelöster Gelatine und 7 Deka dünner Marillensalse. Man mengt dann Schaum von 4 Deciliter Obers, würfelig ge-

schnittene eingesottene Ananas, 7 Deka Rosinen mit gesponnenem Zucker angeschwellt dazu und füllt es in die Puddingform. Gesulzt und gestürzt legt man eine Reihe eingesottene halbe Marillen herum.

Mit Aepfeln. 10 Deka mit Obers, Zucker und Vanille dick und weich gekochten Reis rührt man während des Auskühlens zu 1 Deka dick gekochter Gelatine, dann mischt man 2 Deciliter Obersschaum mit Vanille-Zucker dazu und unterlegt es in einer Puddingform in zwei Schichten mit in Zuckerwasser und Wein gedünsteten Aepfelspalten.

Mit Maraschino und Himbeersauce. Der Reis wird wie der vorige bereitet, vor dem Obersschaume mit Maraschino nach Geschmack gemischt, dann gesulzt. Indessen treibt man frische Himbeeren durch ein Sieb, rührt dieses Mark mit Zucker zu einer dicklichen Sauce und stellt sie auf Eis, bis man sie dem gestürzten Pudding beigibt.

Ananas-Schaum mit Früchten.

Von $^1/_2$ kleinen Ananas wird das Fleisch mit 14 Deka Zucker gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Dieses rührt man mit 15 Gramm Gelatine und dicklich gekochtem Zucker zu 4 Deciliter zu Schaum geschlagenen Obers. Davon gibt man den vierten Theil in eine Form und läßt es in Eis sulzen. Man belegt den Schaum mit eingesottenen abgetropften Früchten, als: geviertheilten Reineclauden, die zweite Schaumschichte mit Amarellen (Weichseln), die dritte mit Marillen und garnirt die gestürzte Sulze mit Biscuitkrapfeln oder spanischen Winden.

Gesulzte Crême.

Crême (siehe Seite 51) von $^1/_2$ Liter Obers, 14 Deka Zucker und 8 Dottern, mit beliebigem Geschmacke rührt man während des Auskühlens, stellt sie dabei in kaltes Wasser, gibt 15 Gramm Gelatine dazu und füllt sie, wenn sie anfängt zu stocken, in eine ausgepreßte zierliche Form, die man vorher in Eis oder kaltem Wasser festgestellt hat.

Vanille-Crême à la Bavaroise.

Mit rohen Dottern. Man rührt 8 Dotter und 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch $^1/_2$ Stunde lang, gibt 15 Gramm aufgelöste Gelatine und 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, füllt es in eine Form und läßt es in Eis gesetzt sulzen. Dann treibt man 4 Deciliter recht reife Erdbeeren durch ein Sieb, rührt dieses Mark mit 10 Deka Zucker $^1/_2$ Stunde und gibt dieses als Beguß um die gestürzte Sulze.

Als Charlotte. Zu Vanille-Crême von 3 Deciliter Obers, 15 Deka Zucker und 6 Dottern gibt man während des Auskühlens 2 Deka Gelatine, schlägt es in Wasser gestellt fort und mischt, wenn es kalt ist, $3^1/_2$ Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Man füllt diese Crême in eine hohe Form, in welcher man seitwärts Biscuiten aufgestellt hat und ziert die gestürzte Sulze mit Früchten.

Gesulzte Hafer- oder Kaffee-Crême.

Von reinem ausgesuchten Hafer brennt man 2 Hände voll wie Kaffee, gibt ihn in 4 Deciliter heißes Wasser und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte 1 Stunde stehen. Geseiht sprudelt man dies dann mit 8 Dottern und 14 Deka Zucker zu Crême und mischt $2^1/_2$ Deka Gelatine und erkaltet $^1/_2$ Liter zu Schaum geschlagenes Obers und Vanillezucker dazu. In eine Form gefüllt, stellt man es zum Sulzen in kaltes Wasser.

Für Kaffee-Crême brennt man 7 Deka Kaffee und gibt ihn ebenso in Wasser oder in heißes Obers.

Gesulzte Nuß- oder Haselnuß-Crême.

10 Deka Nüsse oder Haselnüsse stoßt man mit etwas Obers recht fein und gibt sie zu 4 Deciliter heißem Obers. Ausgekühlt und geseiht, schlägt man es mit 6 Dottern und Zucker zu Crême, gibt 7 Gramm aufgelöste Gelatine dazu, schlägt sie während des Auskühlens in Wasser gehalten fort, und mischt dann den Schaum von 3 Deciliters Obers dazu und läßt sie in einer Schüssel sulzen.

Mit Eierschaum. Man macht die Crême von 14 Deka Mandeln, 7 Deciliter Obers, 6 bis 8 Dottern, gibt Zucker, Vanille und beim Sulzen zwischen Eis 15, in Wasser 17 Gramm Gelatine dazu. Erkaltet mischt man festen Schnee von 6 Klar bei.

Gesulzte Caramel-Crême.

Man nimmt in das Becken $3^1/_2$ Deciliter Obers, 20 Deka Zucker, 4 Dotter, 1 Deka Gelatine und rührt es auf der Gluth, bis es heiß ist, damit die Dotter nicht roh sind, läßt es aber nicht aufkochen. Nun gibt man noch Vanille und gebrannten, mit Wasser aufgekochten Zucker dazu und seiht es in eine tiefe Schüssel. Bei beständigem Rühren läßt man es erkalten, bis es dicklich wird, dann mischt man den Schaum von 4 Deciliter Obers darunter und füllt es in einen Model zum Sulzen.

Sehr wichtig ist die Zeit des Beimischens, denn wenn man den Schaum zu früh dazu gibt, zergeht er, geschieht es aber erst, wenn die Crême sich theilweise schon sulzt, so mischt er sich damit nicht mehr vollkommen.

Als Cabinetspudding. Man gibt fingerhoch von der Crême in den Model, läßt sie sulzen, bestreut sie mit Rosinen, Weinbeerln und länglich geschnittenen Pistazien und legt ein Blatt von Biscuit (Seite 481), darauf, welches auf der Seite, die hineingestürzt wird, mit Marillensalse bestrichen ist und fährt so fort, bis der Model voll ist, zuletzt muß das Feste kommen. Man läßt es 2 bis 4 Stunden in Eis stehen, stürzt es dann heraus und ziert es mit eingesottenen Früchten wie eine Torte.

Gesulzte Chocolade-Crême.

Man löst 14 Deka feine Chocolade und 7 Deka Zucker mit etwas heißem Wasser auf, rührt sie am Feuer, bis sie recht glatt ist, mischt 15 Gramm Gelatine aufgelöst dazu und dieses erkaltet zur Crême von 4 Dottern, 7 Deka Zucker und 2 Deciliter Obers, dann den Schaum von 3 Deciliter Obers nach und nach dazu.

Als Charlotte. Von obiger Chocolade-Crême füllt man eine Reifform voll und läßt sie in Eis sulzen. Gestürzt klebt man mit Marillensalse Schnitten von Genueserteig an, die man niederer als die Sulze geschnitten, oben abgerundet und nach dem Glasiren theils mit gehackten Pistazien, theils mit rothgefärbtem Hagelzucker bestreut und getrocknet hat. In die Höhlung füllt man weißen Schaum und belegt die Crême mit Früchten.

Kalter Kabinets-Pudding.

Mit Früchten. 2 Deciliter Obers und 6 Dotter sprudelt man zu Crême und gibt beim Auskühlen 15 Gramm Gelatine dazu. Indessen schlägt man $^1/_2$ Liter Obers zu Schaum und mischt es nebst Zucker zur Crême. Davon läßt man in einem Kuppelmodel sulzen, belegt sie mit würfelig geschnittenen, eingesottenen Marillen, Melonspalten, Quitten, Ananas, so nochmals unterlegt läßt man sie fertig sulzen.

Mit Rosinen und Maraschino. 10 Deka türkische Rosinen, 10 Deka Weinbeerln dünstet man mit Zuckerwasser und etwas Maraschino auf, damit sie saftig werden und schneidet Biscuiten in kleine Stücke. Dann füllt man von obiger Crême mit dem Obersschaume gemischt ein und belegt sie nach dem Sulzen mit den Biscuiten, die man in gesponnenem Zucker mit Maraschino gemischt getaucht hat und streut von den Rosinen und eingesottenen Weichseln darüber. So macht man es abwechselnd in

drei Schichten und läßt es fertig sulzen. Dann mischt man etwas von obiger Crême (ohne Gelatine) mit Obersschaum und etwas Maraschino, stellt es auf Eis und gibt es als Sauce zum gestürzten Pudding.

Gesulzte Rum- oder Maraschino-Crême.

Man macht Crême von 4 Dottern, 2 Deciliter Obers und 10 Deka Zucker, gibt 8 Gramm Gelatine und Rum oder Maraschino nach Geschmack dazu, und wenn es zu stocken beginnt, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers und häuft es in eine Schüssel.

Als Charlotte. Man gibt 18 Gramm Gelatine zu obiger Crême und mischt dann nudelig geschnittene eingesottene Früchte dazu, füllt es in einen mit Biscuiten ausgelegten Model oder klebt diese nach dem Stürzen mit Salse an.

Mit rohen Dottern. Man rührt 8 Dotter mit 15 Deka fein gestoßenen Zucker $^1/_2$ Stunde, dann 1 Deka aufgelöste Gelatine, Schaum von 4 Deciliter Obers und 3 Löffel Maraschino, häuft es in eine Glasschüssel und läßt es sulzen.

Russischer Pudding.

Man löst 2 Deka Gelatine mit Milch auf, gibt 2 Deciliter Obers, 12 Dotter und 10 Deka Zucker dazu und sprudelt es zu Crême. Während des Auskühlens gibt man Zucker, Rum und 7 Deka Rosinen dazu, und wenn es kalt ist, $^1/_2$ Liter Obers zu Schaum geschlagen, füllt es in einen mit Biscuiten ausgelegten Model und läßt es sulzen.

Gesulzte Quitten-Crême.

4 Deciliter Obers, 6 Dotter, 2 Deciliter Quittensaft, Zucker nach Geschmack und 1 Deka Gelatine schlägt man auf dem Feuer zu Crême und kühlt sie wie gewöhnlich aus. Dann mischt man den Schaum von 4 Deciliter Obers dazu, häuft es in eine Schüssel zum Sulzen und besteckt den Schaum dann mit kleinen Hohlhippen.

Gesulzte Ananas-Crême.

Man gibt von eingesottener Ananas 4 halbe Eierschalen voll Saft, 4 Dotter und 8 Gramm Gelatine aufgelöst und Zucker in einem Topf und sprudelt es auf dem Herde zu Crême. Wenn sie ganz kalt ist, mischt man 4 Deciliter Obers zu Schaum geschlagen, sowie kleinwürfelig geschnittene Ananas dazu und läßt den Schaum in einer Schüssel sulzen.

Gesulzte Pomeranzen-Crême.

21 Deka Zucker mit Saft und abgeriebenem Geruche von 1 Pomeranze, 2 Deciliter Wasser und 5 Dotter sprudelt man auf dem Feuer wie Crême. Dann gibt man 2 Deka Gelatine, und wenn es kalt geworden ist, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers, mit Cochenille etwas röthlich gefärbt dazu, füllt es in einen Model, läßt es in Eis sulzen und ziert die gestürzte Sulze mit eingesottenen Früchten.

Oder: Man gießt die Form mit Wassersulze aus, entweder nur einen Spiegel, den man mit Früchten belegt oder ganz mittelst Einhängen eines etwas kleineren Kuppelmodels in einen größeren und gibt die Pomeranzen-Crême hinein, nachdem dieser herausgenommen ist.

Wie Gefrornes. Den Saft von 2 Pomeranzen und 4 Dotter rührt man auf der Gluth bis es dick wird und mischt während des Auskühlens 1 Deka aufgelöste Gelatine, 21 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch dazu und wenn die Crême kalt ist, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers. Man rührt fort, bis es wie ein Biscuitenteig wird, füllt es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie Gefrorenes. Man stürzt es dann heraus und garnirt es mit geschaumten Obers.

Charlotte von Obst-Saft.

5 Dotter, 28 Deka Zucker und 4 Deciliter frischen Obstsaft schlägt man über dem Feuer wie Chaudeau und gibt während des Auskühlens 2 Deka aufgelöste Gelatine, und wenn es kalt ist, 4 Deciliter Obers zu Schaum geschlagen dazu. Man füllt es 1 Stunde vor dem Gebrauche in einen mit Biscuiten ausgelegten Model und stellt ihn in Eis.

Schweizer-Milch.

17 Deka Zucker läßt man in 4 Deciliter Wasser zergehen, dann kochen, bis er klar ist und auskühlen. Man sprudelt nun 10 Dotter damit wie Chaudeau, gibt 9 Gramm Gelatine dazu und während des Auskühlens in Wasser gesetzt fort, worauf man etwas Rum oder Liqueur, Zucker und 4 Deciliter Obers zu Schaum geschlagen dazu mischt.

Gesulzter Chaudeau.

Von 4 Deciliter guten weißen Wein wie Seite 49 bereiteten Chaudeau schlägt man während des Auskühlens in Wasser gehalten fort, und gibt 1 Deka aufgelöste Gelatine dazu. Ganz erkaltet füllt man die Form damit voll und läßt es sulzen.

Für Pomeranzen-Chaudeau gibt man Saft von 2 Orangen und abgeriebenen Geruch von einer zu $3^1/_2$ Deciliter milden Wein, 14 Deka Zucker und 8 Dottern. Maraschino- oder Vanille- oder anderen Liqueur gibt man nach Geschmack nebst der Gelatine während des Auskühlens zu Chaudeau von gewässertem Weine. Von passirtem Erdbeeren- oder anderem Obstsaft gibt man $^1/_2$ Liter zu Chaudeau von 2 Deciliter Wein, 4 Dottern, 14 Deka Zucker und mischt 2 Deka Gelatine und etwas Cochenillefarbe und Schnee von 3 Klar dazu. Bei Himbeersaft gibt man etwas Limoniensaft dazu.

Charlotte von Chaudeau.

Man macht Chaudeau von 4 Deciliter weißen Wein, 8 Dottern, 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 2 Löffel voll Rum und 2 Deka Gelatine dazu und füllt den vierten Theil davon in eine Reifform. Nachdem dies gesulzt ist, belegt man es mit in kalten Punsch getauchten Biscuiten, streut abgetropfte Weichseln darüber und gibt wieder vom Chaudeau und so abwechselnd fort. Gesulzt und gestürzt klebt man mit Marillensalse kleine runde Biscuitkrapfeln an, welche man mit Perlen von Eis eingefaßt und mit Glasur überzogen hat und belegt die Oberfläche mit Früchten.

Punsch-Käse.

28 Deka Zucker und von 4 Pomeranzen den Saft rührt man in einer irdenen Schüssel recht lange, dann gibt man Chaudeau von 2 Deciliter gutem Weine, 10 Deka Zucker und 8 Dottern ausgekühlt dazu, sowie $2^1/_2$ Deka Gelatine, welche man mit 4 Deciliter russischem Thee aufgelöst hat und 2 Löffel Rum, und läßt es in eine Form gefüllt in Eis oder Wasser gestellt sulzen.

Whips (englische Sulze).

21 Deka Zucker, Geruch von $^1/_2$ Pomeranze und $^1/_2$ Limonie, Saft von 2 Pomeranzen und 1 Limonie, 2 Deciliter guten Wein und 6 Dotter schlägt man auf dem Feuer, bis es dick wird, dann gibt man 2 Deka Gelatine dazu, rührt es auf Eis, bis es kalt wird und mischt nun den Schnee von 6 Klar und 1 Deciliter Rum darunter und füllt es in einen Model zum Sulzen.

Gesulzter Marillenschaum.

Saft von 4 Pomeranzen, 14 Deka Zucker, 21 Deka Marillensalse rührt man recht gut und mischt dann 17 Deka aufgelöste Gelatine und festen Schnee von 5 Eiweiß dazu und füllt es in eine Form.

Blancmanger oder Mandel-Sulze.

Weißes Vanille-Blamaschee. Man läßt 7 Deciliter leichtes Obers heiß werden, aber nicht sieden, verrührt damit 14 Deka Mandeln, welche mittelst Einweichen in kaltem Wasser geschält (Seite 48), dann gestoßen und mit etwas Obers im Mörser verrieben sind und läßt es zugedeckt eine Stunde stehen. Dann drückt man es durch eine Serviette, läßt es wieder warm werden und gibt 15 Gramm Gelatine aufgelöst und Zucker mit Vanille nach Geschmack dazu. Während des Auskühlens stellt man es in kaltes Wasser und rührt immer fort, damit sich keine Haut bildet. Ehe es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Model, welchen man in Wasser taucht und ausschlingt oder mit reinem Mandelöle ausstreicht. Auf Eis gestellt, läßt man es einige Stunden, in kaltes Wasser gestellt aber über Nacht zum Sulzen stehen.

Anstatt Obers kann man 20 Deka geschälte und gestoßene Mandeln mit Wasser verrühren und zu siedendem Wasser geben und nach 1 Stunde stehen lassen und ausdrücken, nochmals heiß machen und das Uebrige beimischen.

Limonien-, Pomeranzen-, Kaffeegeschmack wird wie zu Crême dem Obers beigemischt (Seite 49).

Roth bereitet man es ebenso und mischt frisch ausgepreßten Saft von Erdbeeren oder Himbeeren dazu. Wenn man Erdbeersaft, Maraschino, Vanille-, Liqueur- oder Rosenwasser des Geschmackes wegen beigemischt, so hebt man die Farbe mit Cochenille oder Alkermessaft.

Gelb macht man es, indem man Dotter und Pomeranzenzucker mit etwas vom Obers kalt absprudelt, dann zum übrigen siedend heißen, worauf man Gelatine und Zucker beimischt und es nochmals durch eine Serviette fließen läßt.

Grün wird die Sulze, wenn man sie von Pistazien, statt von Mandeln (21 Deka zu 7 Deciliter Obers) macht und mit ein wenig Spinattopfen die Farbe erhöht.

Für braune Mandelsulze löst man Chocolade mit etwas siedendem Wasser auf, rührt sie während des Auskühlens mit Zucker und wenn sie fein und kalt ist, das Uebrige nach und nach dazu. Oder man mischt starken schwarzen Kaffee zur Mandelsulze.

Weißes Blancmanger mit Spiegel. Man gießt klare Himbeeren- oder Marillensulze kleinfingerhoch im Model ein, läßt sie sulzen und gibt Vanille-Blancmanger darauf, bis der Model voll ist.

Mehrfärbig. Von weißer Mandelsulze mit Vanille, rosenfarber mit Saft und Geruch, grüner Pistaziensulze und brauner mit Chocolade oder Kaffee gießt man in einen Reif- oder Stufenmodel, wenn die vorige Schichte gesulzt ist.

Als Damenbrett. Weiße Mandelsulze gießt man in eine glatte Form ein. Gesulzt und gestürzt schneidet man sie zu gleichen Vierecken, die man mit den Ecken zusammenstoßend in eine größere Form stellt, worauf man die Zwischenräume nach und nach mit Chocolade-Blancmanger ausgießt.

Eier von Mandelsulze in Körbchen oder Vogelnest. Dazu muß man vorher Eierschalen sammeln, denen man nur ein kleines Käppchen mit einem Messer abgeklopft hat, worauf man sie auswäscht und trocknen läßt. Wenn man die Mandelsulze einfüllen will, streicht man die Eischalen mittelst einer Feder mit Mandelöl aus, stellt sie in Eis fest und gießt sie voll. (Man kann sie auch von roth gefärbter Sulze als Oster-Eier machen). Kurz vor dem Serviren schneidet man mit einer kleinen scharfen Scheere die Schalen auf einer Seite auf, schält das gesulzte Ei heraus und gibt diese in Körbchen oder Vogelnester von Mandelgrillage oder gesponnenem Zucker. Den Zucker bis zum Bruche gekocht, spinnt man um einen mit Mandelöl bestrichenen Kuppelmodel. Wenn dieser recht dick umsponnen ist, macht man noch besonders eine Handvoll Fäden, gibt sie in das Nest und weiße oder gelbliche Eier hinein.

Aepfel von Mandelsulze. Die gelbliche Mandelsulze mit Dottern füllt man in glatte runde Wanneln, wenn sie gesulzt ist, stürzt man zwei Becherl zusammen, dann hält man sie einen Augenblick auf allen Seiten in warmes Wasser und stürzt sie auf die Schüssel. Als Krone steckt man eine Gewürznelke hinein, als Stengel ein Stückchen Zimmt und Blätter gibt man Pomeranzen, die rothen Backen malt man mit Alkermessaft, welchen man mit Wasser mischt.

Chocolade-Sulze.

Mit Obers. 1 Liter Obers, 14 Deka Zucker und 14 Deka Vanille-Chocolade kocht man unter fleißigem Sprudeln, bis sie recht fein ist, worauf man 2 Deka Gelatine dazu mischt, fortsprudelt bis es kalt ist, dann in eine Form füllt und zwischen Eis sulzen läßt oder man gibt nur 1 Deka Gelatine dazu und läßt es in einer Schüssel sulzen.

Mit Wasser. Man nimmt Wasser statt Obers, wovon man aber um 1 Deciliter weniger zu obiger Quantität gibt. Diese braune Sulze kann man auch dünn eingegossen ausstechen und damit Obersschaum u. dgl. zieren.

Kaffee-Sulze.

Mit Obers. In 7 Deciliter siedendes Obers gibt man 10 Deka frisch gebrannten Kaffee, läßt es zugedeckt erkalten, seiht es, gibt 2 Deka aufgelöste Gelatine und Zucker nach Geschmack dazu und seiht es abermals. Oder man mischt zu starkem Kaffee Zucker, gutes gekochtes Obers und Gelatine.

Klare braune mit Wasser. Von 10 Deka frisch gebranntem Kaffee gibt man 7 Deka in 2 Deciliter siedendes Wasser und läßt es zugedeckt erkalten. Den übrigen reibt man und macht davon auf einer Filtrirmaschine mit Wasser aufgegossen 2 Deciliter Kaffee. Dann gibt man beides und 2 Deka aufgelöste Hausenblase zu 28 Deka geklärten Zucker, seiht es nochmals und läßt es in einer ausgepreßten Form sulzen.

Kaffee- und Chocolade-Sulze kann man auch in Kaffeebechern sulzen lassen und diese gestürzt oder über einer Serviette auf eine Schüssel gestellt, serviren.

Vanille-Sulze [1]).

Man löst 25 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser auf, gibt 15 Gramm aufgelöste Hausenblase und ein Stückchen Vanilleschote dazu, kocht und klärt ihn und seiht ihn durch eine aufgespannte Serviette. Man hebt Farbe und Geschmack durch einige Tropfen Cochenille und etwas Vanille-Liqueur oder Kirschwasser und Limoniensaft.

Rosen-Sulze.

14 Deka Zucker klärt man und schüttet ihn siedend über 3 bis 4 Deka Rosenblätter (von Centifolien) und läßt es zugedeckt erkalten. Dann gibt man von einer Limonie Saft und 15 Gramm aufgelöste Hausenblase dazu, seiht es und läßt es sulzen. Man kann auch Kirschwasser und einige Tropfen Cochenille dazu geben.

Veilchen-Sulze.

In eine Schüssel gibt man 4 Deciliter rein abgezupfte Blumenblätter der blauen Veilchen, schüttet 4 Deciliter siedendes Wasser darauf und läßt dies gut zugedeckt einige Stunden stehen. Dann kocht man 28 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, schäumt ihn rein ab und gibt, wenn

[1]) Zu klaren Sulzen oder Gelées (Scheles), welche von Fruchtsäften, Wein, Liqueure u. s. w. bereitet werden, verwendet man lieber Hausenblase als Gelatine, da sie noch reiner hell ist. Quitten-, Aepfel- und Ribisel-Saft mit Zucker gekocht, sulzt sich mit sehr wenig und auch ohne Gallertstoff, jedoch langsamer.

er ausgekühlt ist, das abgeseihte Veilchenwasser, Saft von 2 Limonien und 15 Gramm Hausenblase mit Limonienschalen aufgekocht, geseiht, lauwarm dazu, füllt es ganz kalt in eine Form und stellt sie in Eis.

Sulze von eingesottenen Säften.

Man kocht 10 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser, bis es klar ist und mischt 4 Deciliter eingesottenen Saft von Ribiseln, Himbeeren oder anderen Früchten, etwas Limoniensaft und 2 Deka Hausenblase mit 4 Deciliter Wasser und Limoniensaft aufgelöst und geseiht dazu und füllt es erkaltet in einen Model, den man in Eis eingegraben oder in frisches Wasser gestellt hat.

Erdbeer- und Himbeer-Sulze.

Man kocht 28 Deka Zucker mit 7 Deciliter Wasser bis er schwere Tropfen macht und gießt die Hälfte davon über $1^1/_2$ Liter reine Erdbeeren und läßt sie zugedeckt über Nacht stehen. Die andere Hälfte des Zuckers kocht man mit 2 Deka aufgelöster gekochter Hausenblase und Saft 1 Limonie auf und seiht ihn heiß durch eine aufgespannte Serviette in eine Schüssel und den Erdbeersaft dazu und seiht das Ganze abermals und füllt es in eine Form. Bei Himbeersulze gibt man Saft von 2 Limonien oder Saft von weißen Johannisbeeren dazu.

Ribisel-Sulze.

Die von den Stengeln gezupften Beeren zerdrückt man und preßt den Saft durch ein Tuch, läßt ihn ein paar Stunden stehen und seiht das Klare davon ab. Zu $^1/_2$ Liter davon gibt man 30 Deka Zucker geklärt, 17 Gramm Hausenblase, seiht es, bis es recht klar ist und läßt es sulzen.

Weichsel-Sulze.

Zu 4 Deciliter ausgepreßten Saft gibt man 20 Deka geklärten Zucker und 2 Deka Hausenblase, läßt es aufsieden und seiht es.

Mit Maraschino. Man kocht 14 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, gibt, wenn er recht klar ist, $2^1/_2$ Deka Hausenblase, von $^1/_2$ Limonie den Saft, $^1/_2$ Liter eingesottenen Weichselsaft und Maraschino nach Geschmack dazu, seiht es durch ein Tuch, füllt es in eine Form und läßt es in Eis sulzen.

Berberitzen-Sulze.

7 Deciliter schöne, reife, abgezupfte Berberitzen (auch Essigbeeren und Weinscharl genannt) werden zu 14 Deka geläuterten Zucker gegeben,

aufgekocht, zugedeckt ausgekühlt, mit 17 Gramm aufgelöster klarer Hausenblase gemischt, geseiht und gesulzt.

Marillen-Sulze.

Man kocht 28 Deka Zucker, bis er klar ist, schüttet ihn auf 15 Stücke saftige, dunkelfleischige, geschälte und halbirte Marillen und läßt es zugedeckt 24 Stunden stehen oder ein wenig aufkochen, dann durch ein Tuch fließen. Man gibt den Saft von 2 Limonien und 17 Gramm aufgelöste Hausenblase dazu, seiht es nochmals und läßt es, in eine Form gefüllt, in Eis sulzen.

Pfirsich-Sulze.

In geklärtem Zucker von 28 Deka kocht man 6 große Pfirsiche, geschält und halbirt sowie die ausgeschlagenen Mandeln der Kerne, bis die Pfirsiche weich sind, worauf man es zugedeckt erkalten läßt. Den geseihten Saft mischt man mit $2^1/_2$ Deka mit gutem Weine aufgelöster Hausenblase und unterlegt die Sulze mit gekochten Pfirsichspalten.

Ananas-Sulze.

Zu einer kleinen Ananas kann man 28 bis 40 Deka Zucker mit 7 Deciliter Wasser gekocht, den Saft einer Limonie, $2^1/_2$ Deka Hausenblase und 1 Glas guten weißen Weines (vorzüglich Champagner) nehmen. Die abgeschälten Schalen kocht man nebst dem Limoniensaft mit einem Theile des Zuckers, das Fleisch wird zum Einlegen beliebig geschnitten, einige Minuten gekocht, dann herausgenommen und der Saft geseiht mit der Hausenblase und dem Weine gemischt.

Oder man gibt Saft von einer eingesottenen Ananas zu gekochtem Zucker und Gelatine und unterlegt die Sulze mit den Spalten.

Quitten-Sulze.

28 Deka Zucker kocht man mit 7 Deciliter Wasser und mit diesem 3 abgewischte, zu Scheiben geschnittene Quitten, bis sie weich sind. Den Saft läßt man auf einem Siebe abfließen, gibt 1 Deka Hausenblase etwas Limoniensaft und Cochenille dazu, damit die Sulze röthlich wird, seiht es durch eine Serviette und füllt es zum Sulzen in eine Schüssel.

Aepfel-Sulze.

12 Stück Borsdorfer- oder Maschanzker-Aepfel, zu Spalten geschnitten, kocht man mit $1^1/_2$ Liter Wasser, bis sie recht weich sind. Den Saft läßt man ruhig durch ein Tuch fließen und kocht ihn mit 21 Deka

Zucker, bis er schwere Tropfen macht. Man gibt 1 Deka Hausenblase dazu und läßt es geseiht mit Obst unterlegt sulzen. Man nimmt bei dieser weniger Hausenblase, da der Aepfelsaft selbst sulzig ist. In kleinen Formen gesulzt, wird es gestürzt, in Gläschen aber mit denselben servirt.

Weintrauben-Sulze.

Von sehr reifen guten Weintrauben werden die Beeren abgezupft und durch ein Tuch gepreßt. Zu $^1/_2$ Liter solchen Saftes, den man eine Weile stehen läßt, dann durchseiht, gibt man 14 Deka geklärten Zucker, etwas Limoniensaft und 17 Gramm Hausenblase. Man läßt es nochmals durch eine Serviette fließen und sulzt es am passendsten in einem Traubenmodel.

Mit Quitten. Man reibt einige Quitten, preßt den Saft durch Leinwand, kocht ihn mit zerstoßenen, blauen Trauben, bis er schön roth ist, worauf man ihn seiht, den geklärten Zucker und die Hausenblase dazu gibt und abermals durch Leinwand fließen läßt.

Pomeranzen-Sulze.

Auf die fein herabgeschnittene Schale von 3 Orangen und $^1/_2$ Citrone gießt man 2 Deciliter siedendes Wasser und seiht dieses nach einer halben Stunde zu 2 Deka mit $^1/_2$ Liter Wasser aufgelöster Gelatine oder Hausenblase und stellt dies mit 20 Deka Zucker auf mäßige Wärme. Indessen drückt man den Saft von 6 großen Pomeranzen und 1 Limonie nur leicht aus, läßt ihn ruhig stehen, seiht ihn dann durch eine aufgespannte Serviette und gibt ihn zu dem rein abgeschäumten Zucker. Man läßt ihn noch einige Minuten auf mäßiger Wärme stehen, schäumt ihn wieder ab, seiht das Ganze durch die Serviette und gibt 1 Löffel guten Rum dazu.

Will man die Sulze mit Orangenspalten zierlich auslegen, so entfernt man sorgsam die innere weiße Haut, theilt die Spalten ohne das feine Häutchen zu zerreißen, kocht sie in gesponnenem Zucker einmal auf und läßt sie auf einem Siebe auskühlen.

Limonien-Sulze.

Man bereitet sie wie die Orangensulze aus Saft von 8 Limonien, 1 Pomeranze und Schalen 1 Limonie, 28 Deka Zucker und 2 Deka Hausenblase.

Gesulzte Pomeranzen und Limonien.

Man macht Pomeranzensulze, von der man einen Theil licht läßt, einen Theil mit Pomeranzenzucker gelb und den dritten röthlich färbt.

Auf 4 Pomeranzen und den nöthigen geklärten Zucker kann man 17 Gramm Hausenblase mit 7 Deciliter der gesammten Mischung bereiten. Man gießt die eingesottenen, in Eis gestellten Schalen, jede mit einer Farbe nur nach und nach voll, damit sie nicht umfallen. Fest gesulzt, schneidet man mit einem scharfen Messer jede Pomeranze in vier Theile und rangirt die Spalten, zierlich mit den Farben wechselnd, auf die Schüssel, in welcher man vorher etwas von der Sulze stocken läßt. Limonien füllt man ebenso mit Limoniensulze.

Als Körbchen. Dazu schneidet man von frischen, ganzen Pomeranzen die Schale so an, daß ein Henkel gebildet wird, welchen man so wie auch den Rand des Körbchens, fein auszackt, nachdem man das brauchbare Fleisch und so viel als möglich vom weißen herausgenommen hat und legt sie in Wasser, bis die Sulze bereitet ist. Dann füllt man die Schalen mit Sulze bis zum ausgezackten Rande an und läßt sie, in Eis gestellt, sulzen.

Thee-Sulze.

21 Deka Zucker klärt man, gibt 1 Eßlöffel voll Thee und einige Tropfen Cochenille dazu, läßt es zugedeckt kalt werden, mischt es mit 1 Deciliter Kirschenwasser, dem Safte einer Limonie und 17 Gramm Hausenblase, ergänzt es auf 7 Deciliter, seiht es und läßt es sulzen.

Punsch-Sulze.

Zu 28 Deka geklärten Zucker mischt man 2 Gläser voll chinesischen oder Kukurutz-Thee, $^1/_2$ Glas Limonien- und Pomeranzensaft, einige Löffel Rum und 17 Gramm aufgelöste Hausenblase bei 7 Deciliter von der Mischung.

Rum-Sulze.

28 Deka Zucker siedet man mit $^1/_2$ Liter Wasser, gibt, wenn er klar ist, 17 Gramm Hausenblase und 2 Deciliter Rum dazu.

Liqueur-Sulze.

Man kocht 21 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser, gibt 17 Gramm Hausenblase, Pomeranzensaft und Maraschino oder anderen Liqueur nach Geschmack dazu und etwas Cochenille, um die Farbe zu erhöhen.

Wein-Sulze.

Man läßt $^1/_2$ Liter sehr guten weißen Wein mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonien- und Pomeranzenschalen $^1/_2$ Stunde kochen, dann gibt man geläuterten Zucker, von 1 Limonie den Saft und 2 Deka mit Wein aufgelöste Hausenblase dazu und seiht es.

Von Champagner. 21 Deka Zucker wird klar gekocht, geseiht, rosa gefärbt, warm mit 2 Deka aufgelöster Hausenblase gemischt und wenn es beinahe kalt geworden ist, mit 3 Deciliter ungekochtem Champagner und dem klaren Safte von $^1/_2$ Limonie gemischt und zum Sulzen in einen Model gefüllt. Man kann auch das Moussiren des Champagners andeuten, indem man den vierten Theil der Mischung zu Schaum schlägt und diesen in der Form sulzen läßt und ehe man den Champagner dazu mischt, etwas vom übrigen absondert und mit der Ruthe schlägt, bis es anfängt dick zu werden, worauf man das Uebrige mit dem Weine gemischt dazu gibt und das Ganze auf den gesulzten Schaum in die Form füllt. Dadurch werden kleine Blasen in der Sulze bleiben, welche wie die Schaumperlen des Champagners erscheinen.

Wasser-Sulze.

28 Deka Zucker und 7 Deciliter Wasser kocht und klärt man, gibt von 2 Limonien den Saft und etwas herabgeschnittene Schale und 17 Gramm Hausenblase dazu. Nachdem man es eine Weile zugedeckt stehen läßt, seiht man es und verwendet diese klare Sulze zum Ausgießen der Form oder um einen Spiegel zu machen, sowie zum Einlegen von Früchten.

Verschiedenfärbige Sulze.

In einen mit Mandelöl ausgestrichenen Stufenmodel gießt man fingerhoch eine beliebige Sulze ein, läßt sie stocken, darauf eine andere rothe oder lichte, wenn diese gestockt, wieder eine andere, so fort, bis die Form voll ist.

Man gießt einen glatten Model mit klarer Wassersulze aus und sticht mit einem Kaffelöffel gleiche Stücke von weißer Mandelsulze, gelber Marillensulze, Chocolade- und Himbeersulze aus, legt sie mit den Farben wechselnd ein und gießt jede Schichte mit der Wassersulze voll.

Mit Obst unterlegte Sulze.

Von einer klaren Wein-, Wasser-, Limonien-, Weintrauben- oder Liqueur-Sulze gießt man fingerhoch in einen glatten Model und läßt sie fest werden. Dann belegt man sie blumenartig mit verschiedenen eingesottenen Früchten. Kleines frisches Obst übergießt man Tags vorher mit ausgekühltem, gesponnenem Zucker und läßt es abtropfen. Wenn es nach und nach mit Sulze bedeckt wurde, gibt man eine zweite Schichte, die vorzüglich nur einen hübschen Rand bildet, z. B. einen gewundenen

Kranz von schief aufgestellten gleich großen Marillen- und Aepfelspalten (von Taftäpfeln mit Limoniensaft und Zuckerwasser gekocht und auf einem Siebe abgetropft) oder dergl.

Oder: Man kocht mit einem kleinen Aepfelbohrer ausgestochene Taftäpfel mit Zuckerwasser und Limoniensaft weiß, aber nicht zu weich und andere mit Beimischung von Cochenille schön roth. Erkaltet in Sulze getaucht, legt man sie in einen Reifmodel in die ausgetriebenen Röhrchen, mit den Farben wechselnd, ein und gießt den Model mit Wein-, Liqueur- oder Limonien-Sulze nach und nach voll.

Oder: Man hängt einen kleineren ebenfalls glatten Kuppelmodel in den größeren, füllt den Zwischenraum mit Sulze aus, gibt Eis in den kleinen Model und wenn dieser, nachdem die Sulze gestockt ist, erwärmt und herausgenommen wurde, gibt man eingesottenes oder frisches schönes Obst, als: Erdbeeren oder Ananas, Trauben, Pomeranzenspalten u. s. w. hinein und füllt den leeren Raum mit Sulze voll.

Kaffeebecher kann man mit Erdbeeren, Himbeeren und abgezupften weißen Johannisbeeren, mit Zucker bestreut und mit Saft von eingesottener Ananas oder dicklich gekochtem Zucker übergossen, über die Hälfte anfüllen und in Eis graben. Dann gibt man gute Sulze von Wein oder Liqueur darüber, läßt sie stocken und servirt die Becher über eine Serviette auf eine Schüssel gestellt.

Einen Tag vor dem Gebrauche gibt man zu 4 Deciliter geklärten Zucker eine Kaffeschale voll guten weißen Wein, klaren Saft einer Citrone, 1 Deka Gelatine aufgelöst und geseiht und nachdem man das Ganze wieder durch eine Serviette fließen ließ, einen Kaffeelöffel voll Maraschino. Man gießt es nach und nach über kalt gestellte, ausgesucht schöne Wald- oder Garten-Erdbeeren, oder zu Stücken geschnittenes Melonenfleisch in eine Schüssel oder im Kaffeebecher und läßt es in Eis bis zum Gebrauche stehen. Festere Früchte werden geschält und mit Zuckerwasser nicht zu weich gekocht, kalt eingelegt.

Geschlagene Sulzen.

Die zu Schaum geschlagenen Sulzen sind leichter als die klaren zu bereiten, daher man auch jede der vorhergehenden, wenn sie nicht ganz rein durchsichtig ist oder beim Sulzenlassen nicht fest genug geworden ist, auf diese Weise beenden kann. Doch bereitet man sie auch von eingesottenen oder frischen Früchten, die man passirt, feste Früchte mit Zuckerwasser dünstet, weiche roh, dann 4 Deciliter Saft und 4 Deciliter gesottenen Zucker mit 2 Deka aufgelöste Gelatine und Limoniensaft

mischt. Ausgekühlt und bei Saft auch geseiht, gibt man es in das Einsiedebecken und stellt es in Eis oder kaltes Wasser und schlägt es mit der Schneeruthe, bis das Ganze zu einem festen Schaume geworden ist.

Man häuft die Sulze dann in einer Schüssel bergartig auf und servirt sie gleich mit Backwerk, oder gibt sie in eine in kaltes Wasser getauchte Form und stellt sie bis zum Gebrauche in kaltes Wasser.

Eine glatte Form kann man vor dem Einfüllen mit klarer ungeschlagener oder mit Wasser-Sulze ausgießen, entweder nur am Boden einen Spiegel, oder die ganze auslaufen lassen und wenn diese gestockt ist, es wiederholen, dann erst die geschlagenen Sulze einfüllen. Den Spiegel kann man mit eingesottenen Früchten zierlich auslegen, die man in kalte Sulze getaucht hat und wieder mit klarer eingießen.

Von Aepfeln und Quitten bereitet man die Sulze wie Seite 541 und gibt auch bei Aepfeln Saft einer Limonie dazu.

Von Marillen. Zu 7 Deciliter Saft von Dunstmarillen gibt man 2 Deka Gelatine aufgelöst und gesottenen Zucker nach Geschmack.

Von Erdbeeren oder Pfirsichen wird das passirte Mark mit etwas Cochenille schöner roth gefärbt und zu 7 Deciliter 2 Deka Gelatine aufgelöst zu 20 Deka klar gekochten Zucker gegeben und dazu gemischt und geschagen.

Von Ribiseln gibt man zu 7 Deciliter ausgepreßten Saft 40 Deka mit 4 Deciliter Wasser gekochten Zucker und 1 Deka Gelatine, da diese Frucht sich leicht sulzt.

Himbeerschaum. Man kocht 10 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser bis er klar ist, gibt 2 Deka aufgelöste Gelatine dazu, seiht ihn und mischt wenn er ausgekühlt ist 4 Deciliter frisch ausgepreßten Saft mit Saft von 1 Limonie klar filtrirt dazu.

Liqueur-Sulze. Man bereitet eine Sulze von beliebigem Liqueur (wie Seite 543) und kann die Hälfte rötlich färben, die Form mit der lichten ausgießen und die rothe geschlagen einfüllen, oder schichtenweise abwechseln. Man schlägt jedoch nur für eine Schichte auf einmal und erst, wenn die vorher eingesottene klare Sulze gestockt ist.

Als Charlotte. Unter Limonien- oder Pomeranzen-Sulze wie Seite 542 bereitet, mischt man, ehe der Schaum beim Schlagen zu fest wird, würfelig geschnittene, eingesottene Nüsse, Marillen, Melonspalten, Quitten, Weichseln, Ananas u. s. w., läßt es in einen Modol gefüllt in Eis sulzen und klebt nach dem Stürzen Biscuiten oder anderes Backwerk mit zäher Marillensalse an die Sulze und ziert die Oberfläche mit Früchten.

Gefrorenes.

Gefrorenes von eingesottenen Säften.

Zu 4 Deciliter mit Zucker eingesottenem Obstsafte gibt man 14 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser klar gekocht, und von 1 oder 2 Limonien den Saft, und gibt es ganz kalt in die Gefrierbüchse[1]). Für Obstsaft, welchen man ohne Zucker in Dunst gekocht aufbewahrt hat, siedet man mehr Meliszucker mit Wasser, bis er klar ist, seiht ihn durch eine Serviette, mischt davon nach Geschmack zum Safte und gibt Limonien-saft und wenn es die Farbe erfordert, etwas Alkermessaft dazu. Limonien-saft darf man nicht zu viel nehmen, damit die Säure nicht vorschlägt und weil er krampferregend wirkt. Wenn man zu viel Zucker dazu mischt, friert es schwer, bei zu wenig wird das Gefrorene zu eisig, in welchem Falle man mit gestoßenem Zucker nachhelfen muß.

[1]) Was gefrieren soll, wird an einem kühlen Orte in gesalzenes Eis eingegraben. Zu einem Wasserschafe oder einem Zuber voll Eis gibt man 1 bis 2 Kilo Steinsalz, welches grob zerstoßen um die Büchse herum auf das zerklopfte Eis gestreut wird. Nachdem man die leere Büchse im Eise erkalten ließ, wischt man sie aus, gräbt sie ein, daß nur der Rand herausragt, stößt das gesalzene Eis fest und füllt sie halb voll. Mit dem Deckel gut geschlossen, läßt man es ruhig stehen, damit es recht kalt wird, was bei geistiger Flüssigkeit länger dauern muß, als bei Obers.

Wenn man zu drehen beginnt, wischt man das Herausstehende der Büchse ab und dreht, beim Griffe angefaßt, schnell im Kreise. Nach einigen Minuten nimmt man den Deckel ab, wischt ihn aus und stößt mit dem Spatel los, was sich seitwärts angelegt hat und mischt es mit dem Uebrigen. So fährt man fort, bis es dick wird, worauf man einen Löffel Staubzucker dazu gibt, es recht gleichmäßig verrührt und ohne den Deckel zu schließen, abwechselnd dreht, indem man den Spatel an die Seitenwand der Büchse drückt und diese damit dreht und wieder mischt. Von diesem schnellen Drehen und abwechselndem Verrühren hängt die Feinheit des Gefrorenen ab. Zuletzt muß es wie Butter sein. Wenn es fertig ist, läßt man es bis zum Gebrauche im Eise stehen, worauf man es stürzt, indem man die Büchse in gestandenes Wasser taucht oder löffelweise herausfaßt. Wenn man Büchse oder Formen in Eis eingräbt, muß man das zu viele Wasser beim Zapfen ablassen oder sonst beseitigen. Aehnlich bleibt das Verfahren auch bei neueren Arten von Gefrierbüchsen.

Wenn man das Frieren beschleunigen will, gibt man nebst Salz auch Salpeter, und Salmiak, von jedem 7 Deka dazu, wodurch es in 10 Minuten fest wird, daher man es „Eisenbahn-" oder „Minutengefrorenes" nennt, wozu man die Bestandtheile, ob Obers oder Saft, ungekocht, den Zucker nur aufgelöst verwendet. Man kann solches auch in Ermanglung einer Gefrierbüchse in einem Schneebecken bereiten, welches man leicht dreht, wenn man mit einem Finger in der Handhabe fährt. Man gibt jedoch anfangs nur wenig von der Flüssigkeit hinein und nach und nach dazu.

Gefrorenes vom frischem Obste.

Von Erdbeeren oder Himbeeren. Zu 4 Deciliter vom passirten Erdbeermark, gibt man 20 Deka Zucker[1]) mit 4 Deciliter Wasser gekocht, etwas Limoniensaft, Cochenille und Alkermessaft zur Hebung der Farbe. Zu Himbeergefrorenen etwas mehr Limoniensaft.

Von Ribiseln. Zu 4 Deciliter ausgepreßten Saft gibt man 28 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser gekocht.

Von Weichseln. Man stößt sie und preßt sie durch ein Tuch und mischt diesen Saft nach Geschmack, wie den Ribiselsaft mit Zuckerwasser und Limoniensaft. Oder man macht Ribiselgefrorenes und gibt etwas Kirschlorbergeist dazu.

Von Marillen. Man passirt recht reife Aprikosen, zerstößt die ausgelösten Mandeln der Kerne, läßt sie eine Stunde im Safte liegen, gibt den Zucker gekocht dazu und streicht es wieder durch ein Sieb. Oder man kocht 28 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser, gießt ihn über 20 geschälte halbirte Marillen, läßt es über Nacht zugedeckt stehen, gibt Limoniensaft dazu und treibt es durch ein Sieb.

Von Pfirsichen. Geschälte Pfirsiche schneidet man zu Spalten, bestreut sie mit Zucker, gibt einige Löffel guten Wein darauf und läßt sie mehrere Stunden stehen. Man passirt sie dann und giebt gekochten Zucker nach Geschmack, etwas Alkermessaft und Limoniensaft dazu.

Von Quitten. 6 bis 10 Quitten, geschält, zu Spalten geschnitten kocht man mit $^1/_2$ Kilo Zucker, und 8 Deciliter Wasser, bis sie weich sind, dann preßt man sie durch ein Tuch und gibt Limoniensaft dazu.

Von Weintrauben. Die sehr reifen Beeren guter Weintrauben von den Stengeln gezupft, zerdrückt und preßt man aus und gibt gekochten Zucker und etwas Limoniensaft dazu.

Von Ananas. Man kocht 21 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser und gibt Stücke von frischer oder eingesottener Ananas hinein, kocht sie weich, mischt Limoniensaft bei und treibt es durch ein Sieb. Oder man schneidet $^1/_2$ kleine Ananas zu Scheiben, stößt sie mit Zucker, mischt dies zu gekochtem Zucker und Limoniensaft und passirt es.

Von Pomeranzen. Von 1 Pomeranze reibt man den Geruch ab, gibt von 6 Pomeranzen und 1 Limonie den Saft dazu, kocht 21 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser, mischt es zusammen und seiht es.

---

[1]) Das richtige Verhältniß von Zucker bei Obstgefrorenen, bestimmt man bei größeren Quantitäten am sichersten mit der Zuckerwage, welche in das Gemischte gehalten auf 20 Grad zeigen muß, was durch Vermehrung des Zuckers oder des Uebrigen erzielt wird.

Von Limonien. Zu dem Safte von 6 Limonien mischt man von einer den abgeriebenen Geruch und 28 Deka Zucker mit 7 Deciliter Wasser gekocht oder zu 3 Deciliter Saft 6 Deliliter Zuckerwasser.

Punsch-Gefrorenes.

Zu 28 Deka mit 4 Deciliter Wasser gekochtem Zucker gibt man, wenn er ausgekühlt ist, $3^1/_2$ Deciliter russischen Thee, von 4 Pomeranzen den Saft, von einer den abgeriebenen Geruch, 2 Limonien Saft, von 1 Geruch und wenn es halb gefroren ist, 1 Deciliter Rum.

Gefrorenes von Obstsaft und Obersschaum.

Zu 4 Deciliter ausgepreßtem Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Marillen, Pfirsichen u. s. w., mit gesottenem Zucker gemischt, gibt man 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers, mit Zucker versüßt und treibt es zu Gefrorenem.

Liqueur-Gefrorenes.

Man siedet 30 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser, mischt von 2 Limonien den Saft und $1^1/_2$ Deciliter Maraschino oder anderen Liqueur, bei Vanille-Liqueur auch etwas Alkermessaft dazu und treibt es zu Gefrorenem.

Tutti-Frutti-Gefrorenes.

Zu Gefrorenem von Limonien, Pomeranzen oder Ananas mischt man, sobald es fest wird, würfelig geschnittene, eingesottene Früchte, als: Nüsse, Melonenspalten, Birnen, Ananas u. s. w. und richtet es bergartig an oder füllt es in Körbchen von Pomeranzen-Schalen und servirt sie über eine Serviette auf die Schüssel gerichtet.

Von Obers. Zu festen Schaume geschlagenes, mit Vanillezucker versüßtes Obers gibt man in die Gefrierbüchse, schüttelt diese, damit es sich zusammensetzt, und treibt es wie Gefrorenes, bis es dick wird. Dann mischt man die würfelig geschnittenen Früchte dazu und rührt es bei weiterem Treiben nur vom Rande los und ganz leicht durcheinander. Man kann auch Vanille-Liqueur oder Maraschino dazu geben.

Kastanien-Gefrorenes.

Mit Rum. $^1/_2$ Kilo roh geschälte Kastanien kocht man mit Zuckerwasser und einem Stückchen Vanille weich und treibt sie durch ein Sieb. Dann kocht man 21 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser und gibt es nebst 2 Löffel Rum und 4 Deciliter Obers zu Schaum geschlagen zu den Kastanien und treibt es zu Gefrorenem.

Mit Maraschino als Pudding. Zu obigem Gefrorenem mischt man statt Rum 1 Deciliter Maraschino und nebst dem Oberschaum 14 Deka türkische Rosinen und ebenso viele Korinthen mit Zuckerwasser und etwas Maraschino gedünstet und erkaltet und 2 Deka gestiftelte Pistazien, füllt es in eine in das Eis gegrabene Puddingform, legt Schreibpapier darüber, schließt sie gut und gibt Eis auf den Deckel.

Nuß-Gefrorenes.

Man gibt 21 Deka Nüsse in frisches Wasser, schält sie nach 24 Stunden, stößt sie, wobei man, wenn sie schon fein sind, etwas Obers dazu gibt, kocht sie mit 4 Deciliter Obers auf und mischt sie nebst 21 Deka gestoßenem Zucker zu Schaum von 4 Deciliter Schlagobers. Oder man gibt die ungeschält sehr fein geschnittenen Nüsse nebst Zucker zu Schaum von 7 Deciliter Obers.

Mandel- und Haselnuß-Gefrorenes.

Mit Obersschaum. Man macht $^1/_2$ Liter Mandelmilch von 14 Deka süßen Mandeln und 2 Deka bitteren, schlägt sie mit 6 Dottern, 14 Deka Zucker und Pomeranzengeruch zu Crême, gibt sie erkaltet in die Büchse, treibt es zu festem Gefrorenen und mischt Schaum von 2 Deciliter Obers dazu. Bei Haselnüssen nimmt man nur Vanillegeschmack.

Von gerösteten Mandeln. Man röstet 21 Deka Mandeln und 10 Deka Zucker schön gelb, kühlt sie aus, stößt sie, gibt sie in 7 Deciliter siedendes Obers, läßt es 1 Stunde stehen, mischt noch 7 Deka Zucker dazu und schlägt es mit einigen Dottern zu Crême.

Ohne Dotter. 40 Deka geschälte Mandeln oder Haselnüsse stoßt man mit frischer Milch recht fein, mischt dies zu 7 Deciliter frisch abgenommenen Obers, läßt es über Nacht an einen kühlen Ort stehen, drückt es durch eine Serviette und zuckert es.

Vanille-Gefrorenes.

Gelbes. Man kocht ein Stückchen Vanille mit etwas Obers, läßt es kalt werden und seiht es zu 7 Deciliter Obers, gibt 28 Deka gestoßenen Zucker und 4 bis 6 Dotter dazu und schlägt es über Feuer bis es heiß ist, dicklich wird und die Dotter nicht mehr roh sind, dann in kaltes Wasser gehalten fort, bis es ganz kalt ist.

Weißes. Statt der Dotter schlägt man 3 Klar zu Schnee, das siedende Obers mit Vanillegeruch nach und nach unter fortwärendem Schlagen dazu und auf dem Feuer fort, bis das Eiweiß verkocht ist, dann seiht man es und mischt den Zucker dazu. Zu diesem Gefrorenen kann man zerdrückte Schmankerl mischen und es gestürzt damit bestreuen.

Als Minuten-Gefrorenes gibt man zu 7 Deciliter Schlagrahm etwas Obers mit Vanille gekocht und 14 Deka gestoßenen Zucker.

Obers-Gefrorenes von verschiedenem Geschmacke.

Es wird wie das mit Vanille mit oder ohne Eier bereitet und beliebiger Geschmack wie zur Crême (Seite 50) beigemischt. Von Maraschino oder anderem Liqueur gibt man zu Gefrorenem von Oberschaum, wenn es beinahe fertig ist.

Kaffee-Gefrorenes.

10 Deka frisch gebrannte heiße Kaffeekörner gibt man in 7 Deciliter siedendes Obers und deckt es zu. Ausgekühlt seiht man es, sprudelt 6 Dotter, und 21 Deka Zucker damit auf der Gluth, bis es heiß und dicklich wird, schüttet es in einen Weidling, der in kaltem Wasser steht und rührt, bis es ganz kalt ist, worauf man es in die Büchse füllt.

Caramel-Gefrorenes.

21 Deka Zucker brennt man und kocht ihn mit 4 Deciliter siedenden Obers, bis er sich aufgelöst hat, dann sprudelt man 3 Deciliter Obers kalt mit 2 Dottern ab, mischt es zusammen und läßt es bei beständigem Sprudeln heiß werden, damit die Dotter nicht mehr roh sind, seiht es und füllt es kalt in die Büchse.

Chocolade-Gefrorenes.

14 Deka geriebene Vanille-Chocolade, 14 Deka Zucker, 7 Deciliter Obers, 6 Dotter schlägt man im Becken auf der Gluth, bis es dick wird und während des Auskühlens in Wasser gestellt fort. Oder man kocht die Chocolade, bis sie fein ist und nimmt keine Dotter dazu.

Ananas-Gefrorenes.

Zu Ananas-Crême (Seite 51) von 4 Deciliter Obers, 7 Dottern und 14 Deka Zucker mischt man, wenn sie kalt ist, den Schaum von 3 Deciliter Obers und gibt es in die Büchse.

Gefrorenes in Formen.

Die Formen müssen in Eis erkaltet sein und rasch gefüllt werden. In obstartigen Formen soll man auch Gefrorenes von der dargestellten Obstgattung einfüllen. Die Form wird dann fest geschlossen, in mit Wasser erweichtes Schreibpapier gewickelt und in stark gesalzenes Eis eingegraben bis man es servirt. Zackige Formen füllt man nach Geschmack. Aus dem

Papier gewickelt, bestreicht man die Form überall mittelst eines Schwammes mit kaltem Wasser und stürzt das Gefrorene heraus.

Zweifärbige Schnitten. In 2 Büchsen macht man verschiedenfärbiges Gefrorenes, davon eines von Obers. Wenn beides fest ist, drückt man das von Obers so an den Rand der Büchse, daß dieser und der Boden fingerdick damit bedeckt it, nimmt etwas davon heraus, füllt den leeren Raum schnell mit der anderen Farbe und deckt dies mit dem Herausgenommenen zu. Die geschlossene Büchse wird noch $^1/_2$ Stunde gedreht und 1 Stunde in Eis eingegraben, dann gestürzt.

Gefrorenes in Gläsern.

Von Pomeranzen. Man kocht 21 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser bis zum Spinnen, gibt von einer halben Pomeranze und einer halben Limonie den abgeriebenen Geruch, von 2 Limonien und 2 Pomeranzen den Saft und so viel Wasser dazu, daß es 7 Deciliter ausmacht. Man seiht es durch ein feuchtes Tuch, treibt es wie gewöhnliches Gefrorenes, und wenn es halb fest ist, füllt man es in Punschgläser und servirt es als Getränk.

Granit-Gefrorenes. Wie das vorige nur halb festes Gefrorenes wird von allen frischen Früchten bereitet und in Gläser gegeben.

Von Obst mit Wein. Gefrorenes von frischen Früchten wird mit dem vierten Theile so viel guten Weines gemischt und zwar bei lichten mit weißem, bei dunklen Früchten mit rothem Weine, zu solchen von Marillen Muscat-Lünel und servirt es in Punschgläsern.

Von Ananas mit Schaum. Man bereitet das Gefrorene wie Seite 549 und mischt, wenn es schon fest ist, den Schnee von 2 Klar mit kalt aufgelöstem Zucker gemischt darunter, füllt es in Champagnergläser und servirt kleines Backwerk oder Hohlhippen dazu.

Punsch à la glace. Wenn man zu Punsch-Gefrorenem wie Seite 549 den Rum mischt, gibt man auch festen gezuckerten Schnee von 2 Klar dazu, rührt es einige Secunden und füllt es in Punschgläser, worauf sich oben ein weißer Schaum bildet.

Gefrorener Punsch à la romaine. Zu dem abgeriebenen Geruche von 2 Pomeranzen und 2 Limonien gibt man den Saft dieser Früchte, $^1/_2$ Kilo zu Stücken geschlagenen Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser, läßt es zugedeckt stehen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und treibt es zu Gefrornem. Wenn es fest ist, gibt man 2 Deciliter Rum, 3 Deciliter Champagner und 1 Deciliter Ananas-Syrup dazu, verrührt es gut und servirt es in kleinen Gläsern.

Zu Pomeranzen-Gefrorenem gibt man, wenn es fest ist, 4 Deciliter Champagner, treibt es durcheinander und füllt es in Kelchgläser.

Liqueur-Gefrorenes mit Schaum. Zu Himbeer-Gefrorenem mischt man Maraschino, dann gezuckerten Schnee.

Wein à la glace. Eine Flasche guten Weines, von 1 Limonie den Saft und 14 Deka Zucker mischt man kalt, treibt es zu halb festem Gefrornen und servirt es in Gläsern.

Chocolade-Gefrorenes. Zu 28 Deka Vanille-Chocolade, mit 2 Deciliter Wasser über Gluth aufgelöst und fein verrührt, gibt man 17 Deka Zucker, 8 Dotter und 7 Deciliter Wasser, sprudelt es wie Crême, rührt es während des Erkaltens fort, treibt es in der Büchse zu Gefrorenem und servirt es halbfest in Gläsern.

Gefrornes Obst.

Verschiedene Gattungen von frischen Früchten gibt man in kleinen Schichten abwechselnd aufeinander in eine Gefrierbüchse mit gestoßenem Zucker bestreut und mit Limoniensaft betropft. Größeres Obst wird geschält zu Stücken geschnitten, kleines bleibt ganz. Die Büchse gräbt man in gesalzenes Eis, dann rührt man öfters den Inhalt am Rande los und mischt es leicht durcheinander. Um es auf die Schüssel zu stürzen, taucht man dann die Büchse in Wasser, nachdem sie einige Zeit ruhig eingegraben war, gießt gesponnenen Zucker lau darüber und stellt es wieder auf Eis. Besonders gut sind Melonen auf diese Weise bereitet.

Gefrorne Crême.

Crême von 7 Deciliter Obers, 10 Dottern und Zucker mit Vanille bis zum Erkalten fortgeschlagen, mit Obersschaum gemischt, füllt man in eine Form, welche man mit einem Deckel gut schließen kann, gräbt sie für mehrere Stunden in gesalzenes Eis und stürzt sie dann.

So kann man feste Crême von guter Milch, Zucker, frisch ausgepreßten Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder Marillen (oder wie für Gefrorenes aufbewahrten Saft) bis zum Erkalten fortschlagen und mischt bei Crême von 7 Dottern, 7 Deciliter dickes Obers zu Schaum geschlagen dazu. In eine Form wie für gestürztes Gefrornes gefüllt, gräbt man es für mehrere Stunden in gesalzenes Eis. Um das Eindringen von Eiswasser zu verhindern, wird die Form, wo der Deckel schließt, mit Butter verschmiert, welche durch die Kälte bald fest wird.

Warme und kalte Getränke.

Chocolade.

Für 3 große Kaffeeschalen voll Milch schneidet man 10 Deka Chocolade in Stückchen herab, gibt sie mit etwas Milch in eine Pfanne, läßt sie auf dem Feuer zergehen und rührt sie dabei fein ab. Dann gibt man die übrige Milch dazu, kocht sie, gießt sie in ein enges hohes Gefäß und läßt sie eine Weile stehen, worauf man sie tüchtig sprudelt und anrichtet. Will man die Chocolade mit Schaum, so nimmt man Obers statt Milch, gibt den Schaum beim Sprudeln in die Schalen, gießt dann die Chocolade hinein, daß er über die Schalen in die Höhe steigt, dann kann man ihn mit geriebener Chocolade und gestoßenem Zucker bestreuen und diesen mit glühendem Eisen brennen. Oder man sprudelt beim Anrichten die Chocolade mit einem Dotter ab, den man vorher mit kalter Milch verrührt hat. Man gibt dazu Kipfeln, Siebenbürger-Zwieback o. dgl.

Wasser-Chocolade wird ebenso bereitet, doch muß man mehr Chocolade im Verhältnisse nehmen und sie fein verrühren. Man gibt dazu gebähte Kipfel- oder Semmelschnitten oder frisches Milchbrot.

Chocolade von entöltem Cacao. Für je eine Obertasse voll Milch nimmt man 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Cacaopulver und ebenso viel gestoßenen Zucker, rührt dies mit etwas kalter Milch glatt ab, dann mit der ganzen Portion und kocht es auf.

Zu leichterer Verdaulichkeit, besonders für Magenleidende, und zu größerer Ausgiebigkeit kocht man den Cacao zuerst mit Wasser, bis er sich vollkommen aufgelöst hat, worauf man erst Zucker und Milch damit aufkocht und ihn sprudelt.

Cacao.

Gebrannte und gestoßene Cacao-Bohnen und Schalen mischt man zusammen und kocht davon 3 Eßlöffel voll in 4 Deciliter siedendes Wasser ein, rührt, bis es wieder siedet, und läßt es langsam eine Viertelstunde kochen. Dann gibt man 1 Löffel kaltes Wasser dazu und stellt den Absud beiseite, damit er klar wird. Er wird wie Kaffee mit Milch und Zucker getrunken.

Kaffee.

So allgemein verbreitet dies Getränk und so einfach dessen Bereitung ist, so erreicht es doch sehr oft nicht die mögliche Güte. Vor Allem wichtig ist die gute Qualität der Kaffeebohnen, für welche jedoch weniger der Name der angegebenen Sorte, als der Preisunterschied und der gute Geruch sowohl des rohen, als gebrannten Kaffee's maßgebend ist.[1])

Kaffee muß so oft als möglich frisch gebrannt, erst beim Gebrauch jedesmal gerieben und ein Vorrath jedenfalls in gut verschlossenem Glas- oder Porzellan-Geschirr aufbewahrt werden. Beim Brennen oder Rösten gibt man das Feuer nur außen um die Trommel, nicht gerade unter dieselbe; nebst dem unausgesetzten Drehen muß man das Gefäß auch öfters in die Höhe heben und schütteln. Wenn der Kaffee raucht oder zu krachen anfängt, muß man fleißig nachsehen, um den rechten Grad nicht zu versäumen, wenn er kastanienbraun und etwas glänzend wird, und der Geruch sich ändert, d. h. sein Aroma sich entwickelt. Wenn er zu schwitzen beginnt, muß man ihn rasch vom Feuer entfernen, jedoch noch fortrühren und den Brenner schütteln, wobei sich die große Hitze schon etwas verliert und man ihn in eine Schüssel geben und zudecken kann. Hat er jedoch beim Nachsehen schon den rechten Grad erreicht, so muß man ihn gleich offen schnell auskühlen lassen. Bei ungleichem Rösten verderben nicht nur die verbrannten, sondern auch die zu lichten Körner den Geschmack.

Den weder zu fein, noch zu grob geriebenen Kaffee gibt man bei Filtrirmaschinen in das Sieb, nachdem man dieses vom Untertheile herabgesetzt hat, damit nichts hineinfällt. Für je 1 Tasse kann man 10 bis 15 Gramm rechnen. Man gießt Wasser oder Kaffeesud[2]) in einer Messingpfanne aufgesotten in sehr kleine Portionen, immer siedend auf, wobei nicht nur der Deckel der Kaffeemaschine geschlossen, sondern auch der Gußschnabel zugestopft werden soll.

---

[1]) Zur Probe, ob Kaffee unverdorben ist, gibt man etwas davon in heißes Wasser, wird dieses gelblich, so ist er gut, wird es grünlich oder braun, so ist er gefärbt oder verdorben. Jedenfalls ist es gut, den Kaffee mit lauem Wasser zu waschen und auf Tüchern in Sonnenschein oder abgewischt über Papier auf der warmen Herdplatte zu trocknen. Gute Kaffeebohnen gehen auch gleichmäßig unter, wenn man sie in kaltes Wasser gibt. Jedenfalls soll er ausgesucht und abgewischt werden.

[2]) Für Absud, damit der Kaffee ausgiebiger sei, hebt man den Rückstand zugedeckt in einem jedesmal gereinigten Gefäße auf und kocht ihn dann mit der zur Kaffeebereitung nöthigen Wassermenge in der Messingpfanne auf und gießt ihn siedend nach und nach auf. Bei diesem Aufkochen geben manche auch ein wenig Feigenkaffee dazu wodurch der Kaffee eine schöne Farbe bekommt.

Bei Porzellanmaschinen läßt man den Kaffee im Untertheile bis zum Gebrauche, bei Blechmaschinen gießt man ihn jedoch sogleich in eine, in heißem Wasser erwärmte Porzellankanne und läßt ihn, bis das Obers aufgekocht ist, in heißem Wasser stehen, wodurch sich auch noch sein Aroma entwickelt. So ist er auch für schwarzen Kaffee nach Tisch zu bereiten, wozu man die besten Kaffeesorten verwendet, eine starke und eine wohlschmeckende gemischt (z. B. Mocca und Java), aber jeden besonders gebrannt. Kaffee gewinnt an Güte, wenn er in größerer Menge bereitet wird. Schwarzen Kaffee soll man in sehr kleinen Schalen serviren, aber kräftig bereiten.

Um Kaffee in einer unverzinnten kupfernen Kanne oder in einem Porzellan- oder irdenen Topf zu kochen, mischt man die eine Hälfte in das kalte Wasser und die andere, wenn es siedet, dazu und läßt ihn 10 Minuten abstehen, nachdem man etwas kaltes Wasser dazu gegeben hat.

Um eine größere Menge Kaffee ohne Maschine gut und schnell zu bereiten, gibt man für je 1 Liter Wasser 10 Deka geriebenen Kaffee in eine Casserole, rührt ihn, bis er heiß ist, gießt das Wasser siedend dazu und läßt ihn 5 Minuten seitwärts stehen, aber nicht kochen. Wenn er sich gesetzt hat, seiht man den Kaffee durch einen Musselinfleck in ein anderes Geschirr, welches man in heißes Wasser gestellt hat.

Auf türkische Art wird der Kaffee täglich frisch kastanienbraun geröstet, mit einem Holzstössel gestossen und für je eine sehr kleine Tasse 1 Kaffeelöffel gehäuft voll in das siedende Wasser in eine Kanne gerührt und nach etwas Abstehen noch trüb in die Tassen gegossen.

Bei Kaffee mit Obers genügt die Güte des Kaffee's nicht, wenn das Obers zu leicht ist, oder einen Beigeschmack hat, was auch der Fall ist, wenn, um das Gerinnen zu verhüten, etwas Soda beigemischt ist. Bei Gelegenheit gibt man auch auf jede Schale einen Löffel voll zu Schaum gesprudeltes Obers.

Eis-Kaffee. Sehr guten schwarzen Kaffee stellt man in Flaschen verkorkt in Eis und schlägt Obers zu Schaum, zuckert ihn etwas und stellt ihn auch in Eis oder treibt ihn zu leichtem Gefrorenem. Man mischt davon zum Kaffee, gibt ihn in Kaffeegläser und etwas vom Schaum darauf.

Kaffee-Essenz. Um Kaffee auf Landpartien, Märschen u. s. w. in unwirthlichen Gegenden in kleiner Quantität mitzunehmen, muß er sehr stark bereitet sein. Es wird dafür $^1/_4$ Kilo frisch gebrannter Kaffee guter Gattung fein gerieben mit 1 Liter Wasser wie obiger gekocht und

den folgenden Tag der klare Kaffee auf $^1/_4$ Kilo Zucker gegossen Nachdem dieser sich aufgelöst hat, kocht man ihn auf den dritten Theil ein.

Man gibt davon für schwarzen Kaffee einen Löffel voll in heißes Wasser, für weißen in Milch oder Obers ohne Zucker.

Kaffee-Liqueur. In $^1/_2$ Liter vom feinsten Weingeist gibt man 2 bis 3 Gramm Vanille, zu Stücken geschnitten und läßt ihn an einem warmen Orte einige Tage stehen. Dann kocht man 1 Kilo vom feinsten Zucker, mit $^1/_4$ Liter Wasser bis zum Spinnen, worauf man noch gesottenes Wasser damit aufsiedet, damit er erkaltet nicht zu dick wird. Zugleich macht man von $^1/_4$ Kilo frisch gebrannten Kaffee sehr guter Gattung ungefähr 3 Deciliter klaren Aufguß. Vollkommen kalt, mischt man beides zum geseihten Weingeist in eine Flasche. Nach einigen Tagen füllt man es in kleinere, die man gut verkorkt und versiegelt, stehend in der trockenen Speise aufbewahrt und erst nach mehreren Wochen in Gebrauch nimmt. Man gibt davon mit rohen, guten Obers in kleine Kelchgläser.

Homöopathischer Kaffee. Man röstet Roggen und Bauweizen zu gleichen Theilen aber jeden für sich und mischt sie dann, oder Gerste, gewaschen getrocknet und ausgesucht oder gibt auch Gesundheits-Feigenkaffee dazu.

Davon kocht man 2 Eßlöffel voll in 4 Deciliter siedendes Wasser ein, rührt anfangs, damit es nicht übergeht und läßt es langsam nur so lange kochen, bis der Schaum vergeht, dann gibt man ein paar Löffel voll kaltes Wasser dazu und stellt ihn beiseite, damit er sich setzt, und erwärmt den klar herabgeschütteten Kaffee mit der Kanne in siedendes Wasser gestellt und trinkt ihn mit Obers oder neugemolkener Milch und Zucker.

Thee.

Der schwarze Thee ist zwar schwächer als der grüne, doch ziehen ihn Viele vor, da er der Verfälschung weniger ausgesetzt ist. Häufig werden beide Gattungen gemischt verwendet. Eine vorzügliche Mischung besteht aus 15 Deka Kaisermelange und 20 Deka Blüthenthee. Wenn man den Thee in die Kanne gegeben hat und zwar für 6 Schalen 3 gehäufte Kaffeelöffel voll, so gießt man anfangs nur ein paar Eßlöffel voll siedendes Wasser darauf, damit die Blätter anschwellen, dann das übrige siedend dazu und seiht den Thee nach 4 Minuten in die Schalen, da er durch längeres Stehen an Farbe und Geschmack einbüßt und sogar schädlich wirkt. Was nicht gleich gebraucht wird, soll daher abgeseiht stehen bleiben und für das abermalige Einschänken von neuem Thee bereitet werden.

Man hat deßhalb auch Wasser im Kessel (Samovar) durch eine Spiritusflamme siedend zu erhalten auf dem Neben- oder Theetische. Bereitet man für eine Person den Thee mittelst eines Thee-Eies, so nimmt man dieses aus der Tasse, sobald das Wasser gelb geworden ist

Thee mit Rum (Czai). Man macht leichten Thee und gibt Rum und Zucker mit Vanille nach Geschmack dazu. Ebenso von Kukurutzthee.

Thee mit Limoniensaft. Zu heißem Thee mischt man Limoniensaft und Zucker nach Geschmack.

Thee mit Wein. Zu 4 Deciliter leichtem chinesischen Thee oder Kukurutz-Absud gibt man 7 Deciliter rothen Wein, Zucker nach Geschmack, läßt es zum Sieden heiß werden und servirt es warm in Gläsern.

Punsch.

Zu 56 Deka Zucker gibt man $1^1/_2$ Liter Wasser in einen Suppentopf und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen. Vor dem Gebrauche kocht man den Zucker, bis er klar ist, gibt den geseihten Saft von 1 Limonie und 4 Pomeranzen (oder 2 Limonien und 1 Pomeranze) dazu und läßt es einmal aufsieden, worauf man 4 Deciliter chinesischen Thee, $^1/_2$ Glas Rum, 1 Stück Limonienschalen und 1 Stückchen Vanilleschote dazu gibt und es in den Punschtopf seiht. Nebst den gefüllten Gläsern reicht man Rumfläschchen herum. Schneller bereitet man Punsch, wenn man Essenz und Zucker zu heißem Thee gibt.

Oder: Man füllt ein Trinkglas halb mit Zucker, dann mit Wasser voll, läßt es in einem Schnellsieder einen Sud machen, gibt $^1/_2$ Kaffeelöffel Thee und von $^1/_2$ Limonie den Saft dazu, seiht es nach 4 Minuten und mischt 2 Kaffeelöffel Rum bei.

Punsch-Essenz. Man rührt von 12 Pomeranzen und 6 Limonien den Saft mit 1 Kilo gestoßenem Zucker, bis er dick wird, dann gibt man 7 Deciliter Rum dazu, füllt es in Flaschen und kann es lange Zeit aufbewahren. Oder man siedet den Zucker, bis er große Blasen macht, nimmt ihn vom Feuer und gibt den klaren Saft von 6 Citronen, Geruch von 2 und $^1/_2$ Liter guten Rum dazu.

Reis-Punsch. Man kocht mit 1 Liter Wasser 10 Deka Reis eine halbe Stunde lang, seiht es und gibt es siedend statt dem Thee zu den anderen Bestandtheilen des Punsches.

Wein-Punsch.

Man reibt eine Limonie an $^1/_2$ Kilo Zucker ab, gießt 2 Deciliter Wasser darauf und läßt es über Nacht stehen. Dann gibt man $1^1/_4$ Liter

guten alten Wein, den Saft einer Limonie und 2 Deciliter Rum dazu. Gut gemischt seiht man es durch eine Serviette, füllt es in Flaschen, gibt in jede ein Stückchen Vanille und hebt sie gut verkorkt und verpicht im Keller auf. Man kann davon kalt oder warm serviren.

Kalter Königs-Punsch. Zu 85 Deka Zucker gibt man zwei Deciliter klaren Thee, und wenn jeder zerflossen ist, den Saft von zwei Limonien, 2 Pomeranzen, dann 4 Deciliter Bordeaux, 3 Deciliter weißen Rheinwein, so viel Champagner und 2 Deciliter Arak, füllt es in Flaschen, stellt sie in Eis und servirt es recht kalt in Gläsern. Oder man gibt noch eine kleine Kaffeeschale voll Ananassyrup und eben so viel Maraschino dazu.

Grog oder Matrosen-Punsch.

Man gibt 1 Glas Rum und 28 Deka Zucker in 7 Deciliter siedendes oder kaltes Wasser oder mischt Zucker und Rum nach Geschmack zum Wasser in die Gläser. Oder man kocht 1 Kilo Zucker mit wenig Wasser, bis er große Blasen wirft, gibt 3 Deciliter Rum dazu und bewahrt es in Flaschen zum Gebrauche auf.

Eierwein oder Eierpunsch.

Man rührt 6 Dotter, 28 Deka fein gestoßenen Zucker und den Saft von einer halben Pomeranze, bis es dickschaumig ist, gibt dann $^1/_2$ Liter rothen Wein mit etwas Vanille aufgesotten nach und nach, bei beständigem Schlagen mit der Schneeruthe dazu und servirt es warm in Kelchgläsern.

Für Eierpunsch gibt man zu $^1/_2$ Liten guten weißen Wein, oder chinesischen- oder Kukurutz-Thee, Saft von 2 Limonien, Geruch von 1, 5 Dotter, 3 Klar, 25 Deka Zucker und 1 bis 2 Deciliter Rum und schlägt oder sprudelt es am Feuer wie Chaudeau.

Crambamboli.

Man gibt in eine irdene Schüssel eine Flasche Wein, legt einen passenden eisernen Rost darüber und auf diesen ein Stück mit Arak getränkten Zucker, welchen man anzündet und ganz geschmolzen in den Wein laufen läßt. Auf diese Weise wird $^1/_2$ Kilo Zucker nach und nach über dem Weine verbrannt, worauf man 4 Deciliter Champagner beifügen kann. Ist das Getränke Jemandem zu stark, so gibt man im Glase etwas Wasser dazu.

Glühwein.

Guter weißer oder rother Wein wird nach Geschmack mit Zucker versüßt, einige Gewürznelken und 1 Stück Zimmt dazu gegeben und bis

zum Sieden heiß gemacht. Dann nimmt man das Gewürz heraus, servirt den Wein in einer Bowle oder in einer mit einer Serviette umwundenen Flasche und füllt davon in kleine Gläser.

Bischof.

Warmer. Die fein abgeschnittene Schale einer bitteren und einer halben süßen Pomeranze gibt man in 7 Deciliter rothen Wein, läßt ihn acht Tage zugedeckt stehen, kocht dann $^1/_2$ Kilo Zucker bis zum vierten Grade, worauf man den Saft einer Pomeranze, und wenn es ausgekühlt ist, den geseihten Wein dazu mischt. Von diesem in Flaschen aufbewahrten Extracte gibt man zum rothen Glühweine.

Kalter. $1^1/_2$ Liter milden rothen Wein, $^1/_2$ Liter Wasser und $^1/_2$ Kilo Zucker läßt man aufsieden. Indessen gibt man in einen Topf den reinen Saft einer Limonie, ein Stück Vanille, 2 Deciliter Rum und den siedenden Wein, läßt es zugedeckt erkalten und bewahrt es in Flaschen auf. Es wird in Kelchgläsern servirt und nach Geschmack frisches Wasser dazu gegeben

Cardinal.

Eine mittelgroße Ananas schält man und schneidet sie zu dünnen Scheiben, schüttet eine Flasche guten rothen Wein darauf und deckt es zu. Nach einigen Stunden gibt man 10 Deka Zucker und 4 Deciliter Wasser dazu, läßt den Zucker zergehen, seiht es dann zu einer Flasche Champagner, füllt diese Mischung in Flaschen und stellt diese vor dem Serviren in Eis.

Maitrank.

Den im Mai kurz vor dem Aufblühen gepflückten Waldmeister (Asperula odorata) läßt man einige Stunden im Schatten welken, gibt davon 2 Deka zu 1 Liter guten weißen Weines, 28 Deka zu Stücken geschlagenen Zucker und $^1/_2$ zu Scheiben geschnittene Pomeranze, seiht den Wein nach $^1/_2$ Stunde ab und verbraucht ihn frisch, da er an Geschmack verliert.

Getränke mit Obstsaft.

Sorbet. Recht reife Früchte, Erdbeeren, Himbeeren oder Ribiseln oder Pfirsiche, Marillen u. s. w. zerdrückt man, mischt etwas Wasser dazu und läßt diesen Saft durch ein feines Sieb (oder eine Serviette) fließen. Dann gibt man guten weißen Wein oder Maraschino, Zucker und Limoniensaft dazu, stellt es kalt oder gibt Eisstückchen hinein und servirt es in Gläsern. Ebenso ohne Wein oder indem man eine Portion Früchten-Gefrornes in ein Glas Wasser gibt.

Pfirsichwein. Den ausgepreßten Saft von reifen Pfirsichen mischt man mit Zucker und rothem Weine.

Abguß von eingesottenen Säften. In frisches Wasser gibt man Weichsel-, gegohrenen Himbeer-, Ribisel- oder Berberitzen-Saft und Zucker oder auch etwas Limoniensaft. Zu Sodawasser nimmt man Himbeeren-, Erdbeeren- oder Limonien-Saft.

Limonade und Orangeade.

Man schält die Limonien und Pomeranzen mit etwas vom weißen wie Aepfel, damit beim Auspressen der Saft nicht bitter werde und läßt ihn gleich durch ein Sieb fließen.

Zu kalter Limonade oder Orangeade gibt man den Limonien- oder Pomeranzen-Saft und Zucker nach Geschmack in frisches Wasser. Für warme Limonade kocht man zu Saft von 1 Limonie 5 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, bis er klar ist und gibt den Saft dazu.

Fruchtzucker.

Zu schneller Bereitung preßt man Saft von einer größeren Anzahl Limonien aus, wenn sie gerade am billigsten sind, seiht ihn durch einen Musselinfleck und wiegt ihn. Für je 1/4 Kilo Saft nimmt man 1 Kilo fein gestoßenen Zucker und rührt ihn mit einem neuen Holzlöffel zum Saft. Diesen teigartigen Zucker gibt man zu Bröckeln zertheilt auf Teller, und stellt sie Nachmittags in das sehr kühle Rohr. Wenn der Zucker trocken geworden ist, wird er gestoßen und in gut verschlossenen kleinen Gläsern aufbewahrt.

Um ein Glas Wasser in Limonade zu verwandeln, gibt man davon 2 bis 3 Löfel voll hinein, oder gibt nach Geschmack davon zu Thee und Rum als Punsch.

Von anderen Früchten, als Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren u. s. w. bereitet man ebenso trockenen Vorrath für Getränke im ganzen Jahre, da er schmackhafter ist, als eingesottene Säfte.

Mandel-Milch.

Zu 7 Deciliter frischen Wassers nimmt man ungefähr 20 Stück ausgesuchte, gewaschene und mit einem Tuche abgetrocknete oder abgezogene Mandeln, stoßt sie fein und gibt dabei einige Tropfen Wasser dazu, damit sie nicht ölig werden. Wenn sie fein sind, verreibt man im Mörser nach und nach Wasser dazu, bis es wie Milch aussieht und drückt diese durch eine Serviette in ein Glas oder dgl. Die zurückbleibenden Mandeln

werden wieder so gestoßen und mit Wasser gemischt ausgedrückt, was man wiederholt, so lange das Wasser milchig wird. Beim Gebrauche zuckert man die Mandelmilch nach Geschmack, doch nicht in der Flasche, wenn man sie stehen läßt. Wenn sie lauwarm gegeben wird, füllt man für einmaligen Gebrauch in ein Glas und stellt dieses in warmes Wasser.

Als Vorrath kann man in einem Steinmörser mit Holzstößl gestoßene Mandeln mit feingestoßenem Zucker zu einem Teige verreiben, dann auf einem mit Zucker bestreuten Brette zu Stangeln formiren, die man an der Luft trocknet, dann in Papier gedreht aufbewahrt.

Hoppelpoppel.

Kalter. Man sprudelt 4 Dotter und ungefähr $^1/_4$ Liter gutes Obers mit Zucker und etwas Muscatnuß zu Schaum und gibt Rum ($^1/_8$ Liter) dazu. Für warmen sprudelt man nur 2 Dotter zu dieser Quantität warmen Obers und gibt Zucker und Rum nach Geschmack dazu.

Getränke für Kranke.

Zu diesen gehören vor Allem Limonade und Mandelmilch. Erstere ist warm bei catarrhalischen Zuständen, sowie bei gestörter Gallebereitung, Scorbut u. dgl. nothwendig und kalt bei Fiebern und Entzündungen das beliebteste labende Getränk. Mandelmilch ist eines der vorzüglichsten als reizminderndes, kühlendes und einhüllendes Mittel. Von abgezogenen Mandeln wird sie lau bei Husten und kalt als kühlendes Getränk gegeben, von ungeschälten Mandeln bei Durchfällen.

Gerstenwasser (Orgeade). Man kocht ungefähr 14 Deka ganze nur abgewischte Gerstenkörner mit $1^1/_2$ Liter Wasser bis zum Aufspringen der Hülsen, läßt sie eine Weile stehen und seiht das Klare durch eine Serviette. Dieser Absud wird mit etwas Limoniensaft oder Wein und Zucker gemischt und ist bei Heiserkeit, Hustenreiz und catarrhalischen Zuständen der Bauch-Eingeweide erfolgreich. Mit abgeschälten Mandeln zu leichter Mandelmilch gemacht, ist es bei Entzündungen ein vorzüglich nützliches, kühlendes Getränk.

Schleimige Getränke, bei Durchfällen nothwendig, werden bereitet, indem man gerollte Gerste oder Reis, Hafergrütze oder Sago mit Wasser oder Suppe kocht, diesen schleimigen Absud seiht und lau zu trinken gibt. Sagowasser kann auch mit etwas Limoniensaft wie das Gerstenwasser gegeben werden. Für Salepwasser kocht man einen schwachen Kaffeelöffel voll Saleppulver in 4 Deciliter siedendes Wasser ein, läßt es einige Minuten sieden, dann ruhig stehen und seiht es.

Roggenwasser wird wie obiges Salepwasser von 1 Eßlöffel Roggenmehl auf 4 Deciliter Wasser bereitet und bei catarrhalischen und Abzehrungszuständen gegeben.

Aepfelwasser. Mit $^1/_2$ Liter Wasser kocht man 2 gewaschene, ungeschälte, säuerliche Aepfel weich, schüttet das zugedeckt ausgekühlte klare Wasser herab und zuckert es etwas. Es ist ein kühlendes Getränk und wird bei Entzündungen und Störung in der Gallebereitung, Vollblütigkeit und Hämorrhoidal-Leiden gegeben.

Brot- und Kohlenwasser. Um hartes Wasser milder zu machen, röstet man einige Schnitten Semmel oder Brot schön braun, gibt sie heiß in ein Glas frischen Wassers und läßt es zugedeckt auskühlen. Oder man wirft einige glühende Kohlen in das Wasser und seiht es dann.

Zu Liebig's rohem Fleischsaft für Blutarme schneidet man rohes Rindfleisch von Fett und Knochen gelöst zu sehr kleinen Würfeln, gibt es in ein Glas und zu $^1/_2$ Kilo $^1/_2$ Liter kaltes Wasser und 8 Tropfen reine Salzsäure, rührt es mit einem Holzlöffel mehrmals durcheinander und läßt es 2 Stunden stehen. Geseiht gibt man rothen Wein oder auch Zucker oder Himbeer- oder Ribiselsaft oder heiße Suppe dazu.

Aufbewahrung der Vorräthe.

Diese erfordert nebst der Kenntniß des richtigen Verfahrens auch stete Sorgfalt, um das Verderben von Eßwaaren zu verhüten, was besonders bei dumpfigem, ungenügendem und unpassendem Raume oft sehr schwierig ist. Es ist dabei wie auf stete Reinlichkeit im Allgemeinen insbesondere darauf zu sehen, daß nicht irgendwo durch Abfälle oder Reste oder Feuchtigkeit sich Schimmel ansetzt, welcher dann fortwuchert und durch die Luft auf andere Gegenstände übertragen wird. Es müssen deshalb auch alle gereinigt und umgestürzt aufbewahrten Glas- und anderen Geschirre vor dem Gebrauche wieder gewaschen und getrocknet werden u. s. w. Es ist auch besonders darauf zu sehen, daß Eßwaaren nicht aufbewahrt bleiben, bis sie an Güte verlieren und daß die älteren zuerst verbraucht werden.

Mehl.

Man soll stets für trockenes Mehl sorgen, weil es nicht nur zum Gelingen mancher Speise wesentlich, sondern auch ausgiebiger ist, als frisches. Ebenso nothwendig ist es, mehrere Gattungen vorräthig zu haben, da man zu Backwerk und Hefenspeisen sehr feines bedarf, während abgeschmalzene u. dgl. Mehlspeisen von ordinärem Mehle oder einer Beimischung desselben schmackhafter sind, auch nimmt man beim Einbrennen für lichte Saucen oder Suppen Auszug, sonst Griesmehl. Beim Aufbewahren soll es an einem trockenen luftigen Orte gegen Staub geschützt sein, fleißig aufgerührt und zum Gebrauche durch ein Sieb geschüttelt werden. Ehe man einen neuen Vorrath in das Behältniß gibt, muß man den alten Rest rein herausputzen.

Hausbrot.

Für einen Wecken oder Laib mischt man ungefähr 2 Liter Roggen-Auszugmehl in einer Schüssel mit ziemlich heißem Wasser (in welchem man jedoch den Finger erleiden kann) zu einem brockigen, nicht zu breiig weichen Teig. Man gibt Salz und Anis dazu und läßt ihn

zugedeckt stehen, während man 2 Deka Hefe mit lauer Milch auflöst, mit Weizenmehl zu Dampfel sprudelt und dieses gehen läßt.

Dann mischt man beides zusammen und mit Roggenmehl zu einem festen Teige, welchen man mit einiger Anstrengung, mit beiden Händen tüchtig knetet, bis er schnalzt, wenn man eine Hand herauszieht, sich ablöst und recht fein ist. Man läßt ihn zugedeckt in der Nähe des warmen Herdes stehen, bis er gut gegangen ist, dann nimmt man ihn auf das erwärmte, bemehlte Nudelbrett und arbeitet ihn wieder gut ab, wodurch er feinlöcherig wird, und formirt ihn zu einem Wecken, den man in einem mit bemehlter Leinwand ausgelegten langen Körbchen zugedeckt nochmals aufgehen läßt.

Zum Backen im Rohre gibt man schon früher einen Dachziegel hinein, dann auf das Blech, stürzt auf diesen das Brot und bestreicht es vor dem Backen mit kalter Milch, beim Umwenden der hintern Seite gegen vorne, und wenn man es herausnimmt, mit warmer, und läßt es aufgelehnt erkalten. [1]) Wenn man es als Laib geformt in einem runden Körbchen oder eine Schüssel zum Gehen gibt und beim Bäcker backen läßt [2]), sendet man es vor dem zweiten Aufgehen, zu der von ihm bestimmten Zeit hin, daher man das Abkneten darnach richten muß. Wenn Brot zu wenig aufgegangen ist und starke Oberhitze hat, wird es hohlrindig, und wenn es zu feucht geknetet und zu wenig gegangen ist, speckig.

Bei regelmäßig wiederholten Backen nimmt man gewöhnlich Sauerteig [3]) nicht Hefe, für welchen man beim Formen des Brotes etwas Teig, als kleines Laibchen mit Mehl bestreut, aufgehen läßt, dann in der Speise aufbewahrt.

Für Roggenbrot mit Kartoffeln gibt man $^1/_2$ Kilo gesottene Kartoffel passirt, und Kümmel statt Anis, zu obigen Teig.

Gesundheits- oder Schrotbrot wird aus ungebeuteltem Mehl ohne Sauerteig bereitet, indem man ungefähr 1 Kilo Weizenschrot nur mit lauwarmen Wasser zu festen Teig mischt, welcher auf dem Nudelbrette gut abgeknetet zu kleinen Wecken geformt wird. Man bäckt sie im heißen Sparherdrohr nicht lange und bestreicht sie während des Backens mit Wasser, damit sie eine glatte Rinde bekommen.

---

[1]) Um bereits in Gebrauch befindliches Brot vor dem Austrocknen zu bewahren, hat man niedere runde Blechbüchsen mit gut schließendem Deckel.

[2]) Ueber das Backen von Hausbrot im eigenen Backofen bei großen Haushaltungen siehe Haushaltungskunde.

[3]) Als Gährungsmittel anstatt Sauerteig, benützt man in Weingegenden das Weindampfl, in Hopfengegenden das Hopfendampfl. Haushaltungskunde.

Eier für den Winter einzulegen.

Um Eier für den Winter unverdorben zu erhalten, legt man im Herbste frischgelegte in Holzasche oder Getreidespreu oder Hirse schichtenweise und daß sie einander nicht berühren, ein. Man muß sie sowohl gegen Wärme als Frost schützen und erhält sie monatelang gut. Sowohl vor dem Einlegen als beim Gebrauche hält man jedes Ei gegen Sonnen- oder Kerzenlicht, um durchzusehen, ob sie hell sind, denn dunkle Flecken in einem Ei zeigen, daß es bereits verdorben ist. Zu längerer Erhaltung dient auch das Bestreichen frichgelegter Eier mit Gypsbrei oder mit Wasserglas oder frischem Leinöl, wodurch die Schalen luftdicht werden und der Inhalt nicht eintrocknet.

Honig.

Um Honig aus den Fladen fließen zu machen, gibt man diese in einen Durchschlag auf eine Schüssel, schneidet sie so durch, daß alle Zellen geöffnet sind, legt die offene Seite gegen abwärts, damit er leicht ausfließen kann und stellt die Schüssel mit einem Siebe bedeckt in die Sonne hinter die Fenster, damit nicht Bienen und Wespen durch den Geruch angelockt werden. Diesen klaren selbstausgeflossenen Honig gibt man in Gläser und verbindet sie gut. Den noch im Wachs befindlichen kann man dann auspressen und in einem anderen Geschirre aufbewahren. Das dabei befindliche Unreine setzt sich nach einiger Zeit oben zusammen.

Aufbewahren von Milch und Obers.

Um Milch und Obers (süßen Rahm, Sahne oder Schmetten) im Sommer von einem Tag zum andern süß zu erhalten[1]), ist nicht nur ein kühler Aufbewahrungsort, sondern auch Schutz gegen Luftzutritt nothwendig. Man kann daher z. B. Milch, welche für Kinder bestimmt ist, am besten aufbewahren, wenn man sie in Flaschen gefüllt verkorkt, in öfters gewechseltes kaltes Wasser stellt oder ein feuchtes Tuch herumwickelt. Stellt man Obers in Töpfen in ein größeres Gefäß mit frischem Wasser, so muß man dieses auch gut zudecken. Gegen das Sauerwerden und Gerinnen (Zusammengehen) beim Absieden schützt auch das Abkochen desselben, bald nachdem es gebracht wurde, auch wiederholtes, wenn es länger aufbewahrt werden soll.

Will man Milch aufstellen, um sie sauer zu genießen, so muß man sie dagegen offen an einen wärmeren luftigen Ort stellen, damit sie schnell dick wird, da solche schmackhafter ist, als lange gestandene.

[1]) Ueber Milchwirthschaft siehe Haushaltungskunde von K. Prato.

Alle zu Milch und Obers benützten Gefäße müssen bald nach dem Entleeren sehr rein mit warmen Wasser oder Lauge ausgewaschen und gut getrocknet werden.

Aus sauer gewordener Milch erhält man Topfen (Quark), wenn man sie in einem glasirten Topfe heiß werden und so lange auf mäßiger Hitze stehen läßt, bis sich die Molke abgesondert hat. Man rührt es dann durcheinander, schüttet es in ein Leinwandsäckchen und hängt dieses auf, damit sie abfließt. So kann man auch zusammengelaufenes Obers zu Topfen machen, der für Mehlspeisen sehr gut ist.

Molken für Kranke bereitet man von frischgemolkener Milch durch Beimischung von Labessenz, die man in Apotheken bekommt. Man gibt davon ungefähr 1 Kaffeelöffel voll in 7 Deciliter Milch, rührt sie um und läßt sie langsam heiß werden. Wenn sie anfängt, zusammenzugehen, zieht man sie zurück, läßt sie noch $^1/_2$ Stunde stehen und wenn sich die grünlichen Molken vollkommen abgesondert haben, seiht man sie durch Leinwand und trinkt sie lau oder kalt.

Um aus geringer Menge von saurem Rahm und Thee-Obers Butter zu machen, schüttelt man es in einer halb vollen Flasche mit weitem Halse so lange gleichmäßig, nicht sehr schnell, bis sich Butterklümpchen bilden. Man gibt dann etwas Wasser dazu, schüttelt noch eine Weile, worauf man die Butter in einer Schüssel auswäscht und zusammendrückt, nachdem man die Buttermilch weggeseiht hat.

Butter schützt man beim Aufbewahren gegen die Luft, weil der Sauerstoff derselben das Ranzigwerden verursacht. Man drückt sie daher in ein Gefäß mit passendem Deckel ein oder legt ein in gekochtes scharfes Salzwasser getauchtes Leinwandfleckchen darauf und verbindet es mit Pergamentpapier.

Rindschmalz (Schmelzbutter). Die Butter wird in einer Casserole auf den heißen Herd gestellt und anfangs stärker, dann nur langsam gekocht. Wenn das Fett gelb und klar geworden ist, nimmt man den Schaum ab, setzt es beiseite, läßt es kühl werden und seiht dann das Klare davon langsam in einen irdenen oder Steintopf. Zu ungesalzener Butter gibt man beim Auslassen zu $1^1/_2$ Kilo ungefähr 1 Kaffeelöffel voll Salz, was es haltbar macht, und 1 Eßlöffel voll Weizen- oder Kukurutz-Gries zur leichteren Absonderung der Buttersäure[1]). Wenn Butter oder Rindschmalz durch schlechte Bereitung einen unangenehmen

[1]) Die Buttersäure wird zu ordinären Mehlspeisen verwendet. Wenn sie nicht gut herausgekocht ist, so schäumt das Schmalz beim Gebrauche.

Geschmack hat, so gibt man beim Auskochen ein Stück Brot, einige Aepfelspalten und Zwiebelscheiben dazu. Butter, welche viele Säure enthält, kocht man in einem Topfe mit Wasser, nimmt erkaltet das gestockte Fett ab, macht es heiß und seiht es in den Schmalztopf.

Käse aufzubewahren.

Man wickelt den Käse in einen Leinwandlappen, welcher mit stark gesalzenem Wasser befeuchtet ist und gibt ihn auf einem Brette in einen trockenen Keller. Alle 3 oder 4 Tage befeuchtet man die Leinwand von neuem mit Salzwasser. Stark gesalzene trockene Käse dreht man jedoch in öfters mit Bier befeuchtete Leinwand. Ein kleineres Stück Käse bedeckt man mit einem Glassturze.

Gänsefett.

Das beim Ausnehmen einer fetten Gans von den Eingeweiden abgelöste Fett gibt man durch 24 Stunden in Wasser, welches man mehrmals wechselt, schneidet es dann würfelig, gibt einige geschnittene Borsdorfer-Aepfel, Pfefferkörner und etwas Salz dazu und bratet es aus, bis die Grieben gelblich sind, worauf man das Fett in einen Topf seiht und erkaltet gut verbunden aufbewahrt.

Schweinefett.

Wenn man gesalzenen und durch Kälte steifgewordenen Speck zu Schmalz auslassen will, so schneidet man ihn zu handbreiten Streifen, diese zu Blättern und kleinwürfelig, und gibt in die Casserole oder den Topf zuerst so viel Wasser, daß der Boden dünn bedeckt ist. Man kocht es bei fleißigem Aufrühren zuerst auf starker, dann mäßiger Hitze, bis die Speckwürfel gelblich werden, worauf man das nicht ganz voll gemachte Geschirr vorsichtig bei Seite setzt. Ausgekühlt seiht man das Schmalz in den Schmalzkübel (am besten in einen Steintopf) und das letzte Trübe von jedem Auskochen zusammen in ein anderes Geschirr, damit es sich setzt.

Die davon bleibenden Speckgrammeln oder Grieben mischt man mit aufgekochtem Speck und dessen ausgeflossenem Fette und gibt es in einen Topf, auf welche Weise sie sich für Knödel, zum Abschmalzen von Sterz u. s. w. am besten erhalten und nicht ranzig werden.

Hat man bei einem größeren Vorrathe auch Bauchfett aus dem Innern (Schmeer) und dünnen Bauchspeck zu verwenden, so siedet man es und schneidet es erst, wenn es durch kalte Luft steif geworden ist. Dieses, sowie das geseihte Fett vom Bodensatze verwendet man zuerst.

Bei größerem Vorrathe gibt man auch auf das für späteren Gebrauch bestimmte Schmalz, nach einigen Tagen von neuem geschnittenen und gekochten Speck und faßt ihn ausgekühlt mit den Grammeln darauf, damit das Schmalz handhoch bedeckt wird, was sehr zur guten Erhaltung beiträgt. Man läßt es wieder offen erkalten, worauf man Kübel oder Topf zudeckt und in eine Kiste mit Deckel stellt, damit es trocken und gegen Licht und Luft geschützt ist. Wenn sich das Fett nach einiger Zeit vom Rande löst, so muß man diese Sprünge mit heißem Schmalze vollgießen. Wenn die Vorrathskammer im Sommer zu warm ist, stellt man die Kiste mit den Fett-Töpfen in den Keller.

Hat man einen Vorrath von geräuchertem oder Luftspeck, so hängt man ihn geschützt an einen kalten luftigen Ort oder legt handbreite Stücke zum Spicken bestimmt, zwischen die Speckgrammeln in das Fett ein.

Gallerte von Schweinsschwarten.

1 Kilo Schweinshaut schneidet man zu zweifingerbreiten Streifen, wässert sie einen Tag mehrmals mit frischem Wasser ab, streicht mit einem Messer das Fett rein weg, sowie auf der Außenseite alles Unreine und gibt sie wieder in frisches Wasser. Dann läßt man sie bis zum Sieden heiß werden, reinigt sie abermals mit dem Messer und gibt sie in kaltes Wasser. Den anderen Tag kocht man sie mit 5 Liter Wasser bei mäßiger Hitze, damit das Wasser nur Perlen aufwirft, ohne Umrühren, bis man sie mit den Fingern zerdrücken kann und schöpft dabei Schaum und Fett fleißig ab. Wenn sie weich sind, seiht man die Sulze langsam durch eine aufgespannte Serviette, läßt sie kalt werden, nimmt den folgenden Tag oben und unten das Unreine weg und klärt sie wie Aspik mit Limoniensaft und Schnee, der als dicke Decke darauf liegen bleiben muß, während man die Sulze $^3/_4$ Stunden ohne rühren ruhig sieden läßt. Man seiht die klar gewordene Sulze mehrmals und gießt sie sehr dünn in Schüsseln und Teller, um sie an der Luft zu trocknen. Nachdem sie trocken geworden ist, schneidet man sie zu Streifen, löst sie ab und läßt sie auf Sieben nachtrocknen. Beim Gebrauche für Fleisch- oder Fischsulze wird die Gallerte aufgelöst, anstatt Schwarte oder Hausenblase vor dem Klären beigemischt.

Aufbewahrung des Fleisches.

Wenn man nicht täglich frisches Fleisch bekommen kann und es wie an vielen Orten eine Woche aufbewahren muß, so hält es sich im

Sommer bei Mangel eines Eis-Kellers oder -Kastens am besten, ohne zu verderben [1]), wenn man es mit Salicylsäurepulver bestreut und einreibt, wovon 3 Gramm oder ein gehäufter Eßlöffel voll für 6 Kilo Fleisch genügt [2]). Man reibt es ein, bis es eine weißliche Farbe bekommt und hängt es an einem luftigen Orte auf. Man entfernt wo möglich größere Fettpartien und vorstehende Knochen oder bestreut sie mit mehr vom Pulver. Oder man taucht ein Tuch in Lösung von Salicylsäure (siehe Seite 10, Anmerkung), dreht ein Stück Fleisch, Geflügel oder Wildpret ein und hängt es in einen kühlen Brunnen oder legt es im trockenen Sand in ein Kistchen und stellt dieses in den Keller.

Wenn Fleisch auch ohne Einreiben an einem luftigen kühlen Orte erhalten werden kann, so muß es gegen Fliegen gut geschützt sein und sowie auch in einem Eiskeller frei hängen.

In feuchten Kellern nimmt jedes Fleisch einen unangenehmen Geschmack an. Höchste Reinlichkeit ist jedenfalls nothwendig, daher man jeden Gegenstand, mit dem es in Berührung kommt, täglich mit frischem Wasser waschen muß u. s. w. Das Fleisch darf jedoch vor dem Aufbewahren noch nicht gewaschen oder auf Eis gelegen sein.

Wenn man Geflügel [3]) im Winter aufbewahrt, so kann es an einem kalten Orte ein paar Wochen ohne Nachtheil liegen, da es dadurch auch mürbe wird, doch soll es nicht frieren, weil es davon an Saft und Geschmack verliert. Es wird auch vorher trocken gerupft und ausgenommen.

Kalbfleisch und Leber erhält sich auch ein paar Tage, wenn man abgerahmte Milch darüber gießt und sie darauf dick werden läßt, welche jedoch täglich erneuert werden muß.

Zur längeren Erhaltung von Fleisch dient auch das Mariniren oder Einreiben mit Gewürzen (wie Seite 23), wie Rindfleisch auf Wildpretart (Seite 172), wie Schöpsenschlegel (Seite 189), wie falsches Wildgeflügel (Seite 195, 215, 218), sowie auch das Einbeizen (S. 22).

Wildpret trocknet man vor dem Einreiben mit gestoßenen Wachholderbeeren und etwas Salz mit Tüchern ab, legt es zwischen Lorbeerblättern und Thymiansträußchen in ein Holz- oder Thongeschirr, legt

---

[1]) Bei großer Hitze ist es zweckmäßig, für einen der letzten Tage ein Stück Fleisch zu mariniren und für einen eine Ochsenzunge zu pökeln.

[2]) Die Salicylsäure, welche weder schädlich noch von unangenehmen Geschmack ist, hat die Eigenschaft, Fäulniß und Gährung zu verzögern. Vor der Bereitung wird das Fleisch mit mehrmals gewechseltem kaltem Wasser gut abgewaschen.

[3]) Ueber Zufüttern von jungen Hühnern und Mästen von ausgewachsenen Geflügel, siehe Haushaltungskunde, III. Abtheilung.

einen passenden Holzdeckel darauf und beschwert ihn mit Steinen, kehrt es öfters um und reinigt das Gefäß, so hält sich das Wildpret an einem kühlen Orte sehr lange.

Wildgeflügel läßt man in den Federn, nimmt aber das Eingeweide aus und gibt dafür, nachdem man es inwendig mit einem Tuche ausgetrocknet hat, Pfeffer, Wachholderbeeren, Thymian und Lorbeerblätter hinein, bestreut Augen und verwundete Stellen mit Pfeffer und hängt es an einem kühlen Orte auf oder steckt es in einen Getreidehaufen.

In Fett. Wenn man Fleisch, besonders Wildgeflügel, so viel überbraten hat, daß es nicht mehr blutig ist, in einen Topf legt und mit lauem Schweinschmalze eingießt, hält es sich in kühler Witterung mehrere Wochen lang gut.

In Sulze. Wildpret kann man im Winter sehr lange erhalten, wenn man Schweins-, Kalbs- und Ochsenfüße nebst Wasser mit Essig, ganzen Gewürzen und Thymian zu einer Sulze kocht, die man sogleich durch ein Sieb fließen läßt, das Wildpret, nachdem man die Beine ausgelöst hat, jäh überbratet, ausgekühlt fest in einen Topf einlegt, mit der warmen Sulze bedeckt und wenn sie gestockt ist, fingerdick mit Kernfett übergießt. Man setzt den mit Blase überbundenen Topf den folgenden Tag in den Keller. Wenn man davon herausnimmt, muß das Fett und etwas von der Sulze warm gemacht, wieder darüber gegeben werden, damit es die Lücken ausfüllt und wieder einen Deckel bildet. Hirschfleisch und Wildschweinfleisch kocht man (wie Seite 275).

In Büchsen. Geflügel oder anderes Fleisch wird gesalzen, in Speck gebunden und mit Fett stark begossen, bei jäher Hitze halb gar gebraten. Man gibt es dann mit Sulze von Füßen und dem Bratenfette in Blechbüchsen, verlöthet diese mit Zinn, stellt sie unter Wasser und kocht dieses je nach der Größe der Fleischstücke länger oder kürzer z. B. bei Wachteln $^1/_4$ Stunde lang, größere Stücke länger bis zu 2 Stunden.

Einpökeln.

Das Pökeln von Schweinfleisch, Zungen u. s. w. dient nicht nur, um Fleisch längere Zeit aufbewahren zu können, sondern gewährt auch eine beliebte Abwechslung in der Bereitung und ist als Vorbereitung vom Räuchern besonders wichtig [1]).

Man reibt dazu das Fleisch mit Salz und Salpeter ein, wodurch die Fleischfarbe in eine dunkelrothe verwandelt und der Geschmack verändert wird. Zu Letzterem trägt man auch durch Einreiben mit Gewürzen bei.

[1]) Ueber Schlachten und Räuchern, siehe Haushaltungskunde von K. Prato.

Zum Pökeln von zwei Ochsenzungen nimmt man 3 Löffel Salz, 1 schwachen Kaffeelöffel Salpeter, 1 Löffel voll Kümmel, 1 Löffel Wachholderbeeren, 1 Löffel Koriander, ein paar Lorbeerblätter, eine Zwiebel und eine ganze Knoblauchzwiebel, eine Hand voll Petersilie, ebenso viel Sellerieblätter, etwas frischen oder trockenen Majoran und Thymian, ein paar Salbeiblätter, Alles zusammen fein geschnitten, mit dem gestoßenen Gewürz gemischt. Man reibt damit die Zungen ein, dreht sie fest in Leinwand, legt sie in eine Holzschlüssel, daß sie den ganzen Raum ausfüllen, bedeckt sie mit einem Holzteller und legt einen Stein darauf. Man dreht die Zungen dann täglich um und kocht sie nach 8 Tagen.

Für ungefähr 10 Kilo Schweinfleisch nimmt man $^1/_2$ Kilo geriebenes Kochsalz, 1 Deka Salpeter[1]) und 2 Deka Zucker, welcher den Geschmack mildert und zur schön rothen Farbe und Haltbarkeit beiträgt. Man reibt das nach dem Schlachten erkaltete Fleisch damit ein, bis das Salz zerflossen und eingedrungen ist. Von Gewürzen nimmt man bei obiger Menge eine Hand voll Wachholderbeeren, einige Lorbeerblätter, 8 Gramm Kümmel, 8 Gramm Koriander und 5 Gramm Pfeffer grob gestoßen, dazu eine Knoblauchzwiebel fein gestoßen, reibt damit ebenfalls das Fleisch ein und legt es dicht in ein Holzgefäß, welches man mit einem einpassenden Deckel bedeckt. Man beschwert diesen nach ein paar Tagen mit Steinen, damit vorher das Salz besser eindringt und kehrt dann das Fleisch öfters um, das oberste zum Boden. Schinken von jungen, nicht sehr fetten Schweinen, welche mit der Haut daran gepökelt werden, muß man vorzüglich um das Bein herum stark einsalzen, wozu man auch mit einem dünnen Kochlöffelstiel hineinstechen und Salz hineingeben kann, die Lücke schließt sich wieder durch das Einschweren.

Anstatt dem Einreiben kann man Salz und Salpeter auch mit 3 Liter Wasser kochen, bis es vollkommen aufgelöst ist, erkaltet über das eingelegte Fleisch gießen und läßt dann den Saft täglich abfließen und schüttet diese Salzlacke wieder darauf, ohne das Fleisch herauszunehmen.

Zum Pökeln gehört auch das Einreiben von Schweinslungenbraten und abgelösten Halsfleisch mit Salz, Salpeter, gestoßenenen Lorbeerblättern und Wachholderbeeren, worauf das Fleischstück in Schweinsnetz gedreht, mehrere Tage liegen bleibt, ehe es geräuchert wird. Ebenso gehört zum Pökeln die Bereitung von Kalbsschlegel als falscher Lachs (Seite 292), des Schweinskopfes (Seite 286), der Gänsebrüste zum Räuchern u. s. w.

[1]) Nimmt man zu viel Salpeter, so kann das Salz nicht in das Fleisch eindringen und es wird trocken und bekommt einen herben Geschmack.

Will man gepökeltes Fleisch zum Räuchern geben (was in Städten die Selcher besorgen), so trocknet man es ab, reinigt es von den Gewürzen und macht an jedes Stück eine Schlinge von starker Schnur. Kleine dünne Stücke sind nach 4 Tagen aus dem Pökelsafte zu nehmen, Schinken erst nach 4—5 Wochen, damit sie vollkommen gepökelt sind.

Aufbewahrung von Fastenthieren.

Getödtete Fische, besonders große, können im Winter ohne Gefahr einige Tage aufbewahrt werden, wenn man sie ausnimmt und einsalzt. In wärmerer Zeit muß man sie in einen Eiskeller geben oder durch Einreiben mit Salicylsäurepulver wie beim Fleisch das Schlechtwerden verzögern. Sicherer ist es jedoch, durch Kochen und Mariniren (Siehe S. 310) sie zum Gebrauche gut zu erhalten. Forellen werden blaugesotten mit gesäuerter Sulze übergossen und mit Rindsfett bedeckt, wenn man sie nicht in einem Fischbehältniß bis zum Gebrauche in Wasser haben kann.

Um Krebse bis zum Abkochen außer Wasser lebend zu erhalten, muß man sie in einem Korbe auf Nesseln, Klee und Petersilienblätter geben, dieses täglich mit frischem Wasser bespritzen, ihnen Nahrung geben und den Korb mit einem Tuche zugebunden in den Keller stellen. Als Nahrung gibt man Abends 1 Ei mit etwas Bier oder Obers abgesprudelt über die Blätter, auch etwas Weizenkleien und mit Milch erweichte Semmel. Vor jeder Fütterung muß man jedoch Korb und Blätter von den Resten der früheren rein waschen, letztere öfters erneuern, da die Krebse durch saure Nahrung zu Grunde gehen. Dabei muß man auch matte bleiche Krebse, welche den Schweif gerade ausstrecken, als kranke entfernen. Auf solche Weise kann man sie mehrere Wochen aufbewahren, ohne daß sie abmagern.

Schnecken bewahrt man an einem kühlen Orte in einem Kistchen mit Hafer auf. Sie sind gut, so lange ihre Deckel gewölbt sind und nicht mehr brauchbar, wenn sie diese öffnen.

Obst aufzubewahren.

Winter-Aepfel und Birnen, vollkommen reif, vorsichtig abgenommen, läßt man 2 bis 3 Wochen an einem luftigen Ort auf Haufen gelegt ausschwitzen, ehe man die fehlerfreien in einer frostfreien aber sehr kühlen Kammer, mit den Stengeln in der Höhe auf Bretter oder in seichten Kisten übereinander legt. Quitten gehen, besonders wenn sie völlig reif abgenommen sind, leicht in Fäulniß über. Um sie gut zu erhalten, legt man sie in Hirse oder Spreu weit auseinander, daß sie

einander nicht berühren. Mispeln frisch vom Baume legt man, um sie weich zu machen, zwischen Stroh; die sich aber längere Zeit halten sollen, auf Bretter auseinander. Nüsse einige Zeit frisch zu erhalten, gibt man in ihrer grünen Schale in den Keller zwischen trockenen Flußsand. Die zum längeren Aufbewahren bestimmten, auf dem Baume vollkommen ausgereift, aus der grünen Schale gelöst, trocknet man an der Sonne oder in einem sehr kühlen Ofen nach und bewahrt sie an einem trockenen luftigen Orte auf. Haselnüsse werden an der Luft getrocknet und in Säcken aufgehängt. Kastanien, sowohl vor den ihnen eigenthümlichen Insecten, als gegen Schimmelflecke zu schützen, muß man vollkommen reif eingesammelt gleich aussuchen und die makellosen in Strohkörben an einem kühlen trockenen Orte aufhängen, wo diese die Mauer nicht berühren. Limonien werden einzeln in weiches Papier eingewickelt, in einen neuen Topf gelegt, dieser wird gut zugedeckt an einem kühlen trockenen Ort gestellt, wo sie Monate lang frisch bleiben. Weintrauben schneidet man des Morgens mit einem Stück Rebe vom Stocke, ehe sie von der Sonne erwärmt sind, verklebt die Schnittfläche mit geschmolzenem Peche, und bringt sie gleich in ein frostfreies trockenes Locale, wo man sie an Fäden so aufhängt, daß sie einander nicht berühren. Ebenso kann man sie auf Stäbe in eine Kiste hängen, alle Fugen und den Deckel mit Lehm verschmieren, in einen trockenen kühlen Raum stellen und trockenen Sand auf den Deckel schütten.

Getrocknetes und gedrücktes Obst.

Gedörrtes Obst. Bei kleinen Vorräthen, die man nicht in einem eigenen Dörrofen trocknen kann, gibt man die recht reifen Früchte vorzüglich Zwetschken, Prünellen, Kirschen, Weichseln in Schüsseln, welche am Boden enger sind, legt einen irdenen Hafendeckel hinein, damit der Saft abgesondert wird, welchen man dann herabschüttet, stellt sie in das abgekühlte Sparherdrohr oder in einen Zimmerofen, der zum Kochen benützt wird, bis sie etwas zusammengeschrumpft sind, dann legt man sie nicht zu dicht aneinander in eine andere flache Schüssel oder auf von Weiden geflochtene Hürden oder auf das mit Papier belegte Blech und stellt sie in den kühlen Ofen. Wenn der Ofen erkaltet ist, stellt man sie an die Luft oder Sonne und den folgenden Tag wieder in den Ofen, bis die öfters umgekehrten Früchte trocken genug sind, worauf man sie in Kistchen fest eindrückt und vernagelt an einem trockenen Orte (am Boden) aufbewahrt.

Pfirsiche halbirt man, bestreut sie in der Schüssel mit Anis und befeuchtet sie halb getrocknet mit dem ausgeflossenen Safte. Aepfel schält

und viertheilt man Vormittags, legt sie über Papier auf das Blech und stellt dieses in das noch heiße obere Rohr und läßt sie darin, bis wieder geheizt wird und stellt es dann wieder hinein, wenn das Rohr schon kühl wird und wiederholt dieses, bis die Aepfelspalten lederartig trocken sind.

Von Birnen darf man zum Trocknen nicht sehr weiche verwenden und sie nicht in sehr warmen Ofen geben, da sonst der Saft ausläuft.

Quitten geschält, zu dünnen Spalten geschnitten, dörrt man nicht zu hart, um sie mit Aepfelspalten zu kochen, wodurch deren Geschmack verbessert wird.

Weichseln großer Gattung löst man von den Stielen, legt sie in die Schüsseln, trocknet sie wie die vorigen, löst die Kerne aus, sobald sie zähe und saftlos sind und drückt zwei oder drei zwischen den Fingern zusammen etwas breit. Wenn sie wieder warm sind taucht man sie auf einer Seite in den Saft, bestreut sie mit Zucker, trocknet sie fertig und bewahrt sie dann in Schachteln auf.

Um Heidelbeeren zu trocknen, sucht man sie rein aus, streut sie dünn auseinander auf das mit Papier belegte Blech und stellt sie abwechselnd in das kühle Rohr und in Sonnenschein.

Weintrauben zu trocknen statt Zibeben. Sehr gute weiße Trauben läßt man am Stocke hängen, wenn sie schon reif sind und schneidet die Stiele etwas ein. Wenn sie dann nach einiger Zeit ziemlich eingeschrumpft und braun sind, nimmt man sie ab, legt sie auf Dörrbretter und trocknet sie vollends in der Sonne Dann werden sie von den Stengeln gezupft und in Schachteln fest eingedrückt.

Geschälte Früchte zu trocknen. Man schält saftige Birnen, bestreut sie in den Schüsseln mit Zucker und stellt sie in den kühlen Ofen wie obige. Den ausgeflossenen Saft kocht man dann sulzig und verwendet ihn zum Tunken der Birnen, welche man halb getrocknet zwischen zwei Brettchen etwas breit drückt, dann auf der einen Seite in den Saft taucht. Man gibt die befeuchtete Seite in die Höhe und stellt sie wieder in den Ofen. So werden sie abwechselnd gepreßt, eingetaucht und getrocknet. Man kann sie anfangs in der Schüssel mit Anis bestreuen.

Von ausgesuchten reifen Pflaumen (Zwetschken) drückt man die Kerne nach dem Schälen auf der Stielseite heraus und behandelt sie wie die Birnen.

Candirte Früchte. Man kocht für 50 Stück geschälte Pflaumen $^1/_2$ Kilo Zucker, gießt ihn heiß über die Früchte und läßt sie zugedeckt über Nacht stehen. Den folgenden Tag kocht man den Saft ziemlich dick ein, gießt ihn kalt darüber und stellt die zugedeckte Schüssel in die kühle

Speise. Nach 3 Tagen gibt man sie aus dem Safte in flachen Geschirren fest nebeneinander gelegt in den kühlen Ofen. Wenn der Zucker auf den Früchten steif geworden ist, taucht man sie in den Saft und trocknet sie wieder. Wenn sie trocken genug sind, legt man sie fest in Schachteln ein und hebt sie an einem kühlen trockenen Orte auf. So kann man auch Marillen, Pfirsiche, Birnen u. s. w. behandeln und sie dann später gemischt in kleinen Schachteln einlegen.

In Zucker eingemachte Früchte nimmt man aus dem Safte, legt sie in flache Schüsseln und Teller oder auf Schiefertafeln, siebt Zucker darüber und stellt sie wie obige zum trocknen. Den anderen Tag wendet man sie um und bestreut sie wieder, so fort bis sie trocken genug sind.

So trocknet man auch eingesottene Früchte, wenn sie in Gährung gerathen sind.

Für candirte Pomeranzenschalen (Arancini). Die abgelösten Schalen von genossenen Orangen siedet man mit weichen Wasser, welches man ein paar Mal wechselt, um den kamillenartigen, starken Geruch zu entfernen. Dann gibt man sie in kaltes Wasser, sticht sie mit kreuzergroßen Ausstechern aus und schneidet mit einem scharfen Messer das Weiße von der gelben Schale. Man gibt sie wieder in Wasser, dann auf ein Sieb, worauf man sie in recht dick gesponnenen Zucker mischt und ein paar Stunden stehen läßt. (Für 10—12 Pomeranzen $^1/_2$ Kilo Zucker in Wasser getaucht.) Die Schalen werden dann nur 5 Minuten mit dem Zucker gekocht, sogleich mit Stricknadeln einzeln herausgefaßt in fein gestoßenen weißen Candiszucker gedreht, auf Siebe gelegt und in der Nähe des Ofens getrocknet.

Säfte zum Färben.

Rothe von Alkermessaft. Man zupft die Beeren von den Stengeln, zerdrückt sie und läßt sie in einem neuen, gut glasirten oder Porzellangeschirre 2 Tage stehen, dann drückt man den Saft durch Leinwand, gibt zu 15 Deka Saft 30 Deka grob gestoßenen Zucker, wenn dieser sich aufgelöst hat, siedet man es auf und füllt es überkühlt in Fläschchen. Alles, wo Säure dabei ist, sowie Milch, färbt es schön roth; nur bei anderer Verwendung muß man einige Tropfen Limoniensaft dazu geben, damit es nicht in's Blaue schlägt.

Für Cochenillefarbe, welche schöner und unschädlicher als die von Alkermesbeeren zum Färben von Backwerk, Sulzen u. dgl. ist, nimmt man zu 15 Gramm Cochenille, 15 Gramm Potasche, 15 Gramm gebrannten Alaun und 30 Gramm Weinstein, jedes einzeln sehr fein gestoßen, worauf man es zusammen im Mörser fein verreibt, dann mit

Vorsicht, da es leicht übergeht, in $^1/_2$ Liter (in einem größeren Topf) siedendes Wasser rührt, rasch vom Feuer nimmt und durch ein Tuch auf 20 Deka gestoßenen Zucker fließen läßt. Nachdem sich der Zucker aufgelöst hat, kocht man ihn auf und bewahrt diese Farbe in Fläschchen gut verstopft und versiegelt auf.

Spinattopfen. Eine Schüssel voll Frühjahr-Spinat stoßt man, preßt den Saft durch ein Tuch, stellt ihn in einer Casserole auf den Herd und läßt ihn bei beständigem Rühren zusammengehen. Auf ein Sieb geschüttet, läßt man das Wasser davon ablaufen und füllt das Dicke in ein Glas.

Obstsäfte für Sulzen und Uebergüsse.

Um den Obstsaft klar zu gewinnen, zerdrückt man reife, frisch gepflückte Früchte, wie Himbeeren, schwarze Maulbeeren, Johannisbeeren u. dgl., bindet sie in ein Tuch oder Säckchen von starker, aber nicht dichter Leinwand und preßt den Saft aus. Man läßt ihn dann noch ruhig durch Flanell fließen[1]). Damit er recht rein wird, wiederholt man das Durchfließenlassen mehrmals. Weichseln zupft man von den Stengeln, stoßt sie sammt den Kernen und läßt sie in einem Suppentopf zugedeckt 48 Stunden stehen, worauf man sie auspreßt und seiht. Feste Früchte, als Aepfel und Quitten, wischt man ab, schneidet sie zu Spalten, kocht sie mit Wasser nicht sehr weich und preßt den Saft noch warm aus.

In Dunst gesottene Säfte. Man siedet 1 Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser klar, aber nicht bis zum Spinnen und läßt ihn auskühlen. Dann mischt man 1 Liter klaren Obstsaft dazu, füllt ihn in kleine Flaschen, verkorkt und verbindet sie fest und siedet sie 10 Minuten in Dunst. Im zugedeckten Topfe erkaltet, verpicht man sie und hebt sie an einem trockenen kühlen Orte auf.

Für Marillensaft gießt man gekochten Zucker heiß auf die geschälten, halbirten Früchte, läßt sie zugedeckt 24 Stunden stehen, seiht dann den Saft ohne drücken und kocht ihn in Dunst.

Für Ananassaft verwendet man die Schalen von eingesottenen oder sonst verbrauchter Ananas, indem man nocheinmal so schwer Zucker bis

[1]) Zum Seihen von Obstsäften bedient man sich eines Spitzsackes von Filz, welchen man über einer Schüssel aufhängt, nachdem man ihn mit Wasser befeuchtet hat. Flanell spannt man lose auf, wozu man vier starke Stäbe mittelst durchgesteckter Drahtstiften in den Ecken zu einer einfachen Rahme verbindet und den Flanell über die vorstehenden, gegen aufwärts gesteckten Stiften drückt.

zum zweiten Grad kocht, die Schalen damit aufsiedet, 24 Stunden zugedeckt stehen läßt und den geseihten Saft in kleinen Flaschen in Dunst kocht.

Gekochte Säfte. Zu 1 Liter wie oben klar durchgeseihten Saftes gibt man 1 Kilo gekochten Zucker, läßt ihn damit aufsieden, bis er klar wird. Wenn sich kein Schaum mehr herauskocht, läßt man den Saft auskühlen, füllt ihn in erwärmte Flaschen und gibt den folgenden Tag Oel oder Rum darauf, die man nach gänzlichem Erkalten verkorkt [1]) und verpicht oder mit Zinkkapseln gegen die Luft abschließt und im Keller im Sande [2]) aufbewahrt.

Ausgesuchte Himbeeren bestreut man schichtenweise mit halb so schwer Zucker und stellt sie zugedeckt an einen kühlen Ort. Den folgenden Tag kocht man sie 15 Minuten, schüttet das ganze in ein über eine Schüssel gestelltes Sieb, läßt es zugedeckt über Nacht stehen und kocht dann den durch ein Tuch geseihten Saft noch 10 Minuten.

Ribiselsaft. Die gewaschenen Beeren werden abgezupft in einen irdenen neuen Topf gegeben, in heißes Wasser gestellt und auf dem Herde stehen gelassen, bis sie aufspringen, dann ausgepreßt. Diesen Saft läßt man nochmals durch ein Tuch fließen und kocht ihn mit gesponnenem Zucker auf, füllt ihn lau in Flaschen, läßt sie 24 Stunden nur mit Papier bedeckt stehen, worauf man in jede einen Kaffeelöffel Rum gibt und sie verkorkt und verpicht in trockenen Sand gestellt aufbewahrt.

Erdbeersaft. Man kocht $1^1/_2$ Kilo Zucker mit 50 Deka Wasser bis zum Breitlauf und gießt ihn heiß über 40 Deka Walderdbeeren, welche man auf gespannten Flanell fingerdick ausgebreitet hat. Sobald der Saft durchgeflossen ist, legt man die Rahme mit den Erdbeeren auf eine nebenstehende Schüssel und gießt das Durchgeflossene wieder über die Erdbeeren, was man wiederholt, bis die Beeren ganz licht geworden sind. Dann läßt man den Saft bis zum Siedpunkt heiß werden, aber nicht kochen, stellt das Becken in kaltes Wasser und füllt ihn noch warm in Flaschen.

---

[1]) Korkstöpseln muß man für Fruchtsäfte, so wie für Weine zum Aufbewahren neue und ausgesucht gute verwenden, alte auch für andere Benützung öfters auskochen um die Säurebildung zu verhindern.

[2]) Beim Aufbewahren im Keller darf man Fruchtsäfte nicht wie Weinflaschen auf Bretterstellen oder in Sand niederlegen, da die längere Berührung des Zuckerstoffes mit dem Korke die Gährung begünstigt, weßhalb man auch süße Weine stehend mit Sand bedecken soll. Damit jedoch keine Luft durch die trockenen Stöpsel eindringen könne, werden sie mit Pech bedeckt oder mit Pergament-Papier überwunden.

Obst-Säfte zu Getränken.

Für Himbeersaft mittelst Gährung zerdrückt man 6 bis 8 Liter, da sie in größerer Menge leichter in Gährung gerathen, als in kleinen Portionen in einer Schüssel, mit einem neuen Kochlöffel und gibt sie in ein großes Gurkenglas, verbindet es mit Tüll und läßt es in der Küche (nicht im Sonnenschein) bei ungefähr 15 Grad Wärme einige Tage stehen, wo sie bald in Gährung gerathen, was man an den aufsteigenden Blasen und am Geruche erkennt. Man läßt ihn nun durch einen aufgespannten Flanell oder einen Filzsack fließen (ohne ihn zu drücken oder auszupressen), was man wiederholt, damit er recht klar ist, und wiegt für je 1 Liter Saft $1^1/_3$ Kilo Zucker. Nachdem sich dieser im Safte aufgelöst hat, kocht man ihn 4 bis 8 Minuten vom ersten Aufwallen an gerechnet, stellt ihn beiseite und füllt ihn noch lauwarm in erwärmte Flaschen. die man erkaltet gut verkorkt und verpicht im Keller aufbewahrt. Den Zucker kann man auch in Wasser getaucht, bis zum Flug kochen und den Saft damit einmal aufwallen lassen, denn langsames Sieden benimmt dem Saft Farbe und Geschmack.

So behandelt man auch Ribiseln, schwarze Maulbeeren u. s. w. für Säfte zur Mischung mit Wasser.

Für Weichselsaft gibt man zu $1^1/_2$ Liter (wie Seite 546) geseihten Saft 1 Kilo gestoßenen Zucker, mischt ihn, wenn dieser sich aufgelöst hat, füllt ihn in Flaschen und stellt sie durch 14 Tage in Sonnenschein, worauf man den Saft aufbewahrt.

Zu schwarzen Heidelbeeren gibt man etwas Limoniensaft und den zehnten Gewichtstheil Zucker, läßt sie ebenfalls gähren und füllt den klaren Saft ohne Kochen in Flaschen.

Preißelbeeren werden, nachdem sie durch den Reif vollkommen weich geworden sind, gesammelt und zerdrückt. Man läßt sie 24 Stunden stehen, preßt den Saft durch Leinwand und füllt ihn in Flaschen, die man ohne Gährung und ohne Kochen aufbewahrt.

Essigbeeren (Berberitzen) vom Reif erweicht, zupft man von den Stengeln, stoßt sie, preßt den Saft davon aus und läßt ihn 24 Stunden stehen, worauf man ihn klar in Flaschen füllt. Man läßt diese offen in der Sonne oder an einem warmen Orte 14 Tage stehen. Nachdem er auf diese Weise ausgegohren hat, gibt man ihn in reine Fläschchen etwas Oel darauf, verkorkt und verpicht sie und stellt sie an einen kühlen Ort. Oder man kocht den Saft mit Zucker wie den Himbeersaft auf.

Ribisel-Wein. Die mit Gabeln abgestreiften Beeren zerdrückt man und läßt sie über Nacht offen stehen, ehe man sie auspreßt. Zu 6 Liter ausgepreßten Ribiselsaft gibt man dann 9 Kilo Zucker mit 6 Liter lauem Wasser aufgelöst in ein weingrünes Fäßchen, den Rest in Flaschen zum Nachfüllen. Nur leicht bedeckt, läßt man den Saft bei 12 bis 15 Grad Wärme wie Wein ausgähren und füllt das Fäßchen täglich aus den Flaschen voll. Nach der Gährung voll gefüllt und fest verschlagen, läßt man es ruhig im Keller bei zeitweisen Nachfüllen bis Februar liegen, worauf man den Wein in Flaschen füllt, gut verkorkt und verpicht und jahrelang wie Wein benützen kann.

Himbeersaft mit Essig. 4 Liter Himbeeren gibt man mit 1 Liter Weinessig in ein Einsiedglas, verbindet es mit Papier und läßt es 6 Tage an einem sonnigen Orte stehen. Man seiht dann den Saft und siedet für je 1 Liter Saft 1 Kilo Zucker mit Wasser bis zum Spinnen und kocht den Saft damit $^1/_4$ Stunde.

Für gekochten Himbeer- oder Ribiselsaft siedet man $1^1/_2$ Kilo Zucker mit 1 Liter Wasser, bis er breitläuft, gibt dann 5 Liter reine Beeren in einen Sack von starkem aber ungestärktem Tüll und hängt diesen in den kochenden Zucker. Man läßt ihn langsam 1 Stunde fortsieden und hebt den Sack öfters auf und läßt ihn langsam nieder, damit der Saft herausdringt. Dann stellt man den Topf in kaltes Wasser, hängt den Sack höher darüber, damit der Saft ablaufen kann und füllt dann den ausgekühlten Saft in kleine Flaschen, die man verkorkt und mit Blasen verbunden in Dunst siedet. Ueber den Sack mit Himbeeren kann man etwas Weinessig geben und ihn einige Stunden in einer Schüssel liegen lassen, ehe man ihn in den Zucker hängt.

Zu Berberitzen-Saft für falsche Limonade kocht man vom Frost erweichte, abgezupfte Beeren mit etwas Wasser und läßt diesen Saft durch ein Tuch fließen. Für je $^1/_2$ Kilo kocht man 1 Kilo Zucker mit Wasser bis zur Probe, siedet den Saft damit auf, bis er klar ist und füllt ihn erkaltet in Flaschen.

Säfte zu Gefrorenem und Uebergüssen.

In Dunst gekocht. Himbeeren, Ribiseln, Weichseln, Marillen, Pfirsiche oder dgl. müssen reif sein, aber nach dem Pflücken so schnell wie möglich passirt und in Flaschen gefüllt werden[1]). Der Saft darf

[1]) Die neuen ausgesucht guten Stöpsel befeuchtet man mit Rum, läßt diesen durch einige Stunden einziehen, und erweicht sie dann durch Drücken mit einer Stöpsel- oder Limonienpresse.

nicht ganz bis an den Hals reichen. Den Korkstöpsel verbindet man fest durch ein Kreuzband von starken Spagat[1]).

Oder man passirt Himbeeren u. s. w. und mischt zu 1 Kilo $1^1/_4$ Kilo gestoßenen Zucker.

Man steckt dann jede Flasche in einen kleinen Sack von grober Strohsack-Leinwand oder dgl., gibt in den Topf eine handhohe Unterlage von einem alten Kaffeesacke und einen solchen auch am Rande in den Topf, stellt die Flaschen fest hinein und gibt bis 3 Centimeter unter den Stöpseln kaltes Wasser. Man stellt den Topf bei mäßiger Hitze (Nachmittag) auf den Sparrherd und kocht es 10 bis 15 Minuten vom ersten Aufsieden an gerechnet, worauf man es wegstellt und gut zudeckt. Tags darauf nimmt man die Flaschen heraus, wischt sie ab, überbindet den Hals noch mit Blasen und bewahrt die Flaschen, nachdem jene getrocknet sind, an einem kühlen Orte in einer Kiste, mit trockenem Sande überschüttet auf.

Rohe Säfte. Man preßt den Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln aus wie Seite 577 und gibt dann zu 3 Deciliter 1 Kilo gestoßenen Zucker. Nachdem er gleichmäßig verrührt ist, gibt man ihn in Gläser mit eingeriebenem Glasstöpsel und stellt sie an einen sehr kühlen trockenen Ort. Er hält sich gut und behält seinen frischen Geschmack.

Um den Saft von Erdbeeren zu gewinnen, gibt man die ausgesuchten, unzerdrückten, nicht überreifen Beeren, mit gestoßenen Zucker ($1^1/_4$ Kilo für 1 Kilo Beeren) schichtenweise bestreut, in einen neuen nur innen glasirten Topf, verbindet ihn mit Papier und läßt sie einige Tage an einem kühlen Orte stehen, bis sich der Saft abgesonderrt hat. Dann bohrt man den Topf nahe am Boden an, nachdem man ihn über einer Schüssel aufgestellt hat, in welche der Saft abfließen kann. Diesen seiht man dann durch Leinwand, füllt starke Flaschen damit nun halb voll, gibt etwas Vanille-Liqueur darauf, verkorkt und verbindet sie wie obige und bewahrt sie auch in trockenen Sand gestellt, im Keller auf.

Oder: Man kocht für $1^1/_2$ Liter Erdbeeren 60 Deka Zucker mit Wasser bis er klar ist, läßt ihn auskühlen, mischt die Beeren damit, bedeckt sie anliegend mit Papier und läßt sie 24 Stunden stehen. Den geseihten Saft gibt man in Flaschen, Oel darauf und verwahrt sie wie die Vorigen.

---

[1]) Es eignen sich dazu Flaschen von Mineralwässern oder Champagner stark im Glase und von gleicher Größe, die man ein paar Tage früher mit Sodalauge auskocht, gut nachspült und ungestürzt trocknen läßt.

Für Gefrorenes rührt man passirte Erdbeeren mit dem doppelten Gewicht Zucker 1 Stunde, füllt sehr kleine starke Gläser damit halb voll, verbindet sie über Stöpseln mit doppelten Blasen und hebt sie im Keller in einer Kiste, mit Sand überschüttet auf.

Gélées oder gesulzte Säfte zum Verzieren.

Das gereinigte Obst: Ribiseln, Cornellkirschen u. s. w. wird in einen glasirten Topf gegeben, bei 4 Liter $^1/_4$ Liter Wasser dazu zugedeckt, in eine Casserole mit siedendem Wasser gestellt und bei 3 Stunden gekocht, bis die Beeren geplatzt sind und der Saft sich absondert. Zu Himbeeren mischt man bei 3 Liter, 1 Liter weiße Ribiseln. Aepfel oder Quitten werden abgewischt, in Spalten geschnitten, das Kernhaus entfernt und mit Wasser bedeckt, rasch zum Kochen gebracht und ohne Umrühren weich gesotten. Den Saft läßt man ohne Drücken langsam durch ein aufgespanntes Tuch fließen. Man gibt zu je $^1/_2$ Liter Saft, $^1/_2$ Kilo, bei den leicht sulzenden Aepfel oder Quitten $^1/_4$ Kilo Zucker. Dieser wird bis zum Spinnen gekocht (Seite 47) mit dem heiß gemachten Saft gemischt und bis zum Breitlauf eingekocht.

Gélées, welche sulzig bleiben sollen, muß man öfters probiren, ob sie bis zum Breitlauf gekocht sind, denn zu wenig gekocht, bleiben sie zu flüssig, zu viel werden sie zähe und verlieren die schöne Farbe.

Man füllt den Saft noch warm in weite Einsiedgläser und verbindet sie erkaltet mit Pergamentpapier. Bei Reinette-Aepfel kocht man Limonien-Saft und Schale, bei Maschanzker- oder derlei gelben Aepfeln Pomeranzenschale mit.

Weißes Quitten-Gelée. Abgewischte Aepfel-Quitten kocht man mit Wasser weich, gibt sie in kaltes Wasser, schält sie schnell, schneidet jede gleich zu Spalten, entfernt die Kerne und legt die Spalten in eine Porzellanschüssel mit Wasser, mit welchen man sie zwei Tage stehen läßt. Dieses wird dann abgeseiht und gewogen mit gleich schwer Zucker gekocht.

Obstmuse, Marmeladen oder Salsen.

Für Marmeladen treibt man weiche Früchte roh, feste gekocht durch ein Sieb und kocht das gleiche Gewicht Zucker mit Wasser aufgelöst bis zum Spinnen (Seite 47), dann mit dem passirten Fruchtmark bis zur Probe ein. Man kocht Salsen im Schneebecken, worin man den Zucker gesotten hat oder in einer Casserole (am besten von ordinären Porzellan.) Man nimmt den Schaum mit einem Silberlöffel fleißig ab und rührt es fleißig auf, damit die Salse nicht anbrennt. Wenn sie schon kleinere

Blasen macht und glänzt, läßt man zur Probe einen Tropfen auf Löschpapier fallen und wenn er nicht mehr durchfließt, stellt man sie weg, damit die Farbe nicht durch zu langes Kochen leidet. Man füllt die Salse noch warm in weite Gläser oder Steintöpfe, die man den folgenden Tag mit Pergament verbindet. Zum Schutz gegen das Anlaufen legt man auf die Salsen ein passend geschnittenes weißes, in Rum getauchtes Löschpapier. Besonders wichtig ist das Aufbewahren an einem trockenem sehr kühlen Orte.

Für Himbeeren, Ribiseln u. dgl. saftreiche Früchte kann man den Zucker nach den Spinnen bei fleißigem Rühren fortkochen, bis er weiß und trocken wird und dann mit dem Passirten gemischt, schnell bis zur Probe eingekocht ist, daher die Farbe nicht leidet und die Salse haltbar ist.

Auf diese Weise kann man auch Erdbeeren zu Salse verwenden, welche bei längeren Kochen Farbe und Geschmack ändern.

Für nicht passirte Ribisel- (Johannisbeeren) Salse gibt man die mit Gabeln von den Stielen gezupften, großen Beeren in den ausgekühlten gesponnenen Zucker und kocht sie langsam, damit sie nicht platzen.

Oder: Man stoßt so schwer Zucker als die abgestreiften Beeren wiegen, bestreut sie schichtenweise in einem Suppentopf o. dgl., läßt sie über Nacht stehen, und kocht sie in irdenem Geschirre, bis sie sich sulzen. Man füllt sie noch warm in Gläser und läßt sie erkalten.

Um sie ohne Kerne einzusieden, entfernt man diese von sehr reifen, großen Beeren mit einer stumpfgeschnittenen Feder, indem man damit die durch einen leichten Druck mit den Fingern herauskommenden Kerne abstreift. Für ½ Kilo kocht man 1 Kilo Zucker bis zum Faden und läßt ihn auskühlen. Dann nimmt man nur zwei Suppenschöpflöffel voll vom Zucker und 2 Löffel Beeren in eine Messingpfanne und kocht sie dick ein, so fort, indem man die gekochten in einem anderen Gefäße zusammengibt, mit dem man sie dann aufstellt und zu gleicher Mischung aufsieden läßt. Etwas ausgekühlt, füllt man sie in weite Einsiedgläser.

Brombeersalse bereitet man (wie Johannisbeer) mit halb so schwer gestoßenen Zucker bestreut, den folgenden Tag sulzig gekocht und gibt dabei Limoniensaft und Pomeranzenschalen dazu.

Für Kirschen- und Weichselsalse löst man Stiele und Steine weg und streut das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker schichtenweise auf die Früchte, läßt sie über Nacht zugedeckt stehen und kocht sie dann bis zur Probe ein, ohne sie zu zerrühren. So bereitet nennt man es auch

Kirschen- oder Weichselfleisch. Oder man kocht den Zucker mit wenig Wasser vorher bis zum Spinnen.

Für Kirschensalse wie Powidl zu gebrauchen, gibt man zu 7 Kilo entkernten, großen schwarzen Kirschen 1 Kilo gestoßenen Zucker, $^1/_2$ Liter Essig und Schalen einer Limonie.

Marillen oder Aprikosen. Reife, aber feste Früchte gibt man ungeschält, nur von schwarzen Flecken o. dgl. gereinigt, in einen Topf, bedeckt sie mit Wasser und siedet sie weich. Ausgekühlt passirt man sie und kocht sie mit gleich schwer bis zum Spinnen oder bis zum Trockenwerden gekochtem Zucker ein. Sie bleiben schön gelb und erhalten sich gut. Weiche kann man roh geschält und halbirt mit dem Zucker bestreuen und während des Kochens zerdrücken. Roh passirte weiche Früchte werden durch den Luftzutritt braun.

Pfirsiche kocht man ebenso, oder mit geschälten Zwetschken oder Melonfleisch gemischt, um die Farbe zu heben.

Melonfleisch von einer reifen, aber nicht weichen Frucht schneidet man zu Würfeln, bestreut sie mit Zucker ($1^1/_2$ Kilo zu 2 Kilo Frucht), läßt es zugedeckt über Nacht stehen und gibt beim Kochen Saft von 1 Citrone und 2 Deka Ingwer dazu.

Reife Zwetschken oder Pflaumen schält und halbirt man, bestreut sie mit halb so schwer gestoßenem Zucker, läßt sie über Nacht stehen und kocht sie dann, bis sie sulzig sind, wobei man auch ein Stückchen Vanille dazu geben kann.

Um ungeschälte Zwetschken (für Schmarn u. dgl.) einzukochen, halbirt man sie, entfernt die Steine und gibt zu 4 Kilo 1 Kilo Zucker.

Mirabellen, runde große Pflaumen, Reineclauden kocht man geschält wie die Zwetschken oder mit gesponnenen Zucker und gibt ein Stück Zimmtrinde oder Vanille oder am Ende etwas Rum dazu.

Für Aepfelsalse passirt man ungeschält gesottene Aepfel guter Gattung oder geschält gedünstete Spalten und kocht sie mit weniger als gleich schwer gesponnenem Zucker. Man gibt Limoniensaft und Schalen oder Pomeranzengeruch dazu.

Von Maschanzker-Aepfeln kocht man die Schalen mit Wasser, welches man dann seiht und zum Kochen des Zuckers verwendet, wärend man die Aepfel in kaltem Wasser liegen läßt, dann reibt.

Birnen schält und halbirt man und kocht sie mit gekochten Zucker und 1 Stück Vanille dick ein, wobei man sie auch zerrührt, oder man nimmt anstatt Zucker Weinmost, wie er von der Presse rinnt.

Quitten vollkommen reif und abgelegen werden ungeschält gesotten, passirt und mit gleich schwer gesponnenem Zucker zur Probe eingekocht.

Für Weintraubensalse überdünstet man abgezupfte Beeren, passirt sie und kocht sie mit gestoßenem Zucker weiter bis zur Probe, wobei man einige Gewürznelken mitkocht. Oder man drückt Beeren, welche dicke Haut und festes Fleisch haben, einzeln leicht mit den Fingern, damit die Kerne herausgehen, streift diese mit einem Hölzchen ab und gibt den herausgeflossenen Saft durch ein Sieb zu gestoßenem Zucker, und kocht mit diesem, wenn er sich aufgelöst hat, die Beeren ein.

Von gemischten Früchten macht man Salsen, um saftige und trockene, oder verschiedenen Geschmack zu vereinigen. So nimmt man zu 1 Kilo weißen und blauen Weintrauben, die man abgezupft mit 8 Gewürznelken dünstet und passirt, 10 Pfirsiche, 10 Kaiserbirnen und 4 säuerliche Aepfel geschält und zerschnitten und weniger als gleich schwer Zucker.

Oder man passirt 1 Kilo Erdbeeren, 1 Kilo Himbeeren, gibt 1 Kilo rothe Kirschen und 1 Kilo Weichseln nach Auslesen der Steine und 3 Kilo gestoßenen Zucker dazu oder nur rothe Kirschen, ausgepreßten Ribiselsaft und Zucker und kocht es den folgenden Tag.

Hagebutten (Hetschen) werden, nachdem sie der Reif gebrannt hat, gesammelt, und um sie besser zu erweichen in Schüsseln zugedeckt über Töpfe mit siedendem Wasser gestellt. Dann schneidet man jede auseinander, nimmt die Kerne und das Rauhe heraus, stoßt sie, gibt dabei etwas Wasser dazu und treibt sie durch ein Sieb[1]). Gleich schwer mit dem Passirten kocht man Zucker mit Wasser bis zum Spinnen, rührt es dann löffellweise dazu und kocht es zur Probe.

Für Orangen-Salse nimmt man so schwer Zucker, als die Früchte wiegen, löst die Schalen ab und legt sie in Wasser, welches man ein paarmal wechselt. Nach 24 Stunden reinigt man sie vom Weißen und schneidet sie sehr fein, drückt den Saft auf den gestoßenen Zucker, kocht ihn dicklich ein und mischt die Schalen dazu, ohne sie kochen zu lassen.

Obst-Käse.

Powidl. (Zwetschkenmus.) Von recht reifen Pflaumen werden die Kerne ausgelöst, dann kocht man sie ohne Zucker oder sonst irgend etwas, bis sie ganz dick und dunkel sind, was in mehreren Kochzeiten geschehen kann. Man muß sie anfangs auf starker, dann auf gelinder Hitze in

[1]) Auf diese Weise vorgerichtet sind sie in Städten auf dem Markte zu bekommen.

flachen Geschirren kochen und mit Vorsicht, da sie stark spritzen, sehr fleißig aufrühren. Wenn es fest genug eingekocht ist, füllt man es nicht in Gläser, sondern in glasirte, irdene oder in Steintöpfe, streicht es schön gleich und gibt, wenn es erkaltet ist, fingerdick Rindsfett darauf und verbindet den Topf gut.

Für feineren Powidl gibt man beim Dünsten der halbirten Zwetschken, auch Zimmtrinde und ausgeklopfte Mandeln vom vierten Theil der Zwetschkenkerne dazu. Wenn sie weich sind, passirt man sie und läßt sie sulzig einkochen. Man rührt auch noch nach dem Wegstellen, so lang das Geschirr sehr heiß ist. Nach dem Einfüllen erkaltet, streut man gestoßene Gewürznelken darauf, deckt ein Leinwandfleckchen darüber, auf welches man fingerdick, ausgelassenes Kernfett gibt.

Zwetschkenkäse. Zu obigem Muse gibt man, sobald es dick wird, Limonien- und Pomeranzengeruch, Zimmt und Gewürznelken und ganze abgezogene Nußkerne und trocknet es wie den Quittenkäs.

Quittenkäse. Abgelegene Quitten werden nur abgewischt und mit Wasser, welches anfangs darüber stehen muß, in einem Topf zugedeckt gesotten, auf welche Art sie leichter weich werden, als wenn man sie zerschnitten kocht. Sobald sie weich sind, nimmt man eine Quitte nach der andern noch heiß aus dem Topfe auf das Sieb. Nachdem das Passirte gewogen ist, gibt man ebenso schwer gestoßenen Zucker, dann den Rest des Sudes und Limoniensaft dazu und kocht es bei fleißigem Rühren in einer glasirten Casserole auf mäßiger Hitze, bis es beim Rühren rauscht und sich vom Löffel löst.

Man streicht den Käse noch heiß in Blechformen oder Suppenteller oder Kaffeetassen, nachdem man diese in warmes Wasser getaucht hat und stellt sie an einen warmen Ort. Wenn die Oberfläche trocken geworden (nach ein paar Tagen), bestreut man sie mit Zucker, löst den Käse seitwärts von dem Geschirre und stürzt ihn auf das mit Papier belegte Blech und stellt es wieder an einen mäßig warmen Ort. Wenn er wieder abgetrocknet ist, legt man die Stücke zwischen Schreibpapier in Schachteln.

Wenn man Quittenkäse in Papierkapseln füllt, löst man diese erst ab, wenn er trocken genug ist.

Feiner und lichter wird Quittenkäse, wenn man auch Aepfel guter Gattung nur abgewischt gekocht, passirt nebst Limoniensaft zu den passirten Quitten mischt und den Zucker im gleichen Gewichte mit dem Rest des Sudes stärker als bis zum Faden kocht, ehe man das Passirte dazu mischt.

Man füllt auch den heißen Käse mit einer Wurstspritze in aufgeblasene dünne Därme, die man wie Würste an beiden Enden zugebunden, in der Mitte umdreht, worauf man sie an Stäbe hängt und an einem warmen Orte trocknet.

Aepfelkäse bereitet man wie den von Quitten. Zum Trocknen kann man auch Häufchen auf das Blech machen, im Rohre trocknen, bis sie außen steif sind, noch warm mit einem Messer abnehmen und je zwei aneinander drücken.

Aepfel-Quitten oder Aprikosen-Pastillen. Man siedet die ungeschälten Früchte mit Wasser, passirt sie dann und kocht das Passirte mit gleich schwer gestoßenen Zucker und etwas Limoniensaft gemischt, bis es sich in Fetzen vom Löffel löst. In eine Schüssel gegeben läßt man es drei Tage stehen, worauf man mit zwei Löffeln kleine Häufchen auf Staubzucker gibt, die man darin zu Kugeln wälzt, dann über Papier gelegt übertrocknet.

Pfirsich-Käse (Persikaden). Zu 1 Pfund fein gestoßenen Zucker gibt man 1 Pfund Pfirsichmark von guten Früchten roh durch ein Sieb getrieben und kocht es ganz dick ein. Diesen Pfirsichkäse gibt man kühl auf das mit zerdrücktem weißen Candiszucker bestreute Brett, streut auch Zucker darüber und treibt ihn mit dem Rollholze halbfingerdick aus. Dann sticht man ihn zu verschiedenen Formen aus, trocknet ihn auf Papier an einem warmen Orte und bewahrt ihn in Gläsern auf.

Reineclauden-Käse. Wie von den Pfirsichen zu machen, nur damit die Farbe schöner grün werde, mischt man etwas Spinattopfen mit Rum und rührt es vor dem Auskühlen dazu.

Dunst-Obst.

Das für alle Früchte gleiche Verfahren besteht darin, daß man die vorbereiteten Früchte in die Dunstgläser gibt und mit dem Zuckersaft bedeckt. Man verbindet die Gläser dann mit doppelten Herzblasen oder wie gegenwärtig billiger mit dem wasserdichten Pergamentpapier.

Beim Verbinden ist es wichtig, im Innern wenig Luft zu lassen. Man hält deshalb die entsprechend großgeschnittene, mit Wasser erweichte, dann abgetrocknete Blase, mit der linken Hand am Hals des Glases fest, während man sie mit der rechten etwas eindrückt, wodurch die Luft entweicht, worauf man sie mit vielmals herumgewundenen feinen Spagat (Bindfaden) recht fest verbindet, und die Blasen gleichmäßig, jedoch nicht zu sparsam abschneidet, da sie sich zusammenziehen. Durch dieses Ausdrücken der Luft wird das Springen der Blasen vermieden,

weil der bei Erwärmen sich ausdehnenden Luft Raum gewährt ist. So lange dann die Blasen eingedrückt oder gerade bleiben, ist der Inhalt gut, wenn sie sich wölben, jedoch in Gährung, in welchem Falle man ihn verbrauchen muß. Zum Dunstsieden stellt man die Gläser, wie die Flaschen (Seite 581) in den Topf, gibt das kalte Wasser nur bis an den Hals der Gläser, da es beim Kochen nicht bis zu den Blasen steigen darf, weil sie sonst springen und beobachtet die angegebene Zeit vom Beginne des Siedens an und Alles wie Seite 581. Der Inhalt der Gläser muß dabei bis zur Siedhitze gebracht werden, damit nicht nachher Gährung eintreten kann.

Den Zucker zum Ausfüllen der Gläser kocht man, bis sich ein Häutchen bildet, bis zum dritten Grad (Seite 47) und nimmt für 1 Kilo 1 bis $1^1/_2$ Liter Wasser und rechnet $^1/_4$ bis $^1/_2$ Kilo Zucker für je 1 Kilo Frucht, je nachdem sie süß oder sauer ist. Man kann ihn auch warm, aber nicht heiß über eine Fruchtgattung in eine Schüssel gießen und diese erst den folgenden Tag mit einem Silberlöffel in die Gläser vertheilen.

Von Kirschen nimmt man am liebsten große schwarze oder Herzkirschen, von Weichseln und Amarellen große, reife, aber nicht weiche und schneidet die Stiele halb ab. Für erstere kocht man den Zucker auch mit ausgepreßtem Saft von weißen oder rothen Ribiseln oder Himbeeren. Man siedet sie 10 Minuten, harte Kirschen 15 Minuten, in Dunst. Dunkle Kirschen kann man auch, anstatt in Dunst zu sieden, Nachmittags in das Sparherdrohr stellen.

Die Pflaumengattungen werden geschält, aber mit ihren Stielen, in einer Schüssel mit dem warmen Zucker übergossen und den folgenden Tag in die Gläser gegeben, 15 Minuten in Dunst gesotten. Ungeschälte Pflaumen müssen mit einer Nadel besonders um den Stiel herum, durchstochen werden.

Auf 5 Kilo Zwetschken mit den Steinen gewogen, siedet man 1 Kilo Zucker mit 4 Deciliter Wasser und kocht damit die entkernten Früchte einmal auf. Dann faßt man sie heiß mit einen Löffel in die erwärmten Gläser. Man verbindet sie sogleich mit doppeltem Pergamentpapier und stellt sie nach dem Abkochen in das Rohr. Wenn Abends der Zuckersaft darüber steht, kann man sie herausnehmen.

Reineclauden reif, aber noch fest abgenommen, sticht man mit einer Nadel besonders um den Stiel herum an, legt sie in heißes Wasser und stellt sie dann weg. Den folgenden Tag stellt man sie mit diesem Wasser auf den Herd und läßt es langsam heiß werden, aber nicht sieden,

worauf man sie in kaltes Wasser gibt, nach einer Stunde abgewischt in die Gläser und den Zucker gleich im Gewicht gekocht, kalt dazu, worauf man sie 10 bis 15 Minuten in Dunst siedet. Aprikosen (Marillen) und Pfirsiche reif, aber noch fest und mackellos, schält und halbirt man mit einem scharfen kleinen Messer und läßt sie in Zuckerwasser (1 Kilo Zucker mit 7 Deciliter Wasser für je 1 Kilo Früchte gekocht) $^1/_2$ Minute sieden, legt sie mit einem Löffel auf eine Schüssel und kocht andere. Dann legt man sie in die Gläser mit der Schnittseite gegen unten, vertheilt den Zuckersaft und gibt in jedes Glas drei abgeschälte Mandeln von den Aprikosenkernen und siedet sie 10 Minuten in Dunst.

Zuckerbirnen werden geschält, mit dem Stengel daran zuerst in kaltes, dann heißes Wasser gegeben, auf einem Siebe abgetropft, mit dem Zucker in die Gläser und 10 Minuten in Dunst gekocht. Noch feste Salzburger- oder andere edle Birnensorten werden geschält, halbirt, wobei man den Stengel theilt, wie die Reineclauden, mit Wasser so viel erweicht, daß sie angestochen leicht von der Nadel fallen, dann in den Zucker und bei 20 Minuten in Dunst gesotten.

Ananas. Man schneidet die geschälte Frucht zu dünnen Spalten oder Scheiben, gibt sie mit gleich schwer klar gekochten Zucker in Gläser, die man gut verbunden $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden in Dunst siedt.

Einmachen der Früchte in Zucker.

Beim Einmachen mit Zucker für Compot werden weiche saftige Beeren in einem Tag, festere Früchte in 3—4 Tagen fertig gekocht. Von den auf diese Art eingemachten Früchten kann man einige Stücke herausnehmen und das Uebrige ohne Schaden Monate lange stehen lassen.

Im Allgemeinen ist zu beobachten, daß die Früchte wohl ausgewachsen, aber noch fest (sind sie zu reif, so gerathen sie leicht in Gährung) und stets von guter Gattung, mackellos und frisch vom Baume gepflückt sein sollen. Um festeren Früchten den gehörigen Grad von Weiche zu geben, blanchirt man sie, das heißt, man legt sie in heißes (weiches) Wasser, ohne es weiter kochen zu lassen und läßt sie so lange darin, bis sie in die Höhe steigen und einem Drucke der Finger nachgeben. Man faßt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, gibt sie in kaltes, aber ebenfalls gesottenes Wasser und nach dem Erkalten auf ein Sieb zum Abtropfen. [1])

---

[1]) Es ist dabei von Wichtigkeit, daß Siebe und Geschirre nicht zu fetthaltigen Inhalt verwendet werden und man keine verzinnten Geschirre gebraucht, weil die Farbe mancher Geschirre durch Zinn verändert wird. In Messing oder Kupfer darf man Eingesottenes nicht stehen lassen, weil sich durch Zucker und Säure Grünspan erzeugt.

Zugleich kocht man für 1 Kilo geschält und entkernt gewogene Früchte, 1 Kilo Zucker (vom feinsten, am besten Würfelzucker) mit 1 Liter Wasser, bis er klar gesotten und abgeschäumt ist, dann läßt man die Früchte darin ein paar Mal aufsieden, faßt sie aus dem Zucker in einen Topf, kocht ihn noch einmal auf und gießt ihn heiß über die Früchte. Nach dem Erkalten drückt man ein Blatt weißes Schreibpapier auf den Zucker, damit keine Frucht darüber herausstehen kann und deckt den Topf zu. Den zweiten Tag kocht man den wieder flüßiger gewordenen Zucker wieder auf, bis sich kein Schaum mehr heraussiedet und gießt ihn heiß über die Früchte in den Topf. Am dritten Tage wiederholt man dies. Am vierten Tage wird der Zucker ebenfalls klar gekocht, worauf man die Früchte damit ein paar Mal aufsieden läßt, mit dem Zucker ausgekühlt in die Gläser [1]) faßt, und den Zucker bis zum Breitlauf eingekocht und ausgekühlt über die Früchte gibt, welche damit gut bedeckt sein müssen. Sollte der Zuckersaft nach einigen Tagen wieder dünn geworden sein, so muß man etwas Zucker dazu geben und ihn wieder bis zum Breitlauf kochen.

Vor dem Verbinden der Gläser mit Blasen [2]) oder Pergamentpapier wischt man den Hals derselben mit einem in warmen Wasser befeuchteten Tuche rein und mit trockenem nach, sowie auch außen, und legt ein genau nach der Größe des Glases geschnittenes, in Rum getauchtes Stück weißes Löschpapier auf den Inhalt. Dann klebt man noch Zetteln an die Gläser, mit Angabe des Inhaltes und der Jahreszahl.

Sollte zu wenig Saft geworden sein, so muß man noch geläuterten Zucker dazu geben. Sehr wichtig ist beim Kochen des Zuckers das Abschäumen, auch muß man mit einem in heißes Wasser getauchten Leinwandfleckchen das Unreine am Rande des Beckens wegwischen, denn wenn die Säure sich wieder hineinkocht, gerathen die Früchte in Gährung. Dieses kann jedoch auch geschehen, wenn man sie in die Gläser gibt, ehe sie im gehörigen Grad eingekocht oder wenn sie während der Behandlung der Luft ausgesetzt sind. Ein Zeichen, daß es in Gährung geräth, ist, wenn der Zuckersaft trübe wird. In diesem Falle kann man abhelfen, wenn

---

[1]) Zur Erhaltung der Früchte gegen Anlaufen dient schwefeln der Gläser, indem man in die reinen trockenen Gläser ein Centimeter großes Stückchen in geschmolzenen Schwefel getauchte Leinwand, an Draht befestigt, brennend hineinhängt, das Glas mit einer Untertasse bedeckt und sobald er abgebrannt ist, das Leinwandstückchen entfernt. Die Gläser laufen blau an und bleiben zugedeckt, bis man sie nach einer $^1/_4$ Stunde füllt.

[2]) Blasen soll man vor dem Gebrauche ein paar Stunden in Branntwein weichen, dann mit Kleien trocken reiben.

man die Früchte sammt ihrem Safte wieder aufkocht, dabei ganz wenig Salicylsäurepulver ($^1/_2$ Gramm für 1 Kilo Früchte) dazu gibt und den Schaum rein abnimmt. Wenn der Zucker zu oft oder zu stark gekocht oder umgerührt wird, geschieht es, daß er sich candirt, das heißt, weiß und fest wird. Bei Früchten, welche weiß bleiben sollen, gibt man etwas Limoniensaft dazu.

Himbeeren, Brombeeren und Maulbeeren, noch ganz fest gepflückt, mit kurzen Stengeln daran, gibt man in geläuterten, bis zum Fluge gekochten Zucker, (bis ein in kaltes Wasser gefallener Tropfen nicht zerfließt) und kocht sie ungefähr $^1/_2$ Stunde, bis der Saft sulzig ist, das heißt, bis die letzten Tropfen an der unteren Seite des Löffels hängen bleiben und gibt sie damit in Gläser, läßt auch frisch ausgepreßten Saft von recht reifen Ribiseln mit dem Zucker kochen, da der Saft davon leichter sulzig und schmackhafter wird.

Stachelbeeren o. dgl. noch fest abgenommen, kocht man bis sie durchsichtig geworden sind und der Zucker sich wieder spinnt.

Von Ribiseln gibt man schöne noch feste Träubchen in eine glasirte Casserole und zu $^1/_2$ Liter davon $^1/_2$ Liter weiches Wasser und 1 Liter grob gestoßenen Zucker, läßt sie stehen, bis der Zucker zergangen ist, kocht sie dann auf mäßiger Hitze einige Minuten, stellt sie beiseite und deckt sie zu. Den folgenden Tag kocht man den Saft bis zum fünften Grad und gibt ihn kalt darauf. Ebenso Berberitzen.

Ananaspröbstlinge kocht man wie die vorigen, bis der Zucker sich wieder spinnt.

Mit Himbeersaft. Für je 1 Liter Pröbstlinge kocht man $^1/_2$ Liter frisch ausgepreßten Himbeersaft mit $^1/_2$ Kilo Zucker, bis er klar ist und kocht mit diesem die Garten-Erdbeeren, bis sich der Saft dick genug eingesotten hat, ohne die Farbe zu verlieren.

Mit Rum. Für 1 Kilo ausgesuchte Pröbstlinge kocht man 2 Kilo Zucker in Wasser getaucht bis zum Spinnen, taucht jede Beere in Rum, legt sie aufeinander und läßt sie dann im Zucker einmal überwallen.

Stachelbeeren und Weinbeeren. Noch ganz fest und grün, schneidet man sie seitwärts etwas ein und nimmt mit einem wie zum Schreiben geschnittenen Federkiel die Kerne heraus. Man läßt sie über Nacht in frischem Wasser, dann in heißem etwas gesalzenem so lange, bis sie wieder in die Höhe steigen und gibt sie wieder in frisches, dann auf ein Sieb, bedeckt sie mit gekochtem Zucker, den man zweimal wieder eingesotten darauf schüttet und siedet sie den vierten Tag damit auf.

Von Weichseln schneidet man die Stiele halb ab, gibt sie in den ausgekühlten Zucker und läßt sie langsam sieden, bis sie durchsichtig sind, dann über Nacht in einer Schüssel zugedeckt stehen. Den folgenden Tag kocht man sie wieder dicklich ein, doch nicht so lange bis der Saft die Farbe verliert.

Schwarze Herzkirschen reif aber noch fest, zupft man von den Stielen und siedet für je 1 Kilo 80 Deka Zucker mit Wasser bis zum Breitlauf und die Kirschen damit auf. Nachdem der Saft noch ein paar Tage aufgekocht darauf gegeben ist, kocht man die Kirschen nochmals auf. Man kann auch einige Gewürznelken und ein Stück Zimmt, oder frisch ausgepreßten Ribiselsaft mit dem Zucker kochen.

Cornellkirschen (Dürlitzen) noch fest abgenommen, legt man anfangs in heißes Wasser, kocht gleich schwer Zucker bis zum Spinnen und die Früchte damit $^1/_4$ Stunde und siedet den Saft die nächsten Tage wieder dicklich ein.

Hagebuten (Hetschen) werden noch fest vom Stocke genommen, nach der Länge aufgeschnitten. Die Kerne und das Rauhe löst man aus und stutzt die Stiele ab, kocht sie in dünn geläutertem Zucker weich, gibt ein Stück Zimmtrinde und einige Gewürznelken dazu, die man wieder herausnimmt und läßt sie über Nacht stehen, worauf man sie in die Gläser füllt und den Zucker noch übersiedet und kalt darauf gibt, oder wenn es nöthig scheint, das Aufkochen wiederholt.

Mispeln, noch hart vom Baume genommen, sticht man einige Male mit einer Nadel an, läßt sie in heißem Wasser, bis sie in die Höhe kommen, kocht sie dann mit Zucker und gibt den anderen Tag ausgepreßten Saft von geriebenen Aepfeln zum Zucker und kocht ihn zur gehörigen Dicke ein.

Marillen (Aprikosen). Harte und mackellose Früchte schneidet man auseinander, schält sie mit einem kleinen scharfen Messer und legt sie in kaltes Wasser. Dann gibt man sie in kochendes, daß sie ganz damit bedeckt sind und läßt sie nur so lange, bis sie in die Höhe steigen, worauf man sie in kaltes Wasser gibt. Auf einem Siebe abgetropft, mit geklärtem Zucker weiter nach Angabe 3 bis 4 Tage behandelt.

Pfirsiche. Man nimmt solche, deren Fleisch sich nicht vom Kerne löst, weil diese saftiger sind und nicht faserig werden. Mit einem kleinen scharfen Messer schneidet man sie entzwei und zugleich den Kern los, worauf man sie schält, in kaltes Wasser legt, dann in heißes und so lange darin läßt, bis man sie mit einem Hölzchen leicht durchstechen kann, worauf man sie mit Zucker 4 Tage nach Angabe einkocht.

Zwetschken, Pflaumen und Mirabellen. Man schält sie, läßt die Stiele daran und legt sie in kaltes Wasser, bis man sie in siedendes Wasser gibt und wenn sie weich genug sind, in den geläuterten Zucker und weiter nach Angabe verfährt.

Reineclauden und Feigen. Erstere sticht man mit einer Nadel, letztere mit einem Federmesser an, damit die Haut beim Kochen nicht reißt. Dann gibt man sie in weiches Wasser mit Alaunbeimischung, läßt es bis zum Sieden heiß werden und faßt sie, nachdem sie erweicht sind, in kaltes Wasser mit Alaun, dann in reines Wasser. Weiter behandelt man sie mit Zucker nach Angabe.

Quitten. Die Spalten gibt man auf die Schalen in einen Topf, bedeckt sie mit Wasser, läßt sie 1 Stunde sieden, legt sie dann auf ein Sieb heraus und deckt sie zu. Die Schalen läßt man noch länger kochen, dann den Zucker mit dem geseihten Sude, bis er klar ist, worauf man die Spalten damit kocht, bis sie glänzend und röthlich sind und der Saft sich sulzt.

Birnen. Die kleinen Muscatellerbirnen nimmt man reif, aber noch grün und fest ab, gibt die geschälten gleich in Wasser mit Limoniensaft, damit sie weiß bleiben und schabt den daran bleibenden Stiel ab. Man kocht sie in weichem Wasser mit etwas Alaun und läßt sie in andern Wasser erkalten. Abgetropft gibt man sie in den gekochten Zucker, siedet sie mit diesem langsam, bis sie weich genug sind, faßt sie heraus und gibt den Zucker besser eingekocht, ausgekühlt darüber. Am dritten Tage wird Zucker zum Saft gegeben, gekocht, abgeschäumt und kalt über die Birnen gegeben. Sie sollen dann in dem Glase durch ein Glasstückchen und einen kleinen Stein unter dem Zuckersaft erhalten werden. Nagawitz-, Salzburger- und Kaiserbirnen halbirt man so wie die Stiele, schält sie, schneidet das Kernhaus aus und behandelt sie wie die vorigen.

Ananas schält man, schneidet das Fleisch in dünne Scheiben oder Spalten, gibt sie in ein Porzellangeschirr, den gekochten Zucker darüber und stellt sie zugedeckt an einen kühlen Ort. Man siedet ihn noch zweimal immer nach 1 Tag auf, gibt ihn heiß auf die Ananas, zuletzt läßt man die Spalten im dick gekochten Zucker sieden und damit erkalten.

Citronenspalten. Große feste italierische Cedern werden fein geschält, in 4 Theile geschnitten, diese noch einmal abgeschnitten, dann 24 Stunden in Salzwasser gelegt, darauf durch einige Tage fleißig abgewässert, bis sie nicht mehr bitter sind. Man setzt sie nun mit kaltem

Wasser zu, kocht sie ½ Stunde, gibt sie darauf in kaltes Wasser und auf ein Sieb, worauf man das innere Fleisch mit einem Löffel wegnimmt und sie einige Minuten mit gesponnenem Zucker kocht und damit wegstellt. Den anderen Tag wird der Zucker besser eingekocht, wieder darüber gegeben, nach 24 Stunden kocht man sie wieder mit dem Zucker und wechselt so noch ein paar Mal ab.

Afrikanische Pomeranzen. Große, recht dickschalige Apfelsinnen schält man sehr fein ab, indem man das Gelbe nur wegschabt, reibt sie mit Salz ein und läßt sie eine Nacht liegen. Dann schneidet man sie von oben nach unten streifenweise ein, aber nur so tief, daß man Saft und Kerne herausdrücken kann, und läßt sie 2 Tage in Wasser liegen, drückt sie dann aus, reibt sie ab. Dann wiegt man sie, nimmt gleich schwer Zucker, welchen man mit viel Wasser kocht, klärt und seiht, während man die Pomeranzen mit kaltem Wasser aufstellt, 5 Minuten sieden läßt, dann abgetropft in den Zucker gibt. Man läßt sie 2 bis 2½ Stunden kochen, bis sie durchsichtig geworden sind, dann auskühlen und gibt sie mit dem Zucker in Gläser.

Schwarze Nüsse. Im Monat Juni nimmt man grüne Nüsse von dünnschaliger Gattung, wenn man sie noch mit einem Hölzchen durchstechen kann, durchsticht sie mit einer Nadel und läßt sie 10 Tage im Wasser liegen, welches täglich dreimal erneuert werden muß. Sie werden dabei ganz schwarz. Dann kocht man sie in Wasser einige Minuten, gibt sie wieder in frisches, trocknet sie mit einem Tuche ab und steckt statt des Stängels ein Stückchen Zimmt und statt der Blüthe eine Gewürznelke ein. Nun kocht man sie mit gesponnenen Zucker, Zimmt und Gewürznelken in Organtin gebunden, bis sie weich genug gesotten sind, dann den Saft allein, gibt ihn darüber und kocht ihn wieder auf, wenn er dünner wird. Zuletzt kocht man wieder Zucker bis zum Spinnen und bedeckt damit die Nüsse in den Gläsern.

Weiße Nüsse. Im August abgenommene, ausgewachsene Nüsse, deren Schale jedoch noch weich ist, schält man bis auf's Weiße und wirft jede gleich in frisches Wasser mit gestoßenen Alaun. Dann blanchirt man sie in siedendem Wasser mit Alaunbeigabe und wechselt dieses ebenso gemischt während des Kochens, damit sie recht weiß werden. Wenn sie beim Anstechen von der Nadel fallen, gibt man sie in kaltes Wasser und erkaltet abgetropft in geläuterten Zucker. Diesen kocht man ein paar Tage auf, dann auch die Nüsse und ein Stückchen Vanille mit.

Unreife Zwetschken, Reineclauden, Mandeln, abgenommen, wenn deren Kerne noch weich sind, legt man in klare Lauge, läßt sie damit heiß werden, jedoch nicht sieden, faßt sie dann in

warmes Wasser, wischt sie einzeln herausgenommen ab und durchsticht sie mit einer Nadel. Dann kocht man Wasser mit Weinessig auf, gibt die Früchte hinein und läßt sie seitwärts auf dem Herde mehrere Stunden stehen, bis sie so weich sind, daß sie beim Anstechen leicht von der Nadel fallen. Man stellt sie nun zum Auskühlen beiseite, gibt sie in frisches Wasser, den anderen Tag auf ein Sieb, dann in den Zucker.

Rhabarber für Compote einzusieden. Die Blattstiele schneidet man zu fingerlangen Stücken, bestreut sie mit halb so schwer Zucker und deckt sie zu. Den folgenden Tag kocht man den Saft und gibt, wenn er dicklich wird, die Stückchen dazu, kocht sie $^1/_2$ Stunde und bewahrt sie in Gläsern gut verbunden auf.

Melon- und Kürbis-Spalten mit Zucker eingekocht.

Von einer ausgewachsenen, aber noch ganz fest abgenommenen Melone schneidet man das Fleisch in schöne Spalten, von Melonen, deren Fleisch man genießen kann, jedoch das Grüne an der Schale. Man überkocht sie mit Wasser, bis man sie leicht durchstechen kann, gibt sie dann in kaltes und auf ein Sieb zum Abtropfen. Zugleich kocht man Zucker (ebenso schwer, als die rohen Spalten) mit Gewürznelken und Limonienschalen in Organtin gebunden, und gießt ihn kochend über die Melone, die man nach dem Erkalten mit Papier bedeckt. Den Zucker siedet man noch zwei oder drei Mal die folgenden Tage auf und gießt ihn heiß über die Spalten, zuletzt kocht man sie mit dem Zucker auf.

Von reifen aber festen Zuchi-, Spargel- oder Melonen-Kürbis oder anderen Gattungen mit gelbem Fleische schneidet man Spalten wie von Melonen, überkocht sie in Wasser wie jene, und gibt sie zum Auskühlen in frisches Wasser.

Mit Essig. In das Wasser zum Ueberkochen gibt man ein wenig Salz und siedet gleichzeitig für je 1 Kilo Spalten 1 Kilo Zucker mit 7 Deciliter Wasser und 4 Deciliter Weinessig, und in ein Organtinfleckchen gebunden 1 Stück Zimmtrinde, 10 Körner Neugewürz und Limonienschalen. Damit kocht man die Spalten weich und gibt sie in eine Schüssel. Nach 3 Tagen kocht man den Zuckersaft dick ein und gibt ihn erkaltet über die Spalten in die Gläser.

Mit Limoniensaft. Zu 1 Kilo Kürbisfleisch in fingerdicke Stückchen geschnitten, nimmt man $1^1/_2$ Kilo Zucker, welchen man an 2 Limonien abreibt, dann mit wenig Wasser bis zum Spinnen kocht, während man in den dritten Theil der Stückchen je eine Gewürznelke und ein kleines Stückchen Zimmt steckt und von 5 oder 6 Limonien den

klaren Saft darauf gibt. Dann kocht man die Kürbisstückchen mit dem Zucker und 1 Glas Wein, bis sie durchsichtig sind und füllt sie ausgekühlt in die Gläser.

Mit Ingwer. 1 Kilo zu runden Stückchen ausgestochenes Fleisch von gelben Kürbis übergießt man mit 1 Deciliter Weinessig und läßt es 24 Stunden stehen, wobei man es öfters aufschüttelt. Den folgenden Tag kocht man 80 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser und den Essig-Saft vom Kürbis, bis er klar ist, dann gibt man die Kürbisstückchen dazu und kocht sie bis sie durchsichtig sind, worauf man sie herausnimmt und ein Säckchen von Organtin mit 7 Deka klein geschnittenen Ingwer hineingibt und den Zucker sulzig einkocht.

Gemischte Früchte.

Um gemischtes Compot (Tutti frutti) von eingesottenen Früchten geben zu können, ohne jedesmal mehrere Gläser öffnen zu müssen, legt man die festeren Gattungen derselben gemischt in Gläser zusammen und gibt den Zuckersaft von allen Früchten, mit gutem Weißwein aufgekocht, kalt dazu.

Gemischte Beeren und Kirschen. Für beinahe reife Stachelbeeren, rothe und weiße Johannisbeeren, Himbeeren, Ananas-Erdbeeren und Kirschen, von allen Gattungen gleich viel, siedet man so schwer als die Früchte sind, Zucker in Wasser getaucht, bis er klar ist, dann eine Fruchtgattung nach der andern, bis sie genügend gekocht ist (die lichten vor den dunklen), nimmt dabei den Schaum fleißig ab und gibt die gekochten auf ein Sieb, dann in einen Topf. Zuletzt kocht man den von allen abgeflossenen Saft mit dem Rest des Zuckers dicker ein und mischt ihn mit den Früchten.

Venezianische Tutti frutti. Zu je 1 Kilo Früchte nimmt man 1 Kilo Zucker, wovon man die Hälfte gestoßen auf die Früchte streut, die andere Hälfte mit Wasser und Wein kocht und nimmt von jeder Fruchtgattung gleiches Gewicht. Reife, aber feste Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden übergießt man, eine Gattung nach der andern, mit heißem Wasser, um die Haut abzuziehen, schneidet sie entzwei und bestreut sie mit der Hälfte des Zuckers. Von einer reifen, aber noch harten Melone schneidet man das feste Fleisch in Stückchen, übergießt sie in einer Schüssel mit gutem Weißwein, streut die Hälfte vom gleichen Gewicht Zucker darauf und läßt die Früchte einige Stunden stehen. Dann bestreut man auch Spalten einer Ananas mit Zucker und kocht die Schalen derselben mit der anderen Hälfte des Zuckers, einer Schote Vanille und Wasser, um das Aroma auszuziehen, und seiht diesen Zucker zum Saft aller

Früchte und kocht ihn bei fleißigem Abschäumen bis er klar ist. Man gibt für je 3 Kilo Früchte eine Flasche guten Wein dazu und wenn es aufsiedet die Melonenstückchen, welche man genügend gekocht, auf ein Sieb herauslegt. Wenn alle Früchte nacheinander gekocht sind, wird der abgetropfte Saft von allen mit dem Rest des Zuckers vom Kochen besser eingesotten, zum Auskühlen in Wasser gestellt und kalt über die abwechselnd in größeren starken Gläsern oder Holzgefäßen eingelegten Früchte gegeben, und gut verkorkt und verpicht aufbewahrt.

Tutti frutti mit Rum. Für $^1/_2$ Kilo reife, mackellose Erdbeeren, von den Stielen und Kelchen befreit, läutert man ebenso schwer Zucker, mit dem man sie dann flüchtig aufkocht und in einen Steintopf gibt. Nachdem sie erkaltet sind, gießt man $^1/_2$ Flasche feinen Rum dazu, verbindet den Topf und rührt den Inhalt täglich um. Dann mischt man Himbeeren ebenso gekocht dazu. Weichseln entkernt man, mischt sie mit gleich schwer Zucker und kocht sie, offen in heißes Wasser gestellt, 10 Minuten. Desgleichen bereitet man Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Pflaumen, entkernt und halbirt, mit gestoßenen Zucker. Wenn viele Früchte nachgegeben wurden, gießt man $^1/_2$ Flasche Rum dazu.

Senffrüchte (Mostarda). Man verwendet dazu reif aber noch fest abgenommene Pflaumen, Pfirsiche, kleine Birnen, Aepfel, Melonschalen, Kürbisse u. s. w. geschält, erstere ganz, letztere zu Stücken geschnitten. Man wiegt die Früchte, nimmt gleich schwer Zucker und läutert diesen mit wenig Wasser, während man die Früchte, jede Gattung für sich, in Wasser überkocht und auf einem Siebe auskühlen läßt. Man legt sie dann in den noch heißen Zucker und stellt sie erkaltet mit Papier bedeckt, an einen kühlen Ort. Nach 24 Stunden kocht man sie auf und läßt sie wieder stehen, was man am dritten Tage wiederholt und für je 50 Deka Früchte 7 Deka braunes Senfmehl mit einem Theile des heißen Zuckers verrührt und zum Ganzen mischt.

Wenn alle Gattungen so bereitet sind, gibt man sie nebst schwarzen Nüssen, Feigen und Cederspalten (wie Seite 593—594 mit Zucker eingesotten) gemischt, nebst dem Senfzucker in Gläser oder kleine Fäßchen.

Fisolenschoten und Pomeranzen-Schalen zum Zieren.

Grüne Schoten von recht fleischigen, türkischen Bohnen spaltet man nach Abziehen der Fäden, zieht dann die dünne Haut ab, salzt sie stark und läßt sie 8 Tage gut zugedeckt stehen. Dann kocht man sie mit reichlich Wasser, bis sie weich genug sind und gibt sie in kaltes Wasser, welches man mehrmals wechselt, um das Salz auszuziehen, worauf man

sie auf ein Sieb, dann in eine Schüssel gibt und mit gekochten heißen Zucker übergießt. Den folgenden Tag kocht man sie mit diesem bei fleißigem Abschäumen, nimmt sie heraus, kocht den Zucker mit Limoniensaft und Schalen dicker ein und gibt ihn über die Fisolen, was man nach 2 Tagen wiederholt.

Pomeranzenschalen. Aus den herabgeschnittenen Schalen entfernt man alles Weiße, wässert sie einige Male ab, um den bittern Geschmack zu entfernen, gibt sie in siedendes und wieder in kaltes Wasser, dann zum Abtrocknen zwischen zwei Tücher, und darauf in gesponnenen Zucker, mit dem man sie aufkochen läßt.

Früchte in Slivowitz, Kirschgeist oder Rum.

Von Weintrauben guter Gattung schneidet man mit einer Scheere kleine Zweige ab, von Weichseln die halben Stiele weg, Pflaumen schält man, Pfirsiche schält und halbirt man. Man gibt die Früchte, nur eine Gattung allein oder mehrere gemischt, in Einsiedgläser und füllt sie halb voll. Auf 1 Kilo solcher Früchte kocht man 1 Kilo Zucker, welchen man kühl darauf schüttet und gibt 2 Deciliter Slivowitz, Kirschgeist oder Rum, ein Stück Zimmt und einige Gewürznelken dazu. Man verbindet die Gläser gut und läßt sie 14 Tage im Sonnenschein stehen.

Aprikosen in Franz-Branntwein. Frisch gepflückte, feste Früchte, durchsticht man mit einer Nadel, setzt sie mit kaltem Wasser auf, legt sie, wenn es heiß geworden ist, auf ein Sieb, worauf man sie durch drei Tage mit gekochtem Zucker heiß übergießt. Man gibt zuletzt so viel Franz-Branntwein dazu, als Zuckersaft ist. Von halb so schwer Zucker, als Früchte, mit Wasser klar gekocht.

Früchte in Essig.

Weichseln gibt man mit halb so schwer Zucker in Einsiedgläser, füllt die Zwischenräume mit nicht zu scharfem Weinessig aus und stellt sie gut verbunden in die Sonne. Nach acht Tagen kocht man den Essig mit Zimmt und Gewürznelken auf und gibt ihn kalt darüber, worauf man die Gläser noch einige Wochen in Sonnenschein stehen läßt.

Zwetschken. Man kocht 1 Kilo Zucker mit 4 Deciliter Essig und 4 Deciliter Wasser, 8 Deka Zimmt und einigen Nelken und in diesem nacheinander $1^1/_2$ Kilo geschälte Zwetschken, die man ausgekühlt mit dem indessen dicker gekochten Safte in Gläser füllt. Nach 8 Tagen wird der Saft nochmals übersotten und wieder ausgekühlt darauf gegeben.

Ungeschälte Zwetschken oder große feste Kirschen. Für 5 Kilo Frucht kocht man $1^1/_2$ Kilo Zucker mit 7 Deciliter Weinessig und $^1/_2$ Liter Wasser, Zimmt und Gewürznelken und gießt ihn siedend über die Kirschen oder abgewischten und mit einer Nadel durchstochenen Zwetschken und deckt sie zu. Den folgenden Tag kocht man den Essig wieder und gibt ihn heiß über die Zwetschken, am dritten Tag kocht man die Zwetschken mit dem Essig-Zucker und gibt sie dann in Gläser.

Essig-Birnen. Auf 2 Kilo nicht sehr reife kleine Birnen kocht man 1 Kilo Zucker mit $^1/_2$ Liter Essig und $^1/_2$ Liter Wasser, 20 Stück Gewürznelken und Zimmtrinde, in Organtin gebunden, dann die geschälten halbirten Birnen, bis sie durchsichtig sind. Man nimmt sie dann heraus und läßt den Zuckersaft noch besser einkochen, ehe man ihn über die Birnen gibt.

Preißelbeeren (rothe Heidelbeeren).

Im eigenen Safte. Man gibt weiche Preißelbeeren in einem irdenen Geschirre zugedeckt in den kühlen Ofen, läßt sie heiß werden, aber nicht kochen und darf sie dabei nicht umrühren. Wenn sie zusammengefallen sind, stellt man sie heraus, füllt sie in Einsiedgläser und verbindet diese nach gänzlichem Erkalten. Wenn man sie statt Compot zu Braten gibt, so bestreut man sie mit Zucker und Zimmt oder mischt auch rothen Wein bei.

Mit Zucker. Zu 3 Liter Beeren gibt man 1 Kilo gestoßenen Zucker und kocht sie wie obige ohne Aufrühren, doch nicht zu lange, damit sie nicht die Farbe verlieren.

Mit Essig. 1 Liter Essig kocht man mit $^1/_2$ Kilo Zucker, einer Zimmtrinde und einigen Gewürznelken und gibt, wenn er kalt geworden, so viele weiche Beeren hinein, als vom Essig bedeckt werden, und stellt sie in verbundenen Gläsern in Sonnenschein. Nach einigen Wochen kocht man den Saft auf und gibt ihn kalt darüber.

Essig.

Wein-Essig. Wenn man Weinreste für Essig zu verwenden hat, so gibt man in eine Flasche scharfen Essig und stellt ihn in die Küche oder in die Nähe eines sonnigen Fensters, damit er Luft und Wärme von 17—20 Grad R. hat. Man gießt dann davon heraus und füllt weniger Wein dafür in die Flasche, da sie nun nicht mehr voll sein darf. Man stellt dafür schon früher Wein in einem weiten Einsiedglase mit grobem Tüll zugebunden, in Wärme und Luft, aber nicht auf ein sonniges

Fenster, wo die Temperatur zu sehr wechselt. Wenn sich nach einiger Zeit auf der Oberfläche eine Haut gebildet hat, schüttelt man das Glas, damit sie zu Boden sinkt und als Essigmutter das Sauerwerden befördert. Diese schleimige Haut gibt man in die Flasche Essig, seiht den sauer gewordenen Wein dazu und läßt ihn recht scharf werden, ehe man wieder nachfüllt. Es ist auf diese Art weniger das Unreinwerden des Essigs zu befürchten, als wenn man Wein nachfüllt, was erst geschehen kann, wenn der Essig sehr scharf ist. Wenn Essig nicht rechtzeitig, sobald er scharf ist, nachgefüllt wird, so stirbt er ab (wird trüb und matt).

Himbeer-Essig. Zu 3 Liter ausgesuchten Himbeeren gibt man 3 Liter guten Weinessig in eine Flasche mit weitem Halse, macht sie aber nicht ganz voll und bindet sie mit Papier zu. Man stellt sie durch drei Wochen an die Sonne, seiht dann den Essig, füllt ihn in kleinere Flaschen und gibt in jede einen Löffel voll feines Tafelöl und stellt sie gut verstopft und verpicht in den Keller.

Bertram- (Estragon-) Essig. Die Blätter werden von den Stengeln gepflückt, in eine Flasche gegeben, die man damit halb voll macht und mit gutem Weinessig nicht ganz voll füllt. Man verbindet sie nur leicht mit Papier und stellt sie durch mehrere Wochen in Sonnenschein, seiht den Essig dann in Flaschen, gibt Oel darauf und versiegelt oder verpicht und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

Gewürzessig für Aspik, Wildpret und Saucen. In 6 Liter scharfen Weinessig gibt man 10 Hände voll Estragonblätter, 2 weiße geschälte Zwiebeln, 20 Schalotten, $^1/_2$ Muskatnuß, die Schale einer halben Limonie, 6 Lorbeerblätter, 15 Stengel von Thymian, 50 Pfefferkörner, 20 Gewürznelken, ein paar Zehen Knoblauch, etwas Gurkenkraut und Pimpinell (Poterium sanguisorba) und läßt ihn in der Wärme drei Monate destiliren. Man mischt davon nach Geschmack zu Bertram oder anderem Essig.

Weinmost einzusieden.

Most aus guten Weintrauben, wie er beim zweiten Pressen abfließt, gibt man in einen neuen irdenen Topf und siedet ihn bis auf die halbe Quantität ein, wobei man ihn fleißig abschäumt. Ausgekühlt geseiht, in Flaschen gefüllt, gut verkorkt und verpicht an einem kühlen, trockenen Orte aufbewahrt, kann man ihn das ganze Jahr zu Mostbraten, zu braunen Saucen von Lungenbraten und Wildpret anstatt Essig und Wein, sowie zu Senfbereitung verwenden.

Für Senfbereitung kocht man auch einen Theil des Mostes mit Gewürzen, indem man ganzen Koriander, Gewürznelken, Zimmt,

Neugewürz, Limonienschalen und Knoblauch in Organtin bindet und nach dem Kochen entfernt. Man nimmt davon jedesmal nach Geschmack zum Senf.

Senf zu bereiten.

Mit obigem eingesottenen und dem gewürzten heißen Weinmoste brüht man fein gestoßenes Senfmehl, 10 Deka braunes zu 20 Deka weißem gemischt, zu einem dickflüssigen Brei ab, welchen man rührt, bis er kalt ist und in Steintiegel gefüllt, verkorkt und verpicht aufbewahrt.

Mit Essig. In $1^1/_4$ Liter siedenden Weinessig gibt man 5 Gramm fein gestoßene Gewürznelken, 10 Gramm Zimmt und von $^1/_2$ Limonie die Schalen und läßt ihn zugedeckt $^1/_4$ Stunde stehen. Man seiht ihn dann und rührt damit 25 Deka weißes und 25 Deka braunes Senfmehl und 40 Deka Zucker zu Brei. Nachdem er zugedeckt und öfters umgerührt 2 Tage gestanden, füllt man ihn in Senftiegel, die man verkorkt und verpicht.

Sardellen-Senf (auf französische Art.) Zu 10 Deka braunem Senf und ebenso viel weißem, beide sehr fein gestoßen, nimmt man 30 Deka braunen Meliszucker, 15 Deka entgrätete Sardellen, 2 Schalotten, fein gehackt und verrührt es mit ungefähr 3 Deciliter gutem Weinessig und eingesottenem gewürzten Weinmost, treibt es durch ein Sieb und füllt es in Gläser oder Steintiegel und läßt es einige Wochen vor dem Gebrauche stehen.

Paradiesäpfel (Tomate, pomi d'oro).

Im Ganzen eingelegt. Mit reifen, noch festen, mit etwas von Stengel abgeschnittenen Paradiesäpfeln legt man Einsiedgläser voll, füllt sie mit kaltem Essig aus, welchen man mit etwas gesalzenem Wasser gemischt gekocht hat und gibt fingerdick zerlassenes Kernfett darauf und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier. Ebenso legt man sie auch in gekochtes Salzwasser ein.

Eingesotten. Recht reife Paradiesäpfel gibt man mit Wasser in einen Topf, siedet sie weich, seiht sie dann ab und treibt sie durch ein Sieb; doch darf dabei kein Kern zum Passirten kommen. Dieses kocht man nun in einer gut glasirten weiten Casserolle dick ein, füllt es noch warm in Gläser und läßt es offen erkalten. Tags darauf gibt man fingerdick gutes Tafelöl darüber und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier. Beim Gebrauche gießt man das Oel herab und nachdem man herausgenommen und es wieder gleichgestrichen hat, bedeckt man es wieder mit dem Oele. Auf diese Weise behalten sie Geschmack und Farbe und sind zu jeder Verwendung tauglich.

Getrocknet. Von ebenso nur dicker eingekochten Paradiesäpfeln streicht man auf Brettchen und läßt es an der Luft trocknen, bis es ganz fest ist, worauf man es vom Brette herab zusammenrollt und in Schachteln an einem warmen trockenen Orte aufbewahrt, auf welche Art sie auch zu Suppen brauchbar sind, bis die neuen reif werden.

In Dunst gesotten. Recht reif abgenommene Paradiesäpfel wie die vorigen gesotten, passirt man, füllt damit kleine Dunstgläser nicht ganz voll, gibt etwas feines Aixer-Oel darauf, verbindet sie sehr gut mit Pergamentpapier und siedet sie 10 Minuten in Dunst.

Schwämme aufzubewahren.

Getrocknete Schwämme. Pilze, Champignons u. dgl. werden wie S. 39 gereinigt, ohne sie zu waschen blätterig geschnitten und auf Siebe oder Glasplatten [1]) gestreut und durch Sonnenschein und Luft getrocknet. An trüben, feuchten Tagen muß man sie jedoch mit den Sieben oben auf und bei dem warmen Herd trocknen, oder über Papier auf Backbleche streuen und im sehr kühlen Rohre trocknen.

Kleine Morcheln u. dgl. faßt man unzerschnitten mit einer Nadel auf Zwirn und hängt sie zum Trocknen auf. Sie müssen in beiden Fällen vollkommen ausgetrocknet sein, wenn man sie in Einsiedgläsern gut verbunden an einem trockenen Orte in der Nähe eines Ofens o. dgl. aufhebt, da sie in einer kalten Speisekammer gleich wieder feucht werden. Man kann sie gestoßen zu Ragout und Saucen verwenden.

Trüffeln werden gewaschen oder auch geschält zu Scheiben oder würfelig geschnitten und getrocknet in Gläsern aufbewahrt.

Pilze und Champignons in Essig. Sehr kleine läßt man ganz und schneidet nur das Erdige unten weg. Etwas größeren, bei welchen jedoch der Bart auch noch nicht ausgewachsen sein darf, löst man die Hüte ab. Fleckige Stellen schneidet man weg. Den Champignons wird die Haut abgezogen. Man wäscht die Schwämme in kaltem Wasser, kocht sie einige Minuten in stark gesalzenem Wasser (wobei die Haut der Pilze grünlich wird) und läßt sie auf einem Siebe absinken. Indessen siedet man Weinessig mit etwas Muscatblühte, Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeerblätter, kocht damit die Schwämme einmal auf und füllt sie ausgekühlt mit dem Essig und Gewürz in Einsiedgläser. Nach ein paar Tagen bedeckt man die Oberfläche fingerdick mit Oel und verbindet die Gläser mit Blasen, Man gibt sie auch kalt zum Fleische.

---

[1]) Oder ausgenommene rein gewaschene Fenster.

In Dunst gekocht. Kleinen festen makellosen Champignons schneidet man die Stiele ab und gibt jeden gleich in Wasser, bis alle fertig sind. Dann läßt man sie mit reichlich Butter, Limoniensaft, Salz und etwas Wasser ein paar mal aufkochen und gibt sie mit ihrer Brühe in kleine Dunstgläser, verbindet sie gut und kocht sie 1 Stunde in Dunst. Es muß soviel Fett dabei sein, daß es erkaltet einen fingerdicken Deckel bildet.

Mit Fett. Man dünstet kleine Champignons wie obige, jedoch ohne Wasser bis sie genügend weich sind (wie bei frischer Bereitung) und macht kleine Einsiedgläser damit nicht ganz voll. Den folgenden Tag gibt man noch Fett darauf, daß es die Schwämme 2 fingerdick bedeckt und wenn auch dieses fest geworden ist, klein fingerdick Kochsalz darüber, und verbindet die Gläser luftdicht.

Champignons-Essenz. Man zerschneidet völlig ausgewachsene gereinigte Schwämme, gibt zu 1 Kilo 1 Deka Salz und Saft von 2 Limonien und dünstet sie zugedeckt 10 Minuten. Dann gibt man 1 Liter recht kräftige Fleischbrühe dazu, kocht sie damit $^1/_2$ Stunde, seiht sie dann durch eine Serviette und bewahrt diese Essenz in versiegelten Fläschchen auf.

Zu Soya (Champignonssaft) verwendet man nur große völlig ausgebildete und bei vollkommen trockenen Wetter gesammelte Champignons[1]) reinigt sie nur durch Wegschneiden von sandigen Theilen des Stieles u. s. w. nicht durch waschen, bricht sie in Stücke und gibt sie in einen irdenen Topf. Für je 1 Liter streut man 4 Deka Salz darauf, läßt sie zugedeckt 3 Tage stehen und rührt sie täglich 3 Mal auf. Dann stelt man den Topf für $^1/_2$ Stunde in das mäßig warme Rohr, seiht den Saft durch aufgespannte, locker gewebte, alte Leinwand, ohne die Schwämme zu drücken und setzt ihn zum Kochen auf. Für je $^1/_2$ Liter Saft gibt man 4 Gramm Neugewürz, 4 Gramm Pfefferkörner und ein wenig Ingwer und Muscatblüthe dazu und läßt ihn auf die Hälfte einsieden. Geseiht in sehr kleine Gläser gefüllt, gut verkorkt und verpicht, hebt man sie an einen trockenen Ort auf, um Ragout u. s. w. damit zu würzen.

Trüffeln in Wein. Die gewaschenen Trüffeln werden geschält in eine Casserole gegeben und fest zugedeckt ein bis zwei Stunden im Rohre gedämpft. Dann legt man sie in kleine Einsiedgläser, vertheilt den Saft, welcher sich beim Dämpfen herausgezogen hat, in dieselben, füllt sie mit Madeira-Wein voll, verbindet sie mit Blasen und siedet sie $^1/_4$ Stunde in Dunst.

[1]) Solche sind oft in reichlicher Menge auf Pferdeweiden wild wachsend zu finden.

Mit einer Bürste gereinigte, mehrmals gewaschene Trüffeln wischt man ab und läßt sie auf einem Siebe trocknen. Man gibt sie in Dunstgläser, die man mit sehr gutem weißen, gesottenen Wein ausfüllt, bedeckt sie fingerdick mit geschmolzenen Rindsfett, verbindet sie mit Blasen und siedet sie 2 Stunden in Dunst.

Oder: Man kocht schwarze nur rein gewaschene Trüffeln mit rothem Wein und Neugewürz, bis sie genügend weich sind, gibt sie mit dem Weine in Gläser, bedeckt sie dick mit warmen Kapaunfett und verbindet sie mit Pergament-Papier oder Blasen.

Essig-Gurken.

Man nimmt zum Einlegen von Gurken und anderen Gemüsen am besten echten reinen Weinessig. Damit sie jedoch nicht später zu sauer werden, mischt man ihn mit Wasser zu mäßiger Schärfe. Er hält sich auf den Gurken bis zu Ende ohne Erneuerung rein und gut, wenn man das Wasser mit dem nöthigen Salze so lange siedet, bis dieses vollkommen aufgelöst ist, ehe man den Essig damit aufkocht. Man nimmt für je 3 Liter Essig 1 Liter Wasser und 6 Eßlöffel voll Salz.

Für Essig- oder Pfeffergurken sollen die kleinen Gurken in trockener Zeit abgenommen werden und sind die schnell gewachsenen schöner grün und haltbarer als die späten billigeren. Man gibt sie gleich in frisches Brunnenwasser, nach ein paar Stunden auf ein Sieb und trocknet sie einzeln mit reiner weicher Leinwand ab. Einsiedgläser oder Fäßchen mit weitem Spundloche (damit man mit der Hand einlegen kann) müssen nach dem Auswaschen wieder vollkommen ausgetrocknet sein, ehe man die Gurken einlegt. Den Boden bedeckt man mit Weichselblättern, Bertramzweigen und Dilldolden, legt die Gurken dicht aneinander ein und streut wieder von Dill und Blättern inzwischen. Zu je 100 kleinen Gurken gibt man auch ein paar grüne Paprikaschoten und einige geschälte Schalotten. Nachdem sie oben wieder mit Blättern bedeckt sind, gießt man den erkalteten (wie oben gekochten) Essig darüber und schließt das Gefäß gut gegen die Luft ab.

Man verbindet die Gläser mit in warmem Wasser erweichten Pergament-Papier recht fest. Bei Fäßchen wird das fest verschlagene Spundloch mit Pech übergossen und das Fäßchen oft anders gewendet. Wenn sich nach einiger Zeit vom Essig eingetrocknet hat, füllt man gekochten nach. Sie bleiben auf diese Weise resch, schmackhaft und grün, das Salz sondert sich nicht ab, und der Essig wird nicht trübe.

Zur Vermehrung des Wohlgeschmackes und zur guten Erhaltung trägt auch bei, wenn man in die Gläser mit kleinen Gurken etwas guten Slibowitz gießt. Um Gurken in den Gläsern niederzuhalten, kann man sie auch mit geseihtem warmen Kernfett fingerdick übergießen.

Russische Gurken. Feste grüne Gurken mittlere Größe reinigt man und übergießt sie mit gesalzenem siedenden Essig und legt sie erkaltet in Steintöpfe ein. Von Gewürzen nimmt man bei 3 Liter Essig zum Ausfüllen, 50 Deka Schalotten, 5 Deka Knoblauch, Krenscheiben und ein paar Hände voll Dilldolden und Bertramblätter. Man bedeckt die Gurken mit Senfsäckchen [1]) und verbindet die Töpfe mit starkem Papier. Nach 14 Tagen kocht man den Essig wieder auf, nachdem man ihn mit Wasser und Essig vermehrt hat und gibt ihn kalt auf die Gurken.

Senf-Gurken. Man schält 10 große Gurken und schneidet sie in fingerlange, fingerdicke Stückchen, salzt sie ein und läßt sie zugedeckt 24 Stunden stehen. Dann siedet man $1^1/_2$ Liter Essig, während man die Gurken abtrocknet und mit 28 Deka Zucker und 28 Deka gelben Senfkörnern, 17 Gramm weißen Pfefferkörnern, Dill, Schalotten und zu Scheiben geschnittenen Meerrettig bestreut, in Gläsern einlegt. Dann wird der ausgekühlte Essig darüber gegossen, welchen man noch 3 Mal immer nach 48 Stunden aufsiedet und ausgekühlt darüber gibt Man verwendet sie wie die kleinen Gurken zum Fleischgarniren und zu Saucen.

Gurken auf englische Art. Ausgewachsene, aber noch grüne Gurken werden geschält und stark eingesalzen. Nach einigen Stunden brennt man sie mit siedenden Essig ab und läßt sie auf einem Siebe ablaufen. Nach dem Auskühlen legt man sie mit Schalotten, Knoblauch, Bertram und Pfefferkörnern in Gläser, gibt Senfsäckchen darauf und frischen, kalten Essig und verbindet die Gläser. Wenn man davon zu Salat aufschneidet, gibt man nur noch Oel darauf.

Gurken mit Zucker. Man siedet 1 Liter Essig, $^1/_2$ Liter Wasser, $^1/_2$ Kilo Zucker, ein Stück Zimmtrinde und einige Gewürznelken und kocht darin die Spalten von 9 ausgewachsenen, aber festen Gurken. Tags darauf läßt man den Essig wieder sieden und auf die Gurken gegeben über Nacht zugedeckt stehen. Man vertheilt die Spalten in Gläser, bedeckt sie mit dem nochmals aufgekochten kalten Essig und verbindet sie gut.

---

[1]) Leinwandsäckchen füllt man mit so viel weißem Senfsamen, daß es im Glase oder Steintopfe eine fingerdicke Decke bildet.

Gemüse in Essig.

Rohnen (Beete) für einige Zeit in Vorrath zu haben, siedet oder bratet man so viele, als man braucht einen Topf oder ein weites Einsiedglas zu füllen. Man schält sie noch warm, legt sie mit Kren und Aepfelschnitten, Koriander und Kümmel ein, und bedeckt sie mit kaltem Essig, welchen man mit Salz gekocht hat und schneidet sie beim Gebrauch in Scheiben.

Bohnenschoten (Fisolen). Junge grüne Schoten oder die gelben der Wachsbohnen schneidet man an den Enden etwas ab, um die Fäden seitwärts abzuziehen und kocht sie in stark gesalzenem Wasser (grüne mit einer Messerspitze Potasche für je 1 Liter) einige Minuten, läßt sie auskühlen, dann auf einem Siebe abtropfen und übergießt sie in einer Schüssel mit siedendem Weinessig. Den folgenden Tag gibt man sie mit Schalotten, Lorbeerlaub, Pfefferkörnern und gewässertem, gekochten, aber kalten Essig in die Gläser, bedeckt sie mit gutem Oel und verbindet sie mit Pergament-Papier.

Spargel. Von frisch abgeschnittenen mürben Stämmen bricht man das unten etwa Holzige weg, überkocht sie mit gesalzenem Wasser, läßt sie abtropfen und übergießt sie in einer Schüssel mit siedendem Weinessig. Diesen kocht man den nächsten Tag mit Wasser gemischt wieder auf, schäumt ihn ab und gibt ihn wieder heiß über den Spargel. Dann gibt man den Spargel in Gläser und reinen, mit Wasser gemischten, aufgekochten Essig dazu und bedeckt ihn mit Oel.

Karfiol zertheilt man in kleine Rosen, zieht die Haut von den kurzen Stengeln und behandelt ihn wie Spargel.

Kukurutz. Die nur fingerlangen, noch ganz weichen Kolben reinigt man von Blättern und Bart, legt sie über Nacht in kaltes Wasser und behandelt sie wie den Spargel.

Perlzwiebeln und Schalotten. Man schält sie und kocht sie mit Wasser, Essig und Salz auf und läßt sie auf einem Siebe abtropfen, worauf man sie in siedenden Essig gibt und zugedeckt wegstellt. Nach einigen Tagen kocht man den Essig mit weißen Peffer, Lorbeerlaub und Muskatblüthe und Salz auf, läßt ihn erkalten, seiht ihn und gibt ihn mit den Zwiebeln in Gläser.

Gemischte saure Gemüse (Mixed-Pikles).

Man nimmt dazu außer jungen grünen Bohnenschoten, kleinen Gurken, grünen Paprikaschotten, grüne Melonenschalen zu gleichen Stücken geschnitten, Spargel kurz abgeschnitten, Blumenkohl, zu kleinen Rosen zertheilt vom Stengel die Haut abgezogen, Rosenkohl von den losen

Blättchen befreit, Perlzwiebel, Schalotten, Rettige, junge Mören, und Petersilwurzeln gestutzt, mit den kleinsten Herzblättchen daran, große frische Bohnen, welchen man nach dem Ueberkochen die Haut abzieht. Sellerie-wurzel, Schwarzwurzel, Cardi und kleine unreife Paradiesäpfel und Moosbeeren (Vaccinium oxycoccos), welche nicht ganz reif abgenommen, durch die Behandlung mit Essig erst roth werden.

Die grünen Gemüse werden mit siedend heißem Salzwasser über-gossen, kurze Zeit stehen gelassen, dann abgeseiht und mit heißem Essig übergossen, in welchen man ein Stückchen Alaun (auf 4 Liter nußgroß) aufgelöst hat. Jeden dritten Tag wird der Essig abgegossen und auf-gekocht wieder darüber geschüttet, bis sie wieder grün sind.

Die weißen Gemüse werden ebenfalls jede Gattung für sich allein mit Salzwasser, dann mit Essig wie obige übergossen, jedoch ohne Alaun. Zwiebeln und Schalotten behandelt man abgesondert und überschüttet sie nur zweimal mit kochendem Essig und mischt sie erst zuletzt zu den ferti-gen Mixed-Pikles.

Diesen Essig, welcher den unreifen Geschmack ausgezogen hat, gießt man dann weg und gibt bei der Mischung der verschiedenen Gemüse Gewürzessig in die Gläser. Für diesen erhitzt man Weinessig bis zum Sieden und gibt zu je 1 Liter eine rothe Schote Paprika, 6 Deka schwarzen Pfeffer, $1^1/_2$ Deka Neugewürz, 3 Deka Ingwer, 3 Deka mit etwas Wasser gesottenes Kochsalz und seiht ihn, nachdem er ausgekühlt ist.

Nebst den gemischten Gemüsen gibt man in jedes Glas eine kleine rothe Schote Paprika und etwas Curcumawurzel. Nachdem man den Essig dazu gegeben, gießt man feines Provencer-Oel darauf, verschließt die Gläser mit Stoppel- und Pergament-Papier und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Durch Gährung gesäuerte Gemüse.

Pöckel- oder Salzgurken. Feste, grüne, mittelgroße Gurken läßt man durch 24 Stunden in frischem Brunnenwasser liegen und trocknet sie mit Tüchern ab. Dann reibt man ein reines trockenes Fäßchen, dem man den oberen Boden ausgenommen hat, mit Salz aus, belegt den Boden mit Weichsellaub oder auch Weinranken und Dill, gibt ein Schichte Gurken darauf und bestreut sie mit Blättern. So legt man sie schichten-weise ein, bis das Gefäß voll ist, worauf man die Zwischenräume mit gesalzenem Brunnenwasser ausfüllt. Das gesalzene Wasser läßt man heiß werden, dann auskühlen und gibt es lau darauf. Es darf nicht schärfer sein, als eine stark gesalzene Suppe, den durch zu vieles Salz wird die Gährung verhindert. Das Fäßchen wird gut verschlagen, anfangs 3—4

Tage an einen mäßig warmen Ort (in die Küche) gestellt, bis die Gurken in Gährung gerathen sind, was man am säuerlichen Geruche erkennt. Man kann die Gährung auch beschleunigen, wenn man ein Stück schwarzes Brod in Weinblätter gewickelt am Boden und oben dazu gibt. Wenn sie in Gährung sind, stellt man sie in den Keller und kehrt das Fäßchen vom Anfange an täglich, später alle 8 Tage um. Wenn die Flüssigkeit eingetrocknet ist, füllt man Wasser beim Spundloche nach. Wenn man ein Fäßchen zum Gebrauche aufgemacht hat, muß man die Gurken leicht niederschweren, damit sie stets mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Sauerkraut. Das feste Kopfkraut legt man unter einem Dache auf Haufen und läßt es wenigstes 8 Tage nach dem Abnehmen liegen. Zum Einschneiden[1]) wird es gereinigt von grünen und beschädigten Blättern der Strunk ausgebohrt und mit dem Krauthobel geschnitten. Man streut es dann in den im Keller auf Pfosten gestellten, sehr reinen trockenen Kübel und auf jede Schichte etwas Kümmel, ganze Wachholderbeeren und Quittenspalten oder getrocknete Erbsen und bei jeden Korb voll eine starke Hand voll Salz (zu 60 mittelgroßen Köpfen ungefähr 1 Kilo Salz), worauf es mit einem Holzstössel eingestoßen wird. Wenn es dabei zu wenig saftig wird, so muß man noch etwas Salz dazu geben, oder nach ein paar Tagen gekochtes gesalzenes Wasser darauf schütten. Den Boden des Kübels belegt man mit Krautblättern, oben bedeckt man es auch mit solchen, einem entsprechend großen Fleck von leichtem Linnen- oder Baumwollzeug, den man rund herum etwas einsteckt und mit einem passenden Deckel und gibt Steine darauf, die es gleichmäßig stark niederschweren, damit der Saft darüber steht und läßt es unberührt, bis dieser sauer riecht und Schaum aufwirft, wozu es ungefähr drei Wochen braucht. Hat es diesen Grad erreicht (aber ja nicht früher), so wird das Wasser abgeschöpft, mit einem Weinzieher ausgezogen und mit einem großen Schwamme oder Leinwandtuche abgetunkt, ohne die Steine abzuheben, denn dieses Wasser darf sich nicht mehr in das Kraut hineinziehen. Wenn man dann die Steine, Bretter und Leinwand weggenommen und alles Unreine mit reinem Wasser abgewaschen und entfernt hat, kann man vom Kraute in ein kleines Schaff zum Bedarfe herausnehmen, damit der Kübel nicht zu oft aufgemacht werden muß. Es muß aber gleichmäßig mit den Fingern herabgekratzt werden, damit keine Lücken entstehen. Dann deckt man es wieder auf dieselbe Weise zu, so wie auch das kleine Schaff und gibt frisches Wasser darauf,

[1]) Ueber das in ganzen Köpfen eingesäuerte Kraut (Komstkraut) siehe Haushaltungskunde von K. Prato.

damit es darüber steht. Jede Woche reinigt man es auf dieselbe Weise. Rein gehalten, bleibt es gut, bis wieder neues Kraut kommt.

Saure Rüben. Die geschälten, gewaschenen, weißen Rüben werden auf der Zahnscharbe (Rübenhachel) nach Belieben feiner oder gröber nudelartig geschnitten, in Kübel gegeben und mit Salz und Kümmel bestreut, wie das Kraut eingestoßen und eingeschwert. Auch ist wegen der Säure und des Abwaschens dasselbe wie beim Kraute zu beobachten. Um solche saure Rüben schneller benützen zu können, gibt man sie gesalzen in dreifingerhohen Schichten in große irdene Töpfe und bestreut jede Schichte mit Mehl, so fährt man fort, bis der Topf voll ist, worauf man sie wie die andern Rüben mit einem passenden Brette und Steinen beschwert, aber nicht in den Keller, sondern anfangs in die warme Küche in die Nähe des Herdes stellt, damit sie bald in Gährung gerathen.

Speisekürbisse halbreif genommen, schält und schneidet man auf der Zahnscharbe wie die Rüben und behandelt sie ganz wie diese.

Um Bohnenschoten wie Sauerkraut einzumachen, schneidet man sie nudelig und streut bei 10 Kilo $^1/_2$ Kilo Salz darauf, mit welchem man sie auf dem Brette mit den Händen gleichmäßig mischt. Man drückt sie dann fest in einen Steintopf oder Holzkübel ein, bedeckt sie mit Weinblättern, beschwert sie wie das Sauerkraut und läßt sie ebenso gähren. Nach 8 bis 14 Tagen nimmt man die Blätter und die Haut, welche sich gebildet hat ab, reinigt Deckel und Steine und legt sie wieder über einen reinen Leinwandfleck darauf. Sie werden im Winter beim Gebrauche über Nacht in Wasser gegeben und anfangs mit Wasser, dann mit Suppe wie Kraut gesotten und licht eingebrannt, wie frische.

Ebenso behandelt man sie auch, wenn man sie nach dem Schneiden in einen Korb oder ein Tuch gegeben in siedendes Wasser taucht, nach einmaligen Aufsieden herausnimmt, auf einem Tuche ausgebreitet erkalten läßt, worauf man sie mit Salz mengt, eindrückt und wenn sie eingeschwert sind, mit kaltem Brunnenwasser bedeckt und alle 14 Tage wie das Sauerkraut reinigt und frisches Wasser dazu gibt.

Mit Salz eingelegte Bohnenschoten. Zarte grüne Schoten stutzt man an beiden Enden ab, mischt sie mit halb so schwer als sie wiegen, geriebenem Kochsalz und gibt sie in Einsiedgläser und verbindet sie. Nach einigen Tagen füllt man sie mit Schoten aus einem der Gläser voll, was man wiederholt, wenn sie sich noch mehr zusammensetzen. Man darf sie erst nach Neujahr in Gebrauch nehmen, wäscht sie vom Salze gut aus und macht sie mit Essig, Oel und Pfeffer ab.

Rohnen einzusäuern (für Bartsch) gibt man einige zu Scheiben geschnitten und ein Stück Schwarzbrot mit ungefähr 3 Liter Wasser in einen Topf und stellt ihn zugedeckt in der Küche an eine warme Stelle, wodurch der Saft in wenig Tagen gesäuert ist.

Gemüse in Dunst gekocht.

Die feineren Gemüse, welche man frisch gepflückt verwendet, darf man nicht mit kalkhältigem Wasser waschen, weil sie davon hart werden, sondern nur mit gekochtem und wieder ausgekühltem oder mit weichem Flußwasser. Dieses ist auch beim Wasser zum Ausfüllen der Gläser oder Büchsen zu beobachten. Die Gläser müssen bis nahe an den Stöpsel voll gefüllt, und wie beim Dunstobste vollkommen gegen die Luft abgeschlossen werden, an Büchsen von Blech wird der Deckel mit Zinn verlöthet. Grüne Zuckererbsen füllt man in Champagnerflaschen, gibt etwas Salz dazu, verkorkt und verbindet sie fest, kocht sie $^1/_2$ Stunde in Dunst und überzieht den Stöpsel nach einigen Tagen mit Pech. Sauerampfer überkocht man in Salzwasser, seiht ihn ab, passirt ihn, dünstet ihn mit Butter und etwas Salz, füllt ihn in Gläser und siedet ihn in Dunst. Bei Spargel oder Karfiol füllt man die Zwischenräume mit gesalzenem Wasser voll und kocht ihn eine Stunde in Dunst. Die Dauer des Kochens richtet sich nach der Gattung des Gemüses. Spargel oder Karfiol gibt man beim Gebrauche in heißes Wasser.

Getrocknete Gemüse.

Grüne Erbsen. Für je 1 Liter ausgesuchte junge Zuckererbsen taucht man 15 Deka Zucker in Wasser und läßt ihn im Einsiedbecken auf starker Hitze sieden. Wenn er klar ist, gibt man die Erbsen dazu und rührt sie, bis sie runzlich werden, worauf man sie auf ein Sieb zum Abtropfen schüttet und zudeckt. Dann streut man sie auf einem mit Papier belegten Blech auseinander und stellt es Nachmittags in das kühle Rohr zum Trocknen, bis sie ganz hart sind. Man bewahrt sie in einem Einsiedglas an einem trockenen Orte auf. (Der Rest des Zuckersaftes taugt nicht mehr zu gleicher Verwendung.)

Wenn man davon bereiten will, gibt man sie eine Stunde früher in die gleiche Menge kalten Wassers und dieses dann mit den Erbsen in die Butter zum Dünsten

Für Suppenspeisen kocht man die eben so feinen Erbsen in Salzwasser anstatt Zuckerwasser und trocknet sie ebenso. Beim Gebrauche weicht man sie über Nacht in Wasser.

Bohnenschoten. Man schneidet sie nudelig wie zum Kochen, läßt sie in stark gesalzenem Wasser einen Sud machen, in kaltem Wasser abkühlen und faßt sie auf ein Sieb zum Absinken. Man trocknet sie jedoch gleich anfangs zwischen Tüchern aufgestreut, denn durch Zutritt der Luft verlieren sie die grüne Farbe, dann wie die Erbsen auf Papier gestreut, im kühlen Rohre und bewahrt sie in Kistchen oder dgl. trocken auf. Beim Gebrauche wäscht man sie mit kaltem Wasser aus und stellt sie mit frischem bedeckt an einen mäßig warmen Ort. Nach 24 Stunden kocht man sie mit Rindsuppe weich.

Petersilienblätter sowie Thymian, Majoran und dgl. trocknet man im Sommer auf Tüchern, mit Papier bedeckt, im Sonnenschein, hackt sie dann fein, füllt sie mit Salz bestreut in Gläser und hebt sie gut verbunden auf. Im Winter verwendet man sie wie frische.

Abfälle von Spargel und Champignons kann man getrocknet in Säckchen aufbewahren und zur Verbesserung von Saucen mit Suppe auskochen.

Gemüse und Wurzeln aufzubewahren.

Um Spargel einige Tage ohne Nachtheil aufzubewahren, muß man ihn in feuchte Tücher einschlagen und an einem kühlen Orte in Sand aufstellen. Grüne Erbsen einige Tage zu erhalten, läßt man sie in den Schoten. Karfiol hängt man verkehrt an einer Schnur an einem kühlen Orte auf. Zwiebel, Knoblauch, Schalotten, in der Luft gut getrocknet, flicht man zu Kränzen und hängt diese an einem trockenen, kühlen, aber frostfreien Orte, im Keller oder dgl. auf.

Speisekürbisse für den Spätherbst und Winter zu erhalten gibt man reif abgenommene Riesen-, Melonen- oder Spargelkürbisse in den Keller, nachdem man die Stengel knapp weggeschnitten und Pech oder Siegellack darauf gegeben hat, um die Luft abzuschließen. Sie sind dann um so besser, wenn sich ihre Feuchtigkeit etwas eingetrocknet hat

Petersilie, von der man im Winter Kraut braucht, setzt man in Kistchen mit Erde ein, begießt sie öfters und gibt ihr Luft, Licht und Sonne. Rüben verschiedener Gattung, welche zum Verbrauche bestimmt sind, schneidet man die Herzblätter mit einem Scheibchen von der Wurzel aus, damit sie nicht treiben, gibt sie in Kisten oder Fässer und bedeckt sie mit Steinkohlenasche oder trockenem Sande, auf welche Weise sich auch Trüffeln lange erhalten lassen. Auch Erdäpfel erhalten sich gut mit, Steinkohlenasche, auf welche Art sie nicht so leicht austreiben.

Anhang.

Ueber das Tafeldecken und Serviren.

Wenn für eine Mittagstafel (Diner) der Tisch mit einem Tafeltuche bedeckt ist, stellt man die nöthige Anzahl Teller auf, daß jeder wenigstens 60 Centimeter weit vom andern entfernt ist und legt rechts davon die Eßbestecke auf die Eßzeugrasteln (von Glas oder Silber), dann eine Semmel, ein Salzstangel oder anderes Gebäck, nebst der Serviette auf den Teller und stellt ein Glas für Wasser und so viele kleinere für Wein, als Gattungen servirt werden, hinter die Teller und Flaschen mit Wasser und Tischwein rechts davon und vertheilt auch bei einfachem Mahle Wasserflaschen, so wie Salz- und Pfefferbehältnisse in genügender Zahl, damit jede Person am Tische sie bequem erreichen könne. Wenn Essig und Oel oder gestoßener Zucker zu den Speisen benöthigt werden kann, so stellt man dies ebenfalls auf. Das Gebäck wird herumgereicht, so oft Jemand etwas braucht. Was von Früchten und Backwerk (Dessert) servirt wird, stellt man ebenfalls gleich auf und in die Mitte der Tafel ein größeres verziertes Backwerk oder eine Vase mit Blumen. Auch bei gewöhnlichen Familien-Mahlzeiten (wobei man die Schüssel auf den Tisch stellt), ist der Gebrauch, einen Blumenstrauß aufzustellen, ein erfreulicher, sowie überhaupt das Speisezimmer möglich freundlich ausgeschmückt sein soll. Wichtig für die Behaglichkeit der Gäste ist auch eine mäßige Temperatur des Speisezimmers, gegen welche Rücksicht sehr oft gefehlt wird. Wenn die Teller gewechselt werden, so müssen diese für warme Gerichte in kühler Jahreszeit immer vorher in der Küche (im Wärmkasten) oder auf einem Ofen etwas erwärmt sein, jedoch nie so viel, daß die Berührung derselben unangenehm ist, was man auch bei den Schüsseln zu beobachten hat. Läßt Jemand sein Besteck auf dem Teller liegen, so nimmt man es mit diesem weg, taucht die Klinge in das in einem Kessel auf der Credenz befindliche warme Wasser, wischt sie ab und gibt es auf einem frischen Teller wieder hin, wenn man nicht ohnedem für alle frische Bestecke gibt, in welchem Falle man beim Aufdecken die Gabel links, das Messer rechts vom Teller legt.

Sobald eine Person mit einer Speise fertig ist, soll nacheinander auf diese Weise gewechselt werden, indem es dadurch schneller von Statten

geht und für 10—12 Personen eine bedienende Person ausreichen kann, besonders wenn eine andere die Speisen bringt und das gebrauchte Geschirr fortnimmt.

Sobald eine Speise verzehrt ist und die Teller gewechselt sind, soll die nächste Schüssel herumgereicht werden. Zur guten Bedienung gehört sowohl, daß Alles rechtzeitig aufeinander folgt, als daß alles Nöthige zur Hand vorgerichtet ist, was auch für die einfache Familientafel gilt. Die Frau des Hauses oder die ihre Stelle vertretende Person muß mit den Augen regieren, sowohl Alles bemerken, was fehlt oder geschehen soll, als auch das Bemerkte nur durch Blicke der bedienenden Person mitzutheilen wissen, daher diese vorher gut unterrichtet werden soll, damit sie das Angedeutete auch verstehen und ohne Aengstlichkeit ihren Dienst thun könne, da Alles mit Sicherheit und geräuschlos geschehen soll. Es ist daher gut, auch bei dem einfachen Tische auf ordentliche Bedienung zu sehen; es möge diese von den Töchtern des Hauses selbst oder einer einfachen Magd oder einem eigentlichen Bedienten geleistet werden, wodurch dann die Hausfrauen bei besonderen Gelegenheiten der Besorgniß enthoben sein können, ob auch Alles nach Wunsch von Statten gehen werde.

Die Schüsseln werden auf der flachen Hand mit einer zusammengelegten dicken Serviette darunter herumgetragen und stets auf die linke Hand genommen und den Gästen auf der linken Seite gereicht, wobei die bedienende Person ihre Aufmerksamkeit nur auf die Schüssel richten muß, damit sie gerade gehalten und Niemand mit Sauce oder dgl. beschmutzt werde. Bei größeren Mahlzeiten wird die Suppe mit den tiefen Tellern auf einen Nebentisch (die Credenz) gesetzt und auf die Teller gefaßt herumgegeben.

Wenn kalte und warme Assietten (Hors d' oeuvres) servirt werden, so kommen die kalten zuerst, für welche man, wenn sie aus kleinen Gerichten bestehen, Dessertteller und kleine Bestecke gibt. Bei einem ganzen Fische gibt man einen Löffel oder ein Fischmesser in die Schüssel; wenn er in Stücken ist, nur eine Gabel, zu zerlegtem Fleische mit Garnirung oder Sauce gibt man Löffel und Gabel. Zu dem in einer tieferen oder Glasschüssel abgemachten Salate Löffel und Gabel von Holz oder Horn, zum Compote einen Silberlöffel und dazu kleine Teller und Löffel, bei Mehlspeisen und dgl., auch für einfachen Familientisch, gewechselte Gabeln oder bei flüssigen u. s. w. kleine Löffeln. Unter eine geschnittene Torte wird zum Herausnehmen eine Kuchelschaufel oder ein Messer gesteckt. Bevor man das Dessert servirt, werden alle überflüssigen Gegenstände, z. B.

Salzfässer, Pfeffer u. s. w., so wie Brotreste vom Tische entfernt, dann mit einer krummen Bürste Brosamen (Brösel) auf eine Schüssel oder zierliche Schaufel gekehrt, darauf die Dessertteller hingestellt und kleine Messer und nach Erforderniß Kaffeelöffel gelegt.

Wenn nach dem Dessert Mundschalen mit lauem Wasser gereicht werden, in welche man gewöhnlich zum Reinigen der Finger Citronenspalten gibt, so muß man sie gleich nach dem Gebrauche entfernen. Den schwarzen Kaffee servirt man in kleinen Schalen, in einem anderen Zimmer oder auf demselben Tische, wobei man jedoch wieder alles Gebrauchte entfernt. Man bringt dazu frisches Wasser und reine Gläser.

Bei einem Gabelfrühstück (déjeûner à la fourchette) oder bei einem Abendessen (souper), wenn warme Speisen gegessen werden, deckt man den Tisch wie beim Hauptmahle und servirt ebenso. Bei kleinen Spielgesellschaften setzt man kleine Tische mit den Tellern und Bestecken hin oder reicht diese den Spielenden in einer Pause und wartet mit den Speisen auf.

Für Thee deckt man den Tisch mit einem weißen oder färbigen Kaffeetuche (doch sind erstere eleganter) oder auch bei Marmortischplatten gar nicht, gibt rechts von den Desserttellern oder auf diese die kleinen Bestecke und Theeservietten und ein Glas zum Wasser dazu und vertheilt genügend Wasser- und Rumflaschen, Zuckervasen, Kannen mit geschaumtem Obers und Salzfässer, damit man alles Nöthige bequem erreichen kann. Dann stellt man was zum Thee gegeben wird, auf den Tisch. Das süße Theegebäck, mehrere Gattungen von verschiedenen Teigen, oder nur Zwieback, kleine Kipfeln und eine Gattung Krapfeln legt man zusammen auf Tassen über eine Theeserviette oder mehrfaches Papier, welches am Rande fransenartig eingeschnitten ist, das gesalzene Gebäck legt man abgesondert auf. Süße oder Sardellenbutter oder beide Gattungen zierlich geformt, kann man mit halbirten Sardellen, mit Sardinen, mit kleinen weißen und rothen Rettigen zu Blumen eingeschnitten, oder zu Butterblumen (Seite 156) und Petersilie garniren, oder sie als Ananas formirt, über ein Weinblatt auf einen Teller geben, oder süße Butter in einer Butterschale eindrücken. Canapees, Sandwichs oder einfache Butterschnitten legt man nebst Schinken auf die zierlichen Porzellangeschirre mit Abtheilungen und Henkel zum Angreifen, Fleisch, welches geziert wird, jedoch auf Schüsseln, wo man es schöner auflegen kann. Erdäpfel oder Kastanien gibt man geschält zwischen einer Serviette auf die Schüssel. Den Thee gibt man in den Schalen recht heiß an jeden Platz links vom Teller,

zuckert ihn beim Einschenken nicht genügend, damit sich jedes nach Geschmack nachnehmen kann, so wie sich auch Alle selbst mit Rum und Oberschaum bedienen.

Wenn man nach dem Thee Früchte, feines Backwerk, Gesulztes oder Gefrorenes gibt, so nimmt man alles früher Aufgestellte weg.

Wenn man warme Speisen nebst Wein Abends (bei Spiel oder dgl.) servirt, wird der Thee nur mit einem Backwerke später gegeben, in welchem Falle man ebenfalls alles bei den Speisen Gebrauchte entfernt und dann das zum Thee Nöthigste aufstellt oder herumreicht.

Bei größeren Gesellschaften oder einem Balle, wo die Speisen meistens kalt nur auf einem Credenztische (Buffet) aufgestellt werden, bedeckt man diesen mit einem Tafeltuche und stellt die Schüsseln in einer dem Auge gefälligen Eintheilung mit den Farben wechselnd auf und gibt, wo es nöthig ist, Löffel oder Gabeln dazu. Große und kleine Bestecke, große und kleine Teller, Gläser und Getränke gibt man auf Nebentische, womit sich dann die Gäste nach Gefallen bedienen. Oder man reicht ihnen dann die Teller und trägt die Schüsseln herum. Nach jedem Gerichte wird das benützte Geschirr entfernt und stets darauf gesehen, daß Gebäck und Getränk, wenn es nöthig ist, wieder ersetzt werde.

Ueber das Tranchiren und Anrichten.

Bei Rindfleisch, Lungenbraten, wie überhaupt größeren Fleischstücken ist vorzüglich zu beobachten, daß man den Faden des Fleisches abschneidet und die Stücke oder Scheiben von ziemlich gleicher Größe und Dicke macht, daher man gedünstetes oder gebratenes Fleisch im rohen Zustande, gesottenes jedoch nach dem Kochen gleichmäßig zustutzt. Da öfters bei einem Fleischstücke die Richtung des Fadens sich ändert, so schneidet man das Stück an solchen Stellen auseinander, um Alles über den Faden abschneiden zu können. Wenn das Fleisch sehr weich ist, muß man es stark schräg abschneiden, damit es nicht zu leicht zerfällt. Wenn Scheiben zu groß ausfallen würden, schneidet man das Fleisch keilförmig, d. i. auf einer Seite dünn zulaufend, herab. Vom Brustkerne schneidet man den Fettdeckel weg und das Fleisch mit Knorpeln und Fett zu Scheiben; man legt das Fleisch in der Schüssel entweder wie ganz hin oder so auseinander geschoben, daß immer etwas von der Schnittfläche vorsteht, oder als zwei schiefe Reihen nebeneinander, letzteres besonders, wenn man zweierlei Fleisch servirt. Es wird dann zwischen den Reihen und außen herum garnirt, indem man von den angegebenen Garnirungen eine oder mehrere so herumgibt, daß weder das Fleisch noch der Rand

der Schüssel davon bedeckt ist. Man gibt sie häufchenweise, wenn mehrere Gattungen sind, mit den Farben wechselnd oder nur eine Einfassung von einer Gattung.

Bei ganzem Rücken von Hirsch, Reh, Schöpsen u. dgl. schneidet man die Fleischtheile auf beiden Seiten vom Gerippe und diese Filets gegen den Schluß zu etwas spitz zusammenlaufend, dann nach dieser Richtung fort in Querscheiben. Vom Gerippe hackt man nun die Rippen gleichmäßig ab und das aufstehende Halsstück weg, damit nur der gerade Rücken bleibt, auf welchen man nun das wieder zusammengeschobene Fleisch wie ganz hinlegt und die Sauce in einer Schale dazu gibt. Man kann aber auch das Gerippe ganz weglassen und das Fleisch, mit etwas Sauce begossen, zierlich in die Schüssel legen. Wenn man Wildpret kalt aufschneidet, werden die Schnitzchen dünner gemacht, ohne das Gerippe aufgelegt und garnirt oder geziert (wie Seite 289).

Hasenrücken wird vor dem Braten bei den Wirbelknochen in zweifingerbreiter Entfernung mit Stemmeisen und Hammer durchstoßen und an diesen Stellen nach dem Braten abgeschnitten. Die Schenkelrohrbeine stemmt man ebenfalls zweimal ab, löst sie gebraten bei den Gliedern vom Rücken und dem untern Fußgelenke und schneidet sie in 3 Stücke. Dann legt man das Ganze zusammengeschoben auf die Schüssel und gibt etwas Sauce darüber. Für Gäste schickt es sich jedoch besser, wenn man den gespickten Rücken ohne Einstemmen bratet, dann das Fleisch an beiden Seiten vom Gerippe löst und zu gleichen Stücken geschnitten wieder darauf legt oder ohne den Knochen servirt.

Gespaltenen Rücken von Kalb, Schwein u. s. w. schneidet man meist in so viele Stücke, als Rippen sind (oder zwischen zweien ein Stückchen Fleisch heraus) und legt sie mit den Beinen gegen unten in die Schüssel. Wenn man die Rückenknochen nicht ablöst, hackt man sie vor dem Braten zwischen den Rippen ein, damit man sie bei jedem Stücke rennen kann. Um jedoch die Beinsplitter zu vermeiden, kann man sie statt dem Anhacken mit einer feinen scharfen Säge durchsägen. Will man jedoch das Abnagen der Beine vermeiden, so löst man das Fleisch ab, schneidet es zu schrägen Scheiben und gibt es wieder auf das Gerippe.

Nierenbraten wird wie der Rücken geschnitten und die in Scheiben geschnittene Niere auf einem Teller mit etwas Bratensauce übergossen recht heiß herumgereicht.

Kalbsbrust. Sie wird auf den Tranchirbrette umgewendet und der Länge nach zwischen den Rippen und Knorpeln auseinander geschnitten. Das Knorpelstück schneidet man nun etwas schief zu Scheiben,

das andere nach den Rippen in Stücke, ohne dabei die Fülle auszudrücken und zwischen 2 Rippen 1 Stück heraus, damit sie nicht zu groß werden.

Von Kalbsschlegel (Keule) läßt man meistens die einzelnen Fleischstücke, welche durch Häutchen abgesondert erscheinen, heraus, zerschneidet sie so, daß bei jedem der Faden abgeschnitten wird, legt sie zusammengeschoben wieder an ihre vorige Stelle und wickelt um das vorragende Stelzbein eine Papiermanchette. Wenn man für die Tafel nicht des ganzen Fleisches bedarf, schneidet man nur die größte Nuß, welche das zarteste Fleisch hat, auf. Zerschneidet man aber das Ganze, so kann man auch den Knochen entfernen. Von kleineren Schlegeln mit zartem Fleische schneidet man dieses zu beiden Seiten vom Beine, dann über quer zu Scheiben.

Schinken. Nachdem der gekochte Schinken vollkommen erkaltet ist, löst man die Schwarte ab, hält ihn beim Beine und schneidet längs des Knochens an beiden Seiten das Fleisch herab und die zwei Stücke dann über quer, so fein wie möglich in Schnitten, wobei man das sehr scharfe Tranchirmesser nicht hin- und wiederschieben, sondern nur niederdrücken und anziehen soll. Das nach oben und unten längs des Knochens befindliche Fleisch schneidet man in Schnitten herab, wenn dabei auch der Faden nicht abgeschnitten wird, legt diesen zu Boden in die Schüssel und die schöneren in Reihen darauf und ziert ihn wie Seite 243.

Geflügel. Krammetsvögel oder dgl. kleine Stücke werden nur nach der Länge halbirt, Tauben in 4 Theile geschnitten. Junge Hühner faßt man mit der Gabel an der Brust, schneidet die Biegel ab, dann die Flügel mit dem Brustfleische davon und trennt vom Rücken das fleischlose Halsstück[1]). Man gibt die Rippenstücke in die Mitte der Schüssel und Flügel und die Biegel herum. Von Schnepfen, Rebhühnern u. s. w. schneidet man die Biegel und Flügel ab und theilt das Uebrige in einige Stücke, wobei man das Brustbein mit durchschneidet. Bei Enten, Fasanen und dgl. löst man die Biegel mit einem Schnitte von oben und einem von unten ab und schneidet sie beim Gliede entzwei, dann nimmt man die Flügel sehr klein herab, damit so viel Fleisch als möglich beim Bruststück bleibt, dreht die Gabelbeine aus und schneidet nun das Bruststück mit einem Schnitte seitwärts vom Rücken. Dieser wird

[1]) Um Gelenke und Gerippe schön und leicht durchzuschneiden, ist eine Tranchircheere, wie sie in Frankreich und England üblich sind, sehr bequem. In Graz zu bekommen bei Sobel.

mit einem Querschnitte vom Halsgerippe getrennt und nach der Länge gespalten. Das Brustfleisch schneidet man nach der Länge mit sehr scharfem Messer in mehrere dünne Schnitten und trachtet, daß an jeder derselben etwas von der Haut bleibt. Meistens wird das Geflügel auf der Schüssel ziemlich ganz zusammengelegt und das Bruststück mit dem zusammengeschobenen Fleische oben darauf. Beim Fasan, Haselhuhn, Schnee- und Birkhuhn legt man die gefiederten Köpfe dazu.

Von Indian und Gänsen schneidet man das Brustfleisch vom Gerippe, dann etwas schief in Schnitten, auch das Schenkelfleisch zu Stückchen und bedeckt mit dem weißen Fleische das übrige bergartig in der Schüssel Aufgelegte. Wenn Geflügel kalt servirt wird, so legt man es ebenso auf, bei größeren Stücken mit den dünnen Schnitten von Brustfleische bedeckt, bei Indian kann man mit dem dunklen Schenkelfleische und dem weißen Brustfleische abwechseln. Oder man löst die größeren Fleischstücke vom Gerippe, schneidet sie zu schönen Stücken und legt sie, zierlich mit Aspik garnirt auf. Die fleischloseren Theile kann man auf andere Weise verwenden. Man garnirt es mit Aspik, Kugeln von gesulzter Fricassée (Seite 118), Würfeln von gesulzter Leber- oder Wildpret-Farce (Seite 282) u. s. w.

Kalbskopf. Am Scheitel schneidet man die Haut kreuzweise auf, um die Schädelknochen zu spalten, worauf man das Hirn mit einem Löffel auf einen Teller gibt, mit Salz und Pfeffer bestreut und herumreicht. Dann schneidet man die Ohren weg und die übrigen Haut- und Fleischtheile zu schönen Stücken herab, gibt sie in die Schüssel und in die Mitte davon die Ohren und die in einige Stücke geschnittene Zunge.

Wildschweinkopf wird vom Halsschnitte angefangen in Scheiben, dann weiter am Kopfe in dünne Schnitten tranchirt und warm servirt oder ungeschnitten kalt auf die Schüssel gegeben, mit Aspik oder der eigenen Sulze geziert, dann ebenso geschnitten.

Spanferkel. Bei dem Einschnitte vom Halse, welchen man nach dem Braten macht, um den Dampf herauszulassen, fährt man fort, um den Kopf herabzuschneiden. Von diesem werden die Kinnladen und die Ohren mit so viel Haut, als man mit dem Messer erreicht, herabgeschnitten, dann spaltet man den Schädel, gibt das Hirn mit Salz und Pfeffer bestreut zu den Kopfstücken auf den Teller, was man vorsetzt, während man schnell weiter tranchirt. Nun macht man in der Richtung von einem Ohre gegen den Schweif einen langen Schnitt, löst die Schultern

und Schenkel ab und macht es auf der andern Seite ebenso, worauf man den Rücken auf 3 fingerbreite Stücke abschneidet und Schultern und Schenkel beim Gliede trent.

Die schmalzgebackenen Speisen, ausgenommen Fleisch (ob Assietten oder Mehlspeisen) legt man in der Schüssel meistens auf eine Serviette [1]). Kuchen, Pasteten, Torten setzt man mit dem in weißes Papier gehüllten Tortenbleche über eine solche. In der Schüssel gebackene Mehlspeisen stellt man auf eine mit einer Serviette belegte flache Schüssel. In Dunst gesottene Mehlspeisen mit Ueberguß gibt man in eine Schüssel mit aufgebogenem Rande und was zu viel an Saft, Crême oder dgl. ist, in eine Sauceschale dazu. Kalte Puddings, Gesulztes [2]) u. s. w, stürzt mun auf flache Schüsseln Compote, Obstsulzen, Gefrorenes gibt man in Glasschüsseln mit aufgebogenem Rande. Backwerk statt Mehlspeise wird auf einer flachen Schüssel oder einem Teller aufgelegt, das Dessert: feines Backwerk, verzuckerte Mandeln, glasirte Früchte, gedrücktes und candirtes Obst, Früchtenkäse, Persikaden u. dgl. legt man auf Tafelaufsätze oder über Papier mit eingeschnittenem Rande auf Teller. Honig für Dessert oder Jause gibt man als Fladenstücke in eine Glasschale und einen Glassturz darüber, ausgeflossenen Honig in einem Glas- oder Porzellangefäße (Butterschale) zugedeckt und dazu nebst Schnitten von Kornbrot. Nüsse oder Butter auf anderen Tellern. Käse, der bei Herrentafeln selten fehlt, setzt man meist im ganzen Stücke oder geschnitten unter einem Glassturz auf die Tafel oder reicht ihn zu länglichen Stücken geschnitten herum.

---

[1]) Man legt die vier Ecken der Serviette in der Mitte zusammen und wenn die Schüssel nicht sehr groß ist, noch einmal, denn dreht man sie um, indem man sie mit einer Hand unten mit der andern oben anfaßt und sie auf eine flache Schüssel gibt. Nun legt man die vier Spitzen gegen oben in der Mitte zusammen und steckt die noch über die Schüssel hinausragenden Ecken gegen unten gebrochen ein, wodurch es achteckig wird. So läßt man es, wenn man eine schmalzgebackene Speise darauf oder Kastanien oder Erdäpfel, zwischen die Serviette geben will. Gibt man eine Pastete oder dgl. darauf, so biegt man die Spitzen von der Mitte gegen den Rand zurück. Wenn man auf einer langen Schüssel z. B. Selchwürstchen zwischen eine Serviette geben will, so schlägt man die beiden Endelseiten gegen die Mitte zusammen, kehrt sie um und legt wieder die langen Seiten in die Mitte, biegt dann die Serviette an beiden Seiten nach der Länge der Schüssel gegen unten ein und steckt nun die Ecken ebenfalls gegen unten ein, wodurch es sich der ovalen Schüssel anpaßt.

[2]) Den um eine gestürzte Sulze vorstehenden Boden der Schüssel bedeckt man mit gehackter gleicher Sulze und läßt dazu auch bei süßen Sulzen einen Theil besonders stocken, um sie zu verwenden.

Früchte aufzulegen.

Das Obst wird über Weinlaub auf Desserttellern, Körbchen u. s. w. aufgerichtet. Aepfel, Birnen u. dgl. werden vorher mit einem Tuche abgewischt, von Weintrauben mangelhafte Stellen ausgeschnitten, Pflaumen (Zwetschken) jedoch so wenig wie möglich berührt, damit sie den Reif, das Zeichen der Frische, nicht verlieren. Nüsse schlägt man so auf, daß die ganze Schale aufgesprungen ist, oder man löst den Kern vorsichtig heraus, daß er ganz bleibt, wobei man auch das feine gelbe Häutchen von demselben abschält. Beim Auflegen dreht man die schönste Seite der Früchte gegen außen, wechselt mit Farben und Formen ab und gibt kleine Weinblätter dazwischen. Kirschen und Weichseln kann man am leichtesten bergartig aufrichten, ohne daß man einen Stiel sieht, wenn man sie in einen Trichter einlegt und dabei alle Stiele gegen die Mitte kehrt, zuerst gibt man jedoch ein Weinblatt in denselben, damit keine Kirsche zu tief einsinke. Ist der Trichter dann vollgelegt und zwar mit den schönsten Früchten am Rande, deckt man Weinlaub und einen Teller darüber, stürzt es zusammen um, hebt dann den Trichter vorsichtig ab und nimmt das Blatt weg. Auch ohne Trichter kann man sie in dieser Art auflegen, indem man den Stengel immer zwischen den unteren Reihen Kirschen hineinsteckt, wobei man auch Kirschen von verschiedener Farbe zierlich einlegen kann. Beeren häuft man über Weinlaub auf und servirt gestoßenen Zucker dazu, Melonen schneidet man zu Spalten und legt diese über Weinblätter in einer Schüssel auf oder man schneidet sie unten flach ab, daß sie gerade stehen und schneidet jede zweite Spalte so heraus, daß die übrigen oben und unten noch zusammenhalten, worauf man die Kerne herausputzt und die Melone über Weinlaub auf die Schüssel stellt, dann die herausgeschnittenen Spalten an ihrer vorigen Stelle einsteckt, jedoch mit der Rinde abwärts niederlegt. Gestoßener Zucker wird mit herumgereicht. Dieser wird in einem dazu geeigneten Gefäße dazu gegeben oder auf eine Untertasse gehäuft, gleichgestrichen, mit einem Kaffeelöffel oder dgl. zierlich eingedrückt und mit einem solchen aufgestellt. Ananas schneidet man zu Scheiben, setzt sie wieder wie ganz zusammen und über Weinlaub auf einen Teller und servirt Zucker dazu, oder man kann sie geschält zu Spalten geschnitten auflegen und mit Zucker bestreuen. Pomeranzen als Dessert, legt man für sich allein auf oder gibt sie auch bei Jausen geschält, in Spalten getheilt, in Zucker gedreht auf Teller oder eine Glasschüssel und in beiden Fällen gestoßenen Zucker dazu. Kastanien (Maroni) werden sowohl gesotten (Seite 41) als gebraten, heiß in eine Schüssel mit Deckel gegeben.

Südfrüchte (Datteln, Feigen, Malagatrauben, Sultan-, Damascener und Syrische Rosinen, Krachmandel, türkische Haselnüsse u. s. w.) werden über ausgeschnitztes Papier gelegt.

Weichseln, Ribiseln u. dgl. kann man mit Zucker überziehen, indem man recht trockene Früchte in gesponnenen Zucker oder in leichten Eierschnee taucht, dann in gestoßenem Zucker dreht und auf Sieben in der Sonne oder an einem warmen Orte trocknen läßt.

Gefrorenes Obst (Seite 553) stürzt man auf eine Schüssel und läßt es bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte stehen.

Ueber das Serviren der Getränke.

Wenn nebst Tischwein (weiß und roth), welcher während des ganzen Essens (meist in geschliffenen Flaschen) aufgestellt bleibt, besserer Wein servirt wird, so gibt man diesen zum Dessert. Bei sehr eleganten Herrentafeln wird schon bei den Assietten ein besserer Wein gegeben. (Madeira, Sherri, Bordeaux u. s. w.), bei den Fleischspeisen Rheinwein, beim Braten Champagner, welcher bis dahin in Eiswasser eingefrischt bleibt. Andere weiße Weine stellt man bis zum Gebrauche in kaltes Wasser, rother Wein darf jedoch nie kalt gestellt werden, sondern wird im Gegentheile früher in das Zimmer getragen oder man taucht sogar frisch aus dem Keller gebrachten einen Augenblick in warmes Wasser. Beim Backwerke wird süßer Wein (Ausbruch, z. B. Tokayer, Muscat-Lünel u. s. w.) gegeben. Bei einfacheren Tafeln und nach den verschiedenen Abstufungen der für solche aufzuwendenden Kosten werden einheimische Weinsorten gewählt. Bei großen Tafeln ist es auch üblich, nach dem Rindfleisch gefrornen Punsch in Gläsern (ponche à la romaine) zu serviren und nach dem schwarzen Kaffee oft noch einen Liqueur, als: Curaçao, Maraschino, Anisette u. dgl. in kleinen Kelchgläsern herumzureichen.

Bier wird sowohl bei Tafeln vor dem Rindfleische in Gläsern herumgereicht, als beim Gabelfrühstücke und bei warmen Fleischspeisen Abends, auch vor oder nach Thee servirt.

Die Speise-Ordnung und Wahl.

Nicht ohne Grund sind die Hausfrauen, selbst im Besitze reichlicher Verzeichnisse von Speisen, über die Wahl derselben oft in Verlegenheit, besonders wenn es sich um eine größere Mahlzeit (eine eigentliche Tafel) handelt, da so viele Rücksichten zu beobachten sind. Vor allem ist zu vermeiden, daß Gleichartiges aufeinander folge, daher z. B. eine Fleischgattung nur durch die Bereitung ganz verändert ein zweites Mal vor-

kommen darf. Auch beim täglichen Mahle soll man sorgen, daß nicht einmal lauter schwere, ein anderes Mal nur leichte Speisen an die Reihe kommen, so wie auch oft Berücksichtigung der Gesundheitszustände der Theilnehmenden auf die Wahl Einfluß nimmt. Eine erfahrene Hausfrau berechnet auch die Zeit und Hilfsmittel, welche die Bereitung erfordert und trachtet, daß nicht zu viele mühsame Arbeiten zusammenkommen u. dgl. m.

Für größere Mittagstafeln, bei welchen mehr Speisen als gewöhnlich gegeben werden, muß man nur leichte Suppen wählen, vorzüglich braune, klare, mit feinen Nudeln, gebackene Erbsen u. dgl., Kräutersuppe mit Consommée, oder gestoßene Fleischsuppe u. s. w. Die nach der Suppe gegebenen Assietten (hors d' oeuvres) sollen auch nur zarte Gerichte sein und davon nur ein paar Stücke für jede Person gerechnet werden. Bei zweierlei Assietten gibt man eine kalte und eine warme, bei mehreren wählt man eine mit Aspik oder wenigstens kalt, eine von Fisch, die dritte aus den gebackenen Mehlspeisen u. dgl. Wenn man nebst gesottenem Fleische Beefsteaks oder ein gedünstetes Fleisch gibt, so muß man zu jedem passende Garnirung wählen. Bei gesottenem Fleische nimmt man nebst gewöhnlichen Gemüsen auch faschirte, zu Stücken geschnitten und andere Speisen von Erdäpfeln u. s. w. auch Zungenstückchen, kleine Würstchen u. dgl., was man sonst auch als Belege von Gemüsen gegeben hat. Nebst den Garnirungen wird eine warme und eine kalte Sauce servirt; bei gedünstetem Fleische die eigene oder eine dazu passende, bei gebratenem Senf, Gurken u. dgl. Bei großen Tafeln kommt nach dem Rindfleische eine ragoutartige Speise oder Coteletten mit Püree oder Salmi mit Brustschnitzchen oder Eingemachtes. Dann ein feines Gemüse ohne Belege oder mit kleiner Garnirung oder farcirtes oder gebackenes Gemüse. Die Mehlspeise, wenn eine gegeben wird, kommt nach Braten, Salat und Compot. Dann etwas Gesulztes oder Geschaumtes oder Gefrorenes, oder gefrorne Crême, Backwerk und Früchte.

Für ein elegantes Nachtmal (Souper), welches nur gegeben werden kann (wenn nicht spät dinirt wird), da in diesem Falle nur noch Thee folgt, sollen leicht verdauliche Speisen gewählt werden. Suppe in Theeschalen, kleine Gerichte aus den Assietten, Ragout oder leichtes Eingemachtes, dann ein Braten mit Salat, Compot und leichtes Backwerk, worauf man warme oder kalte Crême, oder Geschaumtes mit Hohlhippen, oder Gefrorenes folgen kann, oder für Herren nur Käse.

Zu Gabelfrühstück, welches bei sehr spätem Diner genommen wird, eignen sich nur kleine Speisen, die man als Assietten gibt, dann Beefsteaks oder Coteletten oder etwas Gebackenes, zartes, schnell bereitetes

Gemüse u. dgl., jedoch nie gesottenes Rindfleisch oder große Braten. Zuletzt kann man leichtes Backwerk und eingemachte Früchte oder Compote geben. Von Weinsorten sollen wenige aber gute servirt werden.

Zu spätem Frühstücke[1]) servirt man Kaffee, Chocolade oder Thee oder alle diese Getränke zur Auswahl und bei Thee alles was dazu gehört, dann kann bei besonderer Gelegenheit eine Torte und Ausbruch oder anderer guter Wein, sowie Obersschaum mit Hohlhippen, oder eine kalte Charlotte oder Obstsulze, oder Gefrorenes und kleines Backwerk gegeben werden. Wenn man spät Thee statt Gabelfrühstück gibt, kann man zu diesem auch warme Fleischspeisen serviren.

Für Jausen gilt dasselbe wie bei Frühstück, so wie man auch einfacher bei ähnlichen Gelegenheiten eine gezierte Torte und einen guten Wein geben kann. Im Sommer ist auch Eis-Kaffee statt Thee beliebt.

Was die Speisewahl in einfachen Haushaltungen bei gewöhnlichen Verhältnissen[2]) anbelangt, so ist die übliche gemischte Zusammensetzung aus Fleisch, Gemüsen, Brot, Hülsenfrüchten, Mehlspeisen um so zweckentsprechender, je mehr durch Wechsel der Speisen und Nahrungsmitteln dem Körper die nöthigen Bestandtheile zugeführt werden, was sich bei einem aus vielen Speisen zusammengestellten Mahle von selbst ergibt. Der Ekel, welchen wir bei häufiger Wiederkehr desselben Gerichtes empfinden, entspringt nicht einem verwöhnten Gaumen, sondern ist eine warnende Stimme des unbefriedigten Organismus. Der Gebrauch, das Fleisch zu sieden, ist aus vielfachen Gründen eben bei einfacher Hausmannskost nicht zuträglich, da es auf diese Weise weder so nahrhaft, noch so leicht verdaulich ist, als frisch gebraten oder gedünstet, wenn auch durch den Genuß der Suppe das dem Fleische Entzogene nicht verloren geht. Die aus Gewohnheit für unenntbehrlich gehaltene Rindsuppe kann wenigstens zur Abwechslung durch solche von Hülsenfrüchten u. s. w. mit den Fleischabfällen bereitete oder Wurzelsuppe mit Fleischextract u. dgl. gesetzt werden, welche sich in reichlicher Auswahl in diesem Buche vorfinden. Da die Wahl der Nahrung besonders für die Jugend vom größten Einflusse auf die Entwicklung körperlicher und geistiger Kraft ist, so muß das Bestreben der Hausfrauen dahin gerichtet sein, die geeignetsten Bestandtheile zu verwenden, da auch die Billigkeit derselben nicht nach dem Preise, sondern nach der Nahrhaftigkeit zu beurtheilen ist. So z. B. ist ein Pfund

---

[1]) Auch nach einer Hochzeit, Taufe u. dgl.

[2]) Zur Speisewahl für kränkliche Hausgenossen ist Dr. Josef Wiels Diätetisches Kochbuch und sein Tisch, für Magen-, Fieber- und Lungenkranke zu empfehlen.

Fleisch so nahrhaft, als drei Pfund Brot und Hülsenfrüchte bilden trotz des höheren Preises billigere Nahrung als Erdäpfel.[1])

Da Milch in ihrer Mischung der Zusammensetzung des menschlichen Körpers am nächsten kommt, so ist sie nicht nur die geeignetste Nahrung für Kinder, sondern auch ein vorzügliches Getränk bei Abmagerung, sowie durch große Erschöpfung durch Krankheit oder körperliche Anstrengung, um Kräfte und Körpermasse schnell wieder zu ersetzen. Ist Milch für Jemanden zu schwer verdaulich, so mischt man sie mit Wasser und etwas Zucker, doch in keinem Falle soll sie abgerahmt werden, da die Fetttheile den Käsestoff leichter verdaulich machen. Im Sommer ist saure Milch besonders nützlich, statt welcher man im Winter als Fause für die Jugend Topfen (Quark), mit Milch und Zucker oder Salz und Kümmel gemischt, auf Butterbrot streichen kann, was alle Bestandtheile von Fleischnahrung ersetzt.

Eier sind mit Zuckerwasser, Milch oder Suppe abgesprudelt ebenfalls sehr nahrhaft und leicht verdaulich und auf solche Weise auch für Kinder als Ersatz für Milch ausnahmsweise sehr zuträglich, weich gekocht und als weiches Eingerührtes ebenfalls leicht verdaulich.

Für Erwachsene ist die wichtigste Nahrung Fleisch und Brot, doch zu ersterem muß man nebst Brot, Gemüse, Erdäpfel, Reis u. dgl., zu Brot Fett und Wasser genießen. Diejenigen, welche wenig Brot essen, sind meistens blaß, blutarm und häufig magenleidend.

Hülsenfrüchte sollen besonders bei wenig Fleischnahrung häufiger genossen werden, da sie von aller Pflanzenkost jener am nächsten kommen. Doch sind sie passirt (als Püree und Suppen) zuträglicher, denn sie müssen mit Fett, Brot und viel Wasser genossen werden.

Kastanien, Nüsse, Mandeln schließen sich den Hülsenfrüchten an und sind wie diese reich an Eiweißstoff.

Reis und Kukurutz benöthigen Fleisch oder Käse oder Milch als Beigabe, da sie nur Fett erzeugend sind.

Die Kartoffeln, als fast alleinige Nahrung von schädlichem Einflusse, sind ungeachtet ihrer ungünstigen Nahrungsbestandtheilen (Stärkmehl und Wasser) doch im Winter in Verbindung mit Fett, Fleisch und

[1]) Nur aus diesem Grunde ist das Sprichwort: „Vielesser werden nur erzogen" richtig, indem jene Kinder, welche kräftige gemischte Nahrung bekommen, einer viel geringeren Quantität bedürfen, als solche, die von einer nahrungslosen Speise so viel genießen müssen, daß sie dieselbe Menge der verschiedenen Nahrungsstoffe aus dieser erhalten, wozu noch überdies oft durch mangelhaften Schutz gegen Kälte, häufigeren Aufenthalt in freier Luft oder körperliche Bewegung das Bedürfniß nach Nahrung erhöht wird.

Gemüsen ein nützlicher Zusatz, jedoch auch zuträglicher, wenn sie passirt verwendet werden.

Die Gemüse führen dem Körper die nöthigen Salze, Eisen, Phosphor, Kalk u. s. w. zu.

Wenn wir leicht verdauliche, nahrhafte Speisen genießen, so bedürfen wir eines Zusatzes von unverdaulicheren Stoffen, um dem Magen die nöthige Arbeit und Füllung zu geben, wozu Gemüse, Salat, Erdäpfel Brot u. s. w. zu rechnen sind.

So wie für Kinder unter acht Monaten Milch mit etwas Zucker und Wasser gemischt, die natürlichste beste Nahrung bildet, so soll die Nahrung für Kinder bis zum achten Jahre vorzüglich aus Milch, leichten Mehlspeisen, gebratenem Fleische, Gemüse und Brot bestehen. Erdäpfel, dicke Breie, Eierspeisen, Kuchen und Backwerk aller Art sind gar nicht oder sehr ausnahmsweise zu geben. Ganz zu vermeiden sind auch die erregenden Getränke. Statt des gewöhnlichen Kaffees ist homöopathischer, als Getränk Wasser zu wählen. Auch trokenes Brot ist Kindern nicht zuträglich, sie sollen es stets mit Milch, Butter oder Obst genießen. Milch aber mit Brot. Fleisch u. s. w. soll ihnen nicht zu klein geschnitten werden, damit sie sich gewöhnen, Alles zu kauen, was die Nahrung verdaulicher macht. Auch soll diese in fünf Mahlzeiten regelmäßig vertheilt sein.

Für kräftig wachsende Jugend über diesem Alter ist reichliche Ernährung mit allem, was für Kinder und Erwachsene zuträglich ist, nothwendig, sowohl zum Aufbau des Körpers, als um in Krankheiten Widerstand zu bieten. Zum Bedürfnisse in dieser Periode gehören ebenfalls Butter, Zucker und Gemüse, besonders Spinat, da sie zur Blutbildung unentbehrlich sind. Als Getränk ebenfalls nur Wasser, doch kann manchmal eine Ausnahme gemacht werden. Durch eine im Verhältnisse zum Bedürfnisse ungenügende oder unzweckmäßige Ernährung entsteht häufig Blutarmuth, Bleichsucht u. s. w. Gegen diese wirke man daher durch reichliche, kräftigere, abwechselnde Nahrung [1]), vorzüglich Beefsteaks, Wildpret, kräftige Fleischbrühen (Liebig's Fleischsaft Seite 563), wozu häufiger Genuß von Milch und Wasser und etwas guter rother Wein nothwendig, im Winter auch frische Butter, Olivenöl und Leberthran sehr zuträglich ist. Wenn Blutarme Heißhunger nach saurer Milch, säuerlichem Obste, Senf, Salz und gewürzten Speisen haben, so lasse man sie solches un-

[1]) Um jedoch vermehrte Nahrung genießen und verdauen zu können, ist auch vermehrte körperliche Bewegung (Turnen, Schwimmen, Schlittschuhlaufen) und Einathmen frischer Luft (Sauerstoff) und genügender Schlaf nothwendig.

gehindert genießen, denn sobald sie genug von den Bestandtheilen, welche die Natur fordert, in sich aufgenommen haben, hört auch der Reiz darnach auf.

Für alte Leute eignen sich ebenfalls kräftige, leicht verdauliche Speisen, vorzüglich kräftige Suppen, mit leichten nicht fetten Einlagen, gedämpftes Fleisch, Wildpret, Gewürze, welche Appetit und Durst reizen, guter Wein, Bier, Kaffee, auch Milch mit Brot oder gewässert und gezuckert als Getränk. Doch muß die Hauptmahlzeit Mittags gehalten werden und eine kleinere wenigstens 2 Stunden vor dem Schlafengehen.

Dasselbe gilt für Menschen von sitzender Lebensweise und geistiger Beschäftigung, welche oft ängstlich nach leicht verdaulicher Kost spähen, sich jedoch damit den Magen noch mehr verderben, da er zur Erhaltung des gesunden Zustandes der Arbeit bedarf, nämlich Genuß von Speisen, welche man tüchtig kauen muß [1]) und durch Luft und Bewegung wie bei Blutarmen unterstützt werden soll.

Alle, welche ein ruhiges, phlegmatisches Temperament oder starke Anlagen zum Fettwerden haben, müssen kräftige Fleischnahrung und viel Gemüse und rohes Obst genießen, nebst Wein und Gewürzen, jedoch Fett, Mehl, besonders von Kukurutz, Reis, Erdäpfel und Zucker gänzlich meiden, daher auch Thee oder Kaffee fast ohne Zucker und Obers nur mit gerösteten Semmelschnitten nehmen, wobei viele Bewegung und Lufteinathmung, wenig Schlaf und kühle Kleidung und Wohnung mitwirken soll.

Dagegen ist für Individuen mit Neigung zu Congestionen, Entzündungen und starker Erregtheit Fleisch nur von jungen Thieren angezeigt, sowie Obst oder Compote, Gemüse, Milch mit Wasser und Zucker, Limonade, Abguß von Obstsäften und viel Wasser, leichte Mehlspeisen und in mehreren Mahlzeiten vertheilt zu nehmen, da die seltene und daher reichliche Stillung von starkem Nahrungsbedürfnisse die Blutgefäße plötzlich überfüllt, wodurch Congestionen u. dgl. herbeigeführt werden. Gänzlich zu vermeiden sind kräftige Suppen und Fleischspeisen (besonders von Wildpret, Gewürze, Weine, Thee und Kaffee).

In heißer Jahreszeit ist ebenfalls leichte Nahrung mit kühlendem Getränke, wie für Vollblütige angezeigt, weil durch zu nahrhafte Substanzen leicht gastrische und gallichte Fieber, Leberentzündungen und Diarrhöen entstehen, doch ist Kaffee und mäßiger Genuß von Gewürzen zuträglich, um die schlaffe Verdauung anzuregen. Gegen Ende des Sommers,

[1]) Aus diesem Grunde sind auch Speisen von gehacktem Fleische nie so zuträglich oder leicht verdaulich, sondern sollen nur dazu dienen, Speisereste für kleine Gerichte zu verwenden.

wenn kühle Nächte eintreten, muß man jedoch mit sauren Speisen und kühlenden Getränken vorsichtig sein, welche leicht Durchfälle veranlassen, wogegen schleimige Suppen und Getränke, warme Milch, mit Ei abgesprudelt und gute rothe Weine nützlich sind.

Im Winter, wo der Mensch ein größeres Nahrungsbedürfniß hat, sowohl weil er Nahrung zur Wärmebildung benöthigt, als weil die schärfere Luft mehr zehrt, sind die stärkeren Speisen, Hülsenfrüchte, Mehlspeisen, Erdäpfel und besonders mehr Fett und Fleisch, sowie geistige Getränke angezeigt, auch soll man öfters den Appetit befriedigen, während im Sommer Mittags nur etwas Leichtes, besonders Obst und Brot zu genießen und erst Abends die eigentliche Mahlzeit einzunehmen ist.

Um nachfolgende Zusammenstellungen von Speisen für große Tafeln, auch für einfachere anwendbar zu machen, sind die Speisen für die letzteren durch größere Schrift hervorgehoben und können durch Beibehalten einer Assiette oder Mehlspeise zu einer Mittelgattung erweitert werden.

Speisezettel für Mittagstafeln.

Braune Suppe mit Leberreis.
Fisch mit Eiersauce.
Lendenbraten mit Gemüsen garnirt.
Leberkäs in Aspik.
Gebratene Enten. Salat.
Gefrorne Crême.
Früchte, Backwerk, Käse.

Suppe mit Hirnconsumee.
Spargel.
Rindsbraten garnirt mit warmer Sauce.
Hühner mit Salat.
Pudding mit Ueberguß.
Chocolade-Torte.
Früchte. Gefrorenes. **Käse.**

Austern mit Limonien.
Reissuppe.
Rebhühnerkuchen in Aspik.
Garnirtes Rindfleisch.
Warme und kalte Sauce.
Gespickter Kalbschlegel. Salat.
Kaiserpudding mit Ananascrême.
Früchte. Backwerk. Kuchen.

Suppe mit Faschnocken.
Wildschweinfleisch mit Senfsauce.
Rindfleisch mit warmer und kalter Sauce.
Farçirter Karfiol.
Krametsvögel mit Salat.
Faschingkrapfen.
Früchte. kleines Backwerk.

Ragout-Suppe.
Aspik mit Fisch.
Käse-Kapseln (Fondus).
Rindfleisch mit Reiswanneln und **Sprossenkohl.**
Champignons-Sauce.
Auerhahn mit Salmischnitten.
Gesulzte Haselnuß-Crême.
Backwerk, Früchte, Käse.

Braune Suppe mit Nudeln.
Erdäpfel-Krapfen.
Rindfleisch mit Schwarzwurzeln und **Spinatwürstchen.**
Warme und kalte Sauce.
Hirschziemer mit Kruste.
Gebratene Hühner. Salat.
Russischer Pudding.
Backwerk. Früchte.

Sommersuppe mit Semmel.
Pastetchen mit Hachis.
Fisch mit Mayonnaise
Gedämpftes Rindfleisch, garnirt mit Sauce.
Gefrorener Punsch in Gläsern.
Schnitzchen von Geflügelbrüsten.
Grüne Erbsen mit Belege.
Gespickter Rehrücken.
Gemischter Salat. Compot.
Feine Dunstmehlspeise mit Crême.
Backwerk. Gefrorenes.
Früchte. Käse.

Einmachsuppe mit Erbsen von Brandteig.
Fisch mit holländischer Sauce.
Galantine mit Aspik.
Roastbeef mit **Erdäpfel** à la maître d' hôtel. **Senf.**
Rebhüner-Salmi mit Trüffeln.
Gefrorener Punsch in Gläsern.
Artischocken auf italienische Art.
Gebratener Kapaun.
Salat und Compote.
Feine Mehlspeise.
Gefrorenes. **Backwerk.**

Gestoßene Suppe.
Forellen mit Essig und Oel.
Muscheln mit Ragout.
Rindfleisch mit Gemüse, à la jardinière, **garnirt.**
Warme und kalte Sauce.
Kleine Cotletten mit Püree.
Gebratener Fasan.
Salat und Compote.
Charlotte von Chocolade-Crême.
Gefrorenes. **Backwerk. Früchte.**

Kräutersuppe.
Schinken mit Aspik geziert.
Hirn-Würstchen von Butterteig.
Gedünstetes Rindfleisch mit Erbsenpüree und Schalotten.
Spanische Sauce. **Gurken.**
Gestürztes Gemüse.
Schnepfen. Salat. Compote.
Pomeranzen-Auflauf.
Champagner-Sulze.
Backwerk. Früchte. Käse.

Mittagsessen durch Einschiebspeisen erweitert.

Suppe von frischen Erbsen.
Eierspeise in Muscheln.
Saftbraten mit Maccaroni.
Hachis garnirt.
Lammsrücken und Salat.
Erdbeer-Torte.
Früchte. Zwieback.

Hirnsuppe mit Semmelkrapfeln.
Butterschnitten (Canapées).
Rindfleisch und Beefsteaks mit Erdäpfeln, Senf und **gedünsteten Erbsen.**
Gebackene Hühner und Salat.
Consommée. Spanische Winde.

Mittagsessen ohne gesottenes Fleisch.

Erdäpfelsuppe mit Semmel.
Wildpret mit Nudeln.
Früchte.

Erbsensuppe mit Semmel.
Rostbraten mit Kartoffeln.
Aepfelstrudel.

Karfiol- oder Salat-Suppe.
Schöpsenfleisch mit brauner Sauce und Knödel.

Suppe von Linsenmehl.
Kalbscoteletten mit Salat.
Früchtenkuchen.

Reissuppe mit Erbsen.
Gulaschfleisch mit Spatzen.

Rumdorfer Suppe.
Leber mit Rahmpudding.

Fasten-Mittagsmahl.

Fischsuppe mit Champignons.
Krebse. Eierspeise.
Abgesottener Fisch mit kleinen Erdäpfeln garnirt.
Kräutersauce.
Spargel, abgeschmalzen.
Backfisch. Salat.
Kaffeekoch mit Crême.
Gefrorenes. Bäckereien.

Gestoßene Fischsuppe.
Forellen mit Essig und Oel.
Eierspeis-Krapfeln.
Erbsen oder Spinat mit Coteletten von Froschkeulen.
Gebratener Fisch, garnirt.
Pudding mit schwarzem Chocolade-Beguß.
Gesulzte Crême.

Gabelfrühstück.

Klare Suppe in Schalen.
Caviar mit Butterbrot.
Sardinen. **Hachispastetchen.**
Beefsteaks mit Erdäpfeln und kleinen Gurken.
Backwerk. Früchte.
Schweizer-Käse.

Suppe in Theeschalen.
Austern, Trüffelpastetchen.
Eingebröselte Coteletten mit Erbsen oder Limonien.
Wildgeflügel-Pastetchen.
Poulard mit Salat.
Eingemachte Früchte.

Abendessen.

Oglio-Suppe in Schalen.
Fische mit Mayonnaise.
Ragout.
Fasan mit **Schnepfen** garnirt.
Compote. Backwerk. Gefrorenes.

Reisschleim in Schalen.
Forellen mit Essig und Oel.
Gedünstetes Bries mit Sauce.
Kapaun und welscher Salat.
Chocoladeschaum, **Backwerk, Käse.**

Jausen und Frühstück.

Thee, Rum, Obersschaum.
Kleine Kipfel. Zwieback.
Erdäpfel mit Butter.
Beefsteaks mit Spiegeleiern.
Kalte Pastete.
Schweizer-Käse.

Thee mit Rum und verschiedenem Gebäcke.
Gebratene Kastanien.
Schinken mit Kren.
Marinirte Fische.
Strachino.

Thee mit Theegebäck.
Sandwichs und Schinken.
Fleischkäse.
Geflügel mit Aspik.
Torte und Wein. Früchte.
Gesulztes. Süßes Backwerk.

Butter und **Rettig. Zunge** mit Kren. Gebratenes Wildgeflügel warm mit Rahmsauce.
Thee mit Theegebäck.
Kalter Kabinets-Pudding.
Süßes Backwerk. Früchte.

Kaffee mit kleinem Gebäcke.
Gemischte Torte und süßer Wein.
Früchte und Backwerk.
Gefrorenes oder Gesulztes.

Butterbrot. Schinken.
Gebratene Hühner, kalt.
Thee mit Backwerk.
Kastanienschaum.

Bei Hausbällen zu serviren.

Thee und Butterschnitten.
Krapfeln von Bröselteigen.
Gesalzenes Gebäck.
Kleine Kipfeln.
Schinken mit Kren.
Hasenkuchen.
Später warmer Braten.
Salat und **Compot.**
Wein und **Bier.**
Noch später zur Erfrischung:
Gesulzte Crême oder Schaum und **süßes Backwerk.**

Buffet bei Bällen.

Für 30 Personen.

2 Schüsseln Fisch mit Mayonnaise.
2 Schüsseln mit Fleisch, als:
Zunge mit Kren,
Indian mit Aspik,
Rehfleisch mit kalter Salmisauce.
Russischer Kuchen.
2 Schüsseln wälschen Salat.
2 Schüsseln Compote.
4 Schüsseln Sulzen, als:
Gesulzte Vanille-Crême,
Klare rothe Sulze.
8 Schüsseln Backwerk:
Husaren-Krapfeln,
Kaiserbrot,
Spanische Winde.
Chocolade-Busserln,
Mandel-Kipfeln,
Pariser Stangeln.
Pignoli-Krapfeln.

Für 30 Personen.

Fisch mit Sulze.
4 Schüsseln mit Fleisch, als:
Kapaun mit Aspik,
Hasenkuchen mit Butterblumen,
Schinken mit Kren.
Rebhühner mit gesulzter Sauce.
1 Schüssel gestürzten Salat.
1 Schüssel Compot.
2 Schüsseln Gesulztes, z. B.:
Pomeranzen-Crême,
Ribisel-Sulze,
4 Schüsseln Backwerk:
Muscazin-Torte,
Biscuit-Krapfeln.
Windkipferln,
Rum-Schnitten,
Bretzeln,
Salsenaugen,
Mandel-Busserln.

Als Erfrischung gibt man warme Limonade, Mandelmilch, Salonzuckerl, Pomeranzenspalten, Quittenkäse u. dgl., auf Nebentischen Wein, Bier und Thee. Am Ende Oglio-Suppe in Schalen oder Punsch.

Angabe,

bei welcher Jahreszeit nachfolgende Thiere am besten zu genießen sind, zum Ueberblick bei der Speisewahl.

Poulards und **Kapaune**, Herbst und Winter.
Hausenten, August bis Februar.
Gänse, September bis Februar.
dto. junge, Juni und Juli.
Indiane, October bis Februar.
Hammel- oder **Schöpsenfleisch**, Juli bis December.
Lammfleisch, am besten von 3 Monaten bis 10 Monate alten Thieren.
Schweine, October bis März.
Ferkel, das ganze Jahr.
Wildschweine, Nov. bis Febr.
Hirsche, Juni bis Mitte Sept.
Gemsen, Herbst bis Jänner.
Rehe, Juli bis Februar.
Hasen, September bis Jänner.
Rebhühner, Herbst.
Schnepfen, Herbst.
Haselhühner, Herbst.
Fasan, October bis Jänner.
Schneehühner, Herbst.
Wachteln, August bis October.
Krammetsvögel, Frühjahr und Herbst.
Birkhuhn (Spielhahn), und
Auerhahn, April, Mai.
Wildenten, von 1. Juli bis Febr.
Wildgänse, Herbst.
Austern, Winter.
Krebse, Mai bis September.
Meerkrebse (Hummer), Winter.
Meerspinnen (Grancevoli), Winter.
Schnecken, Winter bis Ostern.
Schildkröten, Winter u. Frühjahr.
Frösche, Frühjahr.
Eingesalzene, geräucherte und marinirte Fische, das ganze Jahr.
Fische, meist im Herbste und Winter.
Seefische, welche verschickt werden, nur in kalter Jahreszeit.
Forellen, am besten Mai, Juni, Juli.

Register

nach der Eintheilung der Speisen.

Seite

Suppenspeisen.

Fleisch-Suppen.

Gewöhnliche Rindsuppe 71
Braune Suppe 72
Ogliosuppe 72
Frühlingssuppe 72
Sommersuppe 72
Hühnersuppe 72
Kraftsuppe, Krankenbrühe 72
Suppe mit Fleischextract 73
Gesundheits- oder Kräutersuppe . . . 76
Französische oder Wurzelsuppe . . . 77
Spargelsuppe 78
Karfiolsuppe 78
Salatsuppe 78
Kohlsuppe 78
Topinambursuppe 78
Ragoutsuppe 77
Krebssuppe 83
Spanische Suppe (Olla Pótrida) . . 76
Russische Suppe 76
Polnische Suppe (Barszcz) 76
Jäger- oder Klachelsuppe 75
Wurstsuppe 75
Saure Fleischsuppe 75
Hirnsuppe 76
Gestoßene Geflügelsuppe 74
Gestoßene Lebersuppe 74
Milzsuppe 75
Flecksuppe 75
Gehäcksuppe 75
Einmachsuppe 73
Ganserlsuppe 73
Lebersuppe 74
Briessuppe 74
Falsche Schidkrötensuppe 82
Erbsensuppe 79
Linsensuppen 79
Suppen von Hülsenfrüchtenmehlen . . 79
Erdäpfelsuppe 79
Kastaniensuppe 79
Semmelsuppe 87
Panadel (verkochte Weißbrotsuppe) . . 86
Fleischsuppe 87
Brotsuppe 87
Schwäbische Suppe 87
Sterz 106
Sagosuppe 87
Tapiokasuppe 88
Kartoffelgries 88
Griessuppe 88
Suppen von Grütze und Graupen . . 89
Gerste 88
Rumfordersuppe 89
Ritscher 89
Gerstenschleim 89
Reisschleim 89
Reisjulienne 88
Gestoßene Reissuppe 90
Reissuppe 90
Minestra (Italienische Reissuppe) . . 90
Risi pisi (Reis mit Erbsen) . . . 91
Risotto (Wälscher Reis) 91
Pilaw 92
Reis mit Paradiesäpfeln 90
Krautreis 91
Braun gedünsteter Reis 92
Mailänder-Reis 87
Reis mit Fleischresten 92
Reismeridon 93
Gestürzter Reis 92
Kaiser-Nockerl 94
Hirn-Consommmée 94
Leber-Consommée 94
Fleisch-Consommée 94
Leber-Reis 100
Eingetropftes 94
Farferl 95
Griesfarferl 95
Geriebenes Gerstel 95
Geschnittene Nudeln 95

	Seite
Fleckerl-Suppe	95
Suppe mit Eierteigweren	93
Maccaronisuppe	73
Frittaten-Nudeln	97
Schlickkrapfeln	95
Griesstrudel	97
Speckstrudel	96
Lungenstrudel	97
Fleischstrudel	97
Milzstrudel	97
Frittatenstrudel	97
Griesnockerl	103
Mehlnockerl	102
Schwammklößchen	102
Erbsennockerl	102
Erbsennockerl, gebackene	102
Leber-Erbsennockerl	100
Farcenocken	99
Griesknödel, abgetriebene	103
Griesknödel, abgebrannte	103
Reisknödel	93
Speckknöddel (Klöße)	105
Tirolerknödel	105
Mehlklöße, böhmische	105
Bröselknödel	104
Beinmarkklößchen	105
Hirnknödel	104
Leberknödel	100
Nieren- oder Fleischknödel	100
Farceknödel	99
Erdäpfelknödel	103
Haidenknödel	105
Biskotenpfanzel (Schöberl)	102
Semmelpfanzel	104
Semmelkoch mit Hirn	104
Erbsenpfanzel	104
Leberpfanzel	100
Ragoutpfanzel	98
Fleischpfanzel	99
Fleischkuchen	99
Lungenpfanzel	99
Griespfanzel	102
Erdäpfelpfanzel	103
Nudelwanneln	96
Fleischwanneln	99
Hirnwanneln	104
Reiswanneln	93
Nudelscheiben mit Hachis	96
Farcescheiben	94
Milzscheiben	100
Ragoutwürstchen	98
Frittatenwürstchen	97
Reiswürstchen	93
Salat- und Kohlwürstchen	93
Farcekrapfeln	99
Hachiskrapfeln, gebackene	98
Semmelpastetchen	98
Semmelkrapfeln	98
Hirnschnitten	259
Hachisschnitten	259
Milzschnitten	153

Fasten-Suppen.

	Seite
Klare Fischsuppe	83
Gestoßene Fischsuppe	83
Milchner-, falsche Hirnsuppe	83
Rogensuppe	84
Beuschelsuppe	84
Fisch in brauner Sauce als Suppe	84
Ragoutsuppe	77
Krepsensuppe	83
Froschsuppe	82
Schildkrötensuppe	82
Muschel- und Austernsuppe	82
Rohrhühnersuppe	84
Petersiliensuppe	81
Einbrenn- oder Kümmelsuppe	81
Schwäbische Suppe	87
Panadel	86
Griesfarferl	95
Zwiebelfarferl	95
Gerstel, angelaufenes	95
Wurzelsuppe	77
Karfiolsuppe	78
Spargelsuppe	78
Kräutersuppe	77
Salatsuppe	78
Grünkornsuppe	79
Erbsensuppe	79
Linsensuppe	79
Bohnensuppe	79
Erdäpfelsuppe	80
Schwammsuppe	81
Risotto mit Schwämmen	91
Gerste mit Schwämmen	88
Gersten- und Reisschleim	89
Reissuppe	90
Reis mit Paradiesäpfeln	90
Pilaw, Reis mit Wasser bereitet	92
Hirsebrei	88
Gries, angelaufener	88
Rahmsuppe	85
Schottsuppe	85
Milchsuppe	85
Mandelsuppe	85
Chocoladesuppe	86
Weinsuppe	86
Biersuppe	86
Reismeridon	93
Semmelkrapfeln	98
Semmelpastetchen	98
Schnitten mit Fischfarce	259
Semmelpfanzel	104

Seite

Erbsenpfanzel 104
Ragoutwürstchen 98
Frittatenwürstchen 97
Erdäpfelknödel 103
Krebs-Pfanzel und Wanneln 101
Krebsknöderl 101
Krebsstrudel 97
Krebsmeridon 101
Fischpfanzel 101
Schlickkrapfeln von Fisch 96
Fisch-Knödel und Nocken 101
Fischreis 101
Sterz mit Schwammsuppe 106
Pfannsterz mit Milch 106

Assietten.

Warme.

Geflügelbrüste mit Trüffeln 228
— mit Krebsbutter . . . 227
— von Wildgeflügel . . 228
Coteletten von Hasenrücken 228
Rehschnitzchen mit Limoniensaft . . 228
Farcirte Schnitzchen von Wildpret . 233
Lamms-Coteletten im Netzel . . . 226
— im Schlafrock . . 221
— mit Farce 229
Lamms-Roulade . . . . . 221—231
Nelson-Coteletten 227
Kalbs-Coteletten mit Trüffeln . . . 225
Fasch-Coteletten 232
Coteletten in Papilloten 230
Kalbs-Roulade 231
Gefüllte Coteletten 230
Kälberne Vögerl 231
Kalbskopf gefüllt 247
— mit Kren 246
— mit Bröseln 248
Lammskopf mit Bröseln 248
— gefüllt 247
Kalbsohren mit Ragout 247
— gefüllt und gebacken . . 247
Lammsfüße gefüllt 248
Kalbsbries mit Krebsbutter 256
— fricassirt 256
— gespickt 256
Kalbshirn als Würstchen 249
— mit Sardellen und Eiern . 249
— in Muscheln 249
Leber mit Sardellen 254
— gespickt 254
— gebacken mit Sauce 254
— -Vögerl 254
Gansleber mit Champignons . . . 253
— mit Trüffeln 253

Seite

Gansleber mit Bröseln 254
— gespickt 254
Muscheln (Capisanti) mit warmer Fleischfülle 239
Haschee (Hachis) garnirt 258
Ragout 256
Geflügel-Crême mit Ragout 238
Croquetten von Gansleber 238
— von Kalbsbries 239
— von Geflügel-Hachis . . 239
— von Hachis 239
— von Ragout 239
Farce-Reif 236
Fleisch-Kapseln 237
Fleisch-Birnen 239
Krebs-Netzchen 264
Farce-Wanneln oder -Becher . . . 237
Leber-Wanneln 237
Kleine Fleischkapseln 237
Netzwürstchen 241
Saucischen 241
Bratwürste mit Senf 241
Augsburger Würste mit Sardellen . 241
Frische Ochsenzunge mit Kren . . . 444
— — gefüllt 246
Pökelzunge mit Kren 244
Kalbszunge auf Austernart 346
Geräucherte Zunge mit Kren . . . 244
Erdäpfel-Wanneln mit Schinken . . 261
— -Krapfeln mit Hachis . . . 260
— mit Schinken 261
— -Pastetchen 261
— -Croustaden mit Salmi . . 261
— -Laiberl im Netzel 261
Unterlegtes Erdäpfelkoch 261
Gebackene Artischocken mit Ragout . 133
Reisreif mit Fleisch 266
Reis mit Leber oder Hachis . . . 265
— mit Kalbfleisch und Schwämmen 265
— mit Haus- oder Wildgeflügel . 265
— mit Wildpret 265
— mit Schweinfleisch 266
Reispastetchen mit Ragout 265
Pilaw (Reis auf türkische Art) . . 266
Reismeridon mit Ragout 264
— mit Geflügelfleisch . . . 264
Kleine Brotkrusten mit Fleisch . . . 259
Semmelpastetchen mit Ragout . . . 259
Wildpret in Semmelkruste 260
Pastetchen von Schmarnteig 268
Farcekrapfeln mit Schmarnteig . . . 268
Rahmpudding mit Leber 267
— mit Pökelzunge . . . 267
Würstchen von Hefenteig (Canellons) 269
Krapfeln von Hefenteig 268
Eingerührtes mit Fleisch 325
Pfannkuchen mit Hachis 348

Seite

Pfannkuchen mit Bries und Hirn . . 268
Eierkuchen mit Fleisch 326
Gefüllte Eier mit Fleischragout . . . 328
Frittaten-Würstchen mit Ragout . . 268
— — mit Hachis . . . 268
— — mit Hirn . . . 268
Nudel-Pastete 269
— -Pastetchen 269
Maccaroni-Pastete 270
— -Pastetchen 269
Chineser-Pastetchen 271
Risolen 271
Schinken-Krapfeln 262
— -Pastetchen 262
— -Wanneln 262
Ragoutwürstchen 272
Würstchen von Butterteig (Canellons) 271
Butterteig-Pastetchen 273
Farceschnitten mit Trüffeln . . . 272
Trüffel-Pastetchen 274
Hachis-Pastetchen 273
Vögel im Neste 273
Zaja 272
Krebs-Pastete mit Fleisch 278

Kalte.

Gansleber-Pastete 277
Trüffel-Pastetchen 274
— -Pastete 277
Pasteten mit Wildgeflügel . . 275—278
Hasen- und Reh-Pasteten . . . 275—277
— -Kuchen, Gateau oder Käse . 279
Rehkuchen mit Trüffeln 279
Russischer Kuchen 281
Marmorirter Kuchen 280
Gansleber-Kuchen 280
Leberkäs in Aspik . . . . . 281—282
Hasen-Salmi 282
Kleine Formen von gesulzter Farce . 282
Gesulzte Wildpretfarce 281
— Gansleber 282
— Fleischkuchen 282
Galantine 283
Hirn in Aspik 283
Farcewurst mit Aspik 284
Wildschweinfleisch mit Sauce 290
Wildpret mit Sauce 299
Schnepfenbrüste in gesulzter Farce . 294
Wildgeflügel in gesulzter Sauce . . 294
Wildgeflügel mit Aspik 293
Auerhahn mit kalter Sauce 293
Geflügel mit kalter Sauce 294
— mit Mayonnaise 294
— mit Aspik 295
Hühnersalat 295
Muscheln mit kalter Fülle 283

Seite

Preßwurst 285
Gesulztes Milchferkel 288
Farcirter Schweinskopf 285
Wildschweinskopf 288
Falscher Wildschweinskopf 286
Gesulzter Schweinskopf 287
Ungarisches Rebhuhn 288
Hirschkopf mit Aspik und Sauce . . 288
Kalbs-Coteletten mit Mayonnaise . . 293
Kalsnuß mit Aspik 292
— mit Trüffeln 292
— mit kalter Sauce und Aspik 292
Kalbsschlegel mit kalten Saucen . . 291
— mit Häring und Eiern . 291
— als falscher Lachs . . . 292
— auf Thunfischart . . . 291
Schöpsenschlegel mit kalter Sauce . . 291
Schweinsfisch mit kalter Sauce . . . 290
Kaninchen mit Sardellensauce . . . 293
Kammfleisch 243
Schafbraten 243
Geräucherter Kalbsschlegel 244
— Rehschlegel 244
Geräucherte Zunge 244
— Gänsebrüste 244
— Würste 242
Schinken 243
Butterschnitten (Canapées) 296
— mit Gänsebrustfleisch . 296
— mit Zunge 296
— mit Wildgeflügel . . 297

Warme und kalte für Fasttage.

Fische abgesotten mit Saucen . . . 300
— mit Essig und Oel . . 298—309
— mit Aspik oder Mayonnaise . 311
— marinirt 310
Fischschnitze gebraten 307
— mit Mayonnaise . . . 311
Würstchen von Fischfarce 312
Schnitzchen von Fischfarce 312
Papierkapseln mit Fischfülle . . . 313
— mit Krebsreis 313
— mit Lachs und Trüffeln 313
— mit Ragout 313
Fisch-Ragout in Muscheln 313
Falsche Austern 313
Trüffel-Pastete für Fasttage 278
Frische Sardellen gebraten 307
— — gebacken 309
Sardinen mit Limonien und Butter . 317
Sardellen und Anchovis 317
Häringe gebraten 318
— in Papilloten 318
— mit Sauce 316
— marinirt 317

	Seite
Häring kalt mit Butter	317
Scombri und Kieler Sprotten	316
Muscheln mit Sardellenfülle	319
Fischsalat	317
Salatfische in Aspik	318
Froschkeulen als Coteletten	324
Gefüllte Schnecken	322
Austern	321
Austern-Ragout in Muscheln	322
Meerspinnen (Grancevoli)	320
Hummer oder Meerkrebse warm	320
— kalt mit Sauce	320
— mit Mayonnaise	320
Crevettes	320
Krebse	319
Krebs-Fleisch in Muscheln	321
— -Hachis in Schalen	151
— -Becher	263
— -Krapfeln	263
— -Pastetchen	262
— -Meridon	264
— -Wanneln, gefüllte	426
— -Würstchen	97
— — mit Frittaten	151
— — eingebröselt	263
— -Strudel	152
— -Reis mit Fasten-Ragout	152
Eierkuchen mit Krebs-Ragout	326
— mit Caviar	326
— mit Fastenhachis	326
Omelette	326
Gesetzte Eier mit Sardellen	327
Geschnittene Eier mit Krebsfleisch	327
Gestürzte Eierspeise	327
Eier in Ragout	529
— im Schlafrocke	329
Holländische Eierspeise	328
Gefüllte Eier mit Sardellen	328
— — mit Ragout	328
— — in Butterteig	328
— — mit Krebsfleisch	328
— — gebacken	329
Eierspeise in Muscheln	329
— in Frittaten	329
Reismeridon mit Fastenragout	264
Rahmpudding mit Käse	267
Käsekapseln (Fondus)	266
Semmelpastetchen mit Fischragout	259
Brotkrusten mit Krebsragout	259
Käse-Semmeln	271
Erdäpfel-Krapfeln mit Käse	260
— — eingebröselt	146
— -Bögen	146
— -Strudel	146
— mit Butter	143
Trüffel in der Montur	142
Gefüllte Trüffel	141
Gefüllte Champignons	141
Gebackener Karfiol	134
Gebackene Schwarzwurzel	134
Spargel, abgeschmalzen	132
— mit Krebsbutter	132
Butterschnitten mit Sardellen	297
— mit marinirten Fischen	297
— mit Lachs	296
Sardellenbutter mit Rettig	296
Butter mit Caviar und Limonien	296

Rindfleisch, Garnirungen und Saucen.

Rindfleisch.

	Seite
Rindfleisch, gesotten	169
— auf französische Art	169
— auf italienische Art	169
Gedämpftes Rindfleisch	170
— — mit Gemüse	170
— — mit spanisch. Sauce	170
— — mit Maccaroni	170
— — mit Sardellen	171
— — auf italienische Art	171
Gebratenes Rindfleisch	174
Englisches Rindfleisch	172
Roastbeef	173
Englische Rindsschnitten	173
Englischer Braten	172
Lungen- oder Lendenbraten	174
Boeuf à la mode	172
Mostbraten	171
Rindfleisch auf Wildpretart	172
Hußarenbraten	183
Beefsteaks	177
Schwäbisches Fleisch	180
Lungenbratenschnitze	179
Zraze	180
Rostbraten	176—177
Eszterhazy-Rostbraten	182
Guliáshús (Gulaschfleisch)	175
Pörkelt	175
Jägerfleisch	179
Ochsenschlepp	180
Fleisch im Schlafrocke	185
Rindsroulade	181—183
Faschirtes Rindfleisch	181—184
Gehackte Schnitzel	184
Fleisch mit Pilaw	194
Verwendung von Fleischresten	185

Garnirungen.

	Seite
Artischoken, abgeschmalzen	133
— gedünstet	131
— gebacken	133

Seite

Artischocken, gefüllt . . . . 133—140
Bohnenschotten, gedünstet . . 127—130
— in Buttersauce . . 126
— abgeschmalzen . . . 132
Puffbohnen . . . . . 130—132
Bocksbart 125
Cardi, abgeschmalzen 133
— gedünstet 130
— als Püree 143
Erbsen, gedünstet 126
— abgeschmalzen 132
— als Püree 142
Erbsenschoten, abgeschmalzen . . . 132
— mit Buttersauce . . . 126
— gedünstet 127
Gelbe Rüben (Möhren) 124
— gedünstet . . . 128—131
— als Pürée 143
Gurken, gedünstet 129
— gefüllt 139
Karfiol (Blumenkohl), abgeschmalzen . 132
— gebacken 134
Kohl, gedünstet . . . . . 127—130
— -Würstchen 137
— -Strudel 137
— gefüllt 137
Braun- und Blaukohl 127
Rosen- oder Sprossenkohl 130
— — mit Buttersauce 125
Kastanien, glasirt 132
— als Pürée 143
Kohlrabi, gedünstet . . . . 128—131
— gefüllt 139
Kraut, gedünstet 127
— ohne Stauben 130
— braungedünstet 128
— gestürzt 137
— -Würstchen 138
— -Laibchen 138
— neugesäuert 124
— rothes 124
Sauerkraut, gedünstet 128
— braungedünstet . . . 128
Kürbisse, abgeschmalzen 133
— gedünstet . . . . 129—131
— gefüllt 140
Paradiesäpfel, gefüllt 140
Rüben, gedünstet . . . . . 128—131
— braungedünstet 129
— gemischte 131
Kerbelrübchen 133
Kleine Maiskolben 133
Salat, abgeschmalzen 132
— gedünstet 127
— ohne Stauben 130
— gefüllt als Würstchen . . . 136
Sauerampfer als Pürée 143

Seite

Schwarzwurzel, abgeschmalzen . . . 133
— in Buttersauce . . 126
— gebacken 134
Seekohl 133
Silbermangold 133
Spinat-Würstchen 135
Zwiebelscheiben 130
Kleine Zwiebeln und Schalotten . . 130
Zwiebel, gefüllt 140
— als Pürée 143
Gemischte Gemüse 134
— — (à la jardinière) . 134
— — als kleine Chartreuses 135
— — als Ragoutmacedoine 134
Hülsenfrüchte, eingebrannt 142
— abgeschmalzen . . . 142
— als Pürée 143
Schwämme, gedünstet 140
— gefüllt 141
— als Hachis 141
— als Pürée 143
Erdäpfel, abgeschmalzen 144
— à la maître d'hôtel . . 144
— mit Sardellen 145
— gebacken 145
— gebraten 144
— gedünstet 144
— gefüllt 146
— geröstet 144
— -Krusten, kleine 146
— -Pürée 142
— -Kipferl 146
— -Laibchen 146
— -Strudel 146
— -Krapferln 146
— -Knödel und Nocken . . 147
— -Nudeln 147
— -Bögen 146
— -Sterz 147
Reis, gedünstet 147
— mit Champignons 148
— mit Käse 148
— mit Krebsbutter 148
— mit Schinken 148
Wasserspatzen . . . . . 149—150
Nockerl, geröstet 149
Erbsennockerl mit Petersilie . . . 149
Nocken von saurem Rahme . . . 150
Rahmpudding oder falsche Polenta . 150
Polenta 150
Maccaroni mit Käse 149
— mit Bratenresten . . . 149
— mit Sardellen 149
— mit Schinken 149
Nudeln mii Bröseln 148
— mit Petersilie 148
— mit Gries 148

	Seite
Tarhonia	149
Knödel, abgeschmalzen	151
— geröstet	151
Eingerührtes	325
Geschnittene Eier	327
Ochsenaugen	42
Eier im Schlafrocke	329
Butter-Teig	151
Geröstete Semmelschnitten mit Hirn	153

Warme Saucen.

	Seite
Knoblauchsauce	107
Zwiebelsauce	107
Schalottensauce	107
Warme Senfsauce	108
Pfeffersauce	108
Spanische Sauce	107
Braune Wurzelsauce	108
Kapernsauce	109
Salmisauce	109
Milzsauce	109
Sardellensauce	113
Häringsauce	113
Gurkensauce	109
Bohnenschotten-Sauce	109
Kräutersauce	110
Sauerampfersauce	110
Dillsauce	110
Schnittlauchsauce	110
Schwammsauce	110
Champignonsauce	111
Erdäpfelsauce	109
Bohnensauce	109
Rahmsauce	114
Limoniensauce	114
Möhrensauce	115
Rohnensauce	115
Paradiesäpfelsauce	115
Preißelbeersauce	116
Polnische Sauce	116
Weinbeersauce	116
Aepfel- oder Weinsauce	116
Ribiselsauce	116
Kren- oder Meerrettigsauce	116
Suppenkren	116
Semmelkren	116
Knoblauchkren	117
Sardellenkren	117

Kalte Saucen.

	Seite
Essigkren (Meerrettig)	117
Aepfelkren	117
Pomeranzenkren	117
Eierkren	117
Eiersauce mit Schnittlauch	118
— mit Sardellen	118
Chaudeausauce	118
Kräutersauce	120
Kapernsauce	120
Erdäpfelsauce	117
Bohnensauce	118
Häringsauce	122
Sardellensauce	122
Senfsauce mit Limoniensaft	121
Kremser und französischer Senf	121
Kleine Essig- und Salzgurken	122
Frische Gurken	122
Rothe Rüben	157
Bohnenschoten in Essig	122
Melirte eingemachte Gemüse (Mixed-Pikles)	122
Kleine Schwämme in Essig	122

Gemüse und Belege für Fleisch- und Fasttage.

Gemüse.

	Seite
Artischocken, abgeschmalzen	133
— gedünstet	131
— gefüllt	140
— — gebacken	133
Bohnenschoten	123
— abgeschmalzen	132
— mit Käse	132
— gedünstet	127—130
— in Buttersauce	126
Bocksbart, eingebrannt	123
— in Buttersauce	125
Burgunderrübenblätter	123
Cardi, abgeschmalzen	133
— gedünstet	130
Endivie (Wintersalat)	123
Erbsen, grüne, abgeschmalzen	132
— — gedünstet	126
— — in Buttersauce	126
Erbsenschoten, abgeschmalzen	132
— gedünstet	127
— in Buttersauce	126
Erdartischoken, gedünstet	129
— als falsche Fondi	140
Gurken, gedünstet	129
— gefüllt	139
Karfiol, abgeschmalzen	132
— in Buttersauce	125
— farcirt	139
— gebacken	134
— mit Schinken	139
Kohl, eingebrannt	124
— gedünstet	127—130

Seite

Kohl gefüllt 136
— gestürzt 136
— gefüllte Würstchen 137
— Strudel 137
— blauer 137
Rosen- oder Sprossenkohl, gedünstet . 130
— — in Buttersauce 125
Kohlrabi, eingebrannt 124
— gedünstet 128
— gefüllt 139
Kraut, eingebrannt 124
— gedünstet . . . . . 127—130
— braungedünstet 128
— gefüllt 137
— als Würstchen 138
— gestürzt 137
— als Laibchen 138
— neugesäuert . . . . 124—127
— rothes und blaues 124
— Strudel 138
Sauerkraut, eingebrannt 124
— gedünstet 128
— braungedünstet . . . 128
— gestürzt mit Wildpret . 138
— mit Fischfarce 138
— mit Rogen 139
— Würstchen 138
Kürbisse, eingebrannt 125
— abgeschmalzen 133
— gedünstet 129
— gefüllt 140
Mangold, eingebrannt 123
Melonzani 131
Möhren (gelbe Rüben) . . . 124—128
Maiskolben 133
Paradiesäpfel, gefüllt 140
Portulak 123
Puffbohnen . . . . . 130—132
Grüne Bohnen 130
Rhabarber, abgeschmalzen 133
— als Spinat 123
Rüben, eingebrannt 124
— gedünstet . . . . . 128—129
— braungedünstet 129
— gemischte 129
— gesäuerte 125
— saure, eingebrannt 125
Rettige in Buttersauce 126
Salat, abgeschmalzen 132
— eingebrannt 123
— gedünstet 127
— in Buttersauce 125
— gefüllt 136
Seekohl, abgeschmalzen 133
Schwarzwurzeln, Hafer- und Zucker-
wurzeln, abgeschmalzen . . 133
in Buttersauce 126

Seite

— gebacken 134
— gedünstet 130
Sellerie, gefüllt 140
Silbermangold, abgeschmalzen . . . 133
Spargel, abgeschmalzen 132
— in Buttersauce 125
— mit Krebsbutter 132
Spinat, eingebrannt 123
— -Würstchen 135
— -Pudding 136
Gemischte Gemüse 134
— — als Macédoine . 134
— — als Chartreuse . 135
— — farcirt als Melone 139
Hülsenfrüchte, abgeschmalzen . . . 142
— eingebrannt 142
Schwämme, gedünstet 140
— gefüllt 141
— als Hachis 141
Erdäpfel, abgeschmalzen 144
— eingebrannt 145
— geröstet (als Schmarn) . . 144
— gedünstet 144
— mit Buttersauce 145
— mit Häring 145
— mit Rahm und Selchfleisch 145
— mit Bratwürsten 145
— mit Rahm und Eier . . 145
Pürée von Cardi 143
— Erbsen 142
— dürren Erbsen 143
— Bohnen 143
— Linsen 143
— Möhren 143
— Sauerampfer 143
— Erdäpfeln 142
— Kastanien 143
— Schwämmen 143
— Trüffeln 143
— Zwiebeln 143

Belege.

Rindsroulade 181
Rostbraten, gebacken 181
Farceschnitzchen 184
Hachis Coteletten oder Fleischkrapfeln 185
Kleine Schnitzchen von gehacktem Fleische 184
Kalbs-Coteletten 224
Brustknorpel, gebacken 221
Kalbsfleisch, gebacken 221
Kalbsroulade 231
Kälberne Vögel 231
Gehackte Schnitzchen 232
Farce-Coteletten 232
Lamms-Coteletten 225
— gefüllt 229

	Seite
Lamms-Roulade, gebacken	231
Lammfleisch, gebacken	221
Schöpsen-Coteletten	226
Schnitzchen von Kaninchen	227
Junges Schweinfleisch	207
Kleine Schweins-Coteletten	227
Hachiskrapfeln	233
Schweinsroulade	232
Schnitzchen von Geflügelbrüsten	227
— von Wildpret	228
— farcirte	232
Wildschweinfleisch	205
Gebackene Würstchen von Hachis	239
— — von Geflügelfleisch	238
— — von Bries	239
— — von Ragout	239
— — von Kalbsbries	239
Netzwürstchen	241
Bratwürste	241
Würstchen ohne Darm	240
Saucischen	241
Augsburger Würste	241
Lungenwürste	242
Leberwürste	242
Blutwürste	242
Frittatenwürstchen mit Hachis	268
— mit Hirn	268
Hirn, gebacken	249
— -Coteletten	249
— -Pafesen	259
Milzschnitten	153
Rückenmark, gebacken	249
Kalbsbries, gebacken	256
— gespickt	255
Kalbsgekröse (Reisel), gebacken	250
Kuttelflecke mit Bröseln	251
Kuheuter, gebacken	255
Herz, gespickt	251
Nieren, geröstet	252
Leber-Filets	253
— gebacken	254
— geröstet	253
— gespickt	254
Lamms- und Kalbsfüße, gebacken	248
— — gefüllt	248
Frische Zunge	245
Pökelzunge	244
Gepökeltes Schweinfleisch	243
Geräucherte Zungen	244
Geräuchertes Rindfleisch	244
— Kammfleisch	244
— Schweinfleisch	244
Schafbraten	243
Kaiserfleisch	243
Schinken	243
Gänsebraten	244
Selchwürstchen	244
Cervelatwürstchen	242
Geräucherte Bratwürste	242
Krainerwürste	242
Preßwürste, frische, kalt	285
— geräucherte	242
Fische, gebacken	308
Fischschnitzchen	207
Würstchen von Fischfarce	312
Schnitzchen —	312
Hechtwürste	312
Fischleber	314
Pafesen mit Fischfülle	259
Geräucherte Fische	315
Stockfisch, gebacken	315
Frische Sardellen, gebacken	309
Salzhäringe, gebraten	316
— gebacken	317
Schnecken, farcirt	323
Froschkeulen, gebacken	324
— als Coteletten	324
Eier und Schmalz	325
Eingerührtes	325
Eierkuchen	326
Gestürzte Eier	327
Ochsenaugen (gebackene Eier)	42
Semmelschnitten (Arme Ritter)	259

Einschiebspeisen.

Fleisch mit Saucen.

Hühner, gedünstet und garnirt	217
— mit Buttersauce	218
— eingemacht	219
— mit Nudeln	217–219
— mit Paprika und Rahm	219
— mit Maccaroni und Trüffeln	219
— mit Ragout	217–218
— heiß abgesotten	218–219
— mit Rahmsauce	218–219
— mit Paprika und Reis	219
— mit Paradiessauce und Reis	219
— fricassirt	220
— mit Kräutersauce	219
— mit Bertramsauce	219
— mit Ragoutsauce	218
— mit Krebssauce	219
— mit falscher Muschelsauce	218
— mit Champignonsauce	220
— mit legirter Trüffelsauce	220
— mit Weinsauce	218
— mit Wildpretsauce	218
Kapaun, gespickt und gedünstet	217
— mit Maccaroni und Sardellen	217
— mit Austernsauce	217
— mit Muschelsauce	217

Seite

Kapaun mit falscher Muschelsauce . 217
— mit Einmachsauce und Karfiol 217
— mit Champignons . . . 217
— mit Trüffelsauce 217
— mit legirter Trüffelsauce (au suprême) 217
— mit Kräutersauce 217
— mit legirter Kräutersauce . 217
— mit Ragout 217
Indian, gedünstet 217
— mit Trüffeln 217
— mit Sauce 217
Gänse, gedämpft mit Saucen . . . 215
Enten, gedünstet 215
— als Wildenten 215
— braungedünstet 215
Tauben, braungedünstet 216
— mit Wachholdersauce . . . 216
— mit Blutsauce 216
— gespickt 216
— als Wildtauben 195
— mit Krebsreif 216
Wildflügel, gedämpft 220
— mit brauner Sauce . . 200
— mit Pürée 220
— mit Salmi 220
— grillirt 221
Schnitzchen von Geflügelbrüsten . . 227
— mit Krebsbutter . . . 227
— mit Champignonsauce . 228
— mit Salmisauce . . . 228
— mit Trüffelsauce . . . 228
— mit Pürée 228
— mit Ragout 228
Wildpret mit süßer Sauce 205
— mit Kruste 206
— gedünstet 206
— mit brauner Sauce . . . 206
mit Wildpretsauce . . . 206
— mit Salmisauce 206
— mit Pfeffersauce . . . 206
— mit Champignons . . . 206
— mit Blutsauce 206
— mit Trüffelsauce . . . 206
Wildschweinfleisch mit süßer Sauce . 205
mit Kruste . . 205
— mit Wildpretsauce 205
— mit Pfeffersauce . 206
Schnitze von Wildschwein 229
— von Wildpret mit Ragont . 228
— — mit Pürée . 228
— — m. Trüffelsauce 228
— — m. Fleischpürée 228
— — mit Rahm . 229
— — m. Paradiessauce 228
Schweinfleisch, gedünstet 207
— als Schwarzwild . . 208

Seite

Schweinfleisch mit Paprika . . . 208
— mit Kren oder Senf . 207
Schweins-Coteletten 227
Schöpsenfleisch, braungedünstet . . 211
— mit Kapernsauce . . 211
— mit Kräutern . . . 212
— mit Paprika . . . 212
— mit Sardellen . . . 212
— mit Paradiessauce . 212
— mit Pfeffersauce . . 212
Schöpsen-Coteletten mit Saucen . . 226
— à la Nelson . . 226
Lammfleisch, eingemacht 213
— mit Buttersauce . . . 213
— mit Champignons . . 213
— braungedünstet . . . 213
— mit Blutsauce 214
— mit Rahmsauce . . . 213
Lamms-Coteletten mit Sauce . . . 213
— -Roulade mit Sauce 231
Kaninchen (Lapin) gedünstet . . . 214
— Schnitzchen 227
— Roulade 231
Kalbfleisch, eingemacht 210
— gespickt und gedünstet 208—210
— mit Paradiessauce . . . 209
— braungedünstet 210
— mit Austernsauce . . . 211
— mit Kapernsauce . . . 209
— mit Muschelsauce . . . 210
— mit pikanter Sauce . . 209
— mit Paprika 211
— mit Sauerampfersauce . 209
— mit Pilaw 210
— mit Schwämmen . . . 209
— heiß abgesotten 211
Bratenreste mit Sauce 210
Gefüllte Brust mit Sauce 209
Kalbsschnitzel mit Saucen . . 222—224
— gespickt 222
— mit Paprika 223
— mit Rahm und Sardellen 223
Kalbs-Coteletten mit Muschelsauce . 225
— mit Kräutersauce . 225
— mit Wurzeln . . 225
— mit Trüffeln . . . 225
— mit Sardellen . . 224
Kalbs-Fricandeau 208
Kalbs-Roulade mit Saucen . . . 231
Kalbskopf mit Saucen 247
Ochsengaumen mit Saucen 246
Frische Zungen mit Saucen . . . 245
Leber mit Saucen 253
Gansleber mit Trüffeln 253
— mit Limoniensaft . . . 254
— gespickt mit Rahm . . . 254
— mit Champignons . . . 253

Seite

Bries, gedünstet 255
— mit Champignonsauce . . . 255
— mit Paradiessauce und Reis . 255
— gespickt mit Ragout 256
— mit Krebsbutter 256
— eingemacht 255
— fricassirt 256
— mit falscher Muschelsauce . . 255

Faschirtes und Ragout.

Warme Galantine mit Sauce . . . 234
Farcecoteletten 232
Farcecoteletten im Netzel 233
Falsche Netzwürste 233
Gefüllte Schnitzchen 229
Coteletten in Papilloten 230
Schnitzchen als Rouladen 231
Gefüllte Fleischkuchen mit Sauce . . 235
Haschepudding 235
Hasenpudding mit Sauce 236
Farcereif mit Sauce 236
Salmi in Dunst gekocht 236
Farcewanneln 237
Geflügelcrême 238
Farcebecher 237
Fleischkapseln 237
Leberwanneln 237
Gehackene Würstchen 238
Zaja 272
Haschee (Hachis) garnirt 258
Ragout, garnirt 258
— in Krusten 274
Kalbskopf als Ragout 247
Kalbsohren mit Ragout 247

Warme Pasteten und dgl.

Krebs-Pastete 278
Krebsmeridon . . . . . 265—274
Gefüllter gestürzter Reis 265
Pilaw mit Geflügel 266
Rahmpudding mit Leber 267
Flaumpastete 267
Haschee-Pastete 274
Schöberl-Pastete 273
Nudelpastete 269
Maccaroni-Pasteten 270
Vögel im Neste 273
Schüsselpasteten (Pie) 278
Butterteig-Pasteten 275
Trüffel-Pasteten 277
Gänseleber-Pasteten 277
Wildpret-Pasteten . . . . . 275—277
Geflügel-Pasteten . . . . . 274—276
Wildpret in Semmelkruste 260

Braten und Salat.

Braten.

Kalbsbraten, einfach 187
— gespickt 188
— ausgelöst 187
Kalbsbrust 209
Fricandeau 208
Milchbraten 188
Kalbsschlegel mit Sauce 209
Kalbsnuß 208
Schöpsen-Braten 188
— -Schlegel mit Saucen . . 189
— -Rücken 189
Lamms-Braten 189
— -Schlegel 213
— -Rücken, gespickt 190
— -Vorderviertel 190
— Brüstchen, gefüllt 190
Kaninchen (Lapin), einfach gebraten . 190
— gespickt 190
— mit Sardellen 190
Schweins-Schlegel 191
— Rücken 191
— — mit Brotkruste . . 191
Jungfernbraten im Netze 191
Milchferkel (Spanferkel) 192
Indian (Truthan) 192 216
Kapaun und Poulard . . . 193 217
als Wildgeflügel 194
Hühner 194
— als falsches Wildgeflügel 194—218
Tauben 195
— als Wildtauben 195
Hausenten . . . . . 195—215
Gänse, gebraten 195
gedünstet 214
Wildenten . . . . . 200—220
Wildgänse . . . . . 201—220
Trappgänse 201
Wildtauben 200
Rebhühner (Feldhühner) . . 197—220
Haselhühner 198
Schneehühner 198
Schnepfen 197
Krammetsvögel 196
Wachteln 196
Fasan . . . . . 198—220
Birkhühner 200
Auerhahn . . . . . 198—220
Hasenrücken 201
Reh-Rücken und Filet 202
— -Schlegel . . . . . 202—206
Hirsch-Braten . . . . . 203—205
— -Filet oder Nuß 203
— -Rücken 203
— -Schlegel 204

Seite

Gemsenbraten 204
Wildschweinsschlegel 204
Falsches Wildpret . . . . . 172—189
Lendenbraten 183
— gerollt 192
Wienerbraten 74
Französischer Lendenbraten 175
Holländerbraten 175
Hußarenbraten 183
Ungarischer Hase 174
Speckbraten 173
Englischer Braten 172
Rosmarinfleisch 171
Mostbraten 171
Rostbraten 176
Schnitzeln von Lungenbraten . . . 179
Farcewurst 183
Falscher Hasenrücken 183
Schnitzeln, gebraten 222
Kalbsschnitz 222

Eingebröseltes Fleisch anstatt Braten.

Gebackenes Fleisch 221
Gebackene Hühner 220
— Rostbraten 181
Coteletten im Schlafrocke 221
Schnitzchen von Lungenbraten . . 181
— von Wildpret 228
Lungenbraten mit Bröseln 181
Panirter Schlegel 222

Saurer Salat.

Speckſalat 157
Krautsalat . . . . . 257—159
Frischer grüner Salat 159
Winter- oder Bleichsalat 159
Brunnkresse und Röhrlsalat . . . 159
Gemischter Salat 160
Gurkensalat 159
Schwarzer Rettig 158
Rothe und Burgunder-Rüben . . . 157
Rhapontika-Salat 157
Linsensalat 159
Bohnensalat 158
Erdäpfelsalat 158
Selleriesalat 157
Paradiesäpfelsalat 159
Salat von Pastinak, Zucker- und Hafer wurzel 157
Schwarzwurzelsalat 157
Kohlrabisalat 159
Fondi und Cardi als Salat . . . 159
Karfiol und Rhabarber 158
Spargelsalat 158
Wilder Spargel und Hopfen . . . 158
Bohnenschoten 158

Seite

Kürbissalat 159
Kohlsalat 158
Wälscher Salat 169
Häringsalat 160
Gesulzter Salat . . . . . 160—161
— in kleinen Formen . 161

Süßer Salat. Compot.

Von Pomeranzen 162
Von getrockneten Früchten 162
Von gedünstetem Obste 162
Von Dunstobst 166
Von eingekochten Früchten 167
Gemischtes Compote 166
Gesulztes Compot 167
Von Essigfrüchten 167
Von Rumfrüchten 167
Von Senffrüchten 167
Rhabarber-Compote 166
Von Kastanien 166
Triett von Wein 168
— von Himmbeeren 168
— von Erdbeeren 168

Fische und andere Fastenspeisen.

Fische.

Fische, blaugesotten 298
— abgesotten und garnirt . . 299
— abgeschmalzen 301
— mit Kren 300
— mit warmen Saucen . . . 300
— mit kalten Saucen 300
— mit Essig und Oel 300
— gedünstet 301
— mit schwarzer Sauce . . . 302
— mit brauner Sauce . . . 302
— gebraten 303
— gebacken 308
— gefüllt 305
— gespickt 304
— kalt mit Essig und Oel . . 309
— mit kalten Saucen 309
— mit Aspik 311
— mit Mayonnaise . . 309—311
— marinirt 310
Meerfische, abgesotten 301
— gebraten 306
— gebacken 309
Fischschnitze mit Limoniensaft . . . 307
— mit Wein 307
— mit Kräutern 307

Seite

Fischschnitze, mit Krebsbutter . . . 307
— mit Rahm und Kapern . 307
— mit Rahm und Paprika . 307
— gespickt mit Trüffeln . . 308
— mit Trüffelsauce . . . 308
— mit Pfeffersauce . . . 308
— mit Sardellen 308
— mit Ragout 308
— kalt mit Mayonnaise . . 311
— eingebröselt 308
Fisch-Blanquetten mit Fricassee . . . 301
— -Gulasch 302
Brodetto mit Polenta 301
Paprikafisch 305
Farcewürstchen 305
Hechtwürste 312
Kleine Formen mit Fischfülle . . . 313
Schnitzchen von Fischfarce 312
Judenbraten 312
Stockfisch, abgeschmalzen 312
— mit Sardellen 314
gebraten mit Senfsauce . . 315
— gebacken 315
Kapuziner Stockfisch 314
Geräucherte Fische 315
Bücklinge und Kieler Sprotten . . . 316
Salblinge und Reinanken 316
Marinirte Fische in Aspik 316
Fischsalat 317
Häringe, gebraten, gebacken 316
— kalt 317
— mit Erdäpfeln und Eiern . 317
— Salat . . . . . 160—318
Sardinen, Sardellen, Anchovis . . . 317
Thunfisch 317

Andere Fastenthiere.

Krebse, gesotten 319
— geschmierte 319
— mit Rahm 319
Hummer oder Meerkrebse, warm . . 320
— mit kalter Sauce 320
— mit Mayonnaise 320
Crevettes 320
Meerspinnen (Grancevole) 320
Krebsfleisch in Muscheln 321
Muscheln, Meerdatteln 322
Austern, roh mit Limonien 321
— gebraten 321
— ausgelöst 321
Austernragout 322
Schnecken im Gehäuse 322
— gefüllt 322
— mit Knoblauch 322
— mit Sardellen 323
— mit Essig und Oel . . . 323
Schildkröten als Eingemachtes . . . 323
— als Ragout 323
— mit Weinsauce 323
— als Hachis 323
— in Blutsauce 323
Froschkeulen heißabgesotten 323
— in Buttersauce 324
— fricassirt 324
— als Ragout 324
— gebacken 324
— als Coteletten 324
— mit Sauce und Erdäpfeln 324
Rohrhuhn mit Sardellen gespickt . . 200
— mit brauner Sauce . . . 200
Fischreiher mit brauner Sauce . . . 324
Fischotter und Biber 324

Garnirungen zu Fischen.

Hartgesottene Eier 152
Ochsenaugen 42
Gestürzte Eier 327
Geschnittene Eier 327
Eierspeise in Muscheln 329
Gefüllte Eier 328
Kalte gefüllte Eier 152
Semmelschnitten mit Fischfarce . 154—259
Brotkrusten mit Krebsragout . . . 259
Semmelpastetchen mit Ragout . . . 250
Polenta 150
Maccaroni mit Sardellen 149
Erdäpfelkrapfeln 146
Reiswanneln 148
Fastenragout . . . . . 36—152
Fischragout in Muscheln 313
Austernragout in Muscheln 322
Falsche Austern 313
Muscheln mit Sardellenfülle 319
Krebs-Fleisch in Muscheln 321
— -Hachis in Laibschalen 151
— -Strudel 152
— -Becher 263
— -Würstchen . . . . . 151—263
— -Schweifchen 151
Kleine Krebse (Crevettes) 320
Krebse 314
Fischleber 314
Gebackene Froschkeulen 324
Häringe und Sardellen 156
Sardinen . . . . . 156—317
Austern 321
Aspik 155
Petersilie, kleine Gurken, Limonien . 156
Gedünstete Schwämme 141
Gefüllte Schwämme 141
Kleine Spinatwürstchen 135
Gemüse à la jardiniere 134

Seite

Karfiol . . . . . 132—134
Erbsen 132
Pflückerbsen 126
Bohnenschoten 132
Sprossenkohl 125
Artischocken 131
Fondi und falsche Fondi . . . 131—133
Salatwürstchen 130
Schwarzwurzel, gebacken 134
Kleine Erdäpfel auf englische Art . . 144
— — gebraten 133
Kerbelrübchen 133

Warme Saucen zu Fischen.

Buttersauce à la maître d'hotel . . 110
Petersiliensauce 110
Krebssauce 112
Ragoutsauce 112
Kräutersauce 110
Legirte Kräutersauce 110
Schwammsauce 111
Champignonsauce 111
Sauce velontée 112
Trüffelsauce 112
— legirte (au suprême) . . 112
Krensauce 116
Rahmsauce 114
Sardellensauce mit Rahm 113
Pfeffersauce 108
Muschelsauce 113
Austernsauce 113
Holländische Sauce 114
Französische Sauce 114
Fricasseesauce 114
Limoniensauce 114
Dottersauce mit Kräutern 114

Kalte Saucen zu Fischen.

Eiersauce 118
Fricasseesauce 118
Mayonnaise (Oel-Sauce) 119
Buttersauce statt Mayonnaise . . . 119
Kräutersauce 120
Senssauce mit Kräutern 121
Kapernsauce 120
Sardellensauce 122
Häringsauce 122
Caviarsauce 122

Eierspeisen.

Eier und Schmalz 325
Eingerührtes 325
„ mit Krebsen 325
„ mit Sardellen 325
Eingerührtes mit Champignons . . 325
Eierkuchen von Obers 326
„ von saurem Rahme . . . 326
„ mit Caviar 325
Omelette, garnirt 326
Ochsenaugen 326
Gestürzte Eier 327
Gesetzte Eier 327
Geschnittene Eier 327
Gestürzte Eierspeise 327
Eier in Ragout 329
Eier im Schlafrocke 329
Eierpfanzel 327
Französische Eierspeise 328
Holländische Eierspeise 328
Gefüllte Eier, gebacken 329
— — mit Sardellen . . . 328
— — mit Ragout 328
— — in Butterteig 328
— — mit Krebsbutter . . . 328
Eierspeise in Muscheln 328
— in Krapfeln 329

Mehlspeisen und Backwerk.

Ungezuckerte Mehlspeisen.

Haidensterz 337
Türkischer Sterz 337
Pfannsterz 327
Breinsterz 337
Polenta mit Käse 337
— mit Eierspeise 337
Abgeschmalzene Nudel 330
Nudel mit Käse und Fleisch 330
Zweckerln 330
Hakelberger Nudeln 330
Topfennudeln 331
Nudelscheiben 331
Maccaroni mit Fleisch 149
— mit Paradiesäpfeln . . . 331
Schinkenfleckeln . . . . . 262—331
— -Wanneln 262
— -Pastetchen 262
Kärntnernudeln mit Topfenfülle . . 331
Specknudeln 332
Haidennudeln mit Topfenfülle . . . 332
Topfenknödel 334
Abgeschmalzene Knödel 333
Griesknödel 334
Geröstete Griesnockerln (Holzknecht-nocken) 335
Erdäpfel-Knödel 335
— -Nudel 335
— -Nocken 336
Topfennocken 334

Seite

Mehlnockerln, abgeschmalzen 336
— mit Ei 336
Wasserspatzen . . . . . 149—337
Haluschka mit Topfen und Käse . . . 337
Nocken von saurem Rahme 150
Pudding von saurem Rahme . . . 150
Dalken von saurem Rahme 150
Weizentommerl 345
Haidentommerl 344
Türkentommerl oder Ofenkater . . . 344
Rahmtommerl 345
Schmarn von türkischen Gries . . . 343
Schmarn mit Salat 342
Haidenschmarn 344
Fleischschmarn 343
Topfenschmarn 344
Pfannkuchen mit Topfen 348
— mit Schinken 348
— mit Hachis 348
— mit Kalbfleisch u. Schwäm. 348
— mit Wildpret 348
Poganze 358
Topfenstrudel 358
Haidenstrudel 358
Kräuterstrudel 357
Griesstrudel 357
Krebsstrudel 359
Schinkenstrudel 359
Fleischstrudel 359
Rahmauflauf 369
Käseauflauf 375
Käsekapseln 266
Reismeridon in Butterteig 265
Topfenpoganze 427
Poganze von mürbem Teig 433
Rahmpastete 422
Nudelpastete 269
Hasenöhrl 356
Erdäpfel-Krapfeln mit Käse 260
— -Germkrapfen 261
— -Wanneln mit Käse 365
— — mit Schinken . . 365
Pastetchen von Schmarnteig 268
Gefüllte Krapfeln von Hefenteig . . 268
Nudelpastetchen mit Ragout 269
Krebsbecher 263
Gefüllte Krebswanneln 426
Topfen-Germnudel 428
— -Kolatschen 428
Krautflecken 432
Bairischer Hefenknopf 424
Germknödel mit Zwetschken 425
Breinpoganze 427
Germnudel von Haidenmehl 424
Steckpotize 427
Speckkuchen 427
Grammel-Pogatscherl 428

Seite

Einfache Milch-, Mehl- und Obstspeisen.

Kindskoch 338
— von Arrow Root-Mehl . . 338
Milchgries 338
Milchreis 338
Milchbrein 339
Milchnudeln mit Zimmt 339
— mit Nüssen 339
— mit Mohn 339
— mit Krebsbutter . . . 339
— mit Schmankerln . . . 339
Ausgedünstete Nudeln 339
Ausgedünstetes Gerstel 340
Nudelschnitten 340
Reisschnitten 340
Regenwürmer 340
Griesnudel 340
Griesnockerl in Milch 341
Salzburger Nockerln 341
Milchnockerl 341
Mehlschmarn 342
Kaiserschmarn 342
Semmelschmarn 342
Aepfelschmarn 342
Mandelschmarn 343
Kirschenschmarn 343
Krebsschmarn 343
Griesschmarn 343
Almkoch 338
Reisschmarn mit Rosinen 344
— mit Krebsbutter . . . 344
— ohne Eier 344
Dalken ohne Hefe 345
Süße Pfannkuchen (Omeletten) . . . 346
— — im Model eingelegt 347
Gries-Riegel 367
Tommerl mit Aepfeln 344
— mit Zwetschken 344
— von saurem Rahm . . . 345
Polenta mit Zucker und Zimmt . . 337
Topfennocken mit Zucker 334
Erdäpfelnudeln, gebacken 336
Erdäpfelnocken mit Mohn 336
Mehlnockerl mit Powidel 336
Knödel mit Zwetschken 333
Zwetschkenknödel 333
Marillenknödel 333
Kärntnernudel mit Obstfülle 331
Weichselknödel 334

In Schmalz gebackene Mehlspeisen.

Grieskrapfeln mit Vanille 349
— mit Chocolade 349
— mit Krebsbutter . . . 349
Reiswürstchen und Krapfeln 349
— mit Chocolade . . . 349

Seite

Reiswürstchen mit Salse 349
— mit Rosinen 349
— mit Crême 349
Nudelwürstchen und Krapfeln . . . 349
— mit Salse gefüllt . . 350
Crême-Krapfeln 350
— -Kipferl 350
Chocoladewürstchen 350
Brandteig-Krapfeln 350
Spritzstrauben 351
Zuckerstrauben 351
Zuckerkrapfeln 351
Schwammerl mit Chaudeau 351
Fritattenwürstchen 351
Oblatkrapfeln 352
Gebackene Aepfel 352
— Pfirsiche und Marillen . . 352
— Weichseln 352
— Zwetschken 352
Schlosserbuben (gebackene Zwetschken) . 353
Gefüllte Aepfel 353
Aepfelwürstchen 353
Quittenwürstchen 353
Zwetschkenwürstchen 353
Weichselwürstchen 353
Gebackene Hollunderblüthe 353
Salsenschnitten 353
Süße Pafesen 354
Erdbeerenkrapfeln 354
Polsterzipfel 354
Portugieser Krapfeln 354
Würstchen von Butterteig mit Salse . 354
— mit Früchten 355
— mit Mandelfülle 355
— mit Haselnuß-Crême . . . 355
Schnür- oder Spagatkrapfeln . . . 355
Rosenkrapfeln 355
Schneeballen oder Maulkörbe . . . 356
Hasenöhrl 356
Hobelspäne 356

Strudeln.

Reisstrudel 357
Griesstrudel 357
Kräuterstrudel 357
Topfenstrudel 358
Poganze (windischer Topfenstrudel) . 358
Erdäpfelstrudel 359
Haidenstrudel 358
Schinkenstrudel 359
Fleischstrudel 359
Krebsstrudel 359
Rahmstrudel 360
Kirschenstrudel 360
Weichselstrudel 360
Zweschkenstrudel 360
Weinbeerstrudel 361

Seite

Aepfelstrudel 361
Ungarischer Strudel (Pittah) . . . 362
Citronatstrudel 361
Tirolerstrudel 361
Mandelstrudel 362
Nußstrudel 362
Chocoladestrudel 363

Dunst-Köche.

Nudelkoch mit Citronat 364
— mit Pomeranzen . . . 364
Kaffeenudeln 365
Fritattenkoch 365
Krebskoch 365
Topfenkoch 365
Erdäpfelkoch 365
Kukurutzkoch 369
Reiskoch 367
Grieskoch 366
Tapiokakoch 369
Rahmkoch 369
Blamascheekoch 370
Crêmekoch 370
Schmankerlkoch 372
Krapferlkoch 371
Arrov-Root-Koch 371
Kaffeekoch 372
Caramelkoch 372
Chocoladekoch mit Crême 373
— mit Obersschaum . . 373
— zweifärbiges 373
Beschamelkoch mit Chocolade . . . 374
— mit Früchten 374
Semmelbeschamelkoch 374
Biscuitkoch mit Vanille 376
— mit Pomeranzen . . . 376
— mit Maraschino . . . 376
Citronatkoch 378
Zwiebackkoch 376
Kipfelkoch 376
Scheiterhaufen mit Crême 377
Reispudding 378
Mandelpudding 379
Kastanienpudding 379
Pignolipudding 379
Früchtenpudding 380
Englischer Pudding 380
Kaiserpudding 381
Gelber Pudding 381
Cabinetspudding 381
Weichselpudding 382
Rumpudding 383
Schwarzer Pudding 382
Weinkoch mit Citronat 383
Brotkoch mit Wein 383
Mohnkoch 384

	Seite
Vanillekoch	384
Falsches Mandelkoch	384
Mandelkoch	386
Kleienkoch	387
Kastanienkoch	384
Nußkoch	385
Haselnußkoch	385
Mukazinkoch	388
Dotterkoch	388
Baumwollkoch mit Rum	389
Tapiokaauflauf	369
Dunstbecher	388
Aepfelkoch	390
Marillenkoch	390
Pomeranzenkoch mit Rum	391
Limonienkoch	393
Chocolade-Schaumkoch	394
Salsen-Schaumkuch	395
Biscuit mit Salsenschaum	397
Salsenkoch	391

Gebackene Köche, Aufläufe.

Topfenkoch	365
Erdäpfelkoch	365
Erbsenkoch	366
Rahm-Auflauf	369
Nudelkoch mit Salse	364
— mit Chocolade-Crême	364
Grieskoch, unterlegt	366
Griesauflauf	366
Reiskoch	367
Reis-Auflauf	368
Sago-Auflauf	369
Vanille-Auflauf	369
Crême-Auflauf	370
Wienerkoch	371
Kindskoch-Auflauf	371
Arrow-Root-Auflauf	371
Kaffee-Auflauf	372
Caramel-Auflauf	372
Chocolade-Auflauf	373
— -Koch	373
Beschamel-Auflauf	374
Semmelbeschamelkoch	374
Rum-Auflauf	374—393
Maraschino Auflauf	374
Kipfelkoch	376
Weinkoch	383
Brotkoch	383
Käse-Auflauf	375
Scheiterhaufen	377
Markschnitten	377
Kastanien-Auflauf	384
Haselnuß-Koch	385
Nußkoch	385
Mandelkoch	386
Muskazinkoch	388
Dotterkoch	388
Baumwollkoch	389
Aepfelkoch	389
Aepfel-Auflauf	390
Quittenkoch	390
Marillenkoch	390
Zwetschkenkoch	390
Pomeranzen-Auflauf	391
Limonien-Auflauf	392
Limonienkoch	393
Flaumbiscuit	393
Chaudeau-Auflauf	393

Schaumköche.

Chocolade-Schaumkoch	394
Chocoladekoch mit Schaum, warm oder kalt	400
Weißes Limonienkoch, warm oder kalt	400
Salsenschaumkoch	394
Schaumkoch von frischem Obste	395
Schaumkoch mit Crême	396
Speisen mit Schaum	396
Reiskoch mit Salsenschaum	396
Milchreis mit Schaum	398
Mandelkoch mit Salsenschaum	396
Bergkoch	397
Biscuit mit Schaum	397
Spanische Semmeln	397
Aepfel mit Schnee	398
Nudel mit Schaum	398
Radetzky-Reis	399
Spanischer Reis	399

Warme Crêmes und Chaudeaux.

Chaudeaux mit Backwerk	403
— unterlegt	403
Crême mit Backwerck	402
— unterlegt	402
Crême mit Schneenocken od. Königseier	404
Dunst-Crême oder Consommé	401
Milchbecher mit verschiedenem Geschmacke	401
Brennendes Consommée	402

Brandteig-Bäkereien.

Herzogbrot	404
Würstchen mit Korinthen	404
Blechstrauben	404
Brandteig-Kipfeln	404

Früchtekuchen und Charlotten.

Kirschenkuchen, saftiger	405
— mit Bröseln	405
— mit Mandeln	406
— mit Mehl	406

Seite

Weichselkuchen, saftiger 405
— mit Bröseln . . . 405
— mit Mandeln . . . 406
— mit Mehl . . . 406
— mit Chocolade . . . 407
Früchtenschnitten . . . . . 406—407
Ribiselkuchen mit Mehl 406
— mit Mandeln 406
Erdbbeerkuchen 406
Marillenkuchen 406
Pfirsichkuchen 406
Birnenkuchen 407
Früchtenkuchen mit Mandeln . . . 406
Kleine Früchtenküchen 407
Marillenscharlotte 408
Pfirsichscharlotte 408
Birnenscharlotte 408
Aepfelscharlotte 408

Speisen von Brösel- und Butterteigen.

Charlotte von mürbem Teige . . . 409
Aepfel-Kuchen 409
— -Torteletten 412
— -Schlangel 414
— im Schlafrocke 414
Englischer Früchtenkuchen 411
Sächsischer Obstkuchen 411
Früchtenschnitten 411
Marillen und Pfirsiche im Schlafrocke 414
Kolatschen von mürbem Teige . . 413
Früchtenkuchen von Butterteig . . . 410
— von Bröselteig . . . 410
— kleine 411
Erdbeer- und Himbeerkuchen . . . 413
Pfirsichkuchen 414
Rhabarberkuchen 414
Salsenkuchen 418
Butterteig-Pastetchen mit süßer Fülle 414
Torte von Butterteig 414
Tiroler-Strudel 416
Kastanienkuchen 416
Nußkuchen 417
Haselnußkuchen 417
Kleine Mandelkuchen 417
Windkuchen mit gerösteten Mandeln . 418
Kuchen mit Rosinenfülle 418
Kaiserkuchen 418
Rumkuchen 418
Stritzel mit Pomeranzenfülle . . . 419
Mandelstritzeln 419
Schaumrollen 418
Gestürzte Butterkrapfeln 419
Mandelschnitten von Butterteig . . 420
Schnitten und Krapfeln von Butterteig 420
Halbmonde von Butterteig 420
Damencaprice 420
Torteletten mit Biscuit à la Crême 421

Seite

Citronatkuchen 421
Crêmekuchen, große und kleine . . 421
Reiskuchen, große und kleine . . . 422
Mohnkuchen, kleine 417
Poganze mit Topfen 423
— mit Nüssen 423
— mit Gries 423
— mit Früchten 423
Limonienkuchen 422
Rahmpastete 422

Germspeisen.

Zerrissene Germnudeln 424
Germnudeln in Dunst 423
Gesottene Germknödel 424
Bairischer Hefenknopf 424
Bairische Dampfnudeln 425
Baumwollnudeln 425
Butternudeln 425
Dukatennudeln 426
Topfennudeln 428
Schott-Säuerling 428
Topfen-Strudel 428
— -Golatschen 428
Krebs-Nudeln 426
— -Wuchteln 426
— Wanneln 426
Breinvoganze 427
Erdäpfelkrapfen 261
Speckkuchen 427
— -Potize 426
Grammelpogatscherl 428
Dalken, böhmische 431
Krautflecken 432
Livanzen 432
Omeletten oder Plinsen 432
Kirschen- und Zwetschkenknödl . . . 433
Schmalznudeln 432
Bairische Küchlein 433
Spaßvogel oder gebackene Mäuse . . 433
Faschingkrapfen 433
Germwaffeln 456
Kolatschen mit verschiedener Fülle . 429
Gefüllte Blechkrapfeln 435
Gerollte Krapfeln 435
Wuchteln 436
Wespennest 436
Mohnnudel 436
Mohn- und Nußbeugeln 437
Gefüllte Germstritzel 436
Germkipfel 437
Gefüllte Germflecken 443
Germtorten 441
Natronkuchen 442
Königskuchen 442
Früchtenküchen 442

Seite

Chocolade-Strudel 441
— -Kuchen 438
Kapuzinerstrudel 441
Mohnpotize 438
Rosinenpotize 440
Nußstrudel 438
— -Kuchen 439
— Potize 439
Mandel-Strudel 440
-Potize 439
Tirolerstrudel 440
Germwanneln 445
Reinling 445
Guglhupf 443
Erdäpfel-Gugelhupf 445
Theewecken 446
Stollen (sächsischer) 447
Stritzeln, geflochtene 448
Anis-Stritzel 447
— -Krapfeln 448
— -Kranz 448
Kümmel-Krapfeln 449
— -Stangeln 449
Germ-Bretzeln 450
Streußelkuchen 443
Pinza (Oster- oder Theegebäck) . . 451
Apostelkuchen (Brioche) 451
Milchbrot 452
Erdäpfelbrot 452
Zwieback, Grazer 450
— feiner 454
— Preßburger 453
— Siebenbürger 443
Früchtenbrot (Kletzenbrot) 454

Waffeln, Hohlhippen und Schüsselchen.

Waffeln 455
Hohlhippen 456
Karlsbader Oblaten 456
Auf dem Bleche gebackene Hohlhippen 457
Skarnitze 457
Vanille-Spähne 457
Schüsselchen 466

Backwerk.

Torten.

Torte von Bröselteig 468
— von Genueserteig 463
— von Linzerteig 472
Knödeltorte 489
Magdalenentorte 463
Vanilletorte ohne Ei 468
Wienertorte 471
Wirthschaftstorte 465
Sandtorte 478

Seite

Haidenmehltorte 478
Kaffeetorte . . . . . 476—486
Punschtorte . . . . . 470—490
Rumtorte 470
Puffertorte 470
Blättertorte von Zuckerteig 485
Kastanientorte 475
— 490
— 504
Nußtorte 474
Johannisbrottorte 488
Mohntorte 475
Chocoladetorte 476
— 491
— 504
Sachertorte 476
Napoleontorte 477
Haselnußtorte mit Butter 475
— mit gerösteten Nüssen . 487
— mit Ananas 487
— mit Schaum 487
— mit Eiweiß 506
Pignolitorte 505
Pistazientorte 488
Citronattorte 488
Weintraubentorte 478
Weichseltorte . . . . . 469—483
Früchtentorte 505
Pomeranzentorte . . . . . 469—487
Biscuittorte 481
— mit Schaum 481
— als Gugelhupf 482
— als Pudding 482
— als falsche Melone . . 484
Zebra-Torte 483
Mandeltorte mit Butter 474
— als Rehrücken 474
— von gerührtem Teig . . 485
— braune 486
— weiße 503
— von gerösteten Mandeln 513
— von Grillage 516
Kleientorte 486
Muskazintorte 486
Brottorte 488
Falsches Commisbrot 491
Alliancetorte 491
Spanische Windtorte 500
Pastatorte 514
Erdbeertorte 514
Ribiseltorte 514
Schaumtorte 514
Glastorte 503
Quittenschneetorte 514
Quittentorte 520
Krachtorte (Mandelgrillage) 516
Aepfeltorte 520

Seite

Kuchen.

Baumkuchen oder Brügelkrapfen . . 483
Erdäpfelkuchen 482
Blei- oder Schweizerkuchen 477
Blitzkuchen 469
Englischer Plumekuchen 469
Portugieserkuchen 477
Polnischer Kuchen 470
Prophetenkuchen 469
Nußkuchen 471
Citronatkuchen 471
Nürnberger Pfefferkuchen . . 498—507
Reiskuchen 470
Kuchen von Polentamehl 490
Kaiserkuchen 418
Königskuchen 470

Brote.

Biscuitbrot 492
Anisbrot 492
Vanillebrot 492
Anis- und Vanille-Zwieback . . . 492
Chocoladebrot 491
Mandelbrot 492
Mandelbrot 492
Kaiserbrot 492
Bischofbrot 493
— von Haidenmehl . . . 493
Pomeranzenbrot 494
Hasselnußbrot 493
Nußbrot 494
Früchtenbrot 493

Rouladen, Wanneln, Würfeln.

Biscuitroulade 494
Salsenbrot 494
Chocoladeroulade 495
Brotroulade 495
Biscuitwanneln 481
Punschwürfeln 495
Chololadewürfeln . . . . . 477—495
Haselnußwürfeln 495

Schnitten.

Mandelschnitten 460
Pomeranzenschnitten 463
Rumschnitten . . . . . 463—496
Genueserschnitten 463
Magdalenenschnitten 463
Fenchelschnitten 460
Metternichschnitten 464
Glasirte Biscuitschnitten 495
Chocoladeschnitten 462
Erdbeerschnitten 508
Gefüllte Schnitten 464

Seite

Napoleonschnitten 495
Früchtenschnitten 496
Haselnußschnitten 497
Pignolischnitten 505
Karten oder Gleichgewicht 462
Mandelkarten 495
Falsche Butterschnitten . . . 461—496

Stangeln und Würstchen.

Engländer 512
Anisstangeln 459
Stricknadeln 458
Pariserstangeln 509
Zimmtstangeln 509
Gefüllte Stangeln 509
Mandelstangeln . . . . . 597—510
Erdäpfelstangeln 458
Kastanienstangeln . . . . . 458—506
Haselnußstangeln 458
Nußstangeln . . . . . 458—494
Mandelstritzeln ohne Ei 458
— von mürbem Teig . 465
Aniswürstchen 458
Zahnstocher 507
Cigarren 497
Muskazonen, weiche 460
— harte 497
Mandolini 512

Schifteln, Ringe, Bögen.

Pomeranzenschifteln 496
Chocoladeschifteln 462
Vanilleschifteln 461
Limonienschifteln 461
Nußschifteln 473
Anis-Ringe 459
Bröselteig-Ringe 473
Windringe 501
Ringe von gerösteten Mandeln . . 513
Butterbögen 462
Biscuitbögen 480
Anisbögen 480
Rumbögen 481
Mandelbögen . . . . . 496—512
Salsenbögen, kleine 499

Bretzeln.

Bretzeln von Hefenteig 450
— von Bröselteig 459
Anisbretzeln 459
Zimmtbretzeln 459
Mandelbretzeln 459
Vanillebretzeln 460
Chocoladebretzeln 460
Ursulinerbretzeln . . . . . 450—460
Zuckerbretzeln 498
Salsenbretzeln 519

Seite

Kipfeln, Torteletten, Krapfeln.

Biscuitkipfeln 480
Mandelkipfeln . . . . . 499—510
Zuckerkipfeln 502
Spanische Wind-Kipfeln 501
Vanille-Kipfeln ohne Ei 465
Wirthschafts-Kipferl 465
Halbmonde von Genueserteig . . . 462
— von Bröselteig 465
Torteletten von Bröselteig 467
— von Linzerteig 472
Vanille-Torteletten 461
Pistazien-Torteletten 471
Mohn-Torteletten 475
Salsenaugen von Bröselteig . . . 467
Kolatschen von Bröselteig 465
Erdäpfelkrapfeln 458
Krapfeln von Winterteig 464
Husarenkrapfeln 466
Dotterkrapfeln 466
Gewürzkrapfeln 473
Nußkrapfeln 473
— 494
— 507
— gefüllte 507
Früchtenkrapfeln . . . . . 466—505
Kreidenknödel 466
Mazarins 467
Sandkuchen, kleine 467
Pignolikrapfeln 505
Mandel-Bauernkrapfen 498
Braune Mandelkrapfen 513
Ingwerkrapfeln 498
Biscuitkrapfeln 480
Crêmekrapfeln 480
Kaffee-Krapfeln 511
Indianer-Krapfen 479
— von Windmasse . 501

Kleines Backwerk.

Spanische Winde 499
— — von gesottenem Zucker 500
Gefüllte spanische Winde 501
Englisches Biscuit 461
Mandelbäckerei 497
Vanillebusserln 498
Spanische Windbusserln 501
Chocolade-Krapfeln 491
— -Busserln 503
Mandel-Busserln 511
Pomeranzen-Busserln 511
Haselnuß-Busserln 506
Haselnuß-Macronen 510
Mandel-Macronen 509
Quitten- und Aepfelkrapfeln . . . 520
Pfirsich-Confect 515

Seite

Biscuiten 479
Mandel-Biscuiten 510
Geduld-Biscuiten 502
Theebuchstaben 502
Mandelbäckerei 497
— ausgestochene . . . 509
— in Kapseln 512
Schwämme von Windmasse . . . 502
Mandoletti 508
Falsche Salami 513
Falsche Nüsse 510
Zuckerzelteln 502

Confecte ohne Ei.

Marcipan . . . . . 510—520
Bonbons (Zuckerln) 518
Salon-Zuckerln 518
Eis-Zelteln 515
Marillen-Zelteln 515
Saft-Zelteln 519
Glasirte Früchte 517
Verzuckerte Mandeln 516
Kastanienkugeln 517

Honigbäckereien.

Brauner Lebkuchen 521
Honig-Kuchen 521
— -Busserln 521
— -Schifteln 522
— Brot 522
Nonnenkrapfeln 522

Kalte süße Speisen.

Reis- und Obstschaum.

Radetzky-Reis . . . . . —
Früchten-Reis 399
Erdbeeren-Reis 530
Marillen-Reis 530
Chocolade-Reis 400
Erdbeer-Schaum 400
Himbeerschaum 400
Marillen- oder Pfirsichschaum . . . 401
Aepfelschaum 401

Kalte Puddings.

Kastanien-Pudding 530
Reis-Pudding mit Aepfeln 531
— mit Marillen . . . 530
— mit Maraschino . . 531
Cabinets-Pudding von Caramel-Crême 533
— mit Früchten . . 533
— mit Maraschino . 533

Seite

Ananas-Pudding 531
Gefrorenes als Pudding 550
Russischer Pudding 534

Kalte Charlotten.

Charlotte von Pistazienschaum . . . 529
— von Erdbeerenschaum . . 529
— von Vanille-Crême . . . 533
— von Chocolade-Crême . . 533
— von Maraschino-Crême . 534
— von Obersschaum 524
— von Obstsaft 535
— von Chaudeau 536
— von Ananasschaum . . . 534
— von geschlagener Sulze . . 546

Kalte Crêmes und Chaudeaux.

Dunst-Crême oder Consommée . . 523
Consommée in Kaffeebechern . . . 401
Gesprudelte Crême 401
— — mit Backwerk . 401
— — mit Obersschaum 401
— — mit Marillenschaum 526
— — mit Himbeerschaum 526
Gefrorene Crême 553
Chocolade-Crême in Gläsern . . . 526
Liqueur-Crême 534
Rum-Crême in Kruste 526
Russische Crême 556
Alpenbutter-Crême 526
Gefrorene Crême 553
Chaudeau mit Backwerk 526
— gefroren mit Biscuitbröseln 403
— mit Obersschaum . . . 526

Rahmschaum.

Obersschaum mit Vanille 523
— mit Chocolade . . . 523
— mit Kaffee 523
— mit Erdbeersaft . . . 523
— mit Himbeersaft . . . 523
— mit Marillensalse . . 524
— mit Ananas 524
— mit Maraschino . . . 524
— mit Nüssen 524
— mit Haselnüssen . . . 524
— mit Kastanien . . . 524
— mit Mandeln 524
— marmorirt 525
— in Kruste 524
— gefroren 525
— in Bechern 525
— mit Kaffee-Liqueur in Kelchgläsern . . . 526
— geziert mit Backwerk . 524
Rother Schaum . . . . . 523—524

Seite

Gesulzter Obersschaum.

Chocoladeschaum 528
Kaffeeschaum (Lyoner Kaffee) . . . 528
Vanilleschaum 528
Caramelschaum 528
Punschschaum 528
Mehrfärbige Schnitten 528
Marmorirter Schaum 529
Erdbeerschaum 529
Marillenschaum 529
Pistazienschaum 529
Kastanienschaum 530
Mandelschaum 529
Nußschaum 529
Haselnußschaum 529
Ananasschaum mit Früchten . . . 531

Gesulzte Crême.

Gesulzte Crême à la Bavaroise . . 531
— Vanille-Crême 531
— Caramel- — 532
— Kaffee- — 532
— Hafer- — 532
— Chocolade- — 533
— Haselnuß- — 532
— Nuß- — 532
— Maraschin- — 534
— Rum- — 534
— Quitten- — 534
— Ananas- — 534
— Pomeranz- — 505

Gesulzte Chaudeaux.

Gesulzter Chaudeau oder Weinschaum 535
Schweizer Milch 535
Punschkäse 536
Whips 536

Sulzen.

Mandelsulze (Blanc manger) . . . 537
— weiß mit Spiegel . . 537
— gestreift 538
— als Damenbrett . . . 538
— als Eier im Vogelnest . 538
— als Aepfel 538
Chocoladesulze 538
Kaffeesulze 539
Vanillesulze 539
Rosensulze 539
Veilchensulze 539
Sulze von eingesottenen Säften . . 540
Erdbeersulze 540
Himbeersulze 540
Ribiselsulze 540
Weichselsulze 540

	Seite
Berberitzensulze	540
Marillensulze	541
Pfirsichsulze	541
Ananassulze	541
Quittensulze	541
Aepfelsulze	541
Weintraubensulze	542
Pomeranzensulze	542
Limoniensulze	542
Theesulze	543
Punschsulze	543
Rumsulze	543
Liqueursulze	543
Weinsulze	543
Wassersulze	544
Verschiedenfärbige Sulze	544
Sulze mit Obst unterlegt	544
Gesulzte Pomeranzen	542
— Limonien	542
— Früchte in Kaffeebechern	545

Geschlagene Sulzen.

Geschlagene Obstsulze	545
Himbeersulze	546
Geschlagene Limoniensulze	546
— Pomeranzensulze	546
— Aepfelsulze	546
— Quittensulze	546
— Liqueursulze	546
— Champagnersulze	546
Marillenschaum	546

Gefrornes.

Gefrorenes von eingesottenen Säften	547
Erdbeer-Gefrorenes	548
Himbeer- —	548
Weichsel- —	548
Ribisel- —	548
Weintraub.- —	548
Quitten- —	548
Pfirsich- —	548
Marillen- —	548
Ananas- —	548
Pomeranzen- —	548
Limonien- —	549
Punsch- —	549
Liqueur- —	549
Kastanien- —	549
Mandel- —	550
Haselnuß- —	550
Nuß- —	550
Vanille- —	550
Obers- —	551
Kaffe- —	551
Caramel- —	550
Chocolade- —	551
Ananas- —	551
Gefrorenes in Formen	551
Obst-Gefrorenes mit Obersschaum	549
Tutti Frutti-Gefrorenes	549
Gefrorenes in Gläsern	552
Gefrorene Crême	553
Gefrorener Obersschaum	525
Gefrorener Chaudeau	403

Nachtisch (Dessert).

Backwerk und feine Confecte	458—520
Zwieback	453
Confecte (ohne Ei)	515
Frisches Obst	620
Ueberzogene Beeren	621
Gefrorenes Obst	553—621
Gesulzte Früchte in Kaffeebechern	545
Erdbeer-Kaltschale	168
Pomeranzen	620
Südfrüchte	621
Glasirtes (verzuckertes Obst)	517
Verzuckerte Mandeln	516
Gedrücktes und candirtes Obst	621
Obst-Käse, Persikaden	587
Honig	619
Schweizer- und andere Käse	619

Getränke und Beigaben.

Gefrorenes in Gläsern.

Granit-Gefrornes	552
Punsch à la Glace	552
Gefrorener Punsch mit Ananas (Ponche à la romaine)	552
Ananas-Gefrorenes mit Schaum	552
Pomeranzen-Gefrorenes	552
— — mit Champagner	553
Obst-Gefrorenes mit Wein	553
Liqueur-Gefrorenes mit Schaum	553
Chocolade-Gefrorenes	553

Kalte Getränke.

Mandelmilch	561
Limonade	561
Orangeade	561
Abguß von Obstsäften	561
Sorbet	560
Pfirsichwein	561
Maitrank	560
Grog	559
Bischof	560

Seite

Cardinal 560
Königs-Punsch 559
Eis-Kaffee 556
Kaffee-Liqueur 557
Kalte Chocolade 556
Hoppelpoppel 562

Warme Getränke.

Kaffee 555
— homöopathischer 557
Kaffee-Essenz 556
Chocolade 554
— von entölten Cacao . . . 554
Cacao 554
Eierwein und Eierpunsch 559
Thee mit Wein 558
— mit Limoniensaft 558
Crambamboli 559
Glühwein 559
Bischof 560
Grog (Matrosenpunsch) 559
Czai (Thee mit Rum) 558
Punsch 558
Reispunsch 558
Weinpunsch 558
Thee mit Beigaben 557

Fleischspeisen zu Thee.

Warme und kalte Braten . . 187—204
Maccaroni-Pastete 270
Ragout in Reis . . . . . 264—266
Gespickte Gansleber mit Reis . . . 253
Salmischnitten 272
Kalte Pasteten, von Wildpret . 274—277
— — von Wildgeflügel . . 276
— — von Hausgeflügel . 276
Trüffel- oder Gansleberpastete . . . 278
Krebspastete 278
Hasen- oder Rehkuchen 279
Gansleberkuchen 280
Leberkäs 280
Lungenbratenkuchen 280
Marmorirter Kuchen 280
Russischer Kuchen 281
Fleischkäse mit Aspik 281
Gesulzte Fleischkuchen 281
— — kleine . . . 281
Würfel von gesulzter Farce . . . 281
Gesulzte Gansleber 281
Kalte Galantine von Geflügel . . . 283
— — von Kalbsschulter . 284
Farcewurst 284
Preßwurst, frische 285
Schweinerner Fisch 290

Seite

Schweinskopf, farcirt 285
— gesulzt 287
— als falscher Wildschweinskopf 286
Wildschweinkopf 288
Wildschweinfleisch mit kalter Sauce . 205
Beefsteaks 177
Englischer Braten 172
Gespickter Lungenbraten mit Sulze . 290
Kalter Schweinsschlegel mit Zwiebel . 191
Hirschkopf, gesulzt 288
Wildpret, kalt aufgeschnitten . . . 289
— mit Sauce 289
Schöpsenschlegel mit kalter Sauce . 291
Kalbsschlegel, gespickt 291
— mit Saucen 291
— maltrait rt 291
— als falscher Lachs . . 292
— mit Sardellen gespickt . 292
Gespickte Kalbsnuß mit Aspik . . . 292
Wildgeflügel in gesulzter Sauce . . 294
Schnepfenbrüste in gesulzter Farce . 294
Auerhahn mit kalter Sauce . . . 293
Geflügel mit Aspik 294
— mit Mayonnaise 294
— mit kalter Sauce 295
Coteletten mit Mayonnaise . . . 293
Muscheln mit kalter Fülle 283
Geräucherter Kalbsschlegel 244
— Rehschlegel 244
Gänsebrüste 244
Zungen mit Aspik 244
Schinken 243
Schafbraten 243
Jungfernbraten 243
Preßwürste 285
Salami und andere Würste . . . 242

Butter zu Thee.

Einfache Butterschnitten 297
Sandwichs und Canapees 296
Butterschnitten mit Fleisch 296
Butter mit Erdäpfeln 143
Butter mit Caviar 296
Sardellenbutter mit Rettig 296
Marinirte Fische mit Butter . . . 316
Gebratene Häringe mit Erdäpfeln und Butter 317
Sardinen mit Butter und Limonien . 317

Backwerk zu Thee.

Zwieback Grazer 453
— Preßburger 454
— Siebenbürger 454

	Seite
Germ-Kipferl mit Mandeln	437
— mit Vanille	438
Germ-Bretzeln mit Vanille	450
— mit Anis	450
— Karlsbader	450
— Ursuliner	450
Germ-Stangeln mit Zimmt	449
— mit Salz	449
— mit Anis	449
Streußelkuchen	443
Blechkrapfen	435
Gerollte Krapfeln von Hefenteig	435
Aniskrapfeln	449
Kümmelkrapfeln	449
Anisstritzel	448
Geflochtene Stritzel	447
Thee-Wecken	446
Pinza	451
Brioche (Apostelkuchen)	451
Stollen (sächsische)	447
Guglhupf	449
Schweizerkuchen	477
Englischer Plumekuchen	469
Puffer-Torte	470
Reiskuchen	370
Natronkuchen	442
Königskuchen	442
Nuß- und Haselnußkuchen	439
Sandtorte	478
Erdäpfelkrapfeln	458
Kastanienstangeln	458
Nuß- und Haselnußstangeln	458
Anisstangeln	459
Stricknadeln (mit Salz und Kümmel)	458
Weiche Muskazonen	460
Mandelstritzeln ohne Ei	458
Halbmonde von Bröselteig	465
Vanillekipferl ohne Ei	465
Karten oder Gleichgewicht	462
Pomeranzenschnitten	463
Fenchelschnitten	460
Rumschnitten	463
Mandelschnitten	460
Falsche Butterschnitten	461
Chocoladeschnitten	462
Magdalenenschnitten	463
Blitzkuchen	467
Prophetenkuchen	469
Nußkuchen	473
Vanille-Torte ohne Ei	468
Mandeltorte als Rehrücken	474
Salsenaugen	467
Krapfeln von Bröselteig	467
Dotterkrapfeln	466
Hußarenkrapfeln	466
Gewürzkrapfeln	473
Kolatschen von Bröselteig	465
Wirthschafts-Kipferl	465
Anisringe	459
Ringe von Linzerteig	473
Butter-Bretzeln	459
Mandel-Bretzeln	459
Anis-Bretzeln	459
Zimmt-Bretzeln	459
Vanille-Bretzeln	460
Ursuliner-Bretzeln	460
Nuß-Schifteln	473
Vanille-Schifteln	461
Limonien-Schifteln	461
Pomeranzen-Schifteln	496
Chocolade-Schifteln	462
Englisches Biscuit	461
Anisbögen	480
Rum-Bögen	481
Biscuit-Bögen mit Mandeln	480
— -Krapfeln	486
— -Kipfeln	480
Biscuit-Zwieback	492
Schnitten von Biscuitbrot	492
— von Anisbrot	492
— von Vanillebrot	492
— von Mandelbrot	492
— von Haselnußbrot	493
— von Kaiserbrot	493
— von Bischofbrot	493
— von Chocoladebrot	491
Mandelkarten	498
Mandel-Bauernkrapfen	495
Mandelstangel	497
Napoleonschnitten	495
Falsche Butterschnitten	491—496
Zuckerbretzeln	498
Aniswürstchen	498
Rumschnitten	463—496
Ingwerkrapfen	498
Cigarren	487
Mandelkipfeln	499
Theebuchstaben	502
Geduld-Biscuiten	502
Haselnußbusserln	507
Nußkrapfeln	494—507
Zahnstocher	507
Chocoladebusserln	503
Pariserstangln	509
Zimmtstangel	509
Mandelbusserln	511
Mandelbiscuiten	510
Mandolini	512

Die Vorkenntnisse.

	Seite
Ueber Maß und Gewicht	1—3
Ueber das Vorgeben	1
Erklärung von Küchenausdrücken	4
Vorarbeiten bei verschiedenem Fleische	10
Einbeizen und Mariniren von Fleisch	22
Bereitung der Bratenfülle	20
Ueber das Braten	19
Kraftbrühe und Fleischextrakt	24
Brühen zu Suppen und Saucen	23
Bereitung von Aspik	25
Auflösen von Hausenblase und Gallerte	27
Ueber das verschiedene Fett	43
Kräuter und Gewürze	44
Ueber Bereitung von Saucen	28
Beschamel und Semmelkoch	29
Bereitung von Fasch (Farce)	30
— von Fleischpüree	33
— von Salmi	33
— von Haschee (Hachis)	33
— von Ragout	34
Vorrichten der Fische	36
Krebse zu kochen	38
Schildkröten zu tödten	38
Austern und Muscheln vorzubereiten	39
Oliven zu verwenden	39
Ueber Schwämme	39
Gemüse und Hülsenfrüchte zu sieden	40—41
Erdäpfel zu kochen	40
Kastanien zu kochen und zu braten	41
Eier zu sieden und zu braten	41
Mehlspeisen zu sieden	42
Bereitung von Teigen zu Suppen	55
— von Strudelteig	55
— von Pfannkuchen (Fritatten)	54
— von Kindskoch	53
— von Schmankerln	53
— von Backteigen	54
— von Brandteig	54
— von mürben u. Brösel-Teig	56
— von Butterteig	58
— von Hefen oder Germ-Teig	63
Ueber das Auslegen von Formen	60
Fülle von Hefen- oder Butterteig	65
Backwerkfülle	63
Bemerkungen zu Backwerk	67
Zuckerglasur oder Eis	68
Vom Zucker	45
Das Vorrichten von Südfrüchten	48
Beimischung von Geruch und Geschmack	45
Bereitung von Chaudeau und Crême	49
Uebergüsse für Mehlspeisen	51

Die Vorrathskammer.

	Seite
Aufbewahren der Lebensmittel	564
Früchte aufbewahren	573
— trocknen und kandiren	574
— einsieden	577—598
Früchtenkäse	585
Früchtenmuse, Salse, Marmeladen	582
Obstsäfte zu Getränken	579
— zu Sulzen	577
— zu Gefrorenem	581
Ribiselwein	580
Gesulzte Säfte (Gelées)	582
Säfte zum Färben	576
Dunstobst	587
Früchte für Compote	589
Gemischte Früchte (Tutti frutti)	596
Senffrüchte (Mostarda)	596
Früchte mit Rum oder Zwetschkengeist	598
— mit Essig	598
Preißelbeeren für Salat und Saucen	599
Paradiesäpfel zu Saucen und Suppen	501
Essig-Gurken	604
Salz-Gurken	605
Senf-Gurken	605
Schwämme	602
Erbsen	610
Bohnenschoten	606—611
Gemüse in Dunst gekocht	610
— getrocknet	601
— eingesäuert	607
— mit Essig	606
— in Sand aufbewahren	611
Gemischte Gemüse (Mixet Pickles)	606
Gewürzkräuter	611
Weinessig	699
Himbeer. und Betramessig	600
Weinmost einsieden	600
Senf zu bereiten	601
Honig	566
Eier aufbewahren	566
Mehl	564
Hausbrot, Schrotbrot	564
Milch, Obers, Rahm	566
Topfen, Quark	567
Butter, Rindschmalz	567
Käse aufbewahren	568
Gänsefett	568
Speck, Schweinschmalz	568
Gallerte aus Schweinshaut	569
Fleisch aufbewahren	570
Einpökeln	571
Aufbewahrung von Fastenthieren	573

Getränke für Kranke.

	Seite
Mandelmilch	561
Limonade	561
Oranschade	561
Abguß von Obstsäften	560
Gerstenwasser (Orgeade)	562
Schleimige Getränke	562
Reiswasser	562
Roggenwasser	563
Aepfelwasser	563
Brotwasser	563
Kohlenwasser	563
Molken	587
Liebig's Fleischsaft	563

Anhang.

	Seite
Ueber das Tafeldecken	612
Ueber das Tranchiren und Anrichten	615
Früchte aufzulegen	620
Ueber das Serviren der Speisen	612
Ueber das Serviren der Getränke	621
Die Speise-Ordnung und Wahl	621
Speisewal in Rücksicht auf die chemischen Eigenschaften der Nahrungsmittel	623
Speisezettel	627
Angabe, in welcher Jahreszeit mancherlei Thiere am Besten zu genießen sind	632

Alphabetisches Register.

Seite

A

Aalfisch, frischer abgesotten 301
— — Abziehen der Haut . 38
— — gebraten 305
— gefüllt und gebacken . . . 309
— marinirter zu Fischsalat . . 317
— — zu wälschem Salat . 160
— in Aspik 318
— als falsche Austern . . . 313
Abbrühen (Blanchiren) 11
Abgeschmalzene Fische 301
— Gemüse 132
— Mehlspeisen 148
— — . . 330—337
Abgesottene Fische . . . . . 298—301
Abguß von Obstsäften 560
Abhäuten von Hasen u. dgl. . . . 15
Abliegen von Fleisch 10
Abschöpffett 43
Absengen (Flamiren) 11
Absprudeln 4
Abstechen von Geflügel 12
Abtreiben 4
Alkermessaft 576
Alliance-Torte 491
Almkoch 338
Alpenbutter-Crême 526
Alte Hühner, siehe Hühner.
Amarellen, siehe Weichseln.
Ananas-Auflauf 374
— -Crême 51
— — gesulzt 534
— -Gefrorenes 548
— — 551
— in Dunst gesotten 584
— eingesotten 593
— -Punsch, gefroren 522
— -Schaum, gesulzt 531
— -Sulze 541
— -Sulze, geschlagene 545
— -Pröbstlinge, einsieden . . . 591

Seite

Anchovis und Sardinen 317
Angelaufener Gries 88
Angelaufenes Gerstl 95
Anhang über das Serviren . . . 512
Anis-Bögen 480
— -Bretzeln 450
— -Brot und Zwieback 492
— -Kranz von Hefenteig 448
— -Krapfeln zu Thee 448
— -Ringe 459
— -Stangeln 459
— -Stritzel 448
— -Würstchen 498
— -Zwieback 453
Anlaufen lassen 8
Anrichten 615
Apostelkuchen (Brioche) 451
Aepfel aufzubewahren 573
— -Auflauf 390
— -Charlotte 408
— gebraten 164
— gedünstet 164
— -Compote 164
— gesulzt 167
— gebacken 352
— gefüllt und gebacken 353
— -Gelée 582
— -Käse 587
— -Koch 389
— Kren 117
— -Kuchen von mürbem Teige . 409
— — von Butterteig . . 409
— — von Bröselteig . . . 409
— — englischer 411
— -Mandl oder Mus 165
— -Pastillen 587
— -Saft 582
— -Salse 584
— -Schaum, kalter 401
— im Schlafrocke 414
— -Schlangel 414
— -Schmarn 342
— mit Schnee 398

Seite
Aepfel-Schnitten 413
— -Spalten, gedörrt 575
— — gekocht 162
— -Strudel 361
— -Sulze 541
— — geschlagene 546
— -Tommerl 344
— -Torte 320
— -Torteletten 412
— -Wasser 563
— -Würstchen 353
Apfelsinen, siehe Pomeranzen.
Aprikosen, siehe Marillen.
Arak, siehe Rum.
Arancini, candirte Pomeranzenschalen . 576
Arme Ritter 259
Arrow-Root-Auflauf 371
— — -Koch 338
Artischocken, abgeschmalzen 133
— gebacken 133
— gedünstet 131
— gefüllt . . . . 133—140
— Salat 159
— sauer eingemacht . . . 606
Asche, abgesotten 298
— gebraten 303
— gebacken 308
Aspik (Fleisch- und Fischsulze) . . . 25
— als Garnirung 155
— mit Fischen 311
— mit Fleischspeisen . . . 281—295
— mit Salatfischen 318
Auerhahn, gebraten 198
— gedünstet 220
— mit kalter Sauce . . . 293
— in Pastete 276
— mit Salmi 149
Aufbewahren von Fleisch 570
— von Gemüse u. Wurzeln 611
— von Obst 573
Auffangen von Blut 16
Auflauf, leichte Mehlspeise 364
Aufläufe . . . . . 364—394
Auflösen von Hausenblase 27
Aufwürmen und Warmhalten . . . 10
Augsburger Würste 241
Ausbackteig 54
Ausgedünstete Mehlspeisen 338
Ausgestochener Mandelteig 509
Auslegen von Formen 60
Auslösen der Nuß 17
Auslösen von Geflügel zu Galantine 14
Austern . . . . . 39 u. 321
— ausgelöst 321
— falsche 313
— -Fülle 21
Austern-Ragout . . . . . 36—322
Austern, rohe mit Limonien . . . 321
— -Sauce 113

B

Backen im Ofen 6
— in Schmalz 6
— der Semmel 5
Backpulver anstatt Hefe 65
Backteige 56
Backwerk . . . . . 458—523
— von Butterteig 409
— allgemeine Bemerkungen . 67
Bähen der Semmel 5
Bairische Dampfnudel 425
Bairischer Hefenknopf 424
Bairische Küchlein 433
Barboni (Meerfisch), gebacken . . . 309
— gebraten 306
Barsch, abgesotten 299
— als Schnitzchen 307
— gebacken 308
— gebraten 303
Barszcz (Polnische Suppe 76
Baumkuchen 483
Baumwoll-Koch 389
— -Nudeln von Hefenteig . . 425
Bavoroise, gesulzter Schaum . . . 531
Beefsteaks faschirte oder deutsche 177—178
— mit Hindernissen . . . 178
— mit Kräuterbutter . . . 178
— mit Spiegelei 178
— auf englische Art . . . 178
Beimischung von Geruch u. Geschmack für süße Speisen 49
Beinmark als Fett 43
— gesotten in Semmelschnitten 153
— -Schnitten mit Zucker und Mandeln 377
Beißkohl (Mangold) 123
Beize 22
Berberitzen (Essigbeeren)-Saft . . . 579
— -Sulze 540
— -Zeltel 519
Bergkoch 397
Bertram- (Estragon)-Essig 599
— -Hühner 219
— -Sauce 110
Beschamel-Auflauf 374
— -Bereitung 29
— -Koch 374
Beuschl (Eingeweide) . . . . 250—252
— -Suppe 8

	Seite
Biber	324
Bierteig	55
Biersuppe	86
Binden	9
Birkhuhn als Galantine	235
— gebraten	200
— gedämpft	220
— kalt mit Sauce	293
— mit Salmi	200
Birnen aufzubewahren	573
— -Charlotte	408
— -Compote	165
— dunstgesotten	589
— eingesotten	593
— gedörrt	574
— gedrückt	574
— -Kuchen	403
— — englischer	411
— -Salse	584
Bischofbrot	493
Bischof, kalter (Getränk)	560
— warmer	560
Biscuite (Biskoten)	479
Biscuit-Bögen	480
— -Brot	492
— -Koch	376
— -Kipfeln	480
— -Krapfeln	486
— -Omeletten	346
— -Roulade	494
— mit Salsenschaum	397
— -Schnitten mit Chadeau	403
— — glasirte	494
— -Torte	481
— — gefüllte	525
— — als Gugelhupf	482
— — als falsche Melone	484
— — als Pudding	482
— -Wanneln	481
Biskoten-Pflanzel (Schöberl)	102
Blanchiren	11
Blätterteig oder Butterteig	58
— -Pastetchen	273
— -Pasteten	274
Blätter-Torte	485
Blaugesottene Fische	298
Blech-Krapfen, gefüllte	435
— -Strauben	404
Bleikuchen	477
Blitzkuchen	469
Blumenkohl, siehe Karfiol.	
Blut auffangen	16
Blut-Fülle	20
— -Sauce	214—216
— -Würste	242
— — geräucherte	242
Bocksbart, eingebrannt	123
Bocksbart in Buttersauce	125
Boeuf à la Mode	172
Böhmische Dalken	431
— Erbsen	142
— Erdäpfelnocken mit Mohn	336
— Karpfen	302
— Kolatschen	429
— Liwanzen	432
— Mehlknödel	105
— Zwetschkenknödel	333
— — von Germteig	433
Bohnen, abgeschmalzen	142
— eingebrannt	142
— eingeschüttete	142
— -Pürée	143
— -Salat	158
— -Salat, gesulzt	161
— -Sauce, warme	109
— — kalt	118
— -Suppe	79
Bohnenschotten, abgeschmalzen	132
— in Essig	606
— getrocknet	611
— in Buttersauce	126
— mit Essig und Oel	158
— gedünstet	127—130
— eingesäuert	609
— mit Salz eingelegt	609
— -Sauce, warme	110
— — kalte	122
Bonbons (Zuckerln)	518
Braisesaft	8
Braisiren (Dämpfen)	7
Brandnudel in Schmalz gebacken	350
Brandteig-Bereitung	54
— -Krapfeln am Bleche gebacken	404
— — in die Suppe	102
— -Nocken (Salzburger)	341
— -Strauben	151
Branzin, gebraten	306
— gesotten	301
— kalt	309
Braten	187—204
— -Fett	43
— -Fülle	20
— über das	19
Bratenreste	210
Bratwürste	241
Braune Mandeltorte	474
— —	486
— —	513
Braune Suppe	72
— Sauce, kräftige	29
— Saucen	107—109
— Wurzelsauce	108
Brauner Lebkuchen	521

Seite

Braungedünstete Gemüse . . 128—129
Braungedünsteter Reis 92
Braungedünstetes Kälbernes . . . 210
— Lämmernes . . . 213
— Rindfleisch . 170—180
— Schöpsernes . . . 211
— Wildgeflügel . . 220
— Wildpret 206
Brein in Milch 339
— -Poganze 427
— mit Schweinfleisch 204
— -Sterz 337
— als Suppenspeise 88
Brennendes Consommée 402
Brennkoch oder Pfannsterz 106
Bretzeln, siehe Register von Backwerk.
Bries, (Kalbsmilch, Halsdrüse) blanchiren 17
— eingemacht 255
— fricassirt 256
— gebacken 256
— gebraten 256
— gedünstet 255
— gespickt 256
— mit Krebsbutter 256
— mit falscher Muschelsauce . . 255
— -Suppe 74
Brioche, Theebrot 451
Broccoli, wie Karfiol.
Brodetto 301
Brötchen, siehe Schnitten.
Brombeeren, eingesotten 591
Bröseln (geriebenes Weißbrot), . . . 5
— -Knödel 104
— -Koch 383
Bröselteig 57
— -Backwerk . . . . 409—422
— — . . . . 458—479
— -Schlüsselchen 466
— -Torteletten 467
-Torten 468
Brot (Hausbrot) 564
— aus Weizenmehl und Milch . 452
— -Koch 383
— -Krusten, kleine 259
— -Roulade 495
— -Suppe 87
— — schwäbische 87
— -Torte 488
— -Wasser 563
Bruchzucker 47
Brühen für Fastenspeisen 23
— von Fleisch 71
Brunnenkresse 159
Büchsenfleisch 571
Burgunder Blätter 123
— Rüben 129
Burgunder Rüben als Salat . . . 157
Butter als Fett 43
— zu Garnirung 155
— als Assiett 296
— auslassen 567
— -Bereitung 567
— -Bögen 462
— -Bretzeln 459
— -Klößchen, siehe Nockerl.
— -Krapfeln mit süßer Fülle . 414
— — mit Fleischfülle . . 273
— — gestürzte 419
— -Milch 566
— -Nockerl 102
— -Nudel von Hefenteig . . . 425
Buttersauce 28
— à la maître d'hôtel . . 110
— zu Gemüse 125
— anstatt Mayonnaise . . 119
— zu Geflügel 218
— zu Lammfleisch . . . 213
Butter zu Schaum rühren, siehe Abtreiben.
Butterscheiben (Canapes) 296
— mit Caviar 296
— mit marinirten Fischen 297
— mit rohem Fleische . . 297
— (Sandwichs) 296
— zu Thee 296
— mit Käse 297
— mit Topfen 297
Butterteig (Blätterteig) 58
— -Backwerk . . . . 409—422
— -Garnirung 151
— -Pastetchen 273
— — mit süßer Fülle 414
— -Pasteten 274
— — hohlausgebacken 61
— -Krusten 61
— -Schnitten und Krapfeln . 420
— — mit Trüffeln . 272
— -Torte 415
— -Würstchen mit Fleisch . . 271

C

Cabinets-Pudding 381
— — kalt 533
Cacao (Getränk) 554
— entölter 554
Calamari (Meerfisch) gebacken . . . 309
Canapees mit Schinken 296
— mit Sardellenbutter. . . 296
Canellons (Würstchen) 271

	Seite
Candirte Früchte	576
Caramel-Auflauf	372
— -Beguß	52
— -Bereitung	46
— -Consommée	401
— Crême	50
— — gesulzte	532
— Crêmekoch	370
— -Gefrorenes	551
— -Koch	372
Cardinal (Getränk)	560
Cardi, abgeschmalzen	133
— mit Buttersauce	130
— gedünstet	130
— -Pürée	143
— -Salat	159
Carotten, siehe Möhren.	
Caviar mit Butter	296
— mit Eierkuchen	326
— mit wälschen Salat	160
Cervelatwürste	242
Champagner-Sulze	544
Champignons aufzubewahren	602
— -Essenz	603
— in Essig	602
— in Dunst gekocht	603
— gedünstet	140
— gefüllt	141
— Pürée	143
— -Saucen	111
— Saft (Soya)	603
Charlotte (Obst in Kruste)	408
— von Chaudeau	336
— von Chocolade-Crême	533
— von Erdbeeren	529
— von Maraschino-Crême	534
— von mürbem Teige	409
— von Obstsaft, kalt	535
— von Pistazienschaum	529
Chartreuse (gestürztes Gemüse)	135
— sauer	161
Chaudeau-Auflauf	393
— als Charlotte	563
— -Bereitung	49
— gesulzt	535
— mit Biscuitschnitten	403
— mit Obersschaum	526
— mit Salsenschnitten	404
— warm und kalt	403
— -Sauce	118
Chineser Pastetchen	271
Chocolade-Getränk	554
— -Auflauf	373
— -Blamaschee	537
— -Bretzeln	460
— -Brot	491
— -Busserln	503
Chocolade-Consommée	401
— -Crême	51
— — kalt	402
— — warm	402
— — in Gläsern	526
— — gesulzt	533
— -Eis oder -Glasur	70
— -Gefrorenes	551
— — in Gläsern	553
— -Koch	373—374
— — kaltes	400
— — mit Schaum	373
— -Krapfeln	491
— — von Brandteig	404
— -Kuchen	438
— -Reis, kalt	400
— -Roulade	495
— -Schaum	523
— — gesulzt	528
— -Schaumkoch	394
— -Schifteln	462
— -Schnitten	462
— -Strudel	363
— — von Hefenteig	441
— -Sulze	538
— -Suppe	86
— -Torte	476—491
— — mit Crême	476
— — à la Sacher	476
— — Schaum	504
— mit Karlsbader Oblaten	504
— -Ueberguß	52
— -Würfel	477—495
— -Würstchen	350
Cigarren	497
Citronat	49
— -Koch	378
— -Kuchen	421—471
— -Strudel	361
— -Torte	488
Citronen als Beigabe und Garnirung	156
— -Spalten einzusieden	594
— -Schalen (Limonien)	49
Cochenille-Farbe	576
Compote	162—168
Confecte ohne Ei	515
Consommée (Dunst-Crême)	401
— Eier-	94
— Fleisch-	94
— Hirn-	94
— (Kraftbrühe)	24
— Leber-	94
— maigre (Fischbrühe)	23
Coteletten, gebraten u. gedünstet	222—229
— farcirt	229—232
— mit Mayonnaise	293
— im Schlafrocke	221

Seite

Coteletten in Papilloten 230
— vorrichten 16
Coulis, kräftige lichte Sauce . . . 29
Crambamboli (Getränk) 559
Crême-Auflauf 370
— -Bereitung 49
— Dunst 401
— -Fülle 51
— gefrorene 553
— gesprudelte 402
— gesulzt 531
— -Kipfeln 350
— -Koch 370
— — mit Schaum 397
— -Krapfeln 350
— -Krapfen (Indianer) . . 479—501
— -Kuchen 421
— — kleine 421
— mit Schneenocken 402
— unterlegt 402
— warm und kalt 401
Cremoneser Senffrüchte 167
Crevettes (kleine Meerkrebse) . . . 320
— zur Garnirung 151
Croquetten 238
Croustaden . . . . . 265—269
Croutons 259
Czai 558

D

Dalken, böhmische 431
— ohne Hefe 324
Damen-Caprice 420
— -Krapfeln 511
Dämpfen 7
Dampfnudel, bairische 425
Dampfl oder Hefenstück 63
Dental (Meerfisch) 301
Dill-Sauce 110
Dorsch, abgesotten mit Butter u. Erdäpfeln 300
Dotter-Koch 388
— -Krapfeln 466
— -Saucen, kalte . . . . . 118—122
— — warme 114
Dragon, siehe Bertram.
Dukaten-Nudeln 426
Dunstbad (Marienbad) 10
Dunst-Crême 401
— -Obst einsieden 587
— -Obst als Compote 166
— sieden 7
— — 378
— — 577
— — 581

Seite

Dunstsieden 587
— — 610
Durchtreiben (Passiren) 10
Durchziehen, Spicken 11
Dünsten, (Dämpfen) 7
— von Gemüsen . . . 126—136
Dürlitzen (Dierndelbeeren), siehe Korneliuskirschen.
Düten (Skarnitzen) 68
— zu Obersschaum 457

E

Eier aufbewahren 566
— gebackene (Ochsenaugen) . . . 42
— gebratene 42
— gefüllte 328
— — zur Garnirung . . . 152
— kernweich 42
— -Kren 117
— -Kuchen 326
— -Pfanzel 327
— -Punsch 559
— -Saucen, kalte . . . . 118—122
— — warme 114
— schwer 1
— sieden 41
— verlorene oder Spiegeleier . . 42
— -Wein 559
— -Speisen . . . . . 325—329
— zu Garnirung 152
Eierteigwaaren in Suppe und Milch 95
Eiweiß, Eiklar, Klar 4
— -Glasur oder Eis 70
Einbeizen 22
Einbrennen 8
Einbrennsuppe 81
Einbröseln 5
Eingebrannte Gemüse 123
Eingebröselte Rindschnitzeln . . . 181
— Schnitzeln . . . 223—228
Eingemachtes . . . . . 205—220
Eingerührtes 325
Eingesottene Früchte . . . . 589—597
Eingetropftes (eingegossene Nudeln) . 94
Eingeweide . . . . . 250—255
Eingießen von Sulzen 26
Einmach oder Anlauf 8
Einmachsuppe 73
Einpöckeln 571
Einschiebspeisen 205
Einsieden 577
Eis (Glasur) 68
— -Krapfeln 511
— -Zelteln 515
Endivie-Gemüse 123

	Seite
Endivie-Salat	159
Engländer	512
Englische Rindsschnitten	173
Englische Schnitzeln	177
— Sulze Whips	536
Englischer Braten	172
— Früchtenkuchen	441
— Plumekuchen	469
— Pudding	380
— Rindsbraten (Roastbeef)	172
Englisches Biscuit	461
— Rindfleisch	172
Enten, braungedünstet	215
— gebraten	195
— gedünstet	203
— als Wildenten	195
— vorrichten	13
Erbsen, abgeschmalzen	142
— aufbewahren	611
— Brühe zum Vergießen	23
— in Buttersauce	126
— in Dunst sieden	610
— gedünstet	126
— getrocknete	142
— —	610
— kochen	41
— -Koch	366
— -Pfanzel	104
— -Pürée	142
— -Suppe	79
Erbsennockerl	102
— als Garnirung	149
— gebackene	102
Erbsenschoten, abgeschmalzen	132
— in Buttersauce	126
— gedünstet	127
Erdäpfel, abgeschmalzen	144
— à la maître d'hôtel	144
— auf amerikanische Art	144
— auf englische Art	144
— -Bögen	146
— braten	40
— mit Butter	143
— in Buttersauce	145
— eingebrannt	145
— -Fülle	22
— gebraten oder geschmort	144
— gedünstet	144
— gefüllte	146
— geröstet	144
— -Kipfeln	146
— -Gugelhupf	445
— -Knödel, abgeschmalzen	335
— — zu Fleisch	147
— — in Suppe	103
— — mit Gries	335
— — mit Schinken	335

	Seite
Erdäpfel-Koch oder Wanneln	365
— — unterlegtes	260
— kochen	40
— -Krapfeln, eingebröselt	260
— — gebacken	146
— — mit Kümmel	458
— — mit Hefe	261
— — mit Zucker	458
— — mit Haschee	260
— — mit Käse	260
— -Krusten	146
— -Kuchen	482
— -Laibchen	146
— -Laibchen im Netze	261
— -Nocken mit Käse	147
— — mit Gries	149
— —	336
— -Nudeln	335
— -Pastetchen	261
— -Pfanzel	104
— -Püree	142
— — kaltes	142
— mit Rahm und Schinken	145
— mit Rahm und Häring	145
— -Rohscheiben	144
— -Rübchen	144
— -Salat	158
— — gesulzt	161
— -Sauce, kalt	117
— — warm	109
— sieden	40
— -Speisen	146—260
— —	335
— -Sterz	147
— -Strudel	146
— -Suppe	80
— — für Fasttage	80
— -Wanneln mit Schinken	261
Erdartischocken (falsche Fondi), gebacken	133
— gedünstet	129—131
— Suppe	78
Erdbeeren-Charlotte	529
— -Chaudeau	50
— -Compote	163
— -Gefrorenes	548
— -Glasur	69
— -Kaltschale	168
— -Krapfeln	354
— -Kuchen	413
— — kleine	412
— -Pastetchen	415
— -Reis	530
— roh mit Zucker gerührt	581
— -Saft	578—582
— -Schaum	523
— -Schnitten	508
— -Sulze	541

Seite

Erdbeeren-Sulze, geschlagene . . . 546
— -Torte 514
— -Triett 168
Erklärung der Küchenausdrücke . . 4
Espagnole, siehe spanische Sauce.
Essigbeeren oder Berberitzen.
Essig 599
Essiggurken einlegen 604
— -Sauce 109
Estragon (Bertram)-Essig 600
— -Sauce 110
— — 219
Eßterhazy-Rostbraten 182
Euter, eingebröselt 255
— gebraten 255
— zu sieden 18

F

Falsche Aepfel von Mandelsulze . . 538
— Austern 313
— Butterschnitten 461
— — 496
— Eier von Mandelsulze . . . 538
— Fondi 131
— Hirnsuppe (von Fisch) . . . 83
— Melone (Torte) 484
— Muschelsauce 113
— Netzwürste 233
— Nüsse 510
— Polenta 150
— Salami 513
— Schildkrötensuppe 82
Falscher Hasenrücken 183
Falsches Commisbrot 491
— Mandelkoch 384
— Schwarzwild 208
— Wildgeflügel . . . . 194—195
— — . . . . . 215—218
— Wildpret 215
Farce, siehe Fasch, Faschirtes.
Farferl-Teig 55
— als Suppe 95
— in Milch 339
Fasan, gebraten 198
— gedämpft 220
— kalt 293
— in Kraut 128
— in Pastete 276
— mit Ragout 198
— mit Püree 220
— mit Trüffeln 198
Fasch-Becher 237
— -Bereitung 30
— -Coteletten 232

Seite

Fasch-Fülle 20
— gesulzt zur Garnirung 154
— — kleine Formen . . . 282
— -Knöderl 99
— -Krapfeln 99
— — von Schmarnteig . . 268
— -Kuchen 279
— -Nocken 99
— -Reif 152
— — mit Sauce 236
— -Scheiben 99
— -Schnitten mit Trüffeln . . . 272
— -Schnitzchen 184
— — 232
— — im Netzel 233
— -Wanneln 237
— -Wurst 183
— — 284
Faschirter Hasenrücken 234
— Schweinskopf 285
Faschirtes Fleisch . . . . . 229—240
— von Fischen 312
— Gemüse . . . . . 135—140
— Rindfleisch 180
— Wildpret . . . . 234—236
Fasching-Krapfen 433
Fasten-Brühen zum Vergießen . . 23
Fasten-Ragout 36
— — als Garnirung . . . 153
— — in Muscheln 313
Feine Kräuter 44
Feldbraten 179
Fenchelschnitten 460
Fett im Allgemeinen 43
— vorrichten . . . . . 567—568
Filet (Rückenfleisch) 16
Fisch-Beschamel 30
— -Brühe, klare 23
— — 83
— -Farce 32
— -Farce-Speisen 312
— -Garnirung 156
— -Gulasch 302
— -Knödel 101
— -Leber 314
— -Nocken 101
— -Otter 324
— -Pastete 278
— -Pfanzel 101
— -Ragout 36
— — 153
— — in Muscheln 313
— -Reiher 324
— -Reste zu mariniren 310
Fisch-Salat 317
— -Suppe klare 23
— -Suppen . . . . . 83—84

	Seite
Fisch-Sulze oder Aspik	25
— -Schnitze	307
— -Würstchen	312
— -Wurst	312
Fische	36
— abgeschmalzen	298
— abgesotten	298—301
— blaugesotten	298
— faschirt	312
— gebacken	308
— gebraten	303
— gedünstet	301
— gefüllt	305
— geräucherte	315
— gesulzt	311
— kalt	309
— mit kalten Saucen	300
— mit Mayonnaise	309
— mit warmen Saucen	300
— mit Paprika	300
— zur Garnirung	156
Fischsuppe, braune	84
— gestoßene	83
— klare	23
— —	83
Fisolen, siehe Bohnen	
Flädchen, siehe Frittaten und Pfannkuchen.	
Flammiren (sengen)	11
Flaum-Biscuit	393
— -Pastete	367
Flaumig abtreiben	4
Fleckerl-Suppe	95
Flecke (Kaldaunen)	250
— vorrichten	18
Flecksuppe	75
Fleisch aufbewahren	570
— -Beschamel	29
— -Consommée in Dunst	94
— -Essenz (Glace)	24
— -Extract von Liebig	25
— — —	73
— -Kapseln	237
— -Käse	279—282
— Klöschen	99
— Knödel	100
— Krapfeln	185
— —	233
— -Kuchen	99
— — gefüllt	152
— — gesulzt	283
— — kalte	279
— — kleine	236
— -Pasteten und Pastetchen	273—278
— -Pfanzel	99
Fleisch, Pökeln	571
— -Pürée	33—237
— Räuchern	573
— -Roulade	181
— —	231
— -Schmarn	243
— -Speisen zu Garnirung	152
— -Strudel in Suppe	97
— — als Mehlspeise	359
— -Sulze, siehe Aspik.	
— -Suppe	87
— — klare	71
— — gestoßene	74
— — saure	75
— -Wanneln	99
— -Wurst	234
— -Würstchen, gebackene	238
Flieder, siehe Hollunder.	
Fondus (Käsekapseln)	266
Fogasch, abgesotten	299
— eingebröselt	307
— gebraten	303
— marinirt	310
Forellen, blaugesotten	298
— gebacken	309
— mit Essig und Oel	300
— mit Mayonnaise	311
— mit Sulze	311
— mit kalten Saucen	300
— mit warmen Saucen	300
Französische Eierspeise	328
— Sauce	144
— Suppe	77
— Lungenbraten	175
Fricandeau	208
Fricassee-Sauce	114
— kalte	118
Fricassiren	9
Fricassirtes Fleisch	220
Frittaten (dünne Pfannkuchen) backen	54
— -Koch	365
— -Nudeln	97
— -Strudel	97
— -Würstchen mit Fleischfülle	268
— — in Suppe	97
— — mit süßer Fülle	351
Frischling, junges Wildschwein, siehe dieses.	
Froschkeulen	323
Froschsuppe	82
Früchte aufbewahren	523
— aufrichten	620
— candirt	575
— dunstgesotten	587
— einsieden	582
— gebacken	352
— gedörrt (gebacken)	574
— gefroren	553
— getrocknet	574

Seite

Früchte, glasirt 517
— gemischt 596
— in Essig 598
— in Kirschgeist oder Slivovitz 598
— in Rum 598
— — 597
— mit Senf 597
Früchten-Brot 454
— — 493
— -Glasur 69
— -Käse 585
— -Krapfeln 466
— — 505
— -Kuchen . . . . . 405—408
— — von Bröselteig . . 410
— — von Butterteig . . 406
— — englischer . . . 411
— — von Hefenteig . . 442
— — kleine 407
— — — 411
— — mit Mandeln . . 406
— -Omeletten 347
— -Pudding 380
— -Reis 399
— -Schnitten 413
— — 496
— -Torte 505
Fruchtzucker 561
Frühlingssuppe 72
Füllen des Geflügels 12
Fülle für Backwerk 65
— zu Braten 20
Füße putzen und kochen 17
— gebacken 248
— gefüllt 248
— gesulzt 288

G

Galantine 14
— kalt 283
— warm 234
Gallerte (Hausenblase) auflösen . . 27
— Verwendung 527
— von Schweinschwarten . . 569
Gänse abstechen 13
— eingemacht 214
— -Fett 43
— — 568
— geräucherte 244
— gesulzt 289
— gebraten 195
— gedämpft 214
Gänseklein, siehe Ganserlsuppe.
Ganserlsuppe 73

Seite

Gansleber, gebacken 254
— gedünstet 253
— gespickt 253
— farcirt 237
— gesulzt 282
— -Kapseln 237
— -Kuchen 280
— -Pasteten 277
— mit Trüffeln 253
Garnirungen zu Fleisch u. Fischen 146—156
Gateau (Fleischkuchen) 279
Gartenmelde als Gemüse 123
Gebackene Crême 350
— Eier 42
— Erbsennockerl 102
— Fische 308
— Fleischkrapfeln 239
— Fleischwürstchen 238
— Füße 248
— Hühner 220
— Leber 254
— Rostbraten 181
— Roulade 221
— Tauben 220
Gebackenes Bries 256
— Euter 255
— Fleisch 220
— — 238
— Gekröse 250
— Hirn 249
— Kälbernes 221
— Kaninchen 221
— Lämmernes 221
— Obst 333
Gebrannte Mehlsuppe, siehe Einbrennsuppe.
Gebrannter Zucker 46
Gebranntes Zuckerkoch 372
Gebratene Fische 303
— Würste 241
Gebratenes Fleisch . . . . . 187—204
— Rindfleisch 171
Geduld-Biscuiten 502
Gedämpftes Rindfleisch 170
Gedünstete Gemüse . . . . 126—131
Gedünstetes Fleisch 176
— — auf italienische Art 171
Geflügel, abstechen und herrichten . 12
— auslösen zu Galantine . . 14
— -Crême 238
— -Farce 31
— farcirt 234
— gebacken 220
— gebraten . . . . . 192—196
— gedünstet . . . . 214—220
— -Hachis 258
— kalt . . . . . 393—295

Seite

Geflügel-Ragout 35
— — 153
— — 257
— -Reis . . . . . 264—266
— -Schnitzchen 227
Gefrorne Crême 553
Gefrorenes, Bereitung 547
— Verschiedenes . . 547—553
— in Gläsern 552
— Obst 523
Gefüllte Aepfel 353
— Krebsnasen 151
— Schnitten 469
— Biscuit-Torte 525
Gehacktes Fleisch (Hachis) 252
Gehäcksuppe 75
Gekröse zu reinigen 18
— zu bereiten 250
Gelatine auflösen 27
Gelbe Rüben, siehe Möhren.
Gelber Pudding 381
Gelees (gesulzte Säfte) 582
Gemsenfleisch, gebraten 204
— gedünstet 205
— mit brauner Sauce . 206
Gemüse . . . . . 123—143
— abgeschmalzen 132
— à la jardinière 134
— aufbewahren 611
— in Buttersauce 125
— dunstgesotten 610
— eingebrannt 123
— farcirt 135
— gebacken 133
— durch Gährung gesäuert . 607
— gedünstet . . . . 126—130
— gefüllte . . . . . 135—140
— gemischte 134
— sauer eingemacht 406
— sieden 40
Genueser Halbmonde 462
— Torte 463
— Schnitten 463
Gepökeltes Fleisch 243
— — 571
Geräucherte Fische 315
— Würste 242
— Zungen 244
Geräuchertes Fleisch 243
Gerollter Kalbsbraten 187
— Lungenbraten 183
— Schöpsenbraten 189
Germ-Bretzeln 450
— -Butterteig 64
— — zu Fleischgarnirung . 64
— -Flecken 443
— — mit Krautfülle . . . 432

Seite

Germ-Kipfeln 437
— -Knödel 424
— -Krapfen . . . . . 423—435
— -Nudeln . . . . . 423—426
— — in Dunst 423
— — von Haidenmehl . . . 424
— — mit Topfen 428
— -Omeletten 432
— -Stangeln 449
— -Stritzeln, geflochtene 447
Germ-Stritzeln, gefüllte 436
— -Strudel mit Topfenfülle . . . 426
— -Speisen . . . . . 423—455
— -Teig 63
— -Torte 441
— -Waffeln 456
— -Wanneln 445
Geröstete Haselnüsse 48
— Knödel 151
— Mandeln 48
— Semmel 5
— Semmelschnitten 5
— — 153
Gerste 88
— 89
— als Ritscher 89
— mit Erbsen 89
— mit Schwämmen 89
Gersten-Schleim 89
Gerstel-Teig 55
— angelaufenes 95
— ausgedünstet 340
— -Suppe 95
Geruch beizumischen 49
— -Zucker 46
Geschaumtes Obers 523
Geschlagene Sulzen 545
Geschmortes, siehe Gedünstetes und Geröstetes.
Gesottene Germknödel 424
Gestiftelt schneiden 48
Gestoßene Suppe von Fisch . . . 83
— — von Fleisch . . . 74
— — von Leber . . . 74
— von Milz . . . 75
— — von Reis 90
Gesulzte Farce 154
— — 282
— Fische 311
— Fleischkuchen 281
— Früchte 544
— Gansleber 282
— Pomeranzen 542
Gesulzter Salat 161
Gesulztes 523
— Compote 167
— Fleisch . . . . . 281—295

Seite

Gesundheitssuppe 77
Getränke 554
— für Kranke 562
— zu serviren 621
Getrocknetes Obst 553
— — 162
Gewichte 1
Gewürze 44
— für süße Speisen 49
Gewürz-Kräuter 44
— -Krapfeln 473
Gezuckerter Schnee über Mehlspeisen 396
Glace (Fleischessenz) 24
Glasirte Früchte 517
— Kastanien 132
— Schnitten 495
— Semmelschnitten 5
— Würfel 495
Glas-Torte 503
Glasur (Eis über Backwerk) . . . 68
Glühwein 559
Grammel-Pogatscherl 428
Grancevoli (Meerspinnen) 320
Grangen, siehe Preißelbeeren.
Granit-Gefrorenes 552
Graupen, siehe Brein und Gerste
— -Suppe 88
Grazer Zwieback 453
Grieben (Grammeln) 568
Gries, angelaufener 88
— -Auflauf 366
— -Dalken 345
— -Farferl 95
— -Knödel, abgebrannte . . . 103
— — abgeschmalzene . . 334
— — abgetriebene . . . 103
— — mit Erdäpfeln . . 335
— -Koch 366
— -Krapfeln 349
— -Nigel 367
— -Nocken, geröstet 335
— — in Milch 341
— — in Suppe 103
— -Nudel 340
— -Pfanzel 103
— -Poganze 423
— -Schmarn 343
— -Strudel als Mehlspeise . . 357
— — als Suppe 97
— -Suppe 88
— -Würstchen 349
Griesartige Suppeneinlagen . . . 88
Grütze in Suppe 88
Grillage-Torte 516
Grillirte Krammetsvögel 321
Grog (Getränk) 559
Grundeln, gebacken 302

Seite

Gugelhupf 443
— mit Erdäpfeln 445
— falscher 482
— ohne Hefen 445
Gulasch (Gulyáhús) von Kalbsfleisch . 210
— von Lammfleisch 213
— von Pferdefleisch 186
— von Rindfleisch 175
— von Schöpsenfleisch 212
— von Schweinfleisch 208
Gurken eingelegt . . . . . 604—607
— gedünstet 129
— gefüllt 139
Gurken-Salat 156
— -Sauce 109
— — kalt 122

H

Hachis (siehe Haschee)
Hafer-Crême, gesulzte 532
Haferwasser 562
Haferwurzel 126
Hagebutten-Compote 163
— eingesotten 562
— -Salse 585
— -Sauce 115
Hagel- oder Streuzucker 46
Haiden-Brein oder Graupen . . . 88
— -Knödel 106
— -Nudel mit Topfenfülle . . . 332
— -Schmarn 344
— -Sterz 106
— — 337
— -Strudel 358
— -Tommerl 344
Torte 478
Halbmonde von Butterteig 426
— von Bröselteig 465
— von Genueserteig . . . 472
Haluschka 337
Hammel, siehe Schöpsen.
Häringe, gebacken 317
— gebraten 316
— gefüllt 316
— kalt 317
— mit Erdäpfeln und Eiern . 317
Häring-Salat . . . . . 160—318
polnischer . . . 160—318
Häring-Sauce 113
— — kalt 122
Harlequin-Fleisch 174
— -Sulze 544
Haschee (Hachis) 33
— -Coteletten 184

Seite

Haschee garnirt 258
— -Krapfeln 98
— -Pastetchen 273
— -Pastete 270
— -Pudding 235
— -Schnitten 259
Haselhühner, gebraten 198
— gedämpft 220
Haselnüsse abziehen 48
— aufbewahren 574
Haselnuß-Brot 493
— -Busserln 506
— -Crême 51
— — gesulzt 532
— -Fülle 66
— -Gefrorenes 550
— -Koch 385
— -Kuchen 417
— -Makronen 510
— -Schaum 524
— -Schnitten 497
— -Stangeln 458
— — 506
— -Torte 487
— — 506
— — 475
— -Würfeln 495
Hasenöhrl 356
— von Erdäpfel 356
Hasen, gebraten 201
— gedünstet 206
— farcirt . . . . . 234—236
— kalt 289
— -Käse 279
— -Kuchen 281
— -Pasteten auf englische Art . 275
— — 277
— — — — 279
— -Pfeffer 206
— -Pudding 236
— -Salmi 33
— — . . . . . 190—201
— — in Dunst gekocht . . 236
— — in Semmelkruste . . 260
— -Schnitzchen 228
— vorrichten 16
Hausbrot 564
Hausenblase auflösen 27
— -Gewicht 227
Hausen, abgesotten 299
— gebraten 303
— -Schnitze 307
— — eingebröselt . . . 308
— — marinirt 310
Hecht, blaugesotten 299
— farcirt 312
— gebacken 308

Seite

Hecht gebraten 303
— gespickt 304
— kalt mit Aspik 399
— marinirt 310
— -Schnitze 307
— -Würste 312
Hefenstück oder Dampfl 63
Hefenteig 63
— Speisen . . . . . 423—455
Heidelbeeren rothe, siehe Preißelbeeren.
Heidelbeeren schwarze, siehe Schwarzbeeren.
Heißabgesottenes Fleisch . . . 211—218
Herrichten von Geflügel 12
Herz, gebraten 251
— gespickt und gedünstet . . . 251
— mit Rahm und Paprika . . 251
Herzogbrot 304
Hetschen, siehe Hagebutten
Himbeer-Abguß 561
— -Beguß über Mehlspeisen . 52
Himbeer-Chaudeau 50
— -Charlotte, gesulzt 535
— -Compote 163
— -Crême 402
— -Eingesottenes 583
— — 591
— -Gefrorenes . . . . 548—549
— -Kuchen . . . . . 410—415
— -Saft . . . . . 577—582
— -Salse 583
— -Schaum 523
— -Koch 395
— -Reis 368
— -Sulze . . . . . 540—546
— -Triet 168
Hirn abdünsten 17
— in Aspik 283
— blanchiren 17
— Consommée 94
— -Coteletten 249
— gebacken 249
— geröstet 249
— -Knödel 104
— -Koch zu Suppe 104
— in Muscheln 249
— in Muscheln, kalt 283
— -Pafesen 259
— -Pastetchen zu Suppe . . . 88
— mit Sardellen und Eiern . . 249
— -Schnitten 153
— -Suppe 76
— -Wanneln 104
— -Würstchen 249
Hirschfleisch, gebraten 203
— gesulzt 288
— mit brauner Sauce. . . 206
— mit Kruste 206

Seite

Hirschfleisch mit süßer Sauce . . . 205
— mit Trüffeln 204
Hirschschnitze 228
Hirsebrein (Graupen) als Fastensuppe 88
— in Milch 339
— abgeschmalzen 337
— mit Schweinfleisch . . . 207
Hobelspäne (Schmalzgebackenes) . . 356
Hohlhippen 456
— auf dem Bleche gebacken 457
— Karlsbader 456
Hohlausbacken von Krusten . . . 61
— von Pasteten . . . 62
Holländische Sauce 114
— Eierspeise 328
Hollunder gebacken 353
— gedünstet 163
Homäopathischer Kaffee 557
Honig, auslassen 566
— -Bäckereien 521
— -Brot 522
Honig-Fülle mit Mohn oder Nüssen 66
Honigkuchen 521
— -Potizen 439
— serviren 619
— -Schifteln 522
Hopfensprossen als Salat 158
Hoppelpoppel-Getränk 562
Holzknecht-Nocken 335
Huchen, abgesotten 298
— gebacken 308
— gebraten 303
— gedünstet 301
— farcirt 312
— mit Aspik 311
— -Schnitze 307
— kalt 309
— marinirt 310
— mit Mayonnaise 311
Huhn (Henne) 217
Hühnerbrüste auslösen 14
Hühner eingemacht 219
— faschirt 220
— gebraten 194
— gedünstet mit Saucen 217—220
— gefüllt 194
— gespickt 194
— heiß abgesotten . . . 218—219
— kalt 294
— -Pastete (Pie) 278
— -Salat 295
— -Suppe 72
— — gestoßene 74
— vorrichten 12
— wie Wildgeflügel . . 194—218
Hülsenfrüchte abgeschmalzen . . . 142
— eingebrannt 142

Seite

Hülsenfrüchte mit Essig und Oel . . 158
— zu kochen 41
— Pürée 143
Hummer (Meerkrebs) 320
Hußaren-Braten 183
— -Krapfen 466

J

Jäger-Fleisch 179
— -Suppe 75
Indian (Truthahn) abstechen . . . 14
— Galantine 235
— — kalt 283
— gebraten 192
— gedünstet und garnirt . . 218
— gefüllt 192
— mit Aspik 294
— mit Mayonnaise 294
Johannisbrot-Torte 488
Indian mit kalter Sauce 295
— mit Trüffeln 295
Indianer-Krapfen von Biscuit . . 474
— — von Wind . . . 501
Ingwer-Krapfeln 498
Johannisbeeren, siehe Ribisel.
Italienischer Reis . . . . . 90—92
Italienischer (Wälscher) Salat . . . 160
Judenbraten 234
— von Fisch 312
Junger Hase 206
Jungfern- oder Netzbraten 191
— — 572
— geräuchert 243
— (Lungenbraten) von Hirsch 203
Jus (braune Suppe) . . . . . 24—72

K

Kabeljau mit Holländersauce . . . 300
— kalt mit Essig und Oel . . 309
— marinirt 310
Kaffee 555
— -Auflauf 372
— -Crême 50
— — 402
— — in Dunst 401
— — gesulzt 532
— -Essenz 556
— -Gefrorenes 551
— -Geruch beizumischen . . . 49
— -Glasur 70
— -homöopathischer 557
— kalt 556

	Seite
Kaffee-Koch	480
— -Krapfeln	480
— —	511
— -Liqueur	557
— -Nudeln	365
— -Schaum	523
— — gesulzt	528
— -Sulze	539
— -Torte	476
— —	486
Kaiser-Brot	492
— -Fleisch	243
— -Kuchen	418
— -Nockerl	94
— -Pudding	481
— Schmarn	342
— Schnitzel	222
Kälberne Vögel	231
Kalbfleisch, braungedünstet	210
— eingemacht	210
— gebacken	221
— gebraten	187
Kalbfleisch, gedünstet	208—210
— gespickt	188
— —	208
— heißabgesotten	211
— mit Paprika	210
— mit Paradiesäpfeln	209
— mit Rahm	209
Kalbs-Braten	187
— -Bries	255
— -Brust, gedünstet	210
— — gefüllt	187
— — farcirt	187
— — füllen	12
— -Coteletten	224
— — farcirt	229
— — kalt	293
— -Farce	31
— —	237
— -Füße	248
— —	17
— -Hasche	33
— —	258
— Hirn, siehe Hirn.	
— -Kopf	17
— —	246—248
— Kopfsuppe	73
— —	82
— -Milch, siehe Bries.	
— -Netz	18
— -Nuß auslösen	17
— — gebraten	187
— — gedünstet	208—210
— — kalt	292
— -Ohren	246
— -Pilaw	210
Kalbs-Schlegel gebraten	187
— — gedünstet	208—210
— — geräuchert	244
— — als falscher Lachs	292
— — als falscher Thunfisch	291
— — kalt	291
— — panirt	222
— -Schnitzchen	222
— -Schulter als Galantine	284
— -Ragout	36
— —	258
— -Roulade	331
— -Zungen	216
Kalbssteaks	222
Kaldaunen, siehe Kuttelflecke.	
Kammfleisch	244
Kaninchen eingemacht	214
— gebacken	221
— gebraten	190
— gedünstet	214
Kaninchen, heißabgesotten	214
— kalt auf Thunfischart	293
— mit Paprika	214
— mit Pilaw	266
— -Ragout	258
— -Schnitzchen	227
— —	232
Kapaun mit Aspik	294
— mit Austern	193
— -Fett	43
— als Galantine	234
— — kalt	283
— garnirt	216
— gebraten	193
— gedämpft	216
— gefüllt	193
— gespickt	193
— kalt	294
— mit Mayonnaise	295
— mit Muscheln	193
— mit Trüffeln	193
— —	295
— mit Saucen	295
— wie Wildgeflügel	194
Kapern-Sauce	109
— — kalte	120
Kapseln (Papierkästchen).	
— mit Fleischfülle	237
— mit Fischfülle	313
— mit Käsefülle	266
Kapuziner-Kuchen	489
— -Strudel	441
Karamel, siehe Caramel.	
Karfiol, abgeschmalzen	132
— aufzubewahren	611
— in Buttersauce	125
— in Dunst gekocht	610

Seite

Karfiol in Essig . . . . . 606—607
— farcirt 139
— gebacken 134
— -Salat 158
— Suppe 78
Karlsbader Oblaten 456
— Kolatschen 403
Karmeliter-Torte 486
Kärntner-Nudeln 331
Karpfen, abgesotten 229
— gebacken 308
— gebraten 303
— mit Kren 300
— gefüllt 305
— marinirt 310
— mit Paprika 302
— in Saucen . . . . 300—302
— in schwarzer Sauce . . . 302
Karten oder Gleichgewicht 462
Käs-Semmeln 271
Kartoffeln, siehe Erdäpfeln u. s. w.
Käse, Schweizer-, Parmesan- u. s. w.
— aufbewahren 568
— -Auflauf 375
— -Kapseln 266
Käse, Quark, siehe Topfen.
Kastanien aufbewahren 574
— -Compote 160
— -Fülle 21
— glasirt 132
— — 517
— -Gefrorenes 549
— zu Gemüse . . . 127—152
— -Koch 384
— -Kugeln 517
— kochen 41
— -Kuchen 416
— -Pudding 379
— — kalt 530
— -Pürée 143
— -Schaum 524
— -Stangeln 458
— -Suppe 80
— -Torte 275
— — 490
— — 504
— -Würstchen 517
Kaviar (Caviar) mit Butter und Limonien. 296
— mit Eierkuchen 326
— -Sauce kalt 122
— zu Fischgarnirung 311
— zu wälschem Salat . . . 160
Keule, siehe Schlegel.
Kerbelrübchen . . . . . 126—133
Kieler Sprotten 316
Kindskoch 338

Seite

Kindskoch-Auflauf 371
— -Bereitung 53
— auf dem Bleche gebacken . 371
Kipfelkoch 376
Kirschen-Compote 164
— in Dunst gesotten 587
— gedörrt 974
— -Knödel 433
— Kuchen mit Bröseln . . . 405
— — von Germteig . . . 442
— — von Mandeln . . . 406
— — mit Mehl 406
— — von mürbem Teige . 411
— saftiger 405
— -Salse 583
— -Schmarn 342
— -Strudel 360
Klachelsuppe 75
Klären der Fleisch- und Fischsulze . 25
— der süßen Sulze 527
— des Zuckers 46
Klare Brühen . . . . . 23—24
— Sulzen . . . . . 539—545
— Suppen 71
— Fastenbrühe . . . . . 23—84
Kleien-Koch 387
— -Torte 486
Kletzenbrot (Früchtenbrot) 454
Klöße, siehe Knödel.
Klopfen von Fleisch 10
Knoblauch aufzubewahren 611
— -Butter 44
— -Kren 117
— -Sauce 107
Knödel abgeschmalzen . . . 333—335
— zur Garnirung 151
— in Suppe . . . . . 100—106
— mit Zwetschken 333
Kohlenwasser 563
Kohl, blauer 127
— eingebrannt 124
— gedünstet 127
— — 130
— gefüllt 136
— -Salat 158
— -Strudel 137
— -Suppe 78
— -Würstchen 137
Kohlrabi, braungedünstet 138
— eingebrannt 124
— gedünstet 128
— — 131
— gefüllt 139
— -Salat 159
Kolatschen, böhmische 429
— von Bröselteig 465
— von mürbem Teige . . 413

Seite

Kolatschen mit Topfenfülle 428
Kommisbrot, falsches 491
Königs-Eier 402
— -Kuchen 442
— — 470
— — von Hefenteig . . . 442
— -Punsch 559
Köpfe von Hirsch gesulzt 288
— warm bereitet . . . . 246—248
— von Schweinen farcirt . . . 285
— — gepökelt . . . 286
— — gesulzt . . . 287
— von Wildschwein 288
— von Ochsen 288
— — kalt 288
— vorrichten 17
Korinthen, siehe Weinberl.
Korneliuskirschen für Compote . . 592
— als Gelée . . . 582
Krainer-Würste zu kochen 242
Krachtorte (Mandelgrillage) . . . 516
Kräftige Sauce 24
Kraftsuppe, Fleischessenz (Consommée) 24
— — 72
Krammetsvögel, gebraten 196
— kalt 293
— im Neste 273
— -Pastete 276
— -Salmi 197
Krankensuppen 72
Krapfen, Blech- 435
— Fasching- 433
— Indianer- 479
— — 501
Krapfeln von Butterteig 420
— von Hefenteig mit Fleischfülle 268
Krapferlkoch 371
Kraut, braungedünstet 128
— eingebrannt 124
— einsäuern 608
— farcirt gestürzt 438
— Flecken 432
— gedünstet . . . . . 127—130
— gefüllt 138
— -Laibchen 138
— neugesäuert 124
— — 127
— -Reis 91
— rothes und blaues . . 124—130
— -Salat . . . . . 157—159
— saures 124
— — 128
— — 138
— -Strudel 138
— -Würstchen 138
Kräuter und Gewürze 44
— -Butter 43

Seite

Kräuter feine 44
— -Saucen 110
— — kalte 120
— -Strudel 357
— -Suppe 77
— zu Saucen 44
Krebse zu kochen 38
— geschmiert 319
— gesotten 319
— mit Rahm 319
— fett zu erhalten 573
Krebs-Becher 263
— -Beschamel 30
— -Butter 43
— -Farce 33
— -Fleisch in Muscheln 321
— -Fülle zu Braten 21
— -Haschee . . . . . 34—151
— -Kapseln 263
— -Koch 365
— -Knöderl 101
— -Meridon 264
— — in Butterteig . . . 265
— -Netzchen 264
— -Nudeln 226
— -Pastete 278
— -Pastetchen 263
— -Pflanzel oder Meridon . . . 101
— -Reif 152
— -Reis 148
— -Ragout 36
— -Sauce 112
— -Schmarn 343
— -Strudel zur Garnirung . . . 152
— — als Mehlspeise . . . 359
— — in Suppe 97
— -Suppe 83
— -Wanneln 101
— — 426
— -Wuchteln 426
— -Würstchen (in Frittaten) . . 151
— — 263
Kreishauptmann-Schnitzel 232
Krenfleisch 207
Kren (Meerretttig) als Garnirung . 156
— -Sauce (Semmelkren) 116
— — (zu Fischen) 116
— — kalt 117
— mit Aepfeln 117
— mit Eiern 117
— mit Pomeranzensaft 117
Kresse als Salat 159
Kronbeeren, siehe Preißelbeeren.
Krusten von Butterteig 61
— von mürben und Bröselteigen 61
Küchenausdrücke . . . . . 4—10
Kuchen mit Früchten . . . . 405—413

Seite

Kuchen von mürben und Butterteig . . . . . 409—422
— von Polentamehl 490
— mit Rosinenfülle 418
Kuheuter, gebacken 255
— gebraten 255
— gefüllt 255
— mit Sauce 255
— vorrichten 18
Kukurutz (Mais, türkischer Weizen) in
— Essig 606
— gesotten zu Garnirung . . 133
— — mit Butter . . . 133
— -Koch 366
— -Polenta 150
— — 337
— -Sterz 337
— -Tommerl 344
Kümmel-Krapfeln von Germteig . . 499
— -Suppe 81
Kürbisse, gedünstet 129
— abgeschmalzen 131
— gefüllt 140
— gekocht 125
— als Salat 159
— eingesäuert 609
— aufbewahren 611
Kürbisspalten für Compote 595
Kuttelflecke, gebacken 251
— gedünstet 250
— kochen 18
— mit Kapernsauce . . . 250
— unterlegt 251
— aufgegangen 251
— als Speckflecke 250
— -Suppe 75
Kurz Einsieden einer Sauce . . . 9

L

Lachs, abgesotten 298
— gebraten 303
— geräuchert 315
— — zu Butterschnitten . 297
— zu Fischsalat 317
— kalt 309
— mit Mayonnaise 311
Lachsforelle, siehe Forelle.
Lammfleisch mit Blutsauce 214
— braungedünstet 213
— mit Buttersauce . . . 213
— mit Champignonssauce . 213
— eingemacht 213
— gebacken 220
— gebraten 189
Lammfleisch gedünstet 213
— gespickt 190
— heißabgesotten 213
— mit Paprika 213
— mit Rahm 213
— mit Bertramsauce . . 213
Lamms-Coteletten 225
— -Gullasch 213
— -Füße 248
— -Köpfe 246
— -Roulade 231
— — gebacken 221
— -Schnitzchen 225
Landeshauptmann-Schnitzchen . . . 232
Lapin, siehe Kaninchen.
Lattich, siehe Salat
Lazerol-Aepfel in Zucker, siehe Birnen.
Leber 18
— . . . . . 252—255
— -Consommée 94
— -Erbsennockerl 100
— -Farce 32
— — 237
— — gesulzt 154
— — — 282
— -Filets 253
— -Fülle zu Braten 20
— gebacken 254
— gefüllt 255
— geröstet 252
— gespickt 254
— -Käs oder Kuchen 288
— -Knödel 100
— -Pfanzel 100
— -Reis 100
— -Suppe 74
— — gestoßene 74
— -Vögerl 254
— -Wanneln 257
— -Würste 242
Lebkuchen (Lebzelten) 521
Legiren (beimischen) 9
Lembraten, siehe Nieren.
Lendenbraten, siehe Lungenbraten.
Lerchen gebraten 196
Lichte Sauce, kräftige 29
Liebig's Fleischextract . . . . 23—73
— Fleischsaft 563
— Schrotbrot 565
Limonade 561
Limonien aufbewahren 574
— -Auflauf 392
— -Eis 69
— -Gefrorenes 549
— -Geruch 49
— — 49
— gesulzt 542

Seite

Limonien-Glasur 69
— -Koch 393
— — weißes 400
— -Kuchen 422
— -Sauce 114
— -Schalen 44
— -Scheiben zur Garnirung . 156
— -Schifteln 461
— -Sulze 542
— -Zucker 561
Linsen, abgeschmalzen 142
— eingebrannt 142
— -Pürée 143
— -Salat 158
— sieden 41
— -Suppe 74
Linzer-Torte 472
— -Torteletten 472
— -Ringe 473
Liqueur-Chaudeau 50
— — gesulzt 536
Liqueur-Crême . . . . . 51—526
— -Eis- oder Glasur 69
— -Gefrorenes 549
— von Kaffee 557
— -Schaum 526
— — gesulzt 528
— -Sulze 543
Liwanzen 432
Löffelfleisch 185
Lunge, kochen 17
— eingemacht 252
— gedünstet, mit Polenta . . . 252
— sauer eingemacht 252
Lungen-Hachis 34
— — mit Nudeln 252
— -Pfanzel 99
— -Strudel 97
— -Würste 242
Lungenbraten 174
— eingebröselt 180
— gebraten 174
— gerollt 183
— gespickt 174
— — kalt 290
— -Kuchen 280
— marinirt 174
— -Schnitzchen . . 177—179
Lyoner Kaffee 528

M

Seite

Maccaroni mit Bratenresten . 331—149
— mit Käse 149
Maccaroni mit Paradiesäpfeln . . . 149
— — . . . 331
— mit Petersilie 149
— mit Sardellen 149
— mit Schinken . . . 149—331
— -Pastete 269
— -Pastetchen 270
Macédoine, gemischtes Gemüse . . 134
— als Salat 161
Macronen von Haselnüssen 509
— von Mandeln 509
Magdalenen-Schnitten 463
— -Torte 463
Mailänder-Reis 91
Mais, siehe Kukurutz.
Maitrank 560
Maltraitirter Schlegel 291
Mamaliga 337
Mandeln abziehen 48
— rösten 48
— schneiden 48
— verzuckerte 516
Mandel-Auflauf 388
— -Bäckerei 497
— -Bäckerei in Kapseln . . . 512
— -Bauernkrapfen 498
— -Biscuite 510
— -Bögen 496
— -Bretzeln 459
— -Brot 492
— -Busserln 511
— -Crême 51
— -Fülle 65
— -Gefrornes 550
— -Grillage 516
— -Karten 495
— -Kipferl . . . . . 499—510
— -Koch 386
— — mit Salsenschaum . 396
— -Krapfeln, braune 513
— -Kren 117
— -Kuchen, kleine 417
— Macronen 509
— -Milch 561
— -Pittah 363
— -Potize 439
— -Pudding 379
— -Ringe 513
— -Sauce, kalt 118
— -Schaum 524
— — gesulzt 529
— -Schmarn 343
— -Schnitten 460
— — von Butterteig . . 420
— -Stangeln 497
— — gefüllte 509
— — mit Quitten . . . 510

Seite

Mandel-Stolle 447
— -Stritzeln 419
— — ohne Ei 458
— — von mürben Teig . 465
— -Strudel 362
— — von Germteig . . 440
— -Suppe 85
— -Sulze 537
— -Teig, ausgestochen 509
— -Torten mit Butter 474
— — von gerührtem Teig . 485
— — von gerösteten Mandeln 516
— — weiße 503
— — braune . . . 486—513
Mandolettti 508
Mandolini 512
Mangold als Gemüse 123
— als Salat 129
Maraschino-Auflauf 374
— -Chaudeau 50
— -Crême 51
— — 401
— — gesulzt 534
— -Gefrorenes 549
— -Schaum 524
— — gesulzt 534
Maraschino-Sulze 543
— — 546
Marcipan 515
— italienischer 520
Marillen-Beguß 52
— -Charlotte 408
— — 409
— -Compote 164
— dunstgesotten 587
— eingesotten 589
— gebacken 352
— -Gefrorenes 548
— -Glasur 69
— -Knödel 333
— -Koch 390
— -Kuchen mit Mandeln . . 406
— — englischer 411
— — von Bröselteig . . 410
— — von Butterteig . . 410
— -Pastetchen 414
— -Reis 530
— -Säfte . . . . . 577—582
— -Salse 582
— -Salsenkoch 394
— -Schaum 53
— — gesulzter 529
— — — 546
— — in Butterteig . . . 416
— — -Koch 395
— im Schlafrocke 414
— -Sulze 541

Seite

Marillen-Sulze, geschlagen 546
— Zelteln 515
Marinade oder mariniren 22
Marinirte Fische 310
— — 316
Marinirter Lungenbraten 174
Mark, gebacken 249
— -Schnitten 153
— — 377
Marmeladen (Salsen) 582
Marmor-Eis 70
Marmorirter Kuchen 280
— Schaum 529
Maroni, siehe Kastanien.
Maschin-Rostbraten 177
Maß und Gewicht 1
Matrosenpunsch 559
Maulkörbe (Schneeballen) . . . 356
Maulbeeren, eingesotten 591
Maulbeersaft 529
Mayonnaise 119
— mit Butter 309
— mit Humernieren . . . 320
— mit Fischen . . . 311—317
— mit Fleisch 393
Meerdatteln 322
Meerfische, abgesotten 301
— gebacken 309
— gebraten 306
— gedünstet 301
— marinirt 310
— marinirt u. geräuchert 314—317
— mit Mayonnaise . . . 311
Meerkrebs (Hummer) 320
Meerrettig, siehe Kren.
Meersalz 45
Meerspinnen (Grancevoli) 320
Mehl 564
— -Knödel (böhmische) 105
— -Nocken als Mehlspeise . . . 336
— — in Milch 341
— — in Suppe 102
— -Pfanzel (Schöberl) 102
— -Schmarn 342
Mehlspeisen 330
— als Garnirung 148
— ordinäre 330
— feine 364
— backen 6
— in Dunst sieden 7
— kochen 42
— mit Schaum 394
Melirte Gemüse in Essig 500
Melone, falsche 484
Melon-Spalten einsieden 595
— in Kirschgeist . . . 598
— in Rum 598

Seite

Melon-Salse 584
Melonzani, gedünstet 131
Meridon 264
— in Butterteig 265
— zu Suppe 93
Metternichschnitten 464
Milch aufbewahren 566
— -Brein 339
— -Brot 452
— -Farferl 339
— -Gries 338
— — als Fastensuppe . . . 85
— -Koch (Kindskoch) 338
— -Nockerl 341
— -Nudeln 339
— -Reis 338
— — in Butterteig 422
— — mit Schaum 398
— -Speisen 338
— -Suppe 85
Milchferkel, gebraten 192
— heißabgesotten, mit Kren 395
— gefüllt 288
— vorrichten 15
Milchnersuppe, gestoßene 83
Milz, ausstreifen 18
— -Sauce 109
Milz-Scheiben 100
— -Schnitten 153
— -Suppe 75
Minestra 90
Mirabellen, dunstgesotten 587
— eingesotten 589
— -Salse 582
Mispeln aufzubewahren 574
— in Zucker einsieden . . . 592
Mixed-Pikles 606
— 122
Mohn-Beugeln 437
— -Buchteln (Wuchteln) 436
— -Fülle 66
— -Koch 384
— -Kuchen, kleine 417
— -Nudeln 436
— — 339
— -Potize 438
— -Torte 475
— -Torteletten 475
Möhren, gedünstet . . . . 128—130
— eingebrannt 124
— Pürée 143
— -Sauce 115
Mollbraten, siehe Lungenbraten.
Molken 567
Monatrettige in Buttersauce . . . 126
Morcheln, siehe Schwämme.
Mohrrüben, siehe Möhren.

Seite

Mostbraten 171
Most einsieden 600
Mürbebraten, siehe Lungenbraten.
Mürber Hefenteig 64
Mürbe Teige zu Schmalzbäckereien . 56
— — zu Kuchen und Pasteten 57
Mus (Eingesottenes) 582
— von Weichseln 162
— von Zwetschken 162
Muscheln 39
— mit Austern-Ragout . . . 322
— mit Eierspeise 329
— mit Fischfülle 313
— mit kalter Fleischfülle . . 283
— mit Krebsfülle 321
— mit Sardellenfülle . . . 319
Muschel-Sauce 113
— — falsche 113
— -Suppe 82
— -Thiere . . . . . 321—322
Muskatzin-Koch 388
— -Torte . . . . . 486—503
Muskazonen, harte 497
— weiche 468

N

Napoleon-Schnitten 495
— -Torte 477
Natronkuchen 442
Naturschnitzel 222
Nelson-Coteletten 227
Netzel 18
Netzbraten (Jungfernbraten) . . . 191
— 572
Netzwürstchen 241
— falsche 233
Nieren, geröstet 252
— -Knöderl 100
— in saurer Sauce 252
— mit Paprika 252
— -Pfanzel 99
— -Schnitten 260
Nockerl . . . . . 149—150
— . . . . . 325—327
— in Milch 341
— in Suppe . . . . . 101—103
Nonnenkrapfeln 522
Nudel-Koch 364
— -Kranz 148
— -Krapfeln 349
— -Pastetchen 269
— -Pastete 269

Seite

Nudel-Scheiben 96
— — 331
— -Schnitten 340
— -Suppe 95
— -Teig 55
— -Wanneln 96
— -Würstchen 349
Nudeln . . . . . 330—335
— abgeschmalzen 330
— ausgedünstet 339
— mit Fleisch 330
— von Frittaten 97
— zu Garnirung 148
— von Hefenteig . . . 423—428
— in Milch 339
— mit Mohn 339
— mit Nüssen 339
Nürnberger Pfefferkuchen . . 498—507
Nüsse aufzubewahren 574
— einsieden 494
— vorrichten 48
Nuß-Beugeln 439
— -Brot 494
— -Crême 51
— — gesulzt 532
— -Fülle 66
— -Gefrorenes 550
— -Koch 385
— -Krapfeln 473
— — 507
— — 494
— -Kuchen 473
— — von Bröselteig 417
— — von Germteig 439
— -Pittah 363
— -Potize 439
— -Schaum 524
— — gesulzt 529
— Schifteln 473
— -Stangeln 458
— — 494
— -Strudel 362
— — von Germteig 438
— -Torte . . . . . 474—489

O

Obers (Rahm, Sahne, Schmetten) . 566
— -Gefrorenes 551
— -Schaum 523
— — in Bechern . . . 525
— — mit Crême . . . 526
— — mit Chaudean . . 566
Obers-Schaum gesulzt 527
— — geziert 524
— — gefroren 525
— — in Gläsern . . . 526
— — in Kruste 524
— — mit Kastanien . . 524
— — mit Mandeln . . 524
— — marmorirt . . . 529
— — mehrfärbig . . . 528
— — mit Nüssen . . . 524
— — mit Haselnüssen . . 524
Oblatkrapfen 352
Obst aufzubewahren 573
— einsieden 589
— gebackenes 352
— gedörrt und gedrückt 574
— -Gefrorenes in Gläsern . . . 552
— -Käse 585
— -Muse Marmelade 582
— -Säfte . . . . . 577—582
— — in Dunst 577
— -Saft als Beguß 52
— — als Getränk 560
— — zu Getränken 579
— -Schaum über Mehlspeisen . . 52
— — kalter 400
— -Saucen 115
— — über Mehlspeisen . . 52
Ochsenaugen 42
— 326
Ochsenfleisch . . . . . 169—186
Ochsen-Gaumen (Vormaul) 27
— gesulzt 288
— mit Limoniensaft . . 246
— mit Sardellen . . . 246
— mit Schalotten . . 246
Ochsen-Schlepp 180
— -Zunge 244
— — zu kochen 19
Ofenkater (Tommerl) 344
Ogliosuppe 72
Ohren . . . . . 17—246
Olla Potrida 76
Oliven 39
— zu Garnirung 156
— -Sauce 109
Omeletten backen 54
— als Eierspeise 326
— als Mehlspeise 346
— von Hefenteig 432
Omelett-Nudeln mit Crême . . . 347
Omelette souffle 347
Orangeade 561
Orangen, siehe Pomeranzen.
Orgeade 562
Ortolane, gebraten 196

Seite

P

Pasesen mit Fischfülle 255
— mit Hachis 259
— mit Hirn 259
— mit süßer Fülle 354
Panadel (verkochte Weißbrotsuppe) . 86
Panade (Semmelkoch zu Farce) . . 29
Panirter Schlegel 222
Paprikafisch 302
— 305
Paprika-Fleisch . . . . . 171—176
— — . . . . . 207—212
— -Hühner 219
— — türkische 219
— -Schnitzel . . . . . 223—227
Paradiesäpfel (Tomate) aufzubewahren 601
— einzusieden 601
— gefüllt 140
— mit Fleisch . . 169—171
— — 207
— — 226
— mit Maccaroni . 149—331
— in Reissuppe 90
— in Suppe 169
— -Sauce 115
— als Salat 159
Pariserstangeln 509
Passiren, durchtreiben 10
Pastatorte 514
Pastetchen hohlausbacken 62
Pastetchen, Chineser- 271
— Erdäpfel 261
— mit Fleischfülle 273
— Krebs- 263
— Maccaroni- 269
— Nudel- 269
— Schinken- 262
— Semmel- 98
— — 259
— Reis- 265
— von Schmarnteig . . . 168
— mit süßer Fülle 414
— Trüffel- 274
— als Vögel im Neste . . 273
Pastete mit Bratenresten 274
— mit braungedünstetem Fleische 274
— mit Bries 275
— mit Fischfülle 278
— mit Galantine 276
— mit Gänseleber 277
— mit Haschee 270
— mit Geflügel 276
— mit Kalbsfasch und Ragout . 275
— mit Krebsfülle 278
— Maccaroni- 270
Pastete, Nudel- 269
— mit Ochsengaumen 274
— mit Ragout . . . . 274—275
— Rahm- 422
— Schüssel- (Pie) 278
— Trüffel- . . . . . 277—278
— Wildpret- . . . . . 275—277
Pasteten-Gewürz 45
— -Teige . . . . . 57—58
Pastinak als Salat 157
Perlzwiebel in Essig 606
Persicaden 587
Petersilie aufbewahren 611
Petersilien-Brühe zum Vergießen . . 23
— -Sauce zu Coteletten . . 110
— -Suppe 81
Peuschel, siehe Beuschl.
Pfannkuchen backen 54
— mit Aepfeln 346
— mit Crême 347
— mit Früchten 347
— mit Fleischpüree v. Wild 348
— mit Hachis 348
— mit Hirn und Bries . 268
— mit Kalbfleisch und Schwämmen . . . 348
— mit Krebsfülle . . . 152
— mit Mandelfülle . . . 347
— mit Milchreis 347
— mit Nüssen 348
— mit Pomeranzen . . . 348
— mit Rosinen 346
— mit Salse 346
— mit Schinken 348
— mit Schwarzbeeren . . 346
— mit Topfen 348
— mit Zwetschkenfülle . . 346
— mit Zucker und Zimmt . 346
Pfannsterz 106
Pfanzel, Biskoten- 102
— Erbsen- 104
— Erdäpfel- 104
— Fleisch- 99
— Fisch- 101
— Gries- 103
— Leber- 100
— Lungen- 99
— Nieren- 99
— Ragout- 98
— Semmel- 104
Pfefferkuchen von Honig 521
— Nürnberger 498
— — weißer . . 507
Pfeffernüsse, siehe Gewürzkrapfeln.
Pfeffersauce 108
Pferdefleisch auf verschiedene Art . . 186
Pfirsiche, candirt 575

Seite

Pfirsiche, dunstgesotten 587
— eingesotten 592
— gebacken 352
— getrocknet 574
— in Rum 598
— im Schlafrocke 414
— in Slivowitz 598
Pfirsich-Charlotte 408
— — 409
— -Confect 515
— -Compote 164
— -Gefrorenes 548
— -Käse 587
— -Kuchen von Bröselteig . . 410
— — — . . 414
— — von Butterteig . . 410
— — englischer 411
— — mit Mandeln . . . 406
— -Salse 584
— -Sauce zu Pudding 52
— -Sulze 541
— -Wein 561
Pflaumen, siehe Zwetschken.
Pflückerbsen in Buttersauce 126
Pignoli 48
— -Krapfeln 505
— -Pudding 379
— -Schnitten 505
— -Torte 505
Pilaw 92
— mit Geflügel 266
— mit Kalbfleisch 210
— mit Lammfleisch 266
— mit Rindfleisch 184
— mit Schweinfleisch 207
— in Weinblättern 234
Pinza (Oster- und Theegebäck) . . 451
Pilze, siehe Schwämme.
Pistazien 48
— -Schaum 529
— -Torte 488
— -Torteletten 471
Pittah mit Nüssen 363
— mit Mandeln 363
Plattfische (Sfogli) 306
— gebacken 309
— mit Dottersauce 309
— mit Hummersauce . . . 302
— marinirt 301
— mit Mayonnaise 311
Plätzchen, siehe Krapfeln und Torte-
letten.
Plinzen, siehe Pfannkuchen und Ome-
letten.
Plumpudding (englischer Pudding) . 380
Plumekuchen 469
Poganze von Hefenteig 427

Seite

Poganze, von mürbem Teige . . . 423
— von Strudelteig 358
Pogatscherl 428
Pökel-Fleisch 243
— — 571
— -Gurken 607
— -Zungen 444
Polnische Sauce 116
— Suppe (Barszcz) 76
Polnischer Kuchen 471
— Salat . . . . . 160—318
Polenta 150
— mit Eierspeise 337
— mit Erdäpfeln 150
— mit Käse 150
— — (Mamaliga) . . 337
— mit Zucker und Zimmt . . 337
Polsterzipfel 354
Pomeranzen-Auflauf 391
— -Beguß 52
— -Brot 494
— -Busserl 511
— -Chaudeau 50
— -Compote 162
— — gesulzt . . . 168
— -Crême 51
— — gesulzt 534
— eingesotten 594
— -Gefrorenes 548
— gesulzte 542
— -Glasur 69
— -Kren 117
— -Salat 162
— -Salse 585
— -Sauce 115
— -Schalen zum Zieren . . 597
— -Schifteln 496
— -Schnitten 463
— -Stritzeln 419
— -Sulze 542
— -Torte 469
— — 487
— -Zucker 46
Pörkelt 176
Portulak 123
Portugieser-Krapfeln 354
— -Kuchen 477
Potize mit Mandelfülle 439
— mit Mohnfülle 438
— mit Nußfülle 439
— mit Rosinenfülle 440
— mit Speck 427
Poulard, siehe Kapaun und Hühner.
Powidl (Zwetschkenmuß) 585
— -Fülle 66
Preißelbeeren-Compote 163
— einsieden 599

	Seite
Preißelbeer-Saft	579
— -Sauce	116
— — kalt	163
Preßwurst	242
—	285
Pricken, frische	306
— marinirte	317
Prophetenkuchen	469
Prügelkrapfen	483
Pudding, Cabinets-	381
— — kalt	533
— englischer	380
— Früchten-	380
— gelber	381
— Hasen- mit Sauce	236
— Kaiser-	381
— Kastanien-	379
— — kalt	530
— Mandel-	379
— Pignoli-	379
— Rahm-	150
— —	267
— Reis-	378
— — kalt	530
— Rum-	383
— russischer, kalt	534
— schwarzer	382
— Weichsel	382
Puffer-Torte	470
Punsch	558
— à la Glace	552
— à la romaine	552
— -Chaudeau	50
— -Consommée	401
— -Essenz	558
— -Eis (Glasur)	69
— -Gefrorenes	549
— -Käse (Sulze)	336
— Königs-, kalter	559
— -Sauce zu Pudding	52
— -Schaum, gesulzt	528
— -Sulze	543
— -Torte	470
— —	470
— -Würfeln	495
Pürée von Cardi	143
— von Champignons	143
— von Erbsen	142
— von Erdäpfeln	142
— von gelben Rüben	143
— von Hülsenfrüchten	143
— von Kastanien	143
— von Wildgeflügel	33
— von Wildpret	33
Puter, siehe Indian.	

Q

	Seite
Quark, siehe Topfen.	
Quirlen	4
Quitten aufzubewahren	574
— -Compote	166—167
— -Crême, gesulzt	534
— eingesotten	593
— gedörrt	575
— -Gefrorenes	548
— -Gelée	582
— -Käse	586
— -Koch	390
— -Saft	577
— -Salse	585
— -Stangeln	520
— -Sulze	541
— -Torte	514
— —	520
— -Würstchen	553

R

	Seite
Radetzky-Reis	399
Ragout	34
— in Dunst gekocht	258
— zu Garnirung	152
— -Fülle	21
— garnirt	256
— in Krusten von Butterteig	274
— in Muscheln	239
— -Pfanzel	98
— -Sauce	112
— -Suppe	77
— — für Fasttage	77
— -Wanneln	98
— -Würstchen	98—272
— -Würze	45
Rahm-Auflauf	369
— -Koch	369
— — ohne Zucker	369
— -Nocken	150
— -Pastete	422
— -Pudding	150
— —	267
— -Sauce	114
— — zu Geflügel	219
— -Schaum	529
— -Strudel	360
— -Suppe	85
Rahm, süßer, siehe Obers.	
Rammeln	338—339
Rebhühner, gebraten	197
— gedämpft	220
— kalt	293

Seite

Rebhühner mit Pürée 220
— in Pasteten . . . 276—279
— mit Salmi 198
Regenwürmer 340
Reh, braungedünstet 206
— -Brust, gefüllt 203
— -Coteletten 228
— einbeizen 22
— gebraten 202
— gedünstet 206
— gesulzt 289
— kalt 289
— -Hirn, gebacken und geröstet . 249
— -Kuchen oder -Käse 280
— — gesulzt 282
— -Leber . . . . . 253—254
— mariniren 22
— -Pastete . . . . . 275—277
— -Schlegel, geräuchert 244
— -Wurst 285
Rehrücken, (braune Mandeltorte) . . 474
Reinanken, frische, siehe Forellen.
— geräucherte 316
Reineclauden in Dunst 518
— eingesotten 584
— unreife 594
— getrocknet 574
— -Käse 587
Reinling 445
Reis-Auflauf 368
— -braungedünstet 92
— -Fülle zu Braten 22
— gedünstet zur Garnirung . . . 147
— gestürzt 92
— — 265
— kalt . . . . . 340—399
— gesulzt 340
— -Knödel 93
— -Croustaden 265
— -Koch 367
— — mit Salsenschaum . . . 396
— -Krapfeln, süße 349
— -Kuchen 422
— in Kruste 422
— in Milch 338
— -Meridon . . . . . 264—265
— — 93
— in Milchsuppe 85
— -Pastetchen 265
— -Pudding 378
— — kalt 530
— -Punsch 558
— Reif mit Fleisch 265
— — 148
— -Schleim 89
— -Schmarn 344
— -Schnitzchen 184

Seite

Reis-Strudel 357
— -Suppe 90
— — mit Erbsen 91
— — gestoßene 90
— — mit Kraut 91
— — mit Paradiesäpfel . . 90
— türkischer 266
— -Wanneln 93
— -Wasser 562
— wälscher 91
— -Würstchen in Suppe 93
— — mit Chocolade . . 349
— — süß 349
Reisel, siehe Gekröse.
Rettige in Buttersauce 126
— zu Garnirung 156
— schwarze 158
Rhabarber-Compot 166
— -Kuchen 414
Ribisel- (Johannisbeeren-)Abguß . . 561
— -Chaudeau 50
— -Dessert 621
— — 553
— eingesotten 591
— -Gefrorenes 548
— -Kuchen 406
— -Saft . . . . . 578—582
— -Salse 583
— -Sauce 116
— -Sulze 540
— — geschlagene 546
— -Wein 580
Rindfleisch . . . . . 169—186
— gebraten 173
— gedünstet 170
— gepökelt 243
— pökeln 571
— geräuchertes 244
— gesotten 169
— gespickt 173
— kalt 290
— auf englische Art . . . 172
— — 177
— auf französische Art . 169—172
— auf italienische Art . 169—171
— auf ungarische Art . . . 175
— auf Wildpretart 172
— im Schlafrocke 185
— mit Rahm 185
— in Reiskruste 185
— zu verwenden 185
— mit Wurzelreis 185
Rindschmalz (Schmelzbutter) . . . 43
Rindsuppe 70
Rinds-Farce 30
— -Fett 43
— -Mark, siehe Beinmark.

Seite

Rinds-Roulade 181
— -Schnitten 173
— -Schnitzchen . . . . . 178—181
— — eingebröselt . . . 181
— — gefüllt 181
— -Zungen, siehe Zungen.
Rippenstückchen (Coteletten) . . 221—230
Risi pisi 91
Risolen 271
Risotto 291
Ritscher 89
Roastbeef 173
Robert-Sauce 108
Rogen-Kraut 139
— -Suppe 84
Roggenbrot 565
Roggenwasser 563
Rohnen, (rothe Rüben-Beete.)
— einsäuern 610
— -Salat 157
— -Sauce 115
— -Suppe, polnische 76
Rombo 301
Rohrhühner, gebraten 200
— -Suppe 84
Röhrl-Salat 159
— eingebrannt 124
Rosen (Krapfeln) 355
— -Eis 69
— -Sulze 589
— -Zucker 46
Rosinen-Fülle 67
— — 20
— -Kuchen 418
— -Potize 440
— -Stolle 440
— vorrichten 49
Rosmarinfleisch 171
Rostbraten . . . . . 176—181
— mit brauner Sauce . . 177
— gebacken 181
— gebraten 176
— gedünstet 176
— heiß abgesotten 177
— mit Knoblauch 176
— Maschin 177
— mit Rahm 176
— -Roulade 181
— mit Sardellen 176
— schwedische 177
— vorrichten 16
— mit Wurzeln 177
Rösten der Semmel 5
Rother Schaum 523
Rothes Kraut 124
— — als Salat 157

Seite

Rothwurst 242
Roulade (Backwerk) 494
— von Rindfleisch 181
— von Schnitzchen 231
Rüben aufzubewahren 611
— braungedünstet 129
— eingebrannt 124
— gedünstet 128
— gesäuert 125
— saure 125
— — 609
— gelbe, siehe Möhren.
— rothe, siehe Rohnen.
Rückenmark, gebacken 249
— zu Ragout 34
Rührei, siehe Eier und Schmalz.
Rühren 4
Rum-Auflauf 374
— — 393
— -Bögen 481
— -Chaudeau 50
— -Compot . . . . . 597—598
— -Crême 51
— — in Kruste 534
— — gesulzt 534
— -Glasur 69
— -Kuchen 418
— -Pudding 383
— -Schaum in Bechern 528
— -Schnitten 463
— — 496
— -Sulze 543
— -Torte 470
Rumforder-Suppe 89
Russischer Kuchen 271
— Pudding, kalt 534
— Thee 557
Russische Crême 51
— — 526
— Suppe 76
Rutten, abgesotten 299
— gebacken 308
— gebraten 303
— gedünstet 301
— gesulzt 311
— kalt 309
— mit Saucen 306

S

Sacher-Torte 446
Sächsischer Obstkuchen 443
— — 411
Safran 44
Säfte zum Färben 576

Seite

Säfte zu Gefrorenem 581
— gesulzte, zum Verzieren . . . 582
— zu Sulzen 577
— zu Getränken 579
— zu Uebergüssen . . . 577—581
Saftbraten 170
Saft-Chaudeau 50
— -Gefrorenes 549
Saftzelteln 519
Sago-Auflauf 369
— -Suppe 87
— -Wasser 562
Sahne, siehe Obers.
Salami 242
— falsche, von Zucker 513
Salat 157
— abgeschmalzen 132
— in Buttersauce 125
— eingebrannt 123
— gedünstet 130
— gefüllt 136
— gemischter 160
— saurer 157
— Speck- 157
— -Suppe 78
— süßer 162
— wälscher 160
— -Fische 317
— — in Aspik 318
— -Würstchen 93
Salami aufgeschnitten 242
Salbling, abgesotten 298
Salepwasser 562
Salicylsäure 11
— 570
Salmi-Bereitung 33
— in Dunst gekocht 236
— -Sauce 109
— — kalte . . . . . 119—120
— -Schnitten 154
— mit Wildgeflügel . . . 197—198
Salmi mit Hasen oder 206
Salonzuckerl 518
Salsen . . . . . 582—585
— -Augen 467
— -Beguß zu Mehlspeisen . . . 52
— -Bögen 499
— -Bretzeln 519
— -Brot 494
— -Koch 391
— -Kuchen, kleine 418
— -Schnitten 353
— — mit Chaudeau . . 404
Salsenschaum mit Biscuit 397
— -Koch 394
— über Mehlspeisen . . 52
— -Torte 514

Seite

Salz 45
Salzburger Nocken 341
Salzgurken 122
— 607
Sand-Torte 478
Sandwichs (Butterschnitten) . . . 296
Sardellenbutter 45
— mit Rettig 269
Sardellen 45
— gebacken 309
— gebraten 307
— -Fülle in Muscheln . . . 319
— marinirt 317
— -Mayonnaise 119
— -Kren 117
— zu Salat . . . . 158—160
— zu Fischsalat 317
— -Sauce 113
— — kalte 122
Sardinen als Garnirung 156
— mit ihrem Oele 317
Saucen im Allgemeinen 28
— kalte . . . . . 117—122
— warme . . . . . 107—117
— zu Mehlspeisen 51
Saucischen 241
Sauerampfer, dunstgesotten . . . 610
— -Pürée 143
— -Sauce 110
Sauer eingemachte Gemüse 122
Sauerkirschen, siehe Weichseln.
Sauerkraut 608
— eingebrannt 124
— gedünstet 128
— gestürzt gefüllt 138
Saure Fleischsuppe 75
— Gurken 604
— Milchsuppe 85
— Rüben 125
— — 609
Saurer Rahm 566
Skarnitzen zu Schaum 458
Schaiden, abgesotten 299
— gebacken 308
— gebraten 303
— gedünstet 307
— als Paprika-Fisch . . . 305
— mit Sardellen-Sauce . . 307
Schalotten in Essig 606
— gedünstet 130
— -Sauce 107
Schaum als Backwerkfülle 53
— in Gläsern 526
— Koch in Dunst 394
— — von Chocolade . . . 394
— — von Obst 395
— — von Limonie 400

Seite

Schaum-Rollen 418
— -Torte 514
Scheiterhaufen 377
— spanischer 397
Schildhahn 200
Schildkröten-Bereitung 322
— -Suppe 82
— — falsche 82
— zu tödten 38
Schill, abgesotten 299
— als Blanquette 301
— -Schnitze mit Sauce . . . 307
Schinken 243
— -Fülle 21
— -Fleckeln . . . . . 262—331
— kochen 18
— -Krapfeln 262
— -Omeletten 326
— -Pastetchen 262
— pökeln 571
— schneiden und auflegen . . 617
— -Strudel 359
— -Wanneln 263
Schlagrahm als Schaum 323
Schlampate Nudeln, siehe Michnudeln.
— Schnecken mit Kren . . 322
Schleichen, wie Karpfen.
Schleimige Getränke 562
Schlick-Krapfeln von Fischen . . . 96
— — von Fleisch. . . . 95
Schlosserbuben 353
Schlüsselkrapfeln 350
Schmankerl 53
Schmankerlkoch 372
Schmalz-Bereitung . . . . 567—569
— -Verwendung 43
Schmalznudeln 432
Schmarn . . . . . 342—344
— -Teig 54
Schmalzgebackene Mehl- und Obst-
speisen . . . . . 349—356
Schmetten, siehe Obers.
Schmieren von Formen und Blech . 5
Schnecken 322
Schneeballen 356
Schnee-Glasur 70
Schnee-Hühner, gebraten 198
Schnee-Nocken mit Crême 402
Schneeschlagen 4
Schnepfen, gebraten 197
— kalt 293
— -Koth 154
— — falscher 153
— mit Salmi 197
Schnitten, siehe Register von Backwerk.
— gebacken 259
— geröstet zur Garnirung . 153

Seite

Schnitten, süße mit Chaudeau . . 404
Schnittlauch-Sauce 110
Schnitzchen 179
— braten 19
— von Geflügelfleisch . . . 227
— gefüllt 229
— von gehacktem Fleisch . . 184
— — — 232—233
— von Kalbfleisch 232
— von Kaninchen 229
— von Lammfleisch 225
— von Lungenbraten . . . 179
— von Rindfleisch . . 177—182
— von Schöpsenfleisch . . . 226
— von Schweinfleisch . . . 227
— vorrichten 16
— von Wildpret 228
Schnür oder Spagatkrapfen . . . 355
Schöberl 102
— -Pastete 267
Schopf- oder Schafbraten 243
Schöpsencoteletten 226
Schöpsenfleisch, gebraten 188
— heiß abgesotten . . 212
— gedünstet 211
— kalt 291
— mit Kapernsauce . . 211
— mit Paprika . . . 212
Schöpsenköpfe 288
— -Pilav 234
— -Schlegel, kalt 291
Schott-Säuerling 428
— -Suppe 85
Schrotbrot 565
— -Koch 384
Schühsuppe von Fisch 83
— von Fleisch . . . . 24—72
Schüsselchen zu Obersschaum . . . 466
Schüsselpastete auf englische Art . . 278
Schwäbisches Fleisch 180
Schwäbische Suppe 87
Schwämme 39
— aufzubewahren 602
— gebacken 41
— gedünstet 140
— gefüllt 140
— in der Montur . . . 142
— von Windmasse . . . 502
Schwamm-Hachis 141
— -Pürée 143
— -Saucen 111
— -Suppe 81
Schwammerl mit Chaudeau . . . 351
Schwarzbeeren, gedünstet 183
Schwarzbeeren-Saft 579
Schwartenwürste 242
Schwarzbrot, siehe Brot (Brotkoch).

Seite

Schwarzer Chocoladebeguß 52
— Pudding 382
— Rettig 159
— Weichselkuchen 407
Schwarzwurzel abgeschmalzen . . . 133
— in Buttersauce . . . 126
— gebacken 134
— -Salat 157
Schwedische Rostbraten 177
Schweinfleisch, faschirt 232
— als Schwarzwild . 208
— gebraten 191
— gedünstet 207
— gepökelt 243
— — 571
— gesotten 207
— geräuchert 243
— kalt . . . . 285—290
— mit Paradiesäpfel . . 207
— mit Reis 207
Schweinschmalz 43
— 568
Schweins-Braten mit Kruste . . . 191
— -Coteletten 227
— -Fasch 31
— -Fett 43
— — 568
— -Gulasch 208
— -Kopf, kalt 285
— -Schnitzel 227
— -Netz 18
— -Roulade 232
— Zungen 244
Schweizer Kuchen 477
— Milch 535
Scombri wie Sardellen 309
— — gebacken . . 309
— — gebraten . . 307
Scorzonera, siehe Schwarzwurzel.
Seefische, siehe Meerfische.
Seekohl 133
Seihen und passiren . . . . . 9—10
Selchfleisch 243
Selchwürste 242
Sellerie, gedünstet 131
— gefüllt 140
— -Salat 157
Semmel backen 5
— bähen 5
— -Beschamel 29
— — -Koch 374
— -Fülle 20
— -Knödel 151
— — sieden 42
— — 333
— — in Suppe 104
Semmel-Koch (Panade) 29

Seite

Semmel-Koch mit Hirn 104
— -Krapfeln in Suppe . . . 98
— -Kren 116
— -Kruste mit Wildpret . . . 260
— — mit Obst 480
— -Pastetchen 259
— — in Suppe . . . 98
— -Pfanzel 104
— rösten 5
— -Schmarn 342
— -Suppe 87
Semmelschnitten, gebacken 259
— gefüllt 353
— glasirt 5
— mit Beinmark . . 153
— mit Fischmilch . . 154
— mit Hirn 154
— mit Leber 154
— mit Milz 153
— mit Salmi . . . 154
— mit Schnepfenkoth . 154
— zu Suppen . . . 5
Senf-Bereitung 601
— Früchte . . . . . 164—597
— -Gurken 605
— -Saucen, kalte 121
— — warme (Robert) . . . 108
Serviren der Speisen 612
— der Getränke 621
Setzeier, siehe verlorene oder Spiegeleier.
Sieden von Aspik 25
— von Eiern 41
— von Erdäpfeln 40
— von Fleisch . . . . . 17—19
— — 67
— von Gemüsen 40
— von Hülsenfrüchten 41
— von Kastanien 41
— von Krebsen 38
— von Mehlspeisen 42
— von Schinken 18
— von Zucker 46
— von Zungen 19
Silbermangold 133
Sfoglie, siehe Plattfische.
Sommersuppe (Potage Julien) . . . 72
Sorbet 560
Soya Champignonssaft 603
Spagatkrapfen 355
Spähne 356
— 457
Spanferkel 15
— gebraten 192
— heißabgesotten mit Kren . 207
— kalt 288
— transchiren 618
Spanische Sauce 107

Seite

Spanische Semmeln 397
— Suppe 76
— Winde . . . . . 499—502
— Windtorte 500
Spanischer Reis 399
Spargel abgeschmalzen 132
— in Buttersauce 125
— in Dunst gekocht . . . 610
— mit Essig und Oel . . . 158
— -Salat 157
— — abgeschmalzen . . . 132
— sauer eingemacht 606
— -Suppe 78
Spaßvögel 433
Spatzen 149
— 337
Speckbraten 173
Speck 568
— -Knödel 105
— -Kuchen 427
— -Nudeln 332
— -Potize 427
— -Salat 157
— Strudel 96
Speise-Ordnung 621
— -Wahl 621
— -Zettel 627
Spicken und Durchziehen 11
Spiegel-Glasur 70
Spielhahn, gebraten 200
— gedünstet 220
Spinat, eingebrannt 123
— -Pudding 136
— -Topfen 577
— -Würstchen 135
Spritz-Eis 70
Spritz-Trauben 351
Sprossenkohl in Buttersauce . . . 125
— gedünstet 130
Sprotten 316
Sprudeln 4
Stachelbeeren-Compote 163
— eingesotten 591
Stangerl, siehe Register von Backwerk.
Stauben 8
Staubzucker 45
Staudensellerie (Bleichsalat) . . . 160
Steinpilze, siehe Schwämme oder Pilze.
Sterz . . . . . 106—337
— von Brein 337
— von Gries 116
— von Haidenmehl 116
— von Kukurutzmehl 337
— von Roggenmehl 337
— von Weizenmehl 116
Stockfisch 314
Stollen (Germwecken) 447

Seite

Stör (Sterlett) gesotten mit Holländer-sauce 299
Straßburger Pastete 277
Strauben von Brandteig 351
— von Weinteig 351
Streußelkuchen 443
Streuzucker 46
Stricknadeln 458
Stritzel von Germteig 447
— gefüllt 436
— mit Pomeranzenfülle . . . 419
Strudeln abgeschmalzen . . . 357—359
— von Butterteig 416
— von Hefenteig 428
— — . . . . 438—441
— gebacken . . . . . 357—363
— zur Suppe . . . . . 96—97
Strudelteig 55
Stufato 171
Stürzen von Mehlspeisen 7
— von Sulzen 27
Südfrüchte als Dessert 620
— vorrichten 48
Sulzen . . . . . 527—546
— mit Fischen 311
— — 318
— mit Fleisch . . . . . 281—295
— geschlagene 545
— unterlegte 544
Suppen mit Fleischextract 73
— von Hülsenfrüchtemehl . . 79
— -Fett 43
— für Kranke 72
— -Kren 116
— -Speisen . . . . . 71—106
— -Zelten 24

T

Tafeldecken 612
Talg, siehe Rindsfett.
Tapioka-Auflauf 345
— -Suppe 88
Tarhonia zu Fleischgarnirung . . . 149
Tascheln (Kärtner-Nudeln) 331
Tauben, gebacken 220
— gebraten 195
— gedünstet 216
— gefüllt 195
— gespickt . . . . . 190—216
— heiß abgesotten 216
— -Pasteten . . . . . 274—278
— in Wachholdersauce . . . 216
— als Wildtauben 195
Teige für Backwerk 57

Seite

Teige für Germspeisen 63
— für Mehlspeisen . . . . 55—56
— für Kuchen und Pasteten . 57—58
— für Schmalzgebackenes . . . 56
— für Strudeln 55
— für Suppen 55
Teigwaaren aus Knorr's Fabrik . . 95
Teigsuppe, siehe geriebenes Gerstel.
Tellerfleisch 169
Thee, chinesischer 557
— -Buchstaben 502
— -Crême 51
— -Krapfeln mit Kümmel . . . 449
— -Schnitten mit Butter . . . 296
— -Stangeln 449
— -Sulze 543
— -Wecken 446
Thunfisch gebraten 306
— marinirt mit kalter Sauce 317
— falscher 291
Tiroler Knödel 105
— Strudel 361
— — von Butterteig . . 416
— — von Hefenteig . . 440
Tomaten, siehe Paradiesäpfel.
Tommerl oder Ofenkater 344
Topfen-Bereitung 567
— -Fülle 67
— -Golatschen 428
— -Koch 365
— -Knödel 334
— -Nocken 331
— -Nudeln 331
— — 428
— -Poganze 358
— — 423
— -Schmarn 344
— -Strudel 358
— Strudel von Germteig . . . 428
— -Tascheln 332
Topinambur, siehe Erdartischocken.
Torteletten, siehe Register von Backwerk.
Torten, " " " "
Trauben, siehe Weinbeeren.
Trappgans 201
Triett von Wein 168
— von Erdbeeren 168
— von Himbeeren 168
Trieglie (Meerfisch), gebraten . . . 306
Tropfteig, (Eingetropftes) 94
Trüffel-Fülle 21
— -Pastete 261
— -Pastetchen 274
— Püree 143
— Saucen 112
— Schnitten 272
Trüffeln 40
Trüffeln aufbewahren . . . 603—611
— gedünstet 111
— gefüllt 141
— in der Montur 142
— zum Spicken 12
Truthahn, siehe Indian.
Tunken, siehe Saucen.
Türken-Tommerl 344
Türkisch-Weizen (Mais), siehe Kukurutz
Tutti Frutti-Gefrorenes 549
— eingesotten 596
— — mit Rum 597

U

Uebergüsse für Mehlspeisen 51
Ungarischer Hase 174
— Strudel 362
Ungarisches Rebhuhn 288
Untergreifen zum Füllen 12
Unterlegen von Sulzen 26
Unterlegte Crême 402
Unterlegter Chaudeau 403
Undurchsichtiges Eis (Eiweiß-Glasur) 70
Ursuliner Bretzeln 450
— — 460

V

Vanille-Auflauf 369
— -Bretzeln 460
— -Brot 492
— -Busserln 499
— -Crême 50
— — gefrorene 553
— — gesulzt 531
— — in Dunst 401
— -Gefrorenes 550
— -Geruch 46
— -Kipferl ohne Ei 465
— -Koch 384
— -Schaum 523
— -Schifteln 461
— -Späne 457
— -Reis 368
— -Sulze 539
— -Torteletten 461
— -Torte ohne Ei 468
— -Zelteln 515
— -Zwieback 492
Veilchensulze 539
Vergießen 9
Verschiedenfärbige Sulze 544

Seite

Verzuckerte Früchte 517
— Mandeln 516
Vögel, gebraten. 196
— im Neste 273
Vögerln, kälberne 231
— von Leber 254
Vol-au-vent-Pasteten 62
— — 275
Vorgeben 1
Vorkenntnisse . . . . . 1—70
Vormauerl (Obergaum) 17
— 246
Vorrathskammer 564
Vorrichten von Fleisch . . . . 10—19
— von Geflügel . . . 12—14
— von Hasen 15
— von Milchferkeln . . . 15
— von Südfrüchten . . . 48

W

Wachholderdrossel, siehe Krammetsvögel.
Wachholder-Sauce 108
— kalte 118
Wachsbohnen, abgeschmalzen . . . 132
— mit Essig und Oel . . 158
Wachteln, gebraten 196
— in Pastete . . . 274—278
— mit Polenta oder Reis . 196
Waffeln 455
— von Hefenteig 456
Waller, siehe Wels oder Fische.
Wällische Nüsse, Wallnüsse, siehe Nüsse.
Wälscher Reis 91
— Salat 160
Warme Glasur 69
— Saucen 107
Warmhalten von Speisen 10
Waschen von Fleisch 10
Wasser-Chocolade 554
— -Spatzen 150
— — 336
— -Sulze 544
Wecken von Hefenteig. 446
Weichsel-Compote 165
— -Gefrorenes 548
— -Knödel 334
— -Kuchen mit Bröseln . . . 405
— — englischer 411
— — kleine 407
— — mit Mandeln . . . 406
— — mit Mehl 406
— — saftiger 405
— — schwarzer 407
— -Pfeffer 164

Seite

Weichsel-Pudding 382
— -Saft . . . . . 579—582
— -Salse 582
— -Sauce 116
— — über Mehlspeisen . . 52
— -Schnitten 407
— -Strudel 360
— -Sulze 540
— -Torte 469
— — 483
— -Würstchen 353
Weichseln, gebacken 352
— gedörrt 574
— gedrückt und gesotten . . 575
— in Dunst gesotten . . . 587
— in Essig 598
— in Slivovitz oder Kirschgeist 598
— in Zucker eingesotten . . 589
Weihnachtswecken (Stollen) 447
Weinbeerl (schwarze kleine Rosinen) . 49
Weinbeer-Gefrorenes 548
— -Salse 583
— -Sauce 116
— — 52
— -Strudel. 361
— -Torte 478
Wein-Chaudeau 50
— — à la glace 553
— -Dampfl 565
— -Koch 383
— -Most einsieden 600
— -Punsch 558
— -Sauce über Mehlspeisen . . . 52
— -Sulze 543
— -Suppe 86
— -Teig 54
— -Triett 168
Weinscharln, siehe Berberitzen.
Weinschaum . . . . . 50—403
Weiße Zucker- oder Eiweiß-Glasur . 70
Weintrauben aufbewahren 574
— eingesotten 589
— -Salse 585
— in Slivovitz oder Rum 598
— -Sulze 542
— trocknen zu Zibeben . . 575
Weiß-Brot, siehe Semmeln.
Weiße Linzer-Torte 472
— Mandel-Torte 503
Weißkohl siehe Kraut.
Weißer Vanille-Schaum 53
Weißes Limonienkoch 400
Weizen-Tommerl 344
Weißwurzel 133
Wels (Waller), blaugesotten . . . 298
— mit holländischer Sauce . . . 300
— mit Saucen 300

Seite

Wels gebraten mit Rahm 304
— mit Sardellen und Limoniensaft 304
Wespennest 436
Whips 536
Wiener Braten 147
— Koch 371
— Torte 471
Wild-Enten, gebraten 200
— — gedünstet 220
— — mit Salmi 200
— Gänse, gebraten 201
— — gedünstet 220
Wildgeflügel 14
— falsches . . . . 194—195
— — . . . . . 273—278
— als Galatine 234
— — 283
— gebraten . . . . 196—201
— gedämpft 220
— kalt 293
— in Pasteten . . 273—278
— -Sauce, kalte 119
— -Suppe 174
Wildpret-Beize 22
— -Coteletten 228
— -Essig 601
— falsches . . . . . 172—189
— -Farce 32
— — gesulzt 282
— — 154
— farcirt . . . . . 234—236
— gebraten . . . . . 201—204
— gedünstet . . . . . 205—206
— -Hachis 34
— — 258
— kalt 289
— -Marinade 23
— -Pasteten . . . . . 277—279
— -Pürée 33
— -Ragout 36
— — 257
— -Salmi 33
— — 201
— — 236
— -Saucen 108
— -Sauce, kalte 102
— -Schnitzchen 228
— in Semmelkruste 260
Wildtauben aufbewahren 571
— gebraten 200
— gedünstet 220
Wildschweinfleisch aufbewahren . . . 271
— gebraten 204
— gekocht 205
— kalt 290
— mit Kruste . . . 205
— mit Sauerkraut . . 205

Seite

Wildschwein-Coteletten 229
— -Kopf 288
Wind-Bäckereien . . . . . 499—507
— -Busserln 501
— -Kipfeln 501
— -Kuchen 418
— -Ringe 501
Winterteig-Krapfeln 467
Wirsing, siehe Kohl.
Wirthschafts-Kipferl 465
— -Torte 465
Wuchteln (Buchteln) 436
Würstchen von Brandteig 404
Würstchen von Butterteig 271
— — 354
— von Crême 350
— ohne Darm 240
— von gehacktem Fleische . . 238
— von Fritatten 268
— — 351
— gebackene 238
— gebackene von Fischen . . 312
— in Hefenteig 269
— von Krebsen 263
— von Obst 353
— Reis- 93
— — 349
— in Suppe . . . . . 93—98
Würste 241
Wurst-Fülle 21
— -Suppe 75
Wurzel-Brühe 23
— -Reis 185
— -Sauce 108
— -Suppe 77

Z

Zahnstocher 507
Zaja 272
Zander, Schill oder Hechtbärschling wie Hecht.
Zebra-Torte 483
Zibeben, siehe Rosinen.
Zigarren 497
Zimmt-Bretzeln 459
— -Stangeln 509
Zerissene Germnudeln 424
Zraze (Schnitzel) 180
Zuchetti, siehe Kürbisse.
Zucker 45
— brennen (Caramel) . . . 46
— -Bretzeln 498
— -Glasur oder Eis 68
— -Kipfeln 502
— kochen 46

	Seite
Zucker-Koch, gebranntes	372
— -Krapfeln	351
— läutern	46
— -Strauben	351
— -Zelteln	502
Zuckerguß, siehe Glasur.	
Zuckerln (Bonbons)	518
Zungen, frische	244
— gepökelte	244
— geräucherte	244
— zu kochen	19
— pökeln	571
Zweckerl	330
Zwetschken aufbewahren	573
— -Compote	164
— dunstgesotten	587
— eingesotten	589
— in Essig und Slivovitz	589
— -Fülle	66
— gebacken (Schlosserbuben)	353
— gedörrt	574
— geschält, getrocknet	575
— gedünstet	164
— -Kolatschen	429
Zwetschken-Käse (Powidl)	585—586
— -Knödel	333
— — von Hefenteig	433
— -Koch	390
— -Kuchen, englischer	411
— -Pfeffer oder Mus	162
— in Rum	598
— -Salse	584
— -Strudel	360
— -Tascheln	332
— -Würstchen	353
Zwieback, feiner	454
— Grazer	453
— -Koch	390
— Preßburger	453
Siebenbürger	454
Zwiebeln, aufbewahren	611
— gedünstet	130
— gefüllt	140
Zwiebel-Farferl	95
-Pürée	143
— -Ringeln	130
— -Sauce	107

Seite
585—586
333
433
390
411
162
598
584
360
332
353
454
453
390
453
454
611
130
140
95
143
130
107

Einladung zum Abonnement

auf die

Illustrirte Frauen-Zeitung

Ausgabe der „Modenwelt" mit Unterhaltungsblatt.

Gesammt-Absatz in Deutschland und Oesterreich
über 210.000 Exemplare.

Unter allen bestehenden Moden-Zeitungen, welche ihren Leserinnen neben dem Neuesten auf dem Gebiete der Mode und den weiblichen Handarbeiten auch ein Unterhaltungsblatt bieten, kann mit Recht die **„Illustrirte Frauen-Zeitung"** (seit 1. Januar 1874 bestehend) als das schönste und reichhaltigste Blatt empfohlen werden.

Ueber den technischen Theil der „Illustrirten Frauen-Zeitung", welcher — wie der Titel zeigt — gleichen Inhalts mit der „Modenwelt" ist, können wir uns jedes Urtheils und jeder Anpreisung füglich enthalten, denn die „Modenwelt" hatte nach nun elfjährigem Bestehen einschließlich dieser erweiterten Ausgabe eine Abonnenten-Zahl von nicht weniger als 210.000 aufzuweisen, — eine Thatsache, die für sich selbst am Besten spricht.

Dem Unterhaltungs-Blatte steht eine große Reihe unserer bedeutendsten Schriftsteller und Dichter, sowie eine Anzahl der namhaftesten Künstler zur Seite. Die Ausstattung wird von keiner andern illustrirten Zeitung übertroffen.

Einladung zum Abonnement.

„Der Bazar"

Illustrirte Damen- und Modenzeitung.

Preis vierteljährlich 1 fl. 55 kr. Oesterr. Währ.

Alle 14 Tage erscheint eine Doppel-Nummer.

Jährlich erscheinen:

24 Nummern mit Moden und Handarbeiten,

enthaltend 2000 Abbildungen und Beschreibungen, welche die gesammte Damen-Garderobe, Leibwäsche und Kinder-Garderobe umfassen; ferner finden Handarbeiten die eingehendste Beachtung: Bunt- und Weißstickerei jeder Art, Tapisserie-, Strick-, Häckel-, Frivolitäten-, Filet-, Knüpf- und Rahmenarbeiten.

24 Unterhaltungs-Beiblätter zu den Moden-Nummern

mit interessantem Lesestoff (Romanen, Novellen).

24 Supplemente mit ca. 400 Schnittmuster in nat. Größe

zur gesammten Garderobe für Damen, Mädchen und Knaben, sowie zur Leibwäsche, ferner mit zahlreichen **Musterzeichnungen** für Weiß- und Buntstickerei, Soutache u. dgl. — Selbst die ungeübteste Hand ist im Stande, ein gutsitzendes Kleidungsstück danach zuzuschneiden und anzufertigen.

24 Unterhaltungs-Nummern

bringen anziehende Novellen und Erzählungen, Illustrationen von Künstlern ersten Ranges, Modeberichte, sowie eine Fülle von Vorschriften zur Gesundheits- und Schönheitspflege.

12 Colorirte Stahlstich-Modenbilder.

Die Gesammt-Auflage
der deutschen und der in fremden Sprachen erscheinenden Ausgaben
beträgt über

400.000 Exemplare.

Buchdruckerei Gutenberg, Graz.

t.

ng.

mer.

che die
fassen;
Weiß-
Knüpf-

nern

Größe
ie zur
ß- und
ist im
ertigen.

nstlern
en zur

sgaben

Frant. Holínka
KNIHAŘSTVÍ
v
Fyonnově n. K.

Colour & Grey Control Chart
Danes Picta
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
Grey 1
Grey 2
Grey 3
Grey 4
Black