Kochbuch

von

Elise Hannemann

Vorsteherin
am Haushaltungsseminar

des Lettevereins



Brandus'sche Verlagsbuchhandlung Berlin W. 35

Kochbuch

von

Elise Hannemann

Vorsteherin der Kochschule und des Haushaltungsseminars des unter dem Protektorate Ihrer Majestät der Kaiserin stehenden Lettevereins zu Berlin.

30.–34. Auflage.

Aus dem Inhalte:

Naturwissenschaft der Küche.
Praxis der Küche.
Rezepte.
Anhang: Die schwedische Kochkiste und ähnliches.
Alphabetisches Register.
Weiße Blätter für Notizen und neue Rezepte.

Berlin W 35.
Brandus'sche Verlagsbuchhandlung.
1913.

Mit Allerhöchster Genehmigung

in tiefster Ehrfurcht und Ergebenheit gewidmet

weiland Ihrer Majestät der Kaiserin und Königin

Friedrich.

Die Verfasserin.

Vorwort.

Ein neues Kochbuch bedarf beinahe einer Begründung seines Erscheinens, denn gerade in der letzten Zeit ist eine Fülle kleinerer und größerer Kochbücher erschienen, teils als Neubearbeitungen altbekannter Werke, teils als Spezialbearbeitungen einzelner Gebiete der Kochkunst.

Für mein Kochbuch darf ich zunächst vollständige Originalität hinsichtlich der Rezepte in Anspruch nehmen, da jedes der aufgeführten Rezepte von mir persönlich oder unter meiner speziellen Aufsicht in der Küche ausprobiert worden ist.

Seit einem Vierteljahrhundert selbständig arbeitend, stehe ich seit nunmehr elf Jahren an der Spitze der Kochschule des Lette-Vereins in Berlin, der unter dem Protektorat Ihrer Majestät der Kaiserin Friedrich und unter der Führung von Frau Schepeler-Lette und seit deren Tode von Frau Professor Kaselowsky sich immer steigender Entwicklung und Bedeutung erfreut. Fast dreitausend lernbegierige Schülerinnen sind in der Reihe der Jahre von mir in die Kenntnisse des Kochens eingeführt und nach Kräften gefördert worden. Vielfach ist mir von meinen Schülerinnen dabei der Wunsch ausgesprochen worden, ihnen ein von mir verfaßtes Kochbuch an die Hand zu geben, das den Lehrgang der Kochschule des Lette-Vereins festhält und ihnen sichere Rezepte bietet. Hier ist es.

Selbst von Jugend auf in der Praxis tätig und immer bestrebt, die praktische Richtung in den Vordergrund zu stellen, ist es mein Bestreben gewesen, in den nachfolgenden Ausführungen das rein Theoretische zurücktreten zu lassen und auf das Notwendigste zu beschränken. Was ich durch lange Aufenthalte in den verschiedensten Teilen Deutschlands und durch Reisen im Auslande kennen gelernt habe, versuchte ich nach kritischer Sichtung in möglichst

faßlicher, allgemein verständlicher Form weiten Kreisen zugänglich zu machen, alle Forschungen und Neuerungen der letzten Jahrzehnte berücksichtigend, um ein durchweg brauchbares Handbuch zu schaffen.

Möge es mir gelungen sein!

Berlin, im Dezember 1898.

E. Hannemann.

Beim Erscheinen der neuen Ausgabe sage ich zunächst meinen besten Dank für die freundliche Aufnahme, welche mein Buch gefunden hat und die vielfache Anerkennung, welche mir zuteil geworden ist. Ich habe mir Mühe gegeben, den Inhalt mannigfach zu verbessern und zu vervollständigen, und hoffe gern, daß mein Buch zu den vielen alten Freunden sich zahlreiche neue erwirbt.

Berlin, Januar 1904.

Die Verfasserin.

Inhalt.

Widmung. — Vorwort. — Inhalt. — Einleitung.

Naturwissenschaft der Küche. Seite 3 bis 53.

Säugetiere, Vögel, Fische, Pilze, Gemüse und Kräuter, Früchte und Samen, Sonstiges: Fette, Zucker, Gelatine, Essig, Liebigs Fleischextrakt, Maggis Suppen- und Speisewürze, Sana.

Praxis der Küche. Seite 54 bis 69.

Fachausdrücke, Verhältnis des Gewichtes und Maßes, Kochgeschirr, Kochherd und Brennmaterial, Wasser, Allgemeines über das Kochen, Fleisch, Fische, Pilze, Frische Gemüse, Hülsenfrüchte, Gemüsepräserven, Backobst, Winterkartoffeln, Vorbereitungen: Champignons vorzurichten, Morcheln vorzubereiten, Trüffeln vorzubereiten, Steinpilze, Reizker, Pfefferlinge u. a., Maronen (echte Kastanien) vorzubereiten, Mandeln, Korinthen und Rosinen zu reinigen, Reis zu reinigen, Sago, Graupen vorzubereiten, Butter zu klären, Röstmehl, Eiweiß zu Schnee schlagen, Klöße einlegen, Das Spicken des Fleisches.

Rezepte. Seite 70 bis 650.

Suppen. Seite 70 bis 108.
Klare Brühsuppen, Weiß und braun angesämte Suppen, Suppen von Feldfrüchten und Kräutern, Wasser-, Milch- und Schleimsuppen, Wein-, Bier- und Obstsuppen, Suppeneinlagen, Fleischklößchen für Suppen, Frikassees u. s. w.

Saucen. Seite 109 bis 126.
Weiße und braune Grundsaucen und deren Anwendungen, Holländische und Butter-Saucen, Öl- und andere kalte Saucen, Süße Saucen (kalt und warm zu geben).

Das Fleisch. Seite 127 bis 259.
Koch- und Bratzeit des Fleisches, Das Rind, Das Kalb, Der Hammel, Die Ziege, Das Schwein, Zahmes Geflügel, Wild.

Fische. Seite 260 bis 292.
Fische im Wasserbade gekocht, Fische auf einfache Art gekocht, Fische in Saucen gekocht, Gerichte aus gehacktem Fischfleisch, Geschmorte und gebratene Fische, Kalte Fischgerichte, Gerichte aus Fischresten, Der Hering.

Krebse, Hummern, Muscheln und Austern. Seite 293 bis 298.

Pasteten und Timbales. Seite 299 bis 316.

Pilze. Seite 317 bis 321.

Gemüse und statt Gemüse gereichte Mehlspeisen. Seite 322 bis 375.
Frische Gemüse, Gemüse-Präserven, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Getreidepflanzen, Makkaroni und Nudeln.

Klöße. Seite 376 bis 388.

Eierspeisen. Seite 389 bis 408.

Warme süße Speisen. Seite 409 bis 434.
Aufläufe, Puddings.

Kalte süße Speisen. Seite 435 bis 464.
Gelees, Schlagsahne, Cremes, Sonstige kalte süße Speisen, Flammeris, Gefrorenes.

Kompott. Seite 465 bis 468.

Aspik und Jus. Seite 469 bis 470.

Salate. Seite 471 bis 495.
Saucen zu den Salaten, Salate.

Butter und Butterbrötchen. Seite 496 bis 503.
Verschiedene Arten von Butter, Belegte Butterbrötchen.

Gebäck. Seite 504 bis 579.
Backregeln, Gebäck mit Sauerteig und Hefe, Gebäck mit Backpulvern, Gebäck in Fett ausgebacken, Torten, Blätterteig und Waffeln, Tee- und Dessertgebäck, Weihnachtsgebäck, Verschiedene Glasuren zum Verzieren von Torten, Kuchen 2c.

Getränke. Seite 580 bis 585.

Eingekochte und getrocknete Früchte und Gemüse. Seite 586 bis 639.
Allgemeines, Früchte ohne Zucker nach Methode „Jasmund", Früchte in Zucker nach Methode „Appert", Kompottfrüchte in geschwefelten Gläsern, Früchte mit kleinem Zusatz von Salizyl, Früchte in Zucker nach alter Methode, Früchte für Tortenbelag, Früchte in Alkohol, Früchte in Essig und Zucker, Senffrüchte, Fruchtgelee, Marmeladen und Mus, Rohe Fruchtsäfte, Gekochte Fruchtsäfte, Ausgegorener Saft, Gemüse in Essig und Zucker, Gemüse in Büchsen, Gemüse in Salz, Fleisch- und Fischkonserven, Dörrfrüchte und Dörrgemüse.

Essig, Essenzen und Getränke. Seite 640 bis 650.
Essige, Essenzen, Liköre, Beerenweine.

Anhang. Seite 651 bis 662.
Die schwedische Kochkiste, Das Aufbewahren der frischen Gemüse, Seife zu kochen, Speisenfolge für Frühstück-, Mittag- und Abendtafel.

Alphabetisches Register. Seite 663.

Einleitung.

Das Glück des Hauses liegt in den Händen der Frau und zwar in vielfacher Beziehung, ganz besonders aber in allen jenen Richtungen, die aus einer rationellen Ernährung hervorgehen oder durch sie beeinflußt werden. Im allgemeinen noch zu wenig aber geschieht gerade nach jener Richtung hin, welche die Frau als Leiterin der Ernährung, als bewußte Führerin auf dem Gebiet eines verständigen zweckmäßigen Kochens ausbilden soll, einer Tätigkeit, die nun einmal die wichtigste Rolle im bürgerlichen Haushalt einnimmt.

Jahrelang werden unsere jungen Mädchen, oft noch ehe sie mit den Anfangsgründen der Schule bekannt werden, mit dem Erlernen von Dingen belastet, mit Klavierspielen, das in den seltensten Fällen über eine bescheidene Mittelmäßigkeit hinaus erlernt wird und nach Gründung eines eigenen Haushaltes häufig leider nicht weiter betrieben wird, mit Zeichnen und Malen, denen wir ja gern jede Berechtigung zuerkennen, aber einer der Grundpfeiler des späteren Haushaltes, das rationelle Kochen und was im weitesten Sinne dazu gehört, einen Einblick in das Ernährungsleben des Menschen zu gewinnen, das muß als Lehrgegenstand noch mehr berücksichtigt werden.

In leichtfaßlicher, kurzer Form führt das „Gesundheitsbüchlein des kaiserlichen Gesundheitsamtes" in die Anfänge der Theorie des Ernährungslebens ein, in jene Grundzüge, welche zwar in der systematischen Ausbildung der Lehrseminaristinnen an der Kochschule des Lette-Vereins einen besonderen wissenschaftlichen Unterrichtszweig darstellen, die aber die Hausfrau, in deren Gebiet Küche und Kochen gehören, aus praktischer Anleitung kennen soll.

Das vorliegende Lehrkochbuch nun soll der sichere Führer in diesem Gebiete sein und wird diesen Zweck um so besser erfüllen, da es auf dem festen Grunde eigener Praxis ruht.

Mit guten praktischen Vorkenntnissen von mütterlicher Seite her im elterlichen Haushalt ausgerüstet, war mein väterliches Erbteil die praktische Kenntnis und Belehrung über die zahlreichen Kulturgewächse in ihren vielen Formen, die Kenntnis aller für die Küche Bedeutung besitzenden Kräuter, die in dem damals meinem

Vater unterstehenden Akademiegarten in Proskau in weitem Umfange gepflegt wurden, während ich dabei gleichzeitig Gelegenheit hatte, heimische Würz- und Gebrauchskräuter in großer Auswahl kennen zu lernen.

Von Jugend auf trug ich meine in der Praxis gesammelten Erfahrungen zusammen und habe dieselben nun hier in Buchform niedergelegt.

Das Kochbuch soll der Hausfrau allerdings ein sicherer Führer sein, es soll sie aber nicht zur mechanischen Arbeit führen, sondern sie zum Denken anleiten, damit sie auch unter sich ändernden Verhältnissen das Richtige findet. Es ist ein großer und weitverbreiteter Fehler, daß in so vielen Fällen das Kochen meist als untergeordnete Hausarbeit betrachtet und nichtvorgebildeten Personen überlassen wird, die gerade nur die notwendigste Idee von der „Kocherei" besitzen, ohne ein Verständnis dafür zu haben, daß ein junger Magen andere Bedürfnisse hat als ein alter, ein gesunder andere als ein erkrankter.

Die Frau, die im geschäftlichen Leben ihrem Gatten zur Seite stehen oder ihn gar ersetzen muß, die Frau, deren gesellschaftliche Stellung ihr die Küche verschließt, ist meist in der Lage, sich in einer Stütze der Hausfrau auch eine gebildete Leiterin des Küchenressorts zu schaffen, die Zehntausende aber, welche selbst ihre Küche verwalten, sollen in diesem Kochbuch Rat und Leitung finden.

Die einfache Hausfrau erwirbt durch Erhalten, und ihre Küche soll das Laboratorium der Gesundheitspflege der Familie sein; darum muß sie auch unbedingt Kenntnis aller nötigen Küchenchemie besitzen. Die Hausfrau ist die geborene Assistentin des Arztes und zwar seine beste Assistentin, denn eine rationelle Kochweise, welche die Verhältnisse der einzelnen Familienglieder berücksichtigt, muß die ärztliche Tätigkeit unterstützen, um sie wirksam zu machen. Wie oft ist die Hausfrau in der Lage, die Gesundheit ihrer Lieben durch rationelle Ernährung zu pflegen und dadurch selbst das Leben der Ihrigen zu verlängern.

Das gute Alte ist im nachfolgenden Texte sorgfältig festgehalten worden, aber auch alle Neuerungen der letzten vier Jahrzehnte, und deren sind wahrlich nicht wenige, sind vorurteilsfrei geprüft und mit der gebührenden Aufmerksamkeit behandelt worden, immer von dem Gesichtspunkt aus, wie sie sich zum Leben der Allgemeinheit und zum Gedeihen des Einzelnen sowie der Familie stellen.

Naturwissenschaft der Küche.

Säugetiere.

Die gesamte Zahl unserer Säugetiere ist eßbar, aber in unserem zivilisierten Vaterlande ist der Kreis der eßbaren Säugetiere auf unsere Haustiere: Rind, Schaf und Schwein, denen sich allenfalls noch Ziege und Kaninchen anschließen, beschränkt, zu denen uns die Jagd noch Hirsch, Damwild, Reh, Wildschwein, Hasen und Wildkanin liefert und in vereinzelten Fällen noch den Dachs.

Das einst in Deutschland als höchster Fest- und Feierbraten verehrte Pferd ist mit der Einführung des Christentums als heidnische Speise verpönt worden, deren Genuß die Kirche mit schweren Strafen bedrohte. Im Laufe der Jahrhunderte ist aus der verbotenen Speise eine verachtete geworden, und die Idee, Pferdefleisch zu essen, darf in der guten Gesellschaft gar nicht erwähnt werden, obgleich die Wissenschaft uns längst über den hohen Nährwert dieses wohlschmeckenden Fleisches aufgeklärt hat. Ebenso wird der Genuß des Eselfleisches bei uns mißachtet und nur vereinzelte Gruppen des vierten Standes betrachten Hund und Katze als willkommenen Braten.

Daß in der Not jeder Vierfüßler topf- und pfannengerecht werden kann, hat uns in der Neuzeit Paris gelehrt, das nicht nur den gesamten Tierbestand seines zoologischen Gartens während der Einschließung 1870/71 aufgezehrt hat, sondern auch der chinesischen National-Delikatesse, der Ratte, europäisches Küchenrecht verlieh. Wenn man Nansens packend und fesselnd geschriebene Polarfahrt vom Küchenstandpunkt aus liest, dann ist man erstaunt, mit welcher Begeisterung das Fleisch der Eisbären und der verschiedenen Seehundarten begrüßt wird. Ebenso günstig spricht sich

Karl von den Steinen, der berühmte Zoologe der Kerguelen-Expedition, über die Genießbarkeit der mächtigen Seelöwen aus. Wer diese Schilderung der Feinheiten einer Seelöwen-Leber und des gehackten Seelöwen-Steaks ohne Erschütterung des Zwerchfells zu lesen vermag, der muß ein Hypochonder verbissenster Sorte sein.

Von europäischen Säugetieren kommen gelegentlich für den menschlichen Gaumen in Betracht: der nordische Auerochs und der südliche Büffel, Bär und Elch, Renntier, Biber, Eichhörnchen, Murmeltier, Bergschaf und Gemse. Von unseren Haustieren ist das wertvollste:

Das Rind. Aller Wahrscheinlichkeit nach ist unser heutiges Hausrind der Nachkomme von drei Ur-Rassen, die ehemals in Nord-Europa gelebt haben. Je nach den Kreuzungsverhältnissen tritt in unseren heutigen zahlreichen Rinderrassen die eine oder andere Urart mehr hervor.

Im ersten Lebensalter heißt das Rind Kalb oder Saugekalb, nach dem Geschlecht Kuhkalb oder Stierkalb; das Kuhkalb wird nach dem ersten Kalben, meist Ende des zweiten Jahres, zur Kuh, in der Zwischenzeit heißt es Kalbe oder Kalbin, Ferse oder Stärke. Das Stierkalb entwickelt sich zum Jungstier, dann zum Stier oder Bullen, Farren oder Faselochs; der kastrierte Stier heißt Ochs.

Das Kalb soll nicht vor seiner beendeten fünften und nicht nach seiner zwölften Lebenswoche geschlachtet werden, weil bei normaler Fütterung in dieser Zeit sein Fleisch am besten, zart und gehaltreich ist.

Das Rindfleisch ist am besten von Tieren im 4. bis 6. Jahre; Ochsenfleisch ist dem Stier- oder Kuhfleisch immer vorzuziehen, besonders das Fleisch von Mastochsen. Das Rind wird bis 25 Jahre alt, das Fleisch alter Tiere ist aber in der Küche kaum noch verwertbar. Man kann die Güte des Fleisches einigermaßen nach seiner Färbung und nach der Farbe des Fettes beurteilen. Fleisch von jungen Rindern zeigt intensiv hellrote Färbung und weißes oder lichtgelblich weißes Fett. Je mehr das Gelb im Fett vorwiegt, um so älter war das Rind. Ebenso ändert sich die Farbe des Fleisches mit dem Alter in ein dunkleres Rot und die einzelnen Muskelfasern grenzen sich schärfer gegeneinander ab.

Jedes Fleisch, das für die Küche bestimmt ist, muß gründ-

lich abhängen und zwar im kühlen, aber lufttrocknen Raume. Die beste Aufbewahrungstemperatur liegt zwischen 2 und 3° C. Wärme; ein Durchfrieren des Fleisches ist nicht vorteilhaft, weil dadurch das Fleisch ausgetrocknet wird.

Das Abhängen richtet sich in der Dauer nach der Größe der Tiere. Während ein Rind 15—20 Tage hängen muß, ehe das Fleisch „reif" wird, genügt für ein Kalb oder ein Reh die Dauer einer Woche. Durch das Abhängen erfolgt eine Milchsäure-Umbildung in der Fleischfaser, welche diese mürbe macht. Frisch geschlachtetes Fleisch bleibt unter allen Verhältnissen langfaserig-zäh.

Später als das Rind erst ist das Schaf unter die nutzbaren Haustiere aufgenommen worden. Das Schaf beginnt seine Erdenwanderung als Lamm und behält diese Jugend-Bezeichnung, je nach dem Geschlecht als Bock- oder als Mutter-Lamm, bis es am Ende seines ersten Jahres zum Jährling, am Ende des zweiten zum Zeitschaf oder Zeitbock wird, der nach dem Schneiden als Zeithammel oder kurzweg Hammel oder Schöps bezeichnet wird. Alte Schafe gehen als Brack- oder Merzschafe (von ausmerzen).

Das Schaf erreicht ein Alter bis zu 15 Jahren und in guter Mastung bis zu anderthalb Zentner Fleischgewicht; unter gewöhnlichen Verhältnissen wird es halb so schwer. In Deutschland wurde das Schaf bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts vorwiegend seiner Wolle wegen gezüchtet. Später, mit den sinkenden Wollpreisen, verlegte sich auch die deutsche Landwirtschaft auf die Zucht von Fleischschafen, in der aber noch viel nachzuholen ist gegen die englischen Verhältnisse.

Im ganzen Süden schätzt man das Schaf als Lamm als eine Delikatesse und in der Tat ist es das auch. Während im Orient das tägliche Hammelfleisch jedem Europäer diesen Genuß zum Überdruß macht, ist für uns ein „englischer" Hammelrücken, der natürlich in Deutschland gerade so gut wie in England gezogen wird, die Spitze des Schaffleisches. Schafmilch und daraus Schafkäse spielen in Deutschland eine geringe Rolle.

In der norddeutschen Ebene wird mit Vorliebe das kurz- und grobwollige Heidschnuckenschaf gezüchtet und gern genossen;

seine Verehrer rühmen ihm eine besondere Feinheit des Geschmackes nach.

Nur lokale Bedeutung als Fleischlieferant genießt die Ziege und zwar nur in der Jugendform als „Zickel". Ein uraltes Volkslied läßt den Zeisig zwitschern: „Ziegefleisch ist zäh" und das Volksurteil verkündet in diesem Falle die Wahrheit. Als ein bis drei Monate altes Zickel ist dagegen die Ziege sehr zu beachten als Braten oder Dämpffleisch, und durch pikante Zusätze kann ihr Fleisch in diesem Stadium zu ausgezeichneten Gerichten verwendet werden.

Alle Ziegenarten sind Bergbewohner, und unsere Hausziege erreicht ihren vollen Wert auch erst in den dürftigen Lagen der Vorgebirge, wo sie den Namen „Kuh des armen Mannes" mit Ehren bewahrheitet. Die Ziegenmilch ist sehr fett und reich an Käsestoff, Ziegenkäse daher mit Recht geschätzt. Eigenartig ist es, daß die Ziege gewisse Giftkräuter, z. B. Bilsenkraut, Schierling und Wolfsmilch, in großen Mengen schadlos fressen kann, daß aber nach solchen Extragenüssen die Giftstoffe sich in der Ziegenmilch ausscheiden und schädlich auf den Menschen einwirken, der diese Milch genießt.

Das Schwein, dessen Fleisch heute ein so wichtiger Artikel für die Ernährung großer Menschenmassen geworden ist, unser Hausschwein, ist keine ursprünglich entstandene Tierart, sondern ist hervorgegangen aus Kreuzungen unseres Wildschweines mit dem in China schon vor Jahrtausenden kultivierten chinesischen Fettschwein, dessen Einfluß speziell in den niederbeinigen englischen Fettschwein-Rassen wieder zu Tage tritt. Das jetzt eben in Aufnahme kommende große deutsche Schwein, gleich ausgiebig in Fleischmasse des langen und hohen Körpers wie des guten Fettansatzes, ist eine genaue Mittelform zwischen dem europäischen und dem chinesischen resp. indischen Wildschwein.

Allbekannt ist, daß das in unsern Haushaltungen fast unentbehrliche Schweinefleisch, wegen der häufig darin vorkommenden Trichinen, mit größter Vorsicht genossen werden soll. Trotz der strengen gesetzlichen Vorschriften über Trichinenschau vergeht fast kein Jahr, in dem nicht Todesfälle durch Trichinose gemeldet werden. Die Hausfrau ist dieser Gefahr gegenüber die beste Hüterin

der Familie, indem sie dafür sorgt, daß Schweinefleisch nur völlig gar gekocht oder gar gebraten auf den Tisch gelangt, denn in wirklicher Kochhitze wird auch die Trichine getötet.

Die früher sehr beliebte Küchenverwertung junger Schweine, der etwa 4—6 Wochen alten Ferkel, als Spanferkel, hat heute aufgehört, da das Ferkel verhältnismäßig viel zu teuer für diesen Zweck geworden ist. Im eigenen Haushalt gezogene Schweine schlachtet man gewöhnlich nach ihrem ersten Lebensjahre und zwar im Winter; sind sie zur Speckmast bestimmt, so läßt man sie $1^1/_2$—2 Jahre alt werden. Das Schwein gehört zu denjenigen Tieren, deren Körper in all seinen Teilen ausgenutzt wird und das besonders für die Wurstmacherei unentbehrlich ist. Schweinefett spielt im Volkshaushalt eine so bedeutende Rolle, daß es in ungeheuren Mengen von Nordamerika eingeführt wird, leider vielfach durch billigere Fettstoffe (Baumwollensaatöl ꝛc.) verfälscht.

Das Wildschwein, das in unseren Wäldern immer mehr ausgerottet wird, da der Ertrag, den es bringt, nicht entfernt den Schaden aufwiegt, den es anrichtet, steht meist so hoch im Preise, daß es für die bürgerliche Küche nicht in Betracht kommen kann. Übrigens sind im Wildschwein auch wiederholt Trichinen beobachtet worden, so daß es darin dem Hausschwein gleichsteht.

Leider ist überhaupt der Preis allen Wildbrets in Deutschland mit Ausnahme des Federwildes stetig steigend, was besonders für den Hirsch zu bedauern ist, dessen Fleisch von hervorragendem Nährwert ist. Rücken und Keulen vom Hirsch und dem ihm unmittelbar verwandten Reh werden meist weit über den wirklichen Nahrungswert hinaus bezahlt, dagegen kommt stellenweise das nicht als Braten zu verwendende Fleisch beider Wildarten zu mäßigen Preisen in den Handel und ist dann zu kräftigenden Wildsuppen, als Ragout oder Gulasch sehr empfehlenswert.

Das Hauptwild der deutschen Küche ist der Hase, der besonders im deutschen Osten jährlich in Massen abgeschossen wird. In Schlesien z. B. zählen Treibjagden, auf denen im Laufe eines Jagdtages tausend Stück Hasen von etwa zehn Jägern erlegt werden, nicht zu den Seltenheiten. Kaiser Wilhelm II., ein großer Jäger vor dem Herrn, schoß 1894 auf einer mittelschlesischen Treibjagd im Laufe von nur sechs Stunden 672 Stück Hasen.

— Das Fleisch des Hasen zählt nicht nur zu den sehr nährstoffreichen, sondern ist auch, wenn es genügend abgehangen ist, außerordentlich leicht verdaulich und daher für angegriffene Magen zu empfehlen. Riechen darf das Hasenfleisch ebensowenig, wie irgend ein anderes Wildfleisch oder Fleisch überhaupt. Der einst so geschätzte „haut goût" des Wildfleisches, den die heutige Tafelsitte streng verpönt, ist, ehrlich deutsch gesagt, die beginnende Fäulnis des Fleisches, welche die Muskelfaser vermürbt und noch leichter verdaulich macht, aber, wie gesagt, ein überwundener Standpunkt des irre geleiteten Geschmackes ist, der auf jene Zeit zurückführt, in der Knoblauch, Lorbeer, Wacholder, die verschollene Myrtenbeere und andere scharf riechende Zutaten den Fleischgeschmack verdeckten. Heute, wo wir für Natur schwärmen, muß das Fleisch seinen Eigengeschmack und Eigengeruch zeigen, aber niemals „haut goût"!

Im Westen Europas, besonders in Frankreich, wo unser Hase so gut wie ausgerottet ist, wird als Ersatz das Kaninchen in Massen gezüchtet. Das ursprünglich nur in Spanien heimische Kaninchen ist heute durch Kultur und Verwilderung fast über die ganze Welt verbreitet und in vielen Ländern zur Landplage geworden. Von den zahlreichen Sorten und Spielarten hat man die größten, die Lapins, von denen wiederum das belgische Lapin belier das allergrößte ist und 6—7 Kilo schwer wird, als Fleischtiere ausgewählt und mästet sie planmäßig. Nach neuen statistischen Daten züchtet Frankreich über 80 Millionen Lapins, und der Kaninchenverbrauch von Paris wird allein auf jährlich über 3 Millionen Stück geschätzt. In Deutschland erfreut sich das Kaninchen nur sehr mäßiger Beachtung, obgleich von Berlin aus sehr viel geschehen ist, um die Kaninchenzucht bei uns zu verbreiten. Das Volk schätzt „weißes Fleisch" im allgemeinen wenig, und speziell das Kaninchenfleisch bleibt unbeachtet und wird mit dem ungerechten Vorwurf „armer Leute Nahrung" belegt. Der Hauptfehler aller deutschen Zurichtungsweisen des Kaninchens liegt darin, daß es frisch zubereitet wird, wodurch das Fleisch sehr verliert. Gut abgehangen erinnert das mürbe Fleisch an Wildbret, aber nicht an Hasen speziell, wie man vermuten könnte.

Vögel.

In früherer Zeit wurde auch in Deutschland, wie noch jetzt in ganz Süd-Europa, jeder Vogel als essenswert betrachtet, und was in die Garnnetze der Vogelsteller ging, verfiel der Küche, wenn es nicht besser als Stubenvogel zu verwenden war. Heute ist der Vogelfang in Deutschland auf Krammetsvögel und Wachteln beschränkt, und als jagdbare Vögel gelten fast nur noch Auerhuhn, Birk- oder Spielhuhn, Rebhuhn, Schneehuhn, der zur Jagd gezüchtete Fasan, Wildgans, Wildente und als rare Delikatessen Schnepfe und Bekassine.

Das Fleisch alles Wildgeflügels, mit Ausnahme von Wildgans und Wildente, ist im Zustande der durch Abhängen erlangten Vermürbung (ohne haut goût) leicht verdaulich und nährstoffreich. Zu vermeiden ist zu langes Abhängen, weil das Fleisch dann trocken wird und ebensowohl an Nährwert wie an Wohlgeschmack verliert. Das gilt besonders von den massenhaft importierten russischen Schneehühnern und russischem Birkwild, das oft erst nach wochenlangem Ausfrieren völlig trocken in den Handel gelangt.

Das Auerwild, der stolzeste Wildvogel Europas, bewohnt die großen Waldreviere des deutschen Nordens und das gesamte Alpengebiet Europas. Die Auerhahn-Balze zählt zu den höchsten Jagdfreuden. Für die bürgerliche Küche ist der Auerhahn ein viel zu kostspieliger Vogel, was man übrigens nicht zu bedauern braucht, denn nur junge Hähne oder Hennen haben angenehm schmeckendes Fleisch, alte Vögel sind nur durch langanhaltende Vorbereitungen genießbar zu machen und können nur als Dekorationsstücke großer Tafeln gelten.

Das Birkwild, dessen Hahn die schön geschweiften „Spielhahnfedern" liefert, ist gleichfalls an große Waldbestände und höhere Gebirge gebunden, kommt aber im Winter als billiger Import oft in großen Mengen aus dem nördlichen Rußland zu uns, während es in Deutschland leider auch schon zu den Seltenheiten zählt.

Das gilt auch vom Schneehuhn, das in den Alpen von Jahr zu Jahr seltener wird, weil ihm während des Sommers

die Sennen unabläſſig Fallen ſtellen und im Winter berufsmäßige und wilde Jäger hinter ihm her ſind. Vorläufig deckt der ruſſiſche Import den Bedarf nicht nur Deutſchlands, ſondern ganz Europas an Schneehühnern und zwar zu viel niedrigeren Preiſen, als das von den Alpen her jemals der Fall ſein könnte. Wird durch die ſibiriſche Bahn erſt der Federwild-Reichtum Sibiriens dem europäiſchen Bedarf zugänglich, ſo wird das ſchöne und gute ruſſiſche Schneehuhn ſich immer mehr als Bratenvogel in Deutſchland einbürgern.

Die Maſſenzahl, in der unſer prächtiges Rebhuhn auf den Herbſtmarkt gelangt, hängt vorwiegend vom Witterungsverlauf der Brutperiode dieſes hübſchen Vogels ab, deſſen Fleiſch nicht nur eine wirkliche Delikateſſe, ſondern ſeiner Leichtverdaulichkeit wegen auch von höchſter Bedeutung für alle Magenleidenden und Rekonvaleszenten iſt. Das Fleiſch des Rebhuhns beſitzt ſeine größte Zartheit am Ende des erſten Sommers, den das Huhn durchgemacht hat, auch im zweiten Herbſt iſt das Fleiſch noch vollkommen zart, in ſpäteren Jahren aber muß die Behandlung in der Küche nachhelfen, die auch ein altes Rebhuhn noch zur geſchmackvollen Speiſe machen kann.

Der Faſan, der heute in unſern Wäldern fleißig gehegt wird, aber durch Verfliegen hier und da zum Wildvogel geworden iſt, ſtammt von den Ufern des Kaſpiſchen Meeres. Schon vor der chriſtlichen Zeitrechnung aber wurde er in Griechenland und Italien gezüchtet; in Deutſchland beſtanden ſchon zur Zeit Karls des Großen Faſanerien. In unſeren Tagen hat die Faſanenzucht in Deutſchland und Böhmen ſo zugenommen, daß die Preiſe in den letzten vierzig Jahren auf ein Drittel zurückgegangen ſind, und damit iſt der Faſan in die Reihe der auch für die bürgerliche Küche beachtenswerten Wildvögel eingetreten. Der Geſchmack des Faſans hängt von ſeiner Nahrung ab. Verflogene Vögel, die ſich im Winter längere Zeit nur von Baumknoſpen genährt haben, ſchmecken widrig bitter.

Die Anlage von Dohnenſtrichen, in denen Amſeln und Droſſeln als „Krammetsvögel“ gefangen werden, denen ſich leider auch viele Rotkehlchen und andere Beerenfreſſer zugeſellen, geht im deutſchen Forſt glücklicherweiſe immer mehr zurück, da

die Krammetsvögel von Ungarn immer billiger geliefert werden, so daß der Fang bei uns wenig lohnt. Hauptsächlich weggefangen werden in der Pferdehaarschlinge, jener rohen Vorrichtung, die große Misteldrossel, die Singdrossel und die Weindrossel, seltener die große Schwarzdrossel; in kalten Wintern verfällt auch der Seidenschwanz häufig dem Dohnenfange. Die Brüste dieser Vögel liefern allerdings eine wohlschmeckende Speise, aber unsere Küche kann auch recht gut ohne diese Feinschmeckerei existieren.

Wer Gelegenheit hat, zeitweise in größeren Mengen Sperlinge zu erlegen, dem empfehlen wir diesen Schadenvogel als Ersatz der Krammetsvögel. Junge Spatzen geben prächtige Suppen und ihre Brüste ein sehr feines Fleisch; kein Wunder, mästet sich doch dieser Ärgervogel des Gärtners und des Landwirtes immer nur vom Besten, was Garten und Feld bieten.

In den Wirtschaftsbetrieb des Menschen übergegangen sind von Geflügelarten nur Hühner, Tauben, Gans und Ente.

Unser Haushuhn, das heute in Dutzenden äußerst verschiedener Rassen kultiviert wird, vom zierlichen Zwerghuhn bis zum riesengroßen Cochinchina- und Brahmaputra-Huhn, stammt aus Ostasien und ist vorwiegend auf das dortige Bankhiva-Huhn zurückzuführen, das eine der Grundrassen bildet. Unsere deutsche Hühnerzucht wird vorwiegend auf den Fleischwert hin betrieben und läßt auch in dieser Hinsicht noch sehr viel zu wünschen; die Eierproduktion des Huhnes wird bei uns fast überall nur als Nebensache behandelt. In den Mastanstalten und überhaupt in rationeller Zucht wurden die Hühner früher allgemein innerhalb der ersten sechs Wochen ihres Alters verschnitten; der so behandelte Hahn hieß Kapphahn oder Kapaun, die Henne Kapphenne oder Poularde. Heute läßt man diese Operation fast überall ausfallen und begnügt sich damit, Hähne und Hennen streng gesondert zu halten und auch gesondert zu mästen. Kapaun und Poularde sind nicht nur viel energischere Futterverwerter als die gewöhnlichen Hofhühner und setzen dadurch mehr Fleisch an, sondern ihr Fleisch bleibt auch ungemein zart und fettreich. Die besten Kapaunen und Poularden liefern Frankreich (Le Mans), Belgien und die Steiermark; in Deutschland liefern Hannover

und Schlesien recht gutes Mastgeflügel. Die zeitigsten Hühner „Hamburger Küken" oder „Poulets" werden in den Mästereien um Hamburg und Hannover gezüchtet.

Der Eierertrag guter Hühner schwankt von 120 bis 210 Stück im Jahre, das Gewicht des einzelnen Eies von 30 bis 70 Gramm.

Der wertvollste Hühnervogel des Wirtschaftshofes ist der nordamerikanische Puter, Truthuhn, indisches, d. h. indianisches, Huhn, der fälschlich auch Auerhuhn genannt wird, obgleich er mit diesem auch nicht das Geringste zu tun hat. In den südlichen Vereinigten Staaten heimisch, kam der Puter schon im 16. Jahrhundert nach Europa, bürgerte sich aber so langsam in unseren Hühnerhöfen ein, daß er noch heute nicht überall vertreten ist. In England werden bereits Puter von 15—20 Kilogramm Gewicht gezüchtet, bei uns wiegt der Truthahn höchstens ausnahmsweise einmal 8—9 Kilo, die Henne 5—6 Kilo. Gemästet wird er bei uns nur in der letzten Lebensperiode; durch ein planvolles Mästen von Jugend an ließen sich natürlich auch bei uns die englischen Rieseputer erzielen. Im Spätherbst liefert Südost-Österreich viel Puter auf den Markt; speziell in Kroatien wird der Puter stellenweise zur Mast in die Hanffelder getrieben und dann nimmt das Fleisch einen widrigen Hanfölgeschmack an, den man beim Einkauf erkennt, wenn man die Haut in der Nähe der Schwanzdrüsen stark mit dem Finger reibt.

Früher fast nur als Ziervogel gehalten, jetzt aber rasch im Werte steigend und auf den Märkten sehr gesucht ist das Perlhuhn, dessen Heimat die Steppengebüsche Nordwest-Afrikas sind. Das Fleisch des Perlhuhns zeigt nicht nur die dunkle Fleischfarbe der Wildhühner, sondern ist auch im Geschmack wie Wildfleisch. Das Perlhuhn ist ein fleißiger Eierleger und verdient auch in dieser Hinsicht alle Beachtung, umsomehr, als die Eier sehr wohlschmeckend sind; als Brüter ist es dagegen nicht zu empfehlen.

Seit ältester Zeit in menschlicher Kultur, früher vielfach als heiliger Vogel der Venus verehrt, in der Bibel als Bild des heiligen Geistes geschildert, dann der Jungfrau Maria geweiht, ist die Taube. Unsere Haustaube stammt unmittelbar von den in der wärmeren gemäßigten Zone der ganzen alten Welt hei-

mischen Felsentauben ab, denen manche unserer Feldtaubenrassen zum Verwechseln gleichen. Unter den zahlreichen Kulturrassen der Haustaube stellen die Hühnertauben Südeuropas die Riesen vor, die mehr als viermal soviel Fleisch besitzen als unsere besten Haus- oder Feldtauben; selbst die großen „Florentiner" Tauben des Delikatessenhandels bleiben im Fleischbesatz weit hinter den Hühnertauben zurück. Das Fleisch der Tauben gilt als äußerst leicht verdaulich, und da es gleichzeitig reich an Nährwert ist, so wird die Taube von den Ärzten mit Vorliebe als Krankenkost verordnet.

Umgekehrt ist die fettreiche Gans derjenige Hausvogel, dessen Fleisch am schwersten zu verdauen ist. Unsere Hausgans stammt unmittelbar von der Wildgans ab, die als einjähriger Vogel ein leidlich gutes Fleisch liefert, das jedoch immer tranigen Nachgeschmack zeigt. Alte Wildgänse sind zäh und bis zur Ungenießbarkeit tranig. Die Kultur hat eine Anzahl Sorten gezüchtet, die sich hauptsächlich durch die Größe von der wilden Stammart unterscheiden. Neben einem guten Fleischbesatz legt man allgemein Wert auf das Fett der Gans. Schon im Altertum wurde die Gänseleber hoch geschätzt und dem Mastfutter der Gänse werden noch heute Stoffe beigemengt, welche speziell den Fettansatz der Leber und damit die Lebervergrößerung bewirken. Die höchste „Veredelung" erhält die Leber als „Gänseleber-Pastete", in deren Bereitung Straßburg obenan steht.

Vom menschlichen Standpunkt aus ist die Art der Mast, wodurch die unnatürlich großen Lebern erzielt werden, verwerflich zu nennen, weil die Tiere, durch Entziehung jeglicher Bewegung und Luft, unsäglichen Qualen ausgesetzt sind. Ebenso ist das Berupfen der lebenden Gänse von zwei Seiten zu beleuchten. Zieht man die Gans hauptsächlich als Federlieferantin, so mag es richtig sein, sie, wenn sie anfängt die Federn zu verlieren, zu berupfen; zieht man sie aber als Nutzvogel für Fleisch und Fett, so ist dasselbe ein Fehler; denn die berupfte Gans bildet zunächst neuen Federansatz und nimmt so lange nicht an Fleisch und Fett zu, bis diese Federn wieder völlig ersetzt sind. Außerdem grenzt es auch beinahe an Grausamkeit, einem lebenden Tiere die Federn auszurupfen.

Der Gans nächst verwandt, aber viel leichter verdauliches Fleisch besitzend, ist die Hausente, die von der wilden Stockente abstammt. Die Anzucht der Enten ist noch bequemer als diejenige der Gans, und vor allen Dingen richtet die Ente auch im Garten keinerlei Schaden an, während umgekehrt die Gans eine wahre Verwüsterin jeder Gartenkultur ist. Die großen Entenrassen setzen in guter Mast ungemein viel und zartes Fleisch an und erlangen auf allen Märkten gute Preise, so daß ihre Zucht durchweg lohnend ist.

Über die chemische Zusammensetzung der Eier fehlen noch genaue Daten, im allgemeinen „nimmt man an", daß die Hühnereier am leichtesten, die Gänseeier am schwersten verdaulich sind. (Siehe über Eier: Gesundheitsbüchlein, Seite 80 und 81.) Enten- und Gänse-Eier werden von älteren Hausfrauen als vorzüglich für die Herstellung von Nudeln geschätzt. Im Geschmack halten wir die Eier des Perlhuhns für die besten, ihnen würden wir die Eier junger Hühner folgen lassen, besonders wenn das Huhn viel im Freien sich aufhält und Gelegenheit hat, junges Pflanzengrün zu fressen. Der Wohlgeschmack der Eier hängt innig mit dem Leben und dem Futter der Hühner zusammen. Sowohl Enten- wie Gänse-Eier würden wir in letzter Reihe schätzen.

Von den Wild-Eiern ist das Kiebitz-Ei dem Möwen-Ei entschieden vorzuziehen. Möwen-Eier, die an der Seeküste gesammelt wurden, schmecken oft sehr merkbar tranig, daher sind die Möwen-Eier des Binnenlandes (Liegnitz) mit Recht am höchsten geschätzt.

Fische.

Der bedeutende Nährwert des Fischfleisches erfordert im volkswirtschaftlichen Interesse eine immer größere Verbreitung des Fischgenusses, und ebenso bedingt die bessere Ausnutzung der unzähligen Teiche Deutschlands, die doch schließlich auch Grund und Boden sind, eine stetig steigende Fischkultur. Während man früher fast nur den Karpfen als Teichfisch pflegte, wird an vielen Orten der Ebene jetzt nicht nur die Schleie, sondern auch die wertvolle Forelle und ihre Verwandten im Teiche mit bestem Erfolg

gezogen. Die Zufuhr der Seefische ins Binnenland, früher ein scheinbar unlösliches Problem, wird jetzt, dank dem beschleunigten Bahntransport und der erleichterten Eisverpackung in Massen fortgesetzt, und auf den großen Märkten Süddeutschlands und der nördlichen Schweiz sehen wir nebeneinander die Fische der Nordsee und des Adriatischen Meeres ausliegen, beide so frisch, als seien sie eben erst der wogenden Salzflut entrissen. In den kalten Monaten aber ist der russische Zander der Zuflüsse des Schwarzen Meeres nicht nur durch ganz Deutschland ein billiger, guter Marktfisch, sondern geht noch weiter westwärts. Unsere Zeit steht eben „im Zeichen des Verkehrs".

Die Gesamtmasse der Fischarten, welche für die Küche in Betracht kommen, teilt sich praktisch nach dem Fettgehalt des Fleisches ein. Zu den Fettfischen zählen in erster Linie: Makrele, Quappe oder Aalraupe, Steinbutte und Verwandte, Scholle, Karpfen, Schleie, Blei, Lachs, Forelle, Huchen, Maräne, Äsche, Hering, Maifisch, Aal, Roche und Stör; unter den Magerfischen stehen obenan: Barsch, Zander, Knurrhahn, Dorsch, Schellfisch, Köhler, Hecht, Felchen, Presse und alle Weißfische. Das Fleisch des Hechtes besitzt fast genau den Nährwert des Rindfleisches, die meisten Fettfische übersteigen diesen Nährwert.

Das Fischfleisch hält sich weniger lange als das Fleisch der warmblütigen Tiere, und eine alte Kochregel sagt: „Dreitägiger Fisch gehört auf keinen Tisch." Heute ist durch das Eislager die Zeit, in welcher der Fisch „gut" bleibt, wesentlich verlängert, und so lange das Fischfleisch fest bleibt, ist der Fisch sicher noch gut; weich werdende Fische, deren Fleisch unter dem Fingerdrucke wesentlich nachgibt, sind immer schlecht, Schleim in auffallender Menge absondernde meist verdächtig. Unter den Fleischgiften, die sich im sich zersetzenden Fleisch bilden können, denn nicht jedes verwesende Fleisch entwickelt Fleischgift, ist das Fischgift eines der am heftigsten wirkenden, und daher ist beim Einkauf zunächst immer auf die Frische des Fisches zu sehen, die man außer an der Festigkeit des Fleisches an der frischroten Farbe der Kiemen und dem klaren Aussehen der Augen erkennt: „Frische Fische, gute Fische."

Erst in der neueren Zeit hat die Wissenschaft gezeigt, daß es in der Tat giftige Fische gibt. Bei uns ist diese Giftigkeit glücklicherweise äußerst beschränkt. Wir besitzen in unseren Süßwässern und Meeren keine Art mit giftverdächtigem Fleisch, dagegen ist der Rogen der Barbe effektiv giftig, und seit darauf geachtet wird, sind Fälle von „Barbencholera" wiederholt beobachtet worden, wie der aus dem Genuß des Barbenrogens hervorgehende akute Magen- und Darmkatarrh ärztlich getauft worden ist.

Schon in alter Zeit wußte man, daß der Stich der Stacheln mancher Fischarten gefährliche Entzündungen herbeiführen kann. Heute wissen wir, daß es Fischarten gibt, ausschließlich Bewohner der Tropenmeere, deren Stacheln mit echten Giftblasen in Verbindung stehen. Aus der gesamten Fischmenge unserer Märkte steht allein der Knurrhahn, dessen Fleisch von vielen Fischfreunden dem der Forelle gleich geschätzt wird, im Verdacht, an seinen Stacheln giftige Absonderungen zu zeigen. Bei einiger Vorsicht in der Behandlung bleibt ein Stich, den man sich etwa beim Abziehen dieses guten Fisches zuzieht, ungefährlich. Die Fischer dagegen fürchten den Stich des lebenden Knurrhahns außerordentlich, also ist anzunehmen, daß die giftigen Absonderungen mit dem Leben des Knurrhahns erlöschen.

Die billigen Seefische spielen nicht nur für die Massenernährung eine große Rolle, sondern lassen sich auch für die gewählteste Tafel verwerten, weil die Billigkeit mit recht gutem Fleisch in diesem Falle sich vereint. Wie vielseitig der Schellfisch sich herstellen läßt, zeigt das Schellfisch-Kochbuch.

Noch vor dreißig Jahren kannte der Binnenländer den Seefisch nur getrocknet, gesalzen, geräuchert oder mariniert. Heute ist der getrocknete Stockfisch fast überall verschwunden und wird durch frischen Kabeljau ersetzt. Der Salzhering allerdings hat sich erhalten, ebenso wie alle Konservierungsformen des Herings, der geräucherte Bückling, die geräucherte Scholle oder Flunder, die Sprotte, der geräucherte Dorsch und der geräucherte Stör und Schellfisch.

Durch die Teichkultur wirklich veredelt wurde bisher allein der Karpfen, dessen schlesisch-böhmische Edelform weniger Gräten besitzt als die alte Karpfenrasse, viel breiteren Rücken, überhaupt

gerundetere Formen und weitaus fetteres Fleisch von außerordentlicher Zartheit.

Der Fischrogen, dessen Massenhaftigkeit der Karpfen seine Bedeutung als Weihnachtsfisch verdankt, wird fast allgemein als Delikatesse betrachtet und derjenige der Stör- und Lachsarten wird eingesalzen und als Kaviar genossen. Der beste Kaviar kommt über Astrachan zu uns und wird in seinen feinsten Sorten nach der Farbe Bjeluga-Kaviar, nach dem regelmäßigen Korn Iskra-Perl-Kaviar, nach dem geringen Salzgehalt — Malosol = wenig gesalzen genannt. Je dunkler, schärfer gesalzen und unregelmäßiger im Korn der Kaviar ist, um so geringwertiger ist er, die billigste Sorte kommt als „Ural-Kaviar" von Nordamerika aus in den Handel; Oder und Elbe liefern nicht nennenswerte Mengen von Kaviar.

Von eßbaren Muscheln kommen für uns nur die Auster und die Miesmuschel in Betracht, von denen die erstere in englischer Ware am kleinsten ist, aber am höchsten gilt. Die allbekannte Auster ist außerordentlich leicht zu verdauen und zählt mit vollem Recht zu den besten Stärkungsmitteln. Leider ist sie auch in deutscher Ernte immer noch viel zu teuer, um bei uns als Volksnahrungsmittel sich einbürgern zu können.

Die schwarzschalige Miesmuschel wird bei uns im Norden fast nur gekocht genossen, während sie an der Mittelmeerküste gleich der Auster roh verzehrt wird. Miesmuscheln aus stehenden brackigen Gewässern sondern mitunter einen gefährlichen Giftstoff ab, dessen Anwesenheit in der Muschel sich durch einen widrig süßlichen Geruch ankündet. Miesmuscheln aus bewegtem Seewasser sind stets giftfrei.

Zu den fast vergessenen Speisen kann man die große Weinbergsschnecke rechnen, die einst tausendweise in „Schneckengärten" gezüchtet wurde. Die Schnecke gibt eine gute kräftige Brühe, doch kann man ihr besonderen Wohlgeschmack nicht nachrühmen.

Als Schluß dieser Abteilung sind noch die Krebse zu erwähnen. Einst in unseren Gewässern in Millionen verbreitet, sind sie durch die „Krebspest" an vielen Orten völlig ausgerottet worden. Das Bakterium der Krebspest ist erst 1878 entdeckt worden

und damit wird auch hoffentlich die Bekämpfung der immer wieder auftauchenden Krebspest erfolgreich möglich werden. Die Hauptmasse der Krebse, die gegenwärtig in Deutschland verzehrt werden, stammt aus dem galizischen Quellgebiet der Weichsel, das bisher noch von der Krebspest verschont blieb. Da kranke Krebse mit ihrem Tode in ihre Einzelringe zerfallen, ist es ausgeschlossen, daß kranke Tiere zum Genuß gelangen.

Der große Vetter unseres Krebses, der Hummer, wird an der englischen und besonders an der norwegischen Küste gefangen und kommt dank der guten Verbindungen „springlebend" in ganz Deutschland zum Verkauf. Er ist auch im Geschmack eben nur ein großer Krebs und ebenso ist seine Schale ꝛc. vorzüglich zu brauchen zu Hummersuppen und Hummerbutter. Taschenkrebse, Seespinnen, Krabben und alle sonstigen Seekrebsarten kommen für das Binnenland wenig zu Bedeutung.

Pilze.

Durch das Mißverstehen wissenschaftlicher Arbeiten ist in weiten Kreisen die Überzeugung verbreitet, die Pilze ständen an Nährwert, an Eiweißgehalt kaum hinter dem Fleische zurück. In der Tat enthalten im wissenschaftlichen Sinne „lufttrockene" Pilze 20—48,5 % Eiweißstoffe. Einmal wird diese Angabe schon dadurch eingeschränkt, daß ein großer Teil dieser Eiweißstoffe von der menschlichen Verdauung nicht verwertet werden kann, dann aber enthalten frische Pilze zunächst im Durchschnitt 90 % Wasser und in den restlichen 10 % nur 2—5 % Eiweißstoffe und etwa 2 % phosphorsaures Kali.

Im besten Falle sind also 7 % des Gewichtes frischer Pilze als Nährstoffe zu bezeichnen. Champignons enthalten im frischen Zustande 2 %, Morcheln 4 % und Trüffeln 5 % Eiweiß; alle übrigen Pilzarten enthalten noch geringere Nährstoffzahlen. Getrocknete Pilze sind nur als feinste Pulver verdaulich und dann von um so höherem Nährwerte, je trockner sie sind.

Die stete Frage nach der Unterscheidung eßbarer und giftiger Pilze muß leider dahin beantwortet werden, daß es kein stichhaltiges Unterscheidungsmerkmal, keinerlei Erkennungs-

zeichen für den etwaigen Giftgehalt gibt. Glücklicherweise ist die Zahl der intensiv giftigen Pilze sehr gering, in Norddeutschland rühren fast alle mit dem Tode endenden Pilzvergiftungen von dem weißen Fliegenpilz (Gift-Champignon, Knollenblätterschwamm, Agaricus (Ammanita) bulbosa oder phalloides) her, zu dem in Süddeutschland noch der rote Fliegenpilz, als Verwechslung mit dem roten Kaiserling oder Kalbling kommt, der in Norddeutschland fehlt. In Norddeutschland bringt jeder Herbst eine Anzahl Todesfälle durch den weißen Fliegenpilz; vom roten Fliegenpilz sind in Norddeutschland in 50 Jahren nur drei Vergiftungsfälle bekannt und diese waren Selbstmorde. Alle übrigen angeblichen Giftpilze sind nur „theoretisch" gefährlich, denn es wird niemandem einfallen, Täublinge (Russula) zu essen, die so ätzend scharf schmecken, daß ein einziger Bissen Zunge und Gaumen empfindlich verbrennt, oder den scharfen und widrig riechenden Hartbovist (Kartoffelbovist, Scleroderma), oder gar die scheußlichen Leichengeruch verbreitende Giftmorchel (Phallus), oder die bei der Zubereitung aus sattem Indigoblau tintenschwarz werdenden Speiteufel oder Teufelspilze (Boletus Satanas). Die Morcheln sind zwar giftig, aber das Gift wird durch das Kochen zerstört, und wenn man die Morcheln aufkochen läßt und das erste Wasser abgießt, so ist der delikate Pilz völlig gesund und bekömmlich.

Der richtige Weg ist, den weißen Fliegenpilz genau kennen zu lernen und sich vor dem Genuß alter, von Insekten zerfressenen oder gar fauligen Pilzen zu hüten, dann ist für Norddeutschland jede Gefahr von Pilzvergiftung vermieden; in Süddeutschland muß dazu noch der rote Fliegenpilz genau gekennzeichnet werden, den in Norddeutschland jedes Kind kennt.

Die einfachen Merkmale sind: der tödliche weiße Fliegenpilz*) besitzt auf der Unterseite seines Hutes weiße Blätter (Lamellen), der sonst zum Verwechseln ähnliche Champignon erst gelbrötliche, dann rosa bis braun gefärbte Blätter. Der tödliche giftige rote Fliegenpilz hat weißes Fleisch, der eß-

*) Ausgezeichnet naturwahre Nachbildungen dieser Giftpilze, von Pilzforschern kontrolliert, liefert die Fabrik künstlicher Blumen von Christine Jauch in Breslau.

bare delikate Kaiserling gelbes, äußerlich gleicht er genau einem roten Fliegenpilz.

Wirklich vorgekommene Pilzvergiftungen zeigen sich meist erst so spät, selten eher als einen halben Tag nach dem Genusse, daß ärztliche Hilfe zu spät kommt, da das Gift schon ins Blut, dieses zersetzend, übergegangen ist.

Gemüse und Kräuter.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß es möglich ist, das menschliche Leben ausschließlich durch den Genuß von Pflanzennahrung zu erhalten, aber ebenso sicher ist es, daß der reine Vegetarianismus nicht die beste Ernährungsform des Menschen ist, sondern daß diese in der Mischnahrung von Tier- und Pflanzenstoffen zu suchen ist, deren Mischverhältnis je nach Alter und Arbeitsleistung der betreffenden Person zu individualisieren ist.

Eine Aufzählung aller genießbaren oder sonst in irgend einer Form für die Küche verwendbaren Pflanzen würde ein Buch für sich füllen. Wir beschränken uns daher auf die hervorragenderen Pflanzenarten und erwähnen auch diese nur in tunlichster Kürze, uns dabei möglichst der praktischen alphabetischen Ordnung der einzelnen Gruppen bedienend.

Keine zweite Pflanzenart ist von der Kultur so vielförmig verändert worden als der Kohl, dessen heute noch an der Nord- und Ostsee-Küste wildwachsende Urform dem allbekannten Raps ungemein ähnelt. Die im wilden Zustande holzig-fädliche Wurzel ist in der Kultur zur gelb-fleischigen Erdrübe oder Wrucke geworden, in einer anderen Kulturform ist der Stengel verkürzt, verdickt, schließlich kuglig: Oberrübe oder Kohlrabi mit grüner oder blauer Oberhaut; dann wieder ist der Stengel mehr oder minder verlängert und die Abschnitte der einzelstehenden Blätter, die sich oben zur Rosette drängen, sind mehr oder minder gewellt und gekraust: Winterkohl, je nach der Blattfarbe Grünkohl oder Braunkohl; eine weitere Kulturform zeigt die Blätter zu dichten festen platten Köpfen gedrängt: Kopfkraut oder Kappus, nach der Farbe Weiß- oder Rotkraut, oder die Köpfe zeigen dichte runzelfaltige Blätter: Welschkraut, Wirsing, Wierz oder Savoyerkohl; und schließlich verkümmert der ganze Blütenstand

zu einer fest aneinandergedrängten Masse weißer Knospen: Blumenkohl, oder in minder festem Aneinanderschluß: weißer oder blauer Broccoli, oder die sonst nur punktförmigen Knospen in jedem Blattwinkel bilden je ein kleines Köpfchen krauser Blättchen: Sprossen- oder Rosenkohl. Dazu kommen noch die weißen Rüben, Teltower Rüben, Steckrüben, die vom Rapskohl herstammen, dessen junge Blätter gleichfalls als Grüngemüse und Salat genossen werden. Nach dem Schematismus enthalten die Kohlarten 87% Wasser, 6½% Kohlehydrate, 1½% Fett, ½—2½% Eiweiß und 1½% Aschensalze, aber das ist eben nur schematisch, denn in der Tat wirken sie wesentlich nährender als die Analyse vermuten läßt, da auf der einen Seite Inosit-Zucker in ihnen vorhanden ist, der die Verdauung anregt, auf der anderen Seite Eruca-Säure, Myrosin und myronsaures Kali, die gleichfalls anregend wirken. Alle Kohlarten sind von Haus aus schwer verdaulich, werden aber durch energisches Kochen in offenen Töpfen und Abgießen des ersten Wassers leichter verdaulich. Das Einsauern des Krautes schafft gleichfalls Zersetzungen der Grundstoffe, welche die Verdaulichkeit des Krautes erleichtern. Alle Kraut- oder Kohlarten bedürfen reichlich Fett zur Zubereitung, um den vollen Nährstoffwert auszunutzen.

Eine Fülle von Pflanzenarten liefert ihre jungen, mehr oder minder fleischigen Blätter zu grünen Gemüsen, in erster Linie der bei uns massenhaft angebaute Spinat, der im Orient heimisch ist und meßbare Mengen von Phosphorsäure (0,2%) enthält. Ähnlich dem Spinat wird in Süddeutschland der Mangold, eine Runkelrübe mit fleischigen Blattstielen, im Nordwesten, besonders in England, der Sauerampfer, verwendet, vielfach auch die Garten-Melden und z. T. deren wildwachsende Verwandten (Atriplex, Chenopodium), sowie der saftigblättrige „Quintscherich" oder Taubenkropf (Silene inflata) und sehr viele andere Pflanzenarten. In den Tropen werden jüngste Palmenblätter und Bambustriebe spinatartig zubereitet, während im Polargebiet alle schärflich oder säuerlich schmeckenden Blätter, z. B. der Eissauerampfer, begierig roh gekaut werden, da sie meist nicht in der Menge vorkommen, um gekocht werden zu können. Neben den geringen Stickstoffmengen (Eiweiß) enthalten die meisten dieser

„Spinat"-Blätter pflanzliche Säuren, die anregend auf den Stoffumsatz im Körper wirken.

Ebenso zahlreich wie die „Spinatpflanzen" ist die Gruppe der Salatpflanzen, denn schließlich ist zum Salat jedes saftige, leicht brüchige Blatt mit angenehm anreizendem Beigeschmack verwendbar. Unser eigentlicher Kopfsalat (Lattich), der in vielen Varietäten kultiviert wird, verdankt seinen Wohlgeschmack einem eigenen Bitterstoff, der in dem eingedickten Milchsafte, Thridax oder Lactucarium, vorherrscht; außerdem enthält dieser Milchsaft noch: Kautschuk, Mannitzucker, Asparagin, Bernsteinsäure, Phosphorsäure, Lactuca-Säure u. s. w., denen gegenüber die geringe Stickstoffmenge des Salates kaum zu erwähnen ist. Als drastische Bezeichnung des Salat-Nährwertes weiß der Volksmund zu melden, daß Pferde, die mit Salatabfällen gefüttert werden, wesentlich zunehmen, leistungsfähiger werden und glänzendes Haar zeigen. Noch wertvoller als der Salat ist die Endivie für den Haushalt, die keine Lattichart ist, sondern eine Verwandte der Cichorie. Als Frühlingssalat liebt man in Italien und Frankreich leidenschaftlich die gebleichten Blätter unseres Löwenzahnes (Taraxacum) und verwandter Pflanzenarten, zu denen in erster Reihe der Kapuziner-Bart (Tragopogon) zählt. Als bekannte Salatkräuter nennen wir noch die Kressenarten: Brunnenkresse (Nasturtium), Bitterkresse (Cardamine amara), Gartenkresse (Lepidium), Kapuzinerkresse (Tropäolum), die Weinraute (Ruta), gleichfalls als feine Geschmackgeberin in den Salat. Im Süden ißt man allgemein Pilze als Salat, und über Gurkensalat, Krautsalat u. s. w. geben die Rezepte genügend Aufschluß.

Eine reiche Auswahl von Pflanzen liefert uns eßbare Wurzeln, die wir teils der Nährstoffe, teils des Wohlgeschmackes wegen schätzen. Die unentbehrlich gewordene Nährknolle der Kartoffel ist im Laufe der letzten zwanzig Jahre enorm verbessert worden. Die Knollen der wildwachsenden Kartoffel an der chilenischen Küste, wo sie im Sande des Strandes vorkommt, sind klein, bitterlich und enthalten kaum 8% Stärkemehl. Eine mehr als dreihundertjährige Kultur, seit 1565, hat aus diesen Knöllchen die heutigen wohlschmeckenden großen Kartoffeln erzogen, deren

Stärkemehl in den neuesten Züchtungen des Ökonomierates Cimbal in Frömsdorf (Schlesien) bis auf 27% gestiegen ist, unter gleichzeitiger Vermehrung des Inulingehaltes der Knolle, dem man heute die größte Bedeutung für die Verdaulichkeit derselben zuschreibt. Die Schale der Kartoffelknolle besitzt kleine Mengen des giftigen Alkaloids Solanin und zwar nimmt die Menge des Solanins zu während der Keimungsperiode der Knolle. Da man in dieser Zeit die Knolle nicht mehr ungeschält kocht, so ist eine Schädigung der menschlichen Gesundheit durch Solanin so gut wie ausgeschlossen.

Von sonstigen Wurzeln sind zu erwähnen:

Beete oder Rohne, rote Rübe; eine kleine Kulturform der Runkelrübe, deren Fleisch durch und durch dunkelpurpurrot ist. Je dunkler das Fleisch, um so besser ist die Beete, die in Essig mit Koriander, Ingwer u. s. w. eingelegt wird.

Curcuma, ostindische, ingwerähnliche Wurzel, die ein Hauptbestandteil des von der englischen Küche hochgeschätzten Curry-Pulvers ist. Die Curcuma-Wurzel ist ein Wurzelstock von höchstens 3—4 nußgroßen Gliedern, ist trocken, hornartig hart, grau, schmeckt und riecht scharf aromatisch und färbt intensiv gelb.

Gelbe Rübe = Mohrrübe.

Haferwurzel, siehe Schwarzwurzel.

Ingwer, der Wurzelstock der ostindischen Ingwerstaude, die im Sumpfterrain aller Tropenländer jetzt gebaut wird. Die Wurzel riecht aromatisch, schmeckt brennend scharf und wird als angeblich die Verdauung befördernd angewendet, meist als chinesischer Ingwer in Zucker eingelegt.

Kalmus, stammt aus China, ist aber heute in den mitteleuropäischen Sümpfen völlig eingebürgert, in denen er aber fast nie fruchtet. Der aromatisch-bittere fleischige Wurzelstock gibt einen beruhigenden Teeaufguß und wird als Zucker-Kalmus viel genossen.

Karotten heißen die Mohrrüben, welche nicht wesentlich länger als dick sind. Als beste Sorte gilt die fast kugelrunde „Pariser Treibkarotte", die sehr viel Zucker und Carotin enthält. Alte Feldkarotten sind nicht besser wie junge Mohrrüben.

Körbelrübe (Kerbelrübe), die kleine dick-spindelförmige ist

die kuglige Wurzel des sibirischen Chaerophyllum Prescotti, das wahrscheinlich zu unserem einheimischen Chaerophyllum bulbosum gehört. Die Körbelrübe erinnert im Geschmack an die feinsten Maronen und enthält ca. 70% Stärkemehl.

Mährrettig oder Meerrettig. Beide Schreibweisen sind richtig; Mährrettig bezeichnet einen scharfen Rettig, Meerrettig deutet auf den Standort der wilden Pflanze am Meeresufer hin. Das englische Wort „horse-radish" spricht für Mähr = Pferde-Rettig. Der dick-zylindrische Wurzelstock enthält neben Stärke und Zucker viel Senföl, das den beißenden Geschmack bedingt.

Mohrrübe, Möhre, Gelbe Rübe, in Süddeutschland auch Rote Rübe, Karotte, seit Urzeiten in Kultur als Tierfutter und geschätzte Speiserübe, die ihres Aromas wegen zum „Wurzelwerk" gehört. Die wilde Mohrrübe wächst fast auf jeder deutschen Wiese und ist außer am charakteristischen Möhren-Geruch des Krautes leicht daran zu erkennen, daß im Zentrum der weißen Blütendolde eine einzelne schwarzpurpurne Blüte steht. Neben reichlich Zucker und Stärkemehl enthält die Wurzel ein ätherisches „Mohrrübenöl" und das veilchenartig duftende rotgelbe fette Carotin, auf dem hauptsächlich der feine Geschmack der Wurzel beruht.

Pastinak, die süße gewürzige Rübenwurzel der kultivierten Pflanze, ist ein wichtiger Zusatz für gute Juliennen, gehört zum „Wurzelwerk", besonders für den Fischsud und wird als Gemüse genossen. Der Nährwert des Pastinakes ist sehr gering. Wild wächst die Pflanze durch ganz Deutschland häufig an Graben und Wegrändern.

Petersilie, stammt aus den Mittelmeerländern, ist aber seit einem Jahrtausend in deutscher Kultur. Die lang rübenförmige Wurzel ist wie die ganze Pflanze sehr aromatisch und dient, ebenso wie das Kraut, als diätetische Speisewürze.

Radies, die Zwergform des Rettigs, wird vorwiegend in Formen mit roter Wurzelhaut, aber auch weißer und gelber, kultiviert. Wird in mageren und trockenen Böden leicht „pelzig", indem das zarte saftige Fleisch der kleinen Wurzelrübe schwammig-trocken und geschmacklos wird.

Rettig, im südlichen Ostasien heimisch, seit Urzeiten, über 4000 Jahre, in Kultur; die schwarz- oder weißschalige, saftige,

fleischige Wurzelrübe enthält Senföl in feiner Verteilung, daher der angenehme anreizende Geschmack des für gesunde Magen sehr zu empfehlenden Rettigs.

Schwarzwurzel, Scorzonere, die dünne lange Wurzel der gelbblühenden Scorzonere Südeuropas, besitzt eine schwarzbraune Oberhaut, aus welcher an jeder Verletzungsstelle der sich rasch bräunende weiße Milchsaft tropfenweis hervortritt. Beim Abschaben der Oberhaut färben sich die entblößten weißen Stellen an der Luft sehr schnell braun; man wirft, um das zu verhindern, die abgeschabten Wurzeln in Wasser, in dem man Mehl zerquirlt oder etwas Essig zugesetzt hat. Die Wurzel enthält reichlich Stärke, Zucker, Inulin, eine Spur Asparagin u. s. w. und ist eine sehr gesunde Speise. Die sehr ähnliche, aber dünnere Haferwurzel stammt von einem violettrot-blühenden Tragopogon und wird kaum noch kultiviert.

Sellerie, wächst in Deutschland hier und da wild auf feuchtem salzhaltigen Boden und besitzt dann eine kaum haselnußgroße Wurzelknolle. In der Kultur wird diese Knolle apfel- bis fast kopfgroß, zart fleischig und süß; sie enthält dieselben aromatischen Stoffe wie die Petersilienwurzel, nur in verstärktem Maße, und nebenbei reichlich Zucker und Stickstoff, so daß die Wurzel nicht nur anregend wirkt, sondern auch etwas Nährwert besitzt.

Topinambur, eine knollentragende Sonnenrose aus Zentralamerika, deren Knollen im Freien bei uns überwintern und ein vorzügliches Wildfutter geben. Sie enthalten viel Inulin, wenig Stärke und 80 % Wasser, und haben keine Aussicht, die Kartoffel zu ersetzen.

Ziest aus Japan, Japanknolle, Crosnes du Japon, ist unmittelbar verwandt mit unserm Ackerziest, Stachys palustris, der auch eßbare Wurzelknollen bildet. Der Japan-Ziest entwickelt kleine, weiß gegliederte „Tannenzapfen-Knollen" von angenehmem Geschmack, aber ganz unbedeutendem Stärkegehalt, die niemals als Kartoffelersatz gelten können, woran die Franzosen bei der Einführung 1885 dachten.

Dem Botaniker ist die Zwiebel keine „Wurzel", als solche gelten nur die weißen Wurzelfasern, welche von dem sogenannten Wurzelboden ausgehen, der starken Scheibe, die jede Zwiebel als

unteren Abschluß zeigt. Die einzelnen „Zwiebelschalen" sind wissenschaftlich „Niederblätter", sowohl die fleischigen inneren als die trockenhäutigen äußeren. Der Würzgeschmack aller Zwiebelarten beruht auf Senföl, das in Verbindung mit Schwefel Schwefelallyl oder Knoblauchöl bildet. Die typische Zwiebelwürze liebte man früher in möglichster Schärfe, heute zieht man ihre milderen Formen vor und der Knoblauch, der schärfste Lauch oder Zwiebelpflanze, ist im allgemeinen wenig beliebt. Im Süden und im Orient werden Knoblauch und scharfe Küchenzwiebeln in Mengen roh genossen, die für den Nordeuropäer einfach unglaublich sind. Längs des ganzen Mittelmeers gilt eine rohe Zwiebel oder eine „Zehe" Knoblauch zum trocknen, geschmacklosen Weizenbrot als gute Speise, durchaus nicht nur in den Arbeiterkreisen, in denen ja auch bei uns in Deutschland das Knoblaucheſſen als „magenreinigend" betrieben wird.

Aus der großen Masse wildwachsender Zwiebelarten, von denen der niedlich weiß blühende Bärenlauch (Allium ursinum) unserer Wälder stellenweise wie scharfer Schnittlauch benutzt wird, während die Springwurz (Allium Victorialis) des Riesengebirges in Sage und Märchen hoch gefeiert wird, werden kultiviert: Küchenzwiebel, aus Zentral-Asien stammend, weiß, gelb, rötlich-braun bis violett gefärbt, von plattrunder bis hoher Birnen-Form, von der Größe einer kleinen Nuß bis zu den kilogrammschweren Oporto-Zwiebeln des Südens, beißend scharf bis ganz mild im Geschmack. Die jungen Blätter, Zwiebelröhren, werden wie Schnittlauch genossen.

Knoblauch, in der Kirgisen-Steppe heimisch. Er besitzt den beißendsten Zwiebelgeruch; seine Zwiebel löst sich in einzelne „Zehen", längliche Teilzwiebeln, auf oder „zerkliebt", so daß der Name richtiger Kloblauch hieße. Er könnte ohne Schaden aus der deutschen Küche völlig verschwinden, ist dagegen das einfachste Mittel, Kinder von den lästigen Würmern zu befreien.

Luftzwiebel, siehe Rocambole.

Perlzwiebel, eine Varietät des Knoblauchs mit glänzend weißen, glatten, runden, nicht auseinander springenden Zwiebeln. Sehr beliebt für mixed pickles und scharfe Marinaden.

Porree, der mildeste Lauch, der keine Zwiebel bildet, sondern

fleischige Blattscheiden-Strünke. Als Suppenwürze, stellenweise auch Gemüse benutzt; in Südeuropa heimisch.

Rocambole, verhunzt in Roggenbolle, Luftzwiebel. Kleine grünlich braune Zwiebelchen, die nicht in der Erde wachsen, sondern „in der Luft", d. h. als sogenannte Brutzwiebeln zwischen den Blüten in der gemeinsamen Blütenscheide am oberen Ende des Blütenstengels. Sehr scharf im Geschmack, stark an Knoblauch erinnernd.

Schalotte, nicht „Charlotte" oder sonst anderswie. Angeblich von den Kreuzfahrern von Askalon mitgebracht; im ganzen Orient heimisch. Schmale längliche mildschmeckende Zwiebel in scharfkantigen, äußeren braunen Trockenhüllen; die teuerste Zwiebelsorte des Handels.

Schnittlauch, unbedeutende nicht benützt werdende Zwiebeln, deren schmalröhrige junge Blätter genossen werden und besonders im angetriebenen Zustande, zart und saftig, geschätzt werden. Der Schnittlauch wächst in Deutschland an grasigen Bachufern wild, besonders im Hochgebirge in einer starkröhrigen Form als „sibirischer Schnittlauch".

Winterzwiebel, der Küchenzwiebel sehr ähnlich, aber nur schwache schmale Zwiebeln bildend und in dicken Büschen wachsend, hält unsere Winter im Freien aus und stammt aus Sibirien. Wird nur selten noch bei uns kultiviert.

In immer größeren Massen, längst aus der Gartenpflege in die landwirtschaftliche übergegangen, bürgert sich der Anbau des Spargels bei uns ein, dessen junge Triebe früher nur als Delikatesse bevorzugter Kreise betrachtet wurden, heute sich aber des Tafelrechtes in jedem Hause erfreuen. Der Spargel enthält 94 % Wasser und nur 6 % feste Stoffe, unter diesen etwa 0,3 % Eiweißstoff, neben diesen aber noch das Asparagin, den eigenartigen Stoff, welcher den Geschmack des Spargels bedingt und jenen charakteristischen Geruch hervorruft, der nach dem Genuß von Spargel allen Körperausscheidungen anhaftet. Das Asparagin, welches früher gegen Herzerkrankungen und gegen Wassersucht medizinell angewandt wurde, ist kein Eiweißkörper, sondern gehört in die Gruppe der Amide, der nicht-eiweißhaltigen Stickstoffverbindungen, welche sich im Körper durch die Verdauung

in leichtverdauliches Eiweiß umwandeln und dabei ungemein anregend auch auf die Verdauung anderer Stoffe einwirken. Die Amide finden sich vorwiegend in rasch wachsenden jungen Pflanzentrieben und besitzen teilweise hohen Nährwert durch die Art und Weise ihrer Umsetzung durch die Verdauung, besonders das Amid des Spargels, das Asparagin. Daraus erklärt sich der Wert des Spargelgenusses, obgleich der Spargel zu den wasserreichsten Gemüsen zählt. Der Spargel wird im Norden allgemein „weiß" gegessen, d. h. die Triebe werden gestochen, noch ehe ihre Spitzen über den Erdboden hervorwachsen. Im Süden (Italien) läßt man die Triebe 20—40 cm über den Boden emporschießen und ißt sie grün, wenn die untersten Ästchen sich vom Hauptstengel abspreizen. Dieser grüne Spargel schmeckt intensiv bitter.

Wo der Hopfen in Massen gebaut wird, gelangen seine jungen Triebe als Gemüse auf den Markt, genießen aber nirgends genügende Anerkennung.

Von England zu uns kommend, haben sich die jungen Blattstiele des mittelasiatischen Rhabarbers auch bei uns als erstes und feinstes Frühlingskompott eingebürgert. Der Kompott-Rhabarber (Rheum undulatum) hat mit dem offizinellen Rhabarber (Rheum officinale) nur entfernte Verwandtschaft und besitzt selbst im Wurzelstock kaum eine Spur der Chrysophansäure, welche die medizinische Wirksamkeit der Rhabarberwurzel bedingt. Die jungen Stiele des Kompottrhabarbers enthalten neben etwas Oxalsäure (wie sie der Sauerampfer auch besitzt) eine ganze Reihe von Fruchtsäuren, deren Gesamtwirkung den Geschmack feinster unreifer Stachelbeeren hervorbringt und ebenso wie diese sehr angenehm auf die Verdauung einwirkt. Das Rhabarber-Kompott verlangt diesen Fruchtsäuren gegenüber reichlich Zucker und wird um so besser, je jünger, dicker und saftiger die Stiele sind; am besten sind bei Lichtabschluß angetriebene, rötlich-weiß, noch nicht grün gefärbte Stiele. So wie der Rhabarber in Blüten schießt, werden die Stiele trocken und verlieren an Geschmack.

Der in ihnen enthaltenen Fruchtsäuren wegen finden die Blätter der Sauerkirsche und des Weinstockes Verwendung beim Einsauern der Gurken.

Eine große Anzahl Pflanzen wird als Würzkräuter in der

Küche benutzt, entweder in ganz jugendlichem Zustande wie die Grundkräuter für die Frühlingssuppen oder der Waldmeister für die Maibowle, oder als ausgewachsenes Kraut. In letzterem Falle gilt für alle Würzkräuter, welche für den Winterbedarf getrocknet werden, der Grundsatz: unmittelbar vor Entfaltung der Blätter ist das Kraut am duftigsten und in dieser Zeit soll es getrocknet werden. Das Trocknen am oder gar im Ofen ist ein schlechter Notbehelf; am besten ist das Trocknen an luftiger Stelle ohne direkte Bestrahlung durch die Sonne.

Die neun Kräuter für die Frühlingssuppe, die ein altheidnisches Opferessen ist, das sich als gesundende Speise in unsere Zeit vererbt hat, beruhen der Zahl nach auf der mystischen Vorstellung der „heiligen" Dreizahl, dreimal Drei in diesem Falle, und sind: drei Bitterkräuter: Schafgarbe, Gänseblümchen (Bellis), Löwenzahn (Taraxacum), drei aromatische Kräuter: Brennessel, Gundermann, Körbel und drei lösende Kräuter: Spitzwegerich, Erdbeere und Sauerampfer.

Die feinen Kräuter (fines herbes) der Küche umfassen hauptsächlich: Basilikum, Estragon, Körbel, Majoran, Melisse, Pimpinelle, Thymian, denen auch noch in manchen Rezepten Lavendel und Salbei und nach der französischen Vorschrift Trüffeln, Champignons und Schalotten zugesetzt werden.

Würzpflanzen, deren Blätter, Stengel, Knospen oder Blüten benutzt werden, sind hauptsächlich:

Angelika, die saftigen Stengelteile der im höheren Vorgebirge hier und da in Deutschland wildwachsenden Doldenpflanze Archangelica officinalis, Engelwurz, die belebend und stärkend auf das gesamte Nervensystem wirken, schmecken angenehm würzig bitter.

Basilikum, Ocymum Basylicum, aus dem tropischen Süd-Amerika stammendes einjähriges Kraut von intensivem Geruch, Basilikum-Öl, aus der Familie der Lippenblütler.

Beifuß, Artemisia vulgaris, in Deutschland häufig an Wegrändern, Zäunen, Dämmen u. s. w. wildwachsende bis meterhoch werdende Staude, deren aromatisch-bittere Oberteile, Blätter und Knospen, besonders als Einlage in die Gans, beim Braten geschätzt werden.

Bibernelle, zwei gänzlich verschiedene Pflanzenarten gehen unter diesem Namen. Die weiße Bibernelle (Pimpinella) ist ein bitter-aromatisches weiß blühendes Doldengewächs unserer Wiesen, dessen junge Blätter stellenweise statt Körbel in die grüne Frühlingssuppe genommen werden, die grüne Bibernelle (Poterium) ist eine auf Kalkböden Mitteldeutschlands wachsende niedrige Staude aus der großen Familie der Rosenblütler, mit unscheinbaren, in runden Köpfchen stehenden grünlichen Blüten und fiedrigen Blättchen, die sehr stark nach Gurken duften und schmecken und besonders in kalten Saucen und Salaten zu verwenden sind.

Boretsch oder Gurkenkraut, Borago officinalis, einjähriges Kraut aus der Familie der Rauhblättler mit schönen großen blauen Blüten und bis handtellergroßen, rauhborstigen, halbfleischigen Blättern, die so stark nach Gurken schmecken, daß 3 bis 4 Blätter ausreichen, um einer ganzen Schüssel Kopfsalat starken Gurkengeschmack zu verleihen.

Dill, Till, Tille, Gurkendill, hohe, ganz kahle, einjährige, sparrig wachsende, gelb blühende Doldenpflanze (Anethum) aus Südeuropa, deren junge Blättchen zu Frühlingssaucen dienen, während die ganze Pflanze beim Einsauern der Gurken unentbehrlich ist. Der Dill enthält ein stark riechendes ätherisches Öl, Anethen, dazu noch Carvol u. s. w.

Drachenkraut, siehe Estragon.

Estragon, Drachenkraut, Dragun, Artemisia Dracunculus, im Orient heimische Staude von geschätzter medizinischer Wirkung, sehr angenehmem, würzigem Geruch, besonders zu feinen Essigen benutzt. In den Gärten kommt eine völlig geruchlose Abart vor, die für die Küche natürlich wertlos ist.

Gurkenkraut, siehe Boretsch.

Kapern, richtiger Kappern, die jüngsten Knospen des italienischen Kapernstrauches, Capparis spinosa, die frisch scharf-bitter schmecken und in Essig eingelegt in den Handel kommen. Stellenweise sollen die Knospen des gelben Sumpfschmirgels (Caltha) als Kapern verwendet werden.

Körbel, Kerbel, Anthriscus cerefolium, das einjährige, sehr zart fiederblätterige, fein duftige Kraut ist seines süßwürzigen Geschmackes wegen vielfach verwendbar.

Lavendel, ein seines Duftes wegen hochgeschätzter 20—30 cm hoher graublätteriger Lippenblütler-Zwergstrauch des Mittelmeergebietes, der Lavendelöl liefert und heute nur noch wenig beachtet wird.

Liebstöckel, Levisticum officinale, über 2 m hohe gelblich blühende Doldenpflanze unseres Vorgebirges, deren starker Duft zwischen Sellerie und Angelika schwankt. Die jungen Blätter geben ausgezeichnete Bowleneinlagen und wurden früher medizinisch als Nervenreiz gebraucht.

Lorbeer, Lauris nobilis, das immergrüne glänzende Laub des südeuropäischen Strauchbaumes ist gleich unentbehrlich zu Heldenkränzen, wie zum Fischsud und zu Marinaden. Früher galten Lorbeerblätter und Lorbeerfrüchte als unerläßliche Zutat zu jedem Braten. Das duftende Lorbeeröl hat die Konsistenz von Gänseschmalz und wird heute kaum noch benutzt.

Maikraut, siehe Waldmeister.

Mairan, Majoran, Origanum Majorona, Lippenblütler, einjähriges Würzkraut aus dem Orient, das seit alter Zeit bei uns kultiviert wird und 1,5 % ätherisches Majoranöl enthält, das sich schließlich in Majorankamphor umsetzt.

Melisse, Zitronenmelisse, Karmelitermelisse, Melissa officinalis, in Südeuropa heimische Lippenblütler-Staude, die bei uns vielfach im Garten gezogen wird und hier und da sich verwildert an Zäunen findet. Die ganze Pflanze duftet angenehm nach Zitrone, besonders die glatten Blätter, die das schwach saure Melissenöl reichlich enthalten.

Nelke, Gewürznelke, die getrockneten Blütenknospen des auf den Molukken heimischen Gewürznelken-Baumes, Caryophyllus aromaticus, aus der Myrtenfamilie. Der Gehalt der Nelken an Nelkenöl schwankt zwischen 12—22 %; die besten Nelken liefert Amboina.

Pimpinelle, siehe Bibernelle.

Poterium, siehe Bibernelle.

Quendel, siehe Thymian.

Rosenblätter, die Blumenblätter der türkischen Ölrose, die unserer alten Zentifolie sehr nahe steht, werden im Orient als

Zuckernaschwerk eingelegt und viel genossen und zur Durchduftung von Speisen benutzt.

Rosmarin, immergrüner Lippenblütler-Strauch des Mittelmeergebietes, dessen junge Triebe kamphorartig riechen und aromatisch bitter schmecken und „Rosmarinöl", ein sehr zusammengesetztes Kohlenwasserstoff-Öl, enthalten, war früher eine unerläßliche Bratenwürze, die heute kaum noch angewendet wird.

Salbei, Salvia officinalis, graublätteriger Lippenblütler-Zwergstrauch aus Südeuropa, spielt noch heute in der Medizin als Gurgelwasser und innerlich eine große Rolle. In der Küche wird es heute nur in kleinsten Mengen benutzt, da sein Geschmack sonst zu stark hervortritt. Die Blätter enthalten außer einer eigenen Gerbsäure, Apfelsäure ꝛc. reichlich Salbeiöl bezw. Salbeikamphor.

Sago; das Wort bedeutet ursprünglich „Brot", da das Stärkemehl der vielen Palmenarten, vorwiegend des östlichen subtropischen Asien und seiner Inselwelt, von den Eingeborenen als Brotmehl verwandt wird. Der Palmen- oder echte Sago (man kann aus jeder Art Stärkemehl Sago bereiten), der Perlsago des Handels, wird aus an der Sonne getrocknetem Palmen-Stärkemehl bereitet, indem dieses in eisernen Pfannen stark erhitzt wird. Er ist halb durchscheinend und hart, quillt in kochendem Wasser gallertartig auf und wird dabei durchsichtig. Seine Naturfarbe ist weiß, gelb, braun oder licht braunrot. In der Zeit der napoleonischen Kontinentalsperre lernte man Sago aus Kartoffelstärke machen, und heute ist hauptsächlich Kartoffel-Sago im Handel, der dem Palmen-Sago ganz gleichwertig ist und meist in regelmäßiger kleiner Perlform, auch gefärbt, hergestellt wird. Palmen-Sago kocht man nach dem kalten Abwaschen langsam auf, Kartoffel-Sago gibt man nach dem kalten Abwaschen direkt in kochendes Wasser, Fleischbrühe oder Milch.

Tee, russischer, chinesischer, schwarzer, grüner, die jungen, über dem Feuer scharf getrockneten Blätter des chinesischen Teestrauches (Thea Bohea), der heute überall in der subtropischen Welt gebaut wird. Gute Blätter enthalten bis 2% des Alkaloids Teein, das vom Koffein nicht verschieden ist. Außerdem Teeöl, Gerbsäure, Boheasäure u. s. w. Verfälschungen von Tee kommen heute, wo er stetig billiger wird, kaum noch vor. Russischer

Tee ist heute kaum noch im Handel; im Begriff der alten Zeit, der den auf dem Landwege nach Europa gekommenen Tee unter „Russischem" verstand, gibt es überhaupt keinen „russischen" Tee mehr. Der Hauptteeplatz des Handels ist London, doch erhalten auch Hamburg, Triest, Sebastopol bedeutende direkte Tee-Einfuhr.

Thymian, Thymus vulgaris, höchstens fußhoch werdender, kleinblättriger Lippenblütler-Zwergstrauch aus Südeuropa, der im norddeutschen Garten oft erfriert. Der starke und sehr angenehm aromatische Duft der ganzen Pflanze beruht im wesentlichen auf Thymen oder Thymianöl. Die in Deutschland wildwachsenden Thymus-Arten, meist Quendel genannt, sind für die Küche zwecklos.

Waldmeister, Maikraut, Asperula odorata, eine Sternblütler-Staude des sonnigen deutschen Buchenwaldes, wird seines kräftig-duftenden Kumarins wegen zur Maibowle oder Maitrank benutzt. Der Riechstoff Kumarin findet sich nur in den jungen Trieben des Waldmeisters; das alte Kraut und der im Schatten gewachsene Waldmeister ist geruchlos, also unbrauchbar. Kumarin findet sich in vielen Gräsern (Heuduft), am massenhaftesten in der brasilianischen Tonka-Bohne, aus der hauptsächlich die Maitrank-Essenzen des Handels hergestellt werden. Zuviel Kumarin-Genuß bringt schwere Kopfschmerzen hervor, darauf beruht meist der Maitrank-Kater, der für viele Personen sehr schlimm auftritt, obgleich nur leichte Weine zum Maitrank genommen werden. „Waldmeisters Brautfahrt" von Otto Roquette gehört zu den schönsten Dichtungen unserer Zeit.

Zimmet, das altbekannte, vielbenutzte Gewürz, ist die in Rollen getrocknete Rinde der jungen Triebe der Zimmetbäume Südost-Asiens, die zur Lorbeer-Familie zählen. Den besten Zimmet liefert der Zimmetbaum Ceylons: Cinnamomum zeylanicum, und zwar von 1—3jährigen Trieben. Die besten Rinden enthalten bis 4% Zimmetöl, je dünner und je heller braun, kräftiger duftend und schärfer schmeckend die Rinden sind, um so besser sind sie. Chinesischer Zimmet oder Kanehl, der viel weniger fein aromatisch ist, kommt heute nur noch sehr wenig in den Handel.

Von den Pflanzen, deren Blüten uns Speise liefern, ist nur die Artischocke (Cynara Scolymus) zu nennen, die besonders in

Südfrankreich kultiviert wird und einer großköpfigen, blaublühenden Distel ähnelt. Die fleischigen Blütenböden geben ein feines Gemüse. Von der unmittelbar verwandten Art: Cynara Cardunculus werden die fleischigen Blattstiele als Cardy-Gemüse geschätzt.

Früchte und Samen.

Die Zahl der eßbaren Früchte und Samen ist so groß, die meisten von ihnen sind auch so bekannt, daß wir uns mit der nachfolgenden alphabetischen Aufzählung und einzelnen kurzen Nebenbemerkungen begnügen:

Adamsapfel, siehe Zitronat.

Ahlbeere, mitteldeutscher Name der schwarzen Johannisbeere.

Ananas, riesige Beerenfrucht des tropischen Westindiens, von dort durch die gesamte Tropenwelt und in unsere heißesten Gewächshäuser verbreitet, in denen die Frucht saftiger als in der Heimat wird. Man kultiviert vorwiegend zwei Varietäten: Cayenne-Ananas, mit zahlreichen kleinen Einzelbeeren in Gesamtfrüchten von mehr als 10 Pfund Gewicht und nervosa maxima mit Früchten von 1—6 Pfund und wenigen großen Einzelbeeren. Letztere Sorte gilt für die beste und aromatischste und wird in Schlesien und Böhmen vorzüglich kultiviert. Unter den importierten Sorten sind die von Madeira die besten, die westindischen sind meist vom Transport trocken. Im Geschmack stehen alle importierten Ananas hinter den Gewächshaus-Ananas zurück.

Anis, die reifen Samen der aus Ägypten stammenden einjährigen Doldenpflanze Pimpinella Anisum.

Apfel; die Apfelbäume unserer Gärten sind aus Kreuzungen von drei oder vier in Europa wildwachsenden Apfelarten (Holzäpfel) hervorgegangen. Man unterscheidet weich- und hartfleischige Sorten. Erstere sind für Apfelmus zu wählen, letztere (Borsdorfer, Reinetten und dergl.) zur Zubereitung als gedämpfte Äpfel im ganzen oder in größeren Stücken. Getrocknet werden die Äpfel in europäischer Manier als „Apfelschnitze", in amerikanischer als „Ringäpfel" in den Handel gebracht. Äpfel zum Rohessen müssen gut gelagert und völlig reif sein. Der Apfel enthält Zucker,

Dextrin, Gerbsäure und Apfelsäure, in den Samen Amygdalin und ein fettes Öl. Der gegorene Apfelsaft, besonders der Süßäpfel, wandelt seinen Zucker in Alkohol und gibt Apfelwein, Cider, der gegen Skrophulose sehr empfohlen wird. Dieselbe Apfelart nimmt in verschiedenen Klimaten verschiedene Formen an, hält aber ihre inneren Charaktere fest; so ist der kleine Thüringische Borsdorfer identisch mit dem großen Böhmischen oder Tiroler Edelroten. Im Süden verliert der Apfel seine Säure und Aroma und wird zur fadschmeckenden Frucht.

Apfelsine, entstanden aus Apfel von China (Sina), heißt überall anders als in Norddeutschland: Orange s. d.

Aprikose, vom lateinischen praecox = frühzeitig (in der Fruchtreife), stammt aus Zentralasien und wird in der gesamten gemäßigten Zone kultiviert. In Deutsch-Österreich heißt die Frucht Marille. Aus den mandelartigen, bitter und süß vorkommenden Kernen preßt man im Orient „Marmotte-Öl". Die wohlschmeckende Frucht enthält 81% Wasser, höchstens 1% Eiweißstoffe, bis 4% Zucker u. s. w. Die gelbfleischigen Früchte sind am besten.

Berberitze, Sauerdorn, Berberis vulgaris; die glänzend roten Beeren des in Mitteleuropa heimischen Strauches geben (mit viel Zucker) ein sehr erfrischendes Kompott. Sie enthalten sehr viel Apfelsäure und das der Weinsäure nahe, intensiv saure Oxyacanthin. Man ernte die Beeren möglichst spät.

Besinge, märkischer Name für Heidelbeere.

Birne; unsere heutigen Birnen sind, ähnlich dem Apfel, Kreuzungen dreier in Mitteleuropa wildwachsender Birnbaum-Arten. (Holzbirnen, Klammern, Knüttelbirnen.) Die wildwachsenden Arten enthalten viel Gerbsäure. In den kultivierten Birnen ist die Gerbsäure fast verschwunden, das zerfließend zarte Fleisch enthält etwa 80% Wasser, 10% Zucker, bis 4% Eiweißstoffe und bis 1% aromatischer Fruchtsäuren. Um das Kernhaus der Birne herum sitzt eine „Steinschicht" aus Körnern oxalsauren Kalkes; je weniger diese „Grieskörner" bemerkbar sind, um so feiner ist die Sorte. Aus dem Safte wird Birnenwein hergestellt.

Blaubeere, siehe Heidelbeere.

Bohne, Fisole, Phaseolus vulgaris; in der Heimat, den

sandigen Strandflächen Ostindiens und Zentral-Afrikas, ausdauernde, in der Kultur einjährige, aufrechte oder windende Pflanzen, deren unreife Früchte (Schnitt- oder Brechbohnen) in ebenso großem Maßstabe genossen werden als die reifen Samen. Letztere gehören zu den an Nährstoffen gehaltreichsten Samen und enthalten nur 15% Wasser, dagegen außer 60% stickstoffhaltigen Verbindungen (besonders Legumin-Eiweiß), über 15% Phosphorsäure und nur 2% unlösliche Stoffe.

Brombeere, Rahmbeere. Stachelbewehrte, selten über meterhohe Sträucher Mitteleuropas, deren junge Triebe meist bogig überhängen, während die Fruchttriebe aufrecht stehen. Die zuckerreichen aromatischen Früchte enthalten Gerbsäure und eine Anzahl Fruchtsäuren; das Volk nennt die glatt und glänzend schwarzbraunen Früchte Brombeeren, die bläulich-schwarzen, weiß-grau bereiften Arten Rahmbeeren.

Buchweizen, Heidekorn, Fagopyrum. Einjährige mittelasiatische Pflanze von schneller Entwicklung, die in guten Böden noch im Juli nach der ersten Ernte gesät wird, in Sand und Moorboden, sowie in hohen Berglagen als Sommerfrucht. Der Same wird von einer dreikantigen harten schwarzen Schale umschlossen, daher „Schwarze Polenta" in Südösterreich genannt, ist etwas ärmer an Stärkemehl als unsere Getreidearten, aber von angenehmem Geschmack, hauptsächlich als Heidegries (steirischer Sterz).

Cranberry, wohl aus Kronsbeere verderbt, die fast kirschgroßen Früchte der amerikanischen Kirsch- oder Moos-Preißelbeere (Vaccinium macrocarpum), die stellenweise in Deutschland kultiviert wird, aber kaum Vorteile vor unserer Preißelbeere hat.

Dickbohne, Pferdebohne, Saubohne, Vicia Faba, aus Mittelasien stammende Bohnen- resp. Wickenart, deren junge Hülsen in Westdeutschland hoch geschätzt werden. Die sehr großen Samen sind von gleichem Nährwert wie die Erbsen.

Eberesche, in der südlichen Art Sorbus domestica, Speierling, als Obst eßbar, von den norddeutschen roten Ebereschen (Sorbus Aucuparia) wird ein Branntwein gebrannt, der den feinsten Kognak übertrifft, im Riesengebirge z. B. in den Brennereien dafür aber auch mit 8—10 Mk. für das Liter bezahlt wird.

Erdbeere, teils in der heimischen kleinen Waldfrucht gesammelt, teils im Garten als Abkömmlinge der nordamerikanischen großfruchtigen Arten kultiviert und oft bis zu Eigröße gezüchtet. Nach unseren Walderdbeeren sind die Züchtungen aus der virginischen weißen Ananas-Erdbeere die aromatischsten. Die gegenwärtig modernste Neuzüchtung „Laxtons Nobel" ist in Form und Farbe sehr schön, aber geringwertig im Geschmack. Die Erdbeere enthält 88% Wasser und die übrigen 12% bestehen aus Zucker, Stärke, Fruchtsäuren und der die rote Färbung bedingenden „Cissotann-Gerbsäure". Noch unerklärt ist die eigenartige Erscheinung, daß manche Personen nach dem Genuß von Erdbeeren an Nesselsucht erkranken.

Faba, siehe Dickbohne.

Feige, die Frucht des aus Asien stammenden Feigenbaumes, die bei uns selten frisch, meist als getrocknete Feige genossen wird. Frische Feigen wirken stark abführend, auch der Massengenuß getrockneter Feigen wird im Süden als ungesund bezeichnet. Diese trockenen Feigen enthalten bis zu 60% Fruchtzucker und werden massenhaft zu Feigenkaffee verarbeitet. Die besten Feigen sind die Schachtelfeigen von Nordafrika, dann folgen die orientalischen Sackfeigen und schließlich die Kranzfeigen Südeuropas.

Fenchel, die süßlich-aromatischen Samen der südeuropäischen Fenchelstaude, eines Doldenblütlers mit haarförmig zerschlitzten Blättern und kleinen gelbgrünen Blüten. Das Fenchelöl weicht vom Anisöl wenig ab in seiner Zusammensetzung.

Fisole, siehe Bohne.

Gerste, die Körner der Gerste, die zu den ältesten Kulturpflanzen zählt, kommen hauptsächlich als Graupen (Perlgraupen, Gerstel) in der Küche zur Verwendung. Neuerdings spielt das Gerstenmalz-Mehl eine große Rolle als leichtest verdauliches Kindermehl.

Gichtbeere, siehe schwarze Johannisbeere.

Gries, siehe Weizen.

Grünkorn, siehe Korn.

Gurke, Kümmerling; letzterer Name stammt nicht von verkümmern her, sondern vom lateinischen cucumis. Die Gurke ist zentralasiatischen Ursprungs und wird in Deutschland erst seit dem

13. Jahrhundert kultiviert. Die unreifen Früchte, die 93 % Wasser enthalten, werden hauptsächlich als Salat genossen oder eingesäuert, in welcher Form sie leicht verdaulich sind.

Hafer. Die Samen des aus dem Orient stammenden Hafers enthalten neben 41 % Stärkemehl 13 % Kleber-Eiweiß. Sie werden in der Küche als Hafergrütze oder in Blättchenform zerschnitten als Quaker-Oats gebraucht und geben nährstoffliche Schleimsuppen von gutem Geschmack.

Hagebutten, Hetschebetschen in Südwest-Deutschland, sind die reifen Früchte der Heckenrose, die von ihren Samen und den Brennhaaren, welche diese umhüllen, befreit sind. Die Hagebutten enthalten Fruchtzucker, Gummi, Zitronen- und Apfelsäure 2c.; je schöner sie ihre rote Farbe beim Trocknen erhalten haben, um so besser ist ihr Geschmack. Es ist darauf zu achten, daß sie vor dem Trocknen gut ausgekratzt werden, denn die Brennhaare der Samen kratzen auch nach dem Kochen noch auf der Zunge und im Halse.

Heidekorn, siehe Buchweizen.

Heidelbeere, Blaubeere, Besinge, Schwarzbeere, die Frucht des Heidelbeerstrauches (Vaccinium Myrtillus) unserer Wälder, sind roh und gekocht ein vorzügliches Kompott und werden außerdem waggonweise gesammelt zur Saftpresserei (als Färbmittel für Rotwein und Liköre), zur Bereitung von Heidelbeerwein und Branntwein und zum Dörren der Beeren. Die leicht zusammenziehend süß-säuerlichen Beeren enthalten reichlich Zucker, je 1 % Apfel- und Zitronensäure, und einen gerbstoffhaltigen Farbstoff. Sie sind in jeder Form für den Genuß zu empfehlen.

Himbeere, der in den deutschen Vorgebirgswäldern häufige Strauch, wird in den Gärten mit roten, weißen und gelben Früchten gepflegt, die in der Kultur größer und saftreicher als im Freien werden, aber meist weniger aromatisch. Der Saft der rundlich-kegelförmigen Sammelbeere, die sich im Reifezustande leicht vom weißen kegelförmigen Fruchtboden löst, enthält viel Traubenzucker, Apfel- und Zitronensäure und wird massenhaft nach kurzer Gärung zu Himbeersaft, die Rückstände der Beeren zu Himbeer-Essig verarbeitet. Die Beeren werden auch vielfach als Kompott eingelegt oder zu Marmelade gekocht.

Überall, wo die Himbeere mit einer Brombeer-Art benachbart

wächst, bilden sich Kreuzungen, deren Beeren meist viel größer als diejenigen der Elternarten werden und diese vielfach auch im Wohlgeschmack übertreffen. Die deutsche Gärtnerei beginnt eben erst mit der Kultur dieser „schwarzen Himbeeren" und zwar mit Sorten, die von Amerika eingeführt werden, während sie in der deutschen Heimat überall wild im Walde wachsen.

Hirse, die im Norden am längsten kultivierte Getreide-Art, die aber mehr und mehr verdrängt wird, besonders vom Roggen. Der einst allgemein beliebte Hirsebrei ist heute von der Speisekarte fast verschwunden. Die Hirse ist die genügsamste Getreideart in bezug auf Boden, Lage und Klima.

Holunder, der „hohle Baum", weil seine Äste nur mit lockerem Mark gefüllt sind, ist in Deutschland überall heimisch. Die weißen Blüten des Holunderstrauches, die den bekannten Fliedertee liefern, lassen sich ebenso wie die schwarzen Fliederbeeren zu Suppen verwenden. Die Beeren werden zu Fliedermus eingekocht. Sie enthalten Schleimzucker, Apfelsäure, Weinsäure, Gerbsäure, in den Samen fettes Öl und einen noch nicht genau festgestellten scharfen Stoff, auf den man die schweißtreibende Wirkung der Fliederbeere zurückführt, die bei sensitiven Personen zuweilen auch Brechreiz hervorruft.

Hülsenfrüchte, Sammelbezeichnung für Erbsen, Bohnen, Dickbohnen u. s. w. Die Samen aller Hülsenfrüchte sind höchst nährstoffreich.

Johannisbeere; die roten Johannisbeeren, von denen die weißfrüchtigen einfach eine in der Garten-Kultur entstandene Farbenspielart sind, die aber weder in Geschmack noch in Gehalt der Früchte sonst abweicht, stammen aus der Kreuzung der zwei bis drei in Deutschland wild wachsenden Johannisbeerarten, von denen Ribes ciliatum der Ebene die wohlschmeckendsten Beeren trägt, Ribes petraum der Bergregion die größten, saftigsten und sauersten. In Österreich heißt die Beere Ribis'l, aus dem lateinischen Ribes. Die Beeren enthalten in der Kultur reichlich Zucker und je 1% Zitronensäure und Apfelsäure.

Die schwarzfrüchtige Johannisbeere (Ribes nigrum), Ahlbeere, Gichtbeere, wird nur stellenweise in Deutschland gegessen. Die Beeren enthalten dieselben Hauptstoffe wie die roten und

weißen Sorten, nebenbei aber noch einen eigenartigen Geruchsstoff, der noch nicht genau chemisch untersucht ist. Dieser Geruch, der frappant an Wanzen erinnert, ändert sich bei der Weinbereitung in feinsten Rieslingduft und Geschmack, so daß sich der Zusatz einer kleinen Menge schwarzer Johannisbeeren beim Einmaischen zur Weinbereitung empfiehlt. Die englische Gärtnerei hat 1894 eine Kreuzung der roten mit der schwarzen Johannisbeere erzielt, die jedoch noch nicht im Handel ist.

Kaffee, Geschichte und Botanik des Kaffeestrauches sind so allbekannt, daß es genügt, darauf hinzuweisen, daß Kah-we der arabisch-türkische Name der Frucht des in Abessinien heimischen Strauches Bo-un, unserer Kaffeebohne ist. Der Strauch, in der gesamten Tropenzone im Hügellande mit Erfolg gebaut, gedeiht auch in den deutschen Kolonien Ostafrikas recht gut. Alle guten Kaffeesorten des Handels sind Mischungen verschiedener Bohnensorten, indem man z. B. eine sehr aromatische Sorte mit einer sehr gehaltreichen aber hartschmeckenden Bohnensorte im bestimmten Prozentsatz mischt.

Kakao, die ölreichen Samen der gurkenförmigen Frucht des ursprünglich mexikanischen Kakaobaumes (Theobromia), die geröstet und nach Abscheidung der Kakao-Butter zu feinem Pulver gemahlen und zu Kakaomasse oder zu Schokolade weiter verarbeitet werden. Die sehr nährstoffreichen Samen enthalten das dem Koffein ähnliche Alkaloid Theobromin.

Kirschapfel, siehe Paradiesapfel.

Kirschen; man unterscheidet Süßkirschen, an deren Ursprung hauptsächlich unsere heimische Vogelkirsche beteiligt ist, Sauerkirschen, die Lucullus aus der Umgegend der griechischen Stadt Kerasos (daher der lateinische Name Cerasus und schließlich der deutsche Kirsche) nach Italien gebracht haben soll, und Weichseln (Morellen, Amarellen), die wahrscheinlich in Südspanien wirklich wild wachsen. Aus der Kreuzung dieser drei Elternarten sind unsere Gartensorten in der Kultur gezüchtet worden. Die süße Kirsche enthält im Durchschnitt 80% Wasser, gegen 10,5% Zucker, 1% freie Säuren, vorwiegend Apfelsäure, 1% Eiweiß, 1,5% eiweißes Pektin und 6% unlösliche Stoffe, besonders in der harten Kernhülle. Außer der unmittelbaren Ver-

wendung in Haus und Küche werden die Kirschen massenhaft getrocknet, zu Kirschsaft oder Likören verarbeitet oder zu Kirschwasser (Krüsiwasser) gebrannt, letzteres eine Spezialität der Schweiz und Südwest-Deutschlands.

Korinthen sind die getrockneten Beeren einer in Griechenland allgemein kultivierten blaubeerigen, kernlosen Weintraubensorte; das Trocknen geschieht meist in so primitiver Weise, daß massenhaft Schmutz an die Beeren kommt. Daher müssen Korinthen sorgfältigst gewaschen werden vor dem Gebrauch.

Kornelkirsche, die intensiv saure einsamige Beere des im ersten Frühjahr, vor dem Erscheinen der Blätter, gelb blühenden Kornelstrauches (Cornus Mas), den die Südösterreicher „Dirndelbaum" nennen, seiner frühen Blütenschönheit halber.

Korn oder Roggen, das Hauptgetreide der ärmeren oder hochgelegenen Böden Deutschlands, wo es erst im vierzehnten Jahrhundert eingeführt worden ist. Wirklich wildwachsenden Roggen fand erst vor einem Vierteljahrhundert Professor Pancic in den Karst-Dolinen Serbiens als ausdauernde, nicht einjährige, Pflanzenart. Das Korn- oder Roggenmehl wird in der Küche als schwarzes Mehl weniger verwendet, dagegen spielt es beim Brotbacken in Deutschland eine Hauptrolle. Das nicht völlig ausgereifte Korn wird als Grünkorn zu kräftigen Suppen benützt. Guter Roggen enthält 67,8% Stärkemehl, 15,2% Wasser, 11,5% Eiweiß, 1,7% Fett, 2% Holzfaser und 1,8% Aschensalze.

Kürbis, eine der nährstoffärmsten Früchte des tropischen Asien, die in der Form als Melonen-, Riesen- oder Zentner-Kürbis nicht selten über einen Zentner wiegt. Der Kürbis enthält über 90% Wasser und je 1% Zucker und eiweißhaltige Stoffe. Trotzdem ist er als Mus, auch als Suppe und besonders zu Kompottzwecken sehr zu empfehlen, weil sein an und für sich geschmackfreies kurzfaseriges Fleisch jeden Beigeschmack annimmt, den man ihm geben will, vom Aroma der Orangeblüten bis zum schärfsten Ingwer, und sich stets als Zuckerkompott, süßsauer oder in mixed pickles-Manier gleich gut bewahren läßt. Die enthülsten großen Samen geben ein besonders bei Kindern sicher wirkendes Wurmmittel.

Leinsamen, das aus den reifen Samen des Flachses oder

Leins geschlagene Öl, wird in Mittel-Deutschland stellenweise als Speisefett benutzt. Es enthält die eigenartige ölige Leinölsäure, die nach kurzem Stehen an der Luft dem Öle eine unangenehme Bitterkeit mitteilt.

Liebesapfel, siehe Tomate.

Limone, siehe Zitrone.

Macis, siehe Muskat.

Mais, Türken, türkischer Weizen, Kukuruz, stammt nicht aus der Türkei, sondern das Wort „Türken", „türkisch" bedeutet turkey = Truthahn, weil das Maiskorn das Lieblingsfutter der nordamerikanischen Truthähne ist, die der Engländer Turkey nennt. Der Mais kam in Urzeiten von Peru nach Nordamerika und erst nach dessen Entdeckung nach Europa. Das Maiskorn enthält nur 13,4% Wasser, dagegen 65% Stärkemehl, 2% Gummi, 9,5% Eiweiß, 4,3% Fett, 2,3% Zucker und 3,5% unlösliche Stoffe. Daher gehören die Maismehle: Maizena, Mondamin, Mais-Flower u. s. w. zu unseren besten Mehlen. In Tirol bäckt man aus „Türkenmehl" im Gemisch mit Roggen- und Weizenmehl ausgezeichnetes Brot und die „Polenta" des Italieners besteht aus Maisgries. Natürlich brennt man aus dem Maiskorn auch Schnaps (Chicha, Pulque de Mahis).

Malz, siehe Gerste.

Mandel, süße und bittere. Der Mandelstrauch ist in Blüten und Blatt vom Pfirsich botanisch nicht zu unterscheiden, aber die Früchte sind saftlos, die Samenschale viel zarter und der Kern größer als derjenige des Pfirsich, von dem auch bittere und süße Kernsorten vorkommen. Die Mandeln enthalten 40—50% fettes Mandelöl, 24% Eiweiß, 6% Zucker u. s. w., sind aber nur in allerfeinster Verreibung verdaulich. Das Amygdalin der bitteren Mandel setzt sich beim Verreiben mit Wasser in Bittermandelöl, Blausäure und Zucker um. Die Blausäure bewirkt die giftigen Eigenschaften der bitteren Mandeln. Das Bittermandelöl des Handels wird vielfach auf chemischen Wegen aus der Steinkohle hergestellt. — Die dünnschaligen Mandeln sind als Krach- oder Knackmandeln eine beliebte Dessertnäscherei.

Melone, eine kürbisförmige Verwandte der Gurke, gleichfalls aus dem tropischen Asien stammend, zeigt in den besten Sorten

(Kantalupen) schmelzend zartes Fleisch mit 91% Wasser, 2,5% Zucker, 1% Eiweiß u. s. w. Das sehr angenehm erfrischend schmeckende Fruchtfleisch ist Personen mit schwacher Verdauung nicht zuträglich, gibt aber ein feines Kompott.

Mirabelle, kleine rundliche, meist gelb gefärbte Pflaume mit festem, sehr süßem, Fruchtfleisch.

Mohn, Gartenmohn, Schlafmohn, Magsamen, wird in Varietäten mit weißen, blauen und grauen Samen kultiviert und stammt aus dem Orient. Die kleinen Samen enthalten über 50% fettes Mohnöl und 12% Eiweißstoffe; durch möglichst feines Mahlen (Quetschen) werden die Samen verdaulicher. Die Verwendung der Mohnsamen zu Weihnachtsgebäcken führt auf altheidnische Gebräuche zurück; schon im griechischen Altertum war der schmerzstillende Mohn der Demeter (Ceres) geweiht, in der altdeutschen Mythe der Freya.

Muskat. Der Muskatbaum von den Molukken liefert für die Küche Muskatblüte und Muskatnuß, ihres Aromas wegen geschätzte Gewürze, die im 15. Jahrhundert noch mit Gold aufgewogen wurden, während sie heute Pfennige werten. Die Muskat- oder Macis-Blüte ist kein Blütenteil, sondern der getrocknete, ursprünglich fleischige, zerschlitzte, sogenannte Samenmantel, welcher die apfelförmige Frucht umschließt, die reif genossen wird und deren Kern (Samen) die Muskatnuß bildet, die unreif geerntet wird. Das Aroma beruht auf dem eigenartigen Muskatöl, das früher in der Medizin viel benutzt wurde.

Orange, der außerhalb Norddeutschlands allgemein gebrauchte Name für Apfelsine.

Paprika, Cayenne-, Spanischer-, Türkischer Pfeffer, Capsicum, einjährige Nachtschattenpflanze Westindiens, deren außerordentlich verschieden gestaltete, unreif grün, violett oder schwärzlich gefärbte große Früchte zur Reifezeit stets eine leuchtend hochrote Hautschale besitzen, die brennend scharf pfefferartig schmeckt. Der scharfe Stoff, Capsicin, regt alle Schleimhäute energisch an, und der Paprika-Pfeffer ist in verständigen Dosen der Verdauung zuträglicher als jeder andere Pfeffer. Paprika muß in sehr gut schließenden Gefäßen (Glas, Porzellan) aufbewahrt werden,

da das Capsicin sich leicht verflüchtigt und damit das Pulver geschmacklos wird.

Paradiesapfel, der österreichische Name für Tomate.

Paradiesapfel, Kirschenapfel, die kleinen, selten über kirschgroßen Äpfel des schön und duftig blühenden sibirischen Paradiesapfelbaumes, der unserem Apfel nächst verwandt ist.

Pfeffer; die schwarzen Pfefferkörner sind die getrockneten unreifen, die weißen die von der roten Fruchtschale befreiten reifen Samen der Pfefferpflanze, eines in Ostindien heimischen, in der ganzen Tropenwelt kultivierten Schlingstrauches. Die reifen, weißen Körner sind meistens vorzuziehen für die Küche; sie enthalten 1% des balsamischen Pfefferöls, 3% des geschmacklosen Piperins und 12% eines grünlichen, scharf schmeckenden Weichharzes.

Pfirsich; im Freien bleibt diese köstliche Baumfrucht bei uns meist klein, dagegen wird sie im Gewächshaus zarter, saftiger, süßer und aromreicher als selbst im Süden im Freien. Man unterscheidet Pfirsiche mit sammetartiger Schale und glattschalige oder Nektarinen, die mehr Saft und mehr Fruchtsäure besitzen. Im Durchschnitt enthält der Pfirsich 80% Wasser, 5% Zucker, 1% Eiweiß, 1% Fruchtsäuren, 7% Pektinstoffe u. s. w. Beim Einlegen müssen die Pfirsiche sehr vorsichtig behandelt werden, sonst verlieren sie an Geschmack; getrocknete Pfirsichhälften sind fast geschmacklos.

Pflaume, Zwetsche, in zahllosen Sorten kultiviert, die aus der Kreuzung von etwa fünf, teils in Mitteleuropa, teils im Orient wachsenden Arten hervorgegangen sind. Die Pflaumen enthalten im Durchschnitt 81% Wasser, 4% Zucker (Zwetschen bis 7%), 1% Eiweiß ꝛc. Sie werden roh und gekocht massenhaft genossen, geben vorzügliches Kompott, Pflaumenmus (Powidl), Pflaumenkreide, werden als großer Handelsartikel getrocknet, und aus den schwach bitter-mandelölhaltigen Samen wird im Südosten Pflaumen-Branntwein, Sliwowitz, gebrannt. Die feinsten getrockneten Pflaumen werden am Rhein als „Römische Pflaumen" hergestellt, dann kommen die südfranzösischen Katharinen-Pflaumen, die nach der Größe sortiert werden, die geschält getrockneten gelben Prünellen und schließlich die Backpflaumen, von denen

die türkisch-serbischen meist viel besser als die böhmischen sind. Amerika bringt getrocknete gelbe Eierpflaumen als Silberpflaumen in den Handel.

Pomeranze, die kleinste aus der Familie der Zitronenfrüchte Asiens, die sehr zu Unrecht in der Neuzeit vernachlässigt wird. Die unreife dunkelgrüne Pomeranze schmeckt aromatisch intensiv bitter, und dieser Bitterstoff wirkt ungemein magenstärkend. Dieses Pomeranzenbitter gehört wesentlich zu den guten alten Getränken, wie Bischof und Kardinal, zu feinen Likören und Wärmgetränken.

Preißelbeere, Kronsbeere, Granten (Vaccinium Vitis Idaea), der stellenweise in Mitteleuropa ungeheure Strecken lichtbeschatteten Wald- und Heidebodens bedeckende immergrüne Zwergstrauch, trägt seine hochroten saftigen Beeren von mehr als Erbsengröße in kurzen dichten Trauben an den Zweigenden. Da die Beeren mit Holzkämmen abgestreift werden, so werden viel unreife Beeren, Blätter und Knospen mit gesammelt, die dann mit der Hand ausgelesen werden müssen. Die sehr gesunde Beere enthält neben geringen Mengen Zucker und Eiweiß das stickstofffreie Vacciniin, Ameisensäure, Benzoesäure, Chinasäure ꝛc. und einen eisenhaltigen Gerbstoff.

Prünellen, sehr süße, feinschmeckende, festfleischige gelbe Pflaumen, die, meist geschält, getrocknet aus Süd-Frankreich und Ober-Italien in den Handel kommen.

Quaker-Oats, siehe Hafer.

Quitte, je nach der Form: Apfelquitte oder Birnquitte, stammt aus dem Orient, ist aber in Deutschland völlig winterhart. Die oft sehr großen Früchte bleiben stets hart und so herb, daß sie roh ungenießbar sind, um so besser aber sind sie gekocht. Sie enthalten Zucker, Gerbsäure und sehr reichlich Pektinschleim.

Reineclaude, rundliche Pflaumen mit reichem Saft im wachsartigen Fleisch und sehr feinem Aroma.

Reis; dieses ursprünglich im Sumpflande des tropischen Asien heimische Getreide wird heute in allen wärmeren Ländern, in Europa bis Oberitalien, in künstlich bewässerten Sumpfländern gebaut. Reis ist das stärkereichste und eiweißärmste Getreide; es enthält im Durchschnitt 78,5 % Stärke, 6,7 % Eiweißstoffe, 12,5 % Wasser, 1 % Fett und 1,3 % unlösliche Stoffe. Das geschälte und

polierte Reiskorn ist um so besser, je durchscheinender und unversehrter es ist. Der Karolina-Reis gilt als feinste Ware. Außer zur Speise wird der Reis massenhaft zu Stärke, zu Bier und zu Branntwein (Arrak, Saki) verarbeitet.

Ringäpfel, siehe Apfel.

Roggen, siehe Korn.

Rosenapfel, die große Hagebutte (s. d.) der in den südlichen Alpen wild wachsenden Apfelrose (Rosa pornifera), die meist als ganze Frucht, nach Entfernung der Borsten, der innen sitzenden Samen und Brennhaare, in Zucker eingekocht und getrocknet wird.

Rosine, an der Rebe getrocknete Weinbeere, hauptsächlich aus dem Gebiet des Mittelmeeres in den Handel kommend, entweder als Traubenrosinen in der ganzen Traube oder abgebeert. Die fingergliedlangen Smyrna-Rosinen oder Zibeben gelten für die feinsten; von den zarthäutigen Sultaninen sind die Damascener am geschätztesten; kleine Rosinen siehe Korinthen.

Sauerdorn, siehe Berberitze.

Schwarzbeere, siehe Heidelbeere.

Schwarzkümmel, die Samen der im Orient heimischen „Jungfer im Grünen", Nivella satiga, die neben dem Bitterstoff Nigellon, fein aromatisches, an Anis erinnerndes Schwarzkümmel-Öl, enthalten und stellenweise, besonders im Südwesten, zu Backwaren mit dem gewöhnlichen Kümmel gemengt, sehr beliebt sind.

Soja, Soya; die chinesisch-japanische Sojabohne (Soja hispida) ist eine 30—40 cm hohe, einjährige, steifstenglige Verwandte unserer Bohnen, deren Samen 32,1 % Eiweiß, 31,9 % Stärkemehl, 14,2 % Fett, 12,7 % Wasser und 9,1 % unverdauliche Stoffe enthalten. Des hohen Fettgehaltes wegen wird die Sojabohne in Ostasien direkt als Fettzusatz zu Speisen benutzt. Außerdem läßt man die Sojabohne gären und verwendet die dann entstehende pikant-scharfe braune Brühe zu Saucen. Gute Sojasauce ist sirupartig, dunkelbraun und wird beim Schütteln heller.

Spanischer Pfeffer, siehe Paprika.

Speierling, Spierlingsbaum, die großfrüchtige, birnförmige Eberesche, Sorbus domestica, deren teigig gewordenen Früchte in Süddeutschland roh gegessen und vor dem Weichwerden als Kompott eingelegt werden.

Stachelbeere, die kleinen Beeren unseres wild wachsenden Strauches sind in der Gartenkultur zu einer Reihe großfrüchtiger Sorten gezüchtet worden, die ihre Größe am üppigsten entfalten, wenn der Stachelbeer-Strauch als Hochstamm gezogen wird. Die reife Beere ist nur Naschobst und wird außerdem zu Wein verarbeitet; die jungen, noch harten, grünen Früchte geben ausgezeichnetes Kompott und sind am besten, wenn die Schale noch ganz zart und die Kerne noch weich sind. Die Früchte enthalten Apfelsäure, freie Fruchtsäure und Zucker.

Sultanine, siehe Rosine.

Tomate, Paradiesapfel, Liebesapfel, Lycopersicum, aus Peru stammende einjährige, bis fast meterhohe, halb rankende Nachtschattenart, mit entfernt an das Kartoffelblatt erinnerndem Laube, kleinen gelben Blüten und bis faustgroßen kirsch- oder zinnoberroten oder gelben Beerenfrüchten von süßsäuerlichem Geschmack und reicher Saftfülle. Kraut und Blüten riechen widrig. Die Frucht enthält nur sehr wenig Zucker und Fruchtsäuren, über 92% Wasser, wird im Süden leidenschaftlich roh und als einfacher Salat gegessen, bei uns zu ausgezeichneten Suppen und Saucen benutzt, die an Wohlgeschmack nur von wenigen Fruchtzusätzen übertroffen werden. Sie läßt sich leicht zu Mus einkochen und so aufbewahren. Selbst gänzlich unreife Früchte reifen in trockener Zimmerluft nach.

Türkischer Pfeffer, siehe Paprika.

Vanille, die reife schotenförmige Frucht der Vanillenpflanze, einer gelbgrün blühenden, baumkletternden mexikanischen Orchis-Art. Der Duftstoff der etwa bleistiftdicken, beim Trocknen flach, riefig, schwarz werdenden, etwa 20 cm langen Vanillenschoten ist das Vanillin oder Vanillenkamphor, das auch künstlich aus Nadelholz oder Buchenholz hergestellt wird. Das Vanillin schwitzt in ganz zart nadelförmigen Kristallen aus der Schote aus, doch wird dies Merkzeichen bester Vanille oft durch Streuzucker täuschend nachgeahmt.

Walnuß, Nuß, Welsche Nuß, der aus dem Orient stammende Baum wird heute in ganz Mitteleuropa kultiviert. Als die besten gelten die französischen „cornes à moutons“. Die junge, unreife Nuß wird als Kompott eingelegt und wirkt in dieser Form stark

bluttreibend. Die grüne Schale der Nuß enthält einen nicht gärungsfähigen Zucker, Nucit, einen eigenen Gerbstoff: Nucitannin und ein Alkaloid: Juglandin. Das Fleisch der reifen Frucht, der Keimling, enthält bis 60% eines trocknenden, fetten Öls und wird vielfach ähnlich den Mandeln und der Haselnuß gebraucht. Die grüne Schale gibt in Alkohol gelegt Nuß-Likör und gleich den Blättern einen gegen Skrofeln oft mit Erfolg benutzten Tee.

Wassermelone, Citrullus, im Süden hochgeschätzte, in Norddeutschland wenig beachtete Verwandte der Melone, mit harter grüner Schale von rötlichem, groben, saftreichen und sehr erfrischenden Fruchtfleisch von gurkenartigem Geschmack; kommt in Deutschland fast nur als ungarische Feldfrucht in den Handel.

Weichsel, siehe Kirsche.

Weizen, wie unsere meisten Getreide aus Mittelasien, wohin die Bibel das Paradies verlegte, stammend, enthält 65,5% Stärkemehl, 12% Eiweiß, 2% Fett, 13,5% Wasser und 4% unverdauliche Stoffe. Weizenmehl ist das Hauptmehl für die Küche und ebenso ist der Weizengries (Wiener Gries) der am meisten benutzte Gries; der größte Teil der Makkaroni besteht aus Weizenmehl. Für Brauerei wird Weizen wenig benutzt, das sogenannte Weizenbier ist meist nur mit Zucker stark versetztes Gerstenbier.

Zibeben, siehe Rosinen.

Zitronat, die in Zucker eingesottene 5—10 cm dicke Schale der großen Adamsäpfel oder Zitronatfrüchte des chinesischen Citrus Medica; die Schale enthält viel Zitronenöl.

Zitrone wird in Deutschland konsequent die kleinere saure Limone genannt, die eine Abart desselben Baumes ist. Man bereitet aus der vermeintlichen „Zitrone" überall in Deutschland „Limonade", ohne an dies verkehrte Namensspiel zu denken. Der Saft der Zitronen ist fad säuerlich, der der Limonen intensiv sauer. Echte Zitronen kommen nur ausnahmsweise in den Handel.

Zwetschen, Zwetschgen, die länglichen Pflaumen, deren Fleisch sich leicht und vollständig vom Kern (Stein) ablöst; die gute blaue Herbstpflaume ist eine echte Zwetsche.

Sonstiges.

Fette.

Fettarten verschiedenster Form sind im Tier- und Pflanzenkörper vorhanden und bestehen immer ungefähr aus 76,5% Kohlenstoff, 12% Wasserstoff und 11,5% Sauerstoff; sie heißen dieser Zusammensetzung wegen Kohlenwasserstoffe.

Von den tierischen Fetten sind die wichtigsten Speisefette: die aus dem Fettgehalt der Milch gewonnene Butter, der harte Talg und das weichere Schweinefett, sowie das ganz weiche Gänsefett. Aus der Butter gewinnt man durch Einkochen das harte Butterschmalz und aus einer Verarbeitung des Talgs mit Milch die Margarine.

Von Pflanzenfetten kommt vorwiegend das Olivenöl in Betracht, ferner in beschränkter Weise Leinöl, Kokosnuß-Öl, Erdnuß-Öl, Baumwollenkern-Öl und neuestens das Sanin, das reinste Kokosnuß-Öl, das eine große Zukunft haben dürfte.

Der anfänglich angenehme Geruch der Speisenfette zersetzt sich, wenn Licht und Luft auf das Fett einwirken, oft in kurzer Zeit in unangenehme Gerüche von oft scharfem, widrigem Charakter, der sich auch dem Geschmack mitteilt. Man bezeichnet diese Umwandlung mit „ranzig werden". Je weniger fremde Bestandteile neben dem eigentlichen Fett vorkommen, um so weniger wird dies „ranzig". Das fast ganz von Nebenstoffen freie Sanin wird daher überhaupt nicht „ranzig".

Alle Fette sind wichtige Nahrungsmittel und außerdem als Zubereitungsmittel vieler Speisen in der Küche unentbehrlich.

Zucker.

In sehr vielen Pflanzenarten findet sich nachweisbar Zucker vor, in einer Reihe von Pflanzenarten auch in größerer Menge, doch kommt heute für Küche und Haus nur der Zucker aus der Zuckerrübe — Rübenzucker — und aus dem Zuckerrohr — Rohrzucker — in Betracht. Der Rohrzucker ist dem Rübenzucker nach allen Richtungen hin vorzuziehen; da aber für Deutschland

der Rübenzucker der billigere von beiden ist, so kommt dieser auch vorwiegend zum Verbrauch.

Man unterscheidet braunen „Melis"-Zucker und die aus diesem durch Reinigen (Raffinieren) gewonnene „Raffinade", die völlig weiß sein muß. Je nach der Form unterscheidet man Hut-Zucker, Stücken-, Würfel-, Farin-, Streuzucker und Puder-Zucker.

Ein chemisch hergestellter Ersatzstoff des Zuckers ist das aus der Steinkohle gewonnene Saccharin, das die 500fache Süßigkeit des Zuckers besitzt und für die Ernährung der Zuckerkranken von Bedeutung ist. Über die Verwendung des Saccharins in der Küche sind die Akten noch nicht abgeschlossen.

Im Altertum ersetzte bei uns der Honig den Zucker. Der Honig enthält in seinen besten Sorten 70% Zucker und zwar vorwiegend Fruchtzucker und Traubenzucker mit einer Spur Rohrzucker. Verfälscht wird er sehr oft mit Stärkezucker, wie er denn überhaupt allen denkbaren Verfälschungen ausgesetzt ist.

Gelatine

ist in verschiedenen Farben käuflich. Man hat beim Einkauf darauf zu achten, daß die Gelatineblätter recht dünn und sehr klar aussehen. In neuester Zeit kommt Gelatine in Flockenform (Aphrol) in den Handel, die außerordentlich leicht lösbar und klar ist.

Gelatine ist ein feiner Leim, der aus tierischen Substanzen gewonnen und zum Steifmachen von kalten süßen Speisen, Aspiks 2c. verwendet wird.

Selbst bereitet man sich diesen Gallertstoff aus Schweineknochen, Schwarten, Kalbsknochen, Kalbfleisch, Gans, Ente, von letzteren hauptsächlich von den Füßen, von Fisch u. a. Näheres über selbst bereitete Gallerte oder Sülzen (Aspik) ist in den Rezepten gesagt.

Essig

muß sehr klar aussehen, darf nach längerem Stehen in der Flasche keinen Satz absetzen und muß beim Abschmecken rein sauer, niemals brennend schmecken.

Liebigs Fleischextrakt.

Schon seit langer Zeit suchte man die Nährstoffe des Fleisches in fester Form herzustellen und gelangte dabei auf die Anfertigung von „Bouillontafeln". Die Herstellung von wirklichem „Fleischextrakt" blieb dem berühmten Ernährungs-Chemiker **Justus von Liebig** in Gießen vorbehalten, der nach seiner Übersiedlung nach München dort 1857 eine praktische Herstellungsweise angab. Nach Liebigs Vorschriften wird nun seit 1864 in der kleinen Stadt Fray Bentos am Uruguay in Südamerika Liebigs Fleischextrakt **fabrikmäßig** hergestellt. Die Fabrik in Fray Bentos beschäftigt z. Z. über 2000 Personen und schlachtet täglich rund 2000 Haupt ausgewählt bestes Rindvieh, dessen **entfettetes** Fleisch zu Fleischextrakt verarbeitet wird. 34 kg knochen- und fettfreies Fleisch geben **ein** Kilogramm Fleischextrakt. Dieses enthält im Durchschnitt 16 % Mineralsalze (hauptsächlich Phosphorsäure, Kali und Kochsalz) und 22 % Wasser.

Die vielfache Verwendbarkeit und die große Bedeutung von Liebigs Fleischextrakt für die moderne Küche findet in den Rezepten dieses Buches gebührende Erwähnung. Liebigs Fleischextrakt befördert den Stoffwechsel im menschlichen Körper, wirkt auf die Herztätigkeit und ruft eine Reihe wohltuender Wirkungen hervor. Gegen Nachahmungen schützt man sich, wenn man darauf achtet, daß jede Krause oder Büchse den Namenszug **J. von Liebig** in **blauer** Schrift trägt.

Suppen- und Speisenwürze.

Es gibt nur eine fertig käufliche, die für die gute sparsame Küche in Frage kommt, und das ist Maggis Würze. Es existiert aber auch kein praktischeres und zugleich im Gebrauch billigeres Mittel, um schwachen Suppen, Brühen, Saucen, Gemüsen, Salaten, Eierspeisen u. s. w. augenblicklich kräftigen Wohlgeschmack zu verleihen. Die mit dieser Würze an ersten Universitätsinstituten vorgenommenen eingehenden experimentellen Versuche ergaben, daß sie in hervorragender Weise Appetit und Verdauung anregt, dabei aber — im Gegensatz zu den scharfen Gewürzen — keinerlei unerwünschte Nebenwirkungen oder Reize auf die inneren Organe ausübt. Sie wird deshalb von der ärztlichen Wissenschaft als

treffliches Geschmacksverbesserungsmittel auch zur Kranken- und Rekonvaleszentenkost empfohlen.

Maggis Würze ist sehr ausgiebig, man sei daher sparsam bei ihrem Gebrauch. Im voraus läßt sich die zu verwendende Menge nicht genau bestimmen, man koste also während des Zusetzens. Es ist ein in der Feinheit ihres Aromas begründeter Vorzug dieser Würze, daß sie, richtig angewendet, den ursprünglichen Eigengeschmack der Speisen nicht deckt, sondern im Gegenteil hebt.

Neuerdings sind mehrfach Nachahmungen aufgetaucht, die weder in Ausgiebigkeit noch in Aroma an die altbewährte Maggische Würze heranreichen und deren besonders betonte „Billigkeit" in der Praxis sich als illusorisch erweist. Das Beste bleibt immer das Billigste! Will sich also die Hausfrau vor Schaden bewahren, so achte sie darauf, daß sie beim Kaufmann ausdrücklich Maggische Würze verlangt und diese auch wirklich erhält, deren Echtheit sowohl durch den Namen als auch durch die Schutzmarke Kreuzstern garantiert wird.

Klare Bouillon auf schnellste Art

stellt man aus Maggis Bouillonwürfeln her. Sie sind reine Fleischbrühe bester Qualität und enthalten bereits feine Gemüseauszüge sowie das nötige Kochsalz und Gewürz. Demgemäß geben sie, nur durch Auflösen in kochendem Wasser, sofort gebrauchsfertige Bouillon von reinem Wohlgeschmack und schöner klarer Farbe, ersetzen also selbstgemachte Fleischbrühe in jeder Beziehung und in allen Fällen, wo überhaupt Fleischbrühe verwendet wird, sei es als Trinkbouillon, sei es zur Herstellung von Gerichten aller Art.

Maggis Suppen in Würfeln

sind vortreffliche Nahrungsmittel und zeichnen sich durch besonderen Wohlgeschmack, leichte Verdaulichkeit, hohen Nährwert und Ausgiebigkeit aus. Sie enthalten alle natürlichen Bestandteile hausgemachter Suppen und schmecken, nur mit Wasser wenige Minuten gekocht, wie die mit bester Fleischbrühe hergestellten. Ein Würfel zu 10 Pfg. ergibt 2—3 Teller ausgezeichneter Suppe. Die einfache Gebrauchsanweisung befindet sich auf jedem Würfel. Die reiche Auswahl von mehr als 40 Sorten, wie z. B. Erbs, Gemüse-Julienne, Grünkern, Haferschleim, Pilz, Reis u. s. w. trägt auch dem Wunsche nach Abwechslung Rechnung.

Kathreiners Malzkaffee.

Seit über 20 Jahren hat sich Kathreiners Malzkaffee als das gesündeste und dabei billigste Familiengetränk bewährt. Zur vollen Entfaltung seines Aromas gehört eine richtige Zubereitung, deshalb folgen nachstehend einige

erprobte Kochvorschriften:

Einfache Zubereitung durch Überbrühen:

$2^1/_2$ Lot (50 Gramm) Kathreiners Malzkaffee nicht zu fein mahlen und mit 1 Liter kochendem Wasser langsam überbrühen genau wie Bohnenkaffee.

Sparsame Zubereitung durch Kochen:

2 Lot (40 Gramm) Kathreiners Malzkaffee ziemlich grob mahlen, mit 1 Liter kaltem Wasser ansetzen, einige Minuten kochen lassen und durchseihen.

Die beste Zubereitung:

Die eine Hälfte Kathreiners Malzkaffee kochen und damit die andere überbrühen.

Bei Mehlspeisen und Cremes, die einen kaffeeartigen Geschmack bekommen sollen, wird Kathreiners Malzkaffee seines feinen Aromas wegen mit Vorliebe verwendet.

Schmackhafte Mischungen:

Mischung mit Bohnenkaffee:

1 Lot (20 Gramm) Kathreiners Malzkaffee mit 1 Liter Wasser wie oben beschrieben kochen und damit 1 Lot Bohnenkaffee langsam überbrühen.

Mischung mit Kakao:

1 Lot (20 Gramm) Kathreiners Malzkaffee mit 1 Liter Wasser wie oben beschrieben kochen, durchseihen und damit 2 gehäufte Kaffeelöffel Kakao anrühren.

Praxis der Küche.

Allgemeiner Teil.

Fach-Ausdrücke.

Abfetten. Um kochende Suppen oder Saucen vom Fette zu befreien, zieht man dieselben vom Feuer, gießt schnell einen Eßlöffel kaltes Wasser hinein und nimmt dann mit einem Löffel das überstehende Fett ab.

Abhängen, abliegen. Frisch geschlachtetes Fleisch längere Zeit vor dem Gebrauch in kühler Luft hängen oder liegen lassen, damit es mürbe werde.

Abschmecken, abschärfen. Den Geschmack einer Speise durch Essig, Zitronensaft oder gewisse Würze verfeinern und erhöhen.

Absengen. Geflügelsengen geschieht am besten über einer Spiritusflamme oder einem hellen Kohlenfeuer oder einer Gasflamme.

Abwellen, blanchieren. Es geschieht, indem man die Gegenstände in heißem oder kaltem Wasser aufs Feuer setzt und einige Minuten kochen läßt, dann in kaltem Wasser abkühlt, was bei verschiedenen vor der weiteren Zubereitung nicht nötig ist. Das Blanchieren des Gemüses bezweckt, demselben den strengen Geschmack und die blähenden Stoffe zu entziehen.

Abziehen, legieren. Um Saucen, Suppen und andere Flüssigkeiten zu binden und wohlschmeckend zu machen, zieht man sie mit Eiern ab. Man bedient sich am besten der bloßen Eidotter, kann aber, des Nährwertes halber, auch das ganze Ei nehmen. Man zerquirlt das Ei oder Eigelb mit 1 Eßlöffel zurückbehaltener

kalter, oder der abzuziehenden, schnell abgekühlten Flüssigkeit, oder nur Wasser, gießt 1/4 Teil der abzuziehenden kochenden Sauce oder Suppe unter tüchtigem Rühren in das gequirlte Ei, das ganze dann unter tüchtigem Rühren in die betreffende Speise. Verwendet man das ganze Ei, so ist mehr Vorsicht dabei nötig, die Sauce oder Suppe darf dann nicht mehr kochen; das Abziehen muß kurz vor dem Anrichten geschehen.

Auslösen, Ausknöcheln, Ausbeinen des Geflügels. Es geschieht, nachdem dasselbe gut gereinigt, gesengt, gewaschen, abgetrocknet ist, auf folgende Weise: man hackt die Beine über dem Kniegelenk, die Flügel nahe am Körper und den Hals dicht am Kopf ab. Man legt nun das Geflügel mit dem Rücken nach oben auf ein Brett, macht einen scharfen Schnitt durch die Rückenhaut vom Steiße bis zum Ende des Halses bis auf den Knochen, nimmt Kropf und Gurgel heraus und löst vorsichtig die Haut vom Rückenknochen ab, bricht die Keulen und Flügel im Gelenk ab, löst am Steiß sehr behutsam die Haut ab, nimmt das ganze Gerippe, die Keulen- und die Flügelknochen heraus und farciert nun den Braten nach den angegebenen Rezepten.

Ausmangeln, ausrollen. Teig mit dem Nudelholz glattrollen, ausrollen.

Backfett, Schmelzbutter, Schmalz, Sanin oder Öl, worin etwas ausgebacken wird.

Barden, dünne Speckstreifen oder Platten.

Bardieren, das Einbinden des Bratens in dünne Speckstreifen oder Platten.

Beize, Marinade, eine Brühe, die entweder zum längeren Aufbewahren des Fleisches dient oder um Fisch oder Fleisch davon durchziehen zu lassen. Ihre Hauptbestandteile sind: Essig, Zwiebeln, Wurzeln, Schalotten, Lorbeerblätter, Gewürz, Petersilie, Estragon, Thymian, Basilikum, Zitronensaft, Madeira und Provenceröl.

Blindabbacken, den geformten Teig von Pasteten oder Torten, die nach dem Backen erst gefüllt werden sollen, entweder leer backen oder mit einer vorläufigen Füllung von grobem Mehl, Semmelkrumen oder trockenen Erbsen.

Croutons, in Butter geröstete Semmel, die in Streifen, Scheiben oder Formen geschnitten ist und als Suppeneinlage oder Gemüsebeilage dient. Als letztere kann sie noch in Ei und Semmel vor dem Backen paniert werden.

Durchgeben, durchpassieren, durchschlagen, Bouillon, Saucen, Pürees ꝛc. durch ein Haarsieb oder Durchschlag rühren.

Dressieren, einbiegen, eine zuzubereitende Sache künstlich formen oder zustutzen, sie in eine gute Form bringen, Gemüse, z. B. Mohrrüben, weiße Rüben in möglichst gleiche Form und Größe zurechtstutzen oder mit dem Buntschneidemesser zurechtschneiden. — Geflügel dressiert man, indem man dessen im Gelenk durchhauene Keulen zurückschiebt und mit ihren Enden in eine Öffnung steckt, welche man zwischen den unteren Teil der Keulen und dem Steißbein eingeschnitten hat, oder nur die Keulen zusammenbringt, damit die Brust möglichst stark hervortritt.

Einkochen, dünnflüssige Speisen, Saucen oder Säfte durch fortgesetztes Kochen verdicken.

Entrees, pikante Eingangsgerichte einer größeren Mahlzeit.

Filet, der Mär-, Mürbe- oder Lungenbraten bei Schlachtvieh oder Wildbret; Filets sind die Brüste des Geflügels, wenn sie vom Brustknochen abgelöst sind. Wenn das Fleisch eines Fisches von dem Rückgrat losgelöst ist, so nennt man die beiden großen Stücke, die man dadurch erhält, gleichfalls Filets.

Feine Kräuter, fines herbes, unter dieser Bezeichnung versteht man für Saucen: Dill, Thymian, Majoran, Pfefferkraut, Salbei, Beifuß, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Bibernelle, Pimpinelle, Kerbel, Zitronenmelisse. Als Essigkräuter: Estragon, Thymian, Zitronenmelisse, Basilikum, Pfefferkraut. Für das Butterbrot: Raute, Schnittlauch, Zwiebel, Kerbel, Petersilie.

Fleischkäse, Pains, ganz feingehacktes Fleisch mit Eiern, Butter, Trüffeln, Champignons, Sardellen, geriebenem Milchbrot u. s. w. vermischt, in einer, mit dünnen Speckscheiben belegten Form gebacken, kalt oder auch warm serviert.

Fleurons, von Butterteig ausgestochene und gebackene Verzierungen, wie Halbmonde, Sterne, Rosetten oder dergl., die zum Verzieren gewisser Fisch- oder Fleischspeisen dienen.

Füllsel, Fülle, Farce, die Füllung von Geflügel oder ge-

wissem Gemüse, wie z. B. Kohl, Kohlrabi, Gurke, Sellerie. Sie besteht aus Vermischung von gehacktem Fleisch, Fisch, Leber, Speck, Butter, Talg, Mark und Würzen, wie Muskat, Muskatblüte, Kräuter, Zwiebeln, Schalotten, Sardellen, Trüffeln, Champignons, Parmesankäse, Eier ꝛc. In einfacherer Form aus geriebener Semmel, Butter und Eiern, je nach Angabe des Rezepts.

Garnieren, verzieren heißt eine angerichtete Speise mit darauf passenden Auflagen belegen oder ausputzen.

Eine Gewürzdosis bedeutet: 1 englisches Gewürzkorn, ungefähr 8—12 weiße Pfefferkörner.

Gelee, Gallerte.

Haschieren, mit dem Wiegemesser fein hacken. Das Gehackte heißt Haschee.

Jus. Die braune Bratenbrühe. Erkaltet zur Verzierung von aufgeschnittenem kalten Braten.

Kalbsmilch, Kalbsmidder-Briesen, Bröschen, Priesen, die Halsdrüsen des Kalbes.

Karreestück nennt man das Fleisch von der Keule bis zu den Rippen.

Klare, Ausbacketeig.

Marmelade, ein glatter Obstbrei, aus dem Marke frischer Früchte mit Zucker und geeigneten Gewürzen zubereitet.

Omelette, feine Eierkuchen.

Panade oder Semmel- oder Mehlkloß, Semmelbrei zur Bereitung verschiedener Farcearten. Man bereitet sie, indem man abgeschälte Semmel in Stücke schneidet, sie in Milch, Fleischbrühe oder Wasser erweicht, Butter hinzufügt und unter stetem Rühren zu einem festen Teige kocht. Auch kann man Mehlpanade herstellen und zwar, indem man in $^1/_8$ l Wasser 30 g Butter tut, dieses kochen läßt und unter fortwährendem Rühren 130 g Mehl hineinschüttet und dieses auf dem Feuer zu einem glatten Teige abrührt, und, vom Feuer genommen, mit einigen Eiern vermischt.

Panieren heißt das Umhüllen von zum Braten, Rösten oder Backen bestimmten Sachen. Dieselben werden entweder in klargerührte Eier oder geschmolzene Butter getaucht und in geriebener Semmel, Mehl oder Parmesankäse umgewendet.

Papillote, Papiermanschette, zur Verzierung um den heraus-

ragenden Knochen von gebratenen Koteletts oder Geflügelbeinknochen gewickelt.

Passieren. Durchpassieren, flüssige Speisen durch eine Serviette oder Haarsieb gießen, auch durchseihen, auch breiartige Stoffe durch einen Durchschlag treiben.

Plinsen, ganz dünne Eierkuchen.

Püree, Mus oder Brei von Gemüsen, Früchten, haschiertem Fleisch.

Servieren, das zu Tisch bringen der angerichteten Speisen.

Stand, bis zur Gallerte eingekochte Brühe von Kalbsfüßen, Schweineschwarten u. s. w.

Suppenkräuter, Suppengemüse, hierunter versteht man meist: Sellerie, Petersilienwurzel, Porree, Mohrrüben, junge Erbsen, Schnittspargel ꝛc. Zur Kräutersuppe: Kerbelkraut, Sauerampfer, Gundermann, Schafgarbe, Brennessel, Gänseblümchen, Löwenzahn, Spitzwegerich, Erdbeerblätter.

Vol-au-vent, eine blindgebackne, d. h. leergebackne Pastete von Butterteig.

Wasserbad, Bain-marie, ein Heißwasserbad, in welches man die Gefäße mit den Speisen stellt, um sie darin gar werden zu lassen oder zu erwärmen. Sehr geeignet bei Saucen, Ragouts, Gemüse, welche darin warm werden ohne anzubrennen, zu gerinnen oder eine Haut zu bilden. Manche Mehlspeisen werden mit einem Wasserbade in den Ofen gesetzt, wenn sie von unten keine Farbe annehmen sollen.

Wurzelwerk, Sellerie, Porree, Mohrrübe, Pastinak, Petersilie, Zwiebel.

Zerschneiden, Tranchieren, das Zerschneiden und Zerlegen der verschiedenen Braten.

Verhältnis des Gewichtes und Maßes.

Es ist für die Dauer unbequem und zeitraubend, die kleinen Quantitäten immer zu wiegen, ich gebe daher in nachfolgendem das Verhältnis des Gewichtes und Maßes ungefähr an.

Bei meinem Unterricht halte ich daran fest, in der ersten Unterrichtsstunde die Schülerinnen die betreffenden kleinen Mengen

stets abwiegen und danach mit einem Eßlöffel messen zu lassen, damit sich das Augenmaß für kleine Mengen ausbildet.

Anzunehmen ist folgendes Verhältnis:

1 Eßlöffel	feste Butter, gestrichen . .	25 g
1 „	Mehl	20 g
1 Teelöffel	Mehl	10 g
1 „	Kartoffelmehl	15 g
1 Eßlöffel	geriebene Semmel	15 g
1 „	Gries	20 g
1 „	Salz	10 g
1 „	Zucker	15 g
1 Messerspitze	Liebigs Fleischextrakt .	5 g

Kochgeschirr, Kochherd und Brennmaterial.

Um Speisen schmackhaft und wohlaussehend zu bereiten, hat man sehr darauf zu achten, daß zum Kochen auch das richtige Geschirr gewählt wird. Man hat bei der Wahl des Kochgeschirrs auf die Art der Herde, die Feuerung und auch die zu bereitenden Speisen Rücksicht zu nehmen.

Nicht Säuren enthaltende Speisen können in jedem Geschirr gekocht werden. Bei Obst und anderen säurehaltigen Nahrungsmitteln bevorzuge man das irdene Geschirr, besonders angenehm dafür ist das Bunzlauer und Porzellangeschirr.

Um das zu schnelle Platzen der Tongeschirre zu verhüten, lasse man dieselben gleich neu mit einem Blechboden versehen und einem Drahtgeflecht umstricken. Auch sind dieselben schon mit Blechboden versehen, auch mit Draht umflochten, käuflich.

Kupfer- und Messinggeschirr kann auch für Obst und dergleichen, besonders beim Einmachen, Verwendung finden, doch hat man dabei auf peinlichste Sauberkeit zu achten. Die Geschirre müssen tadellos blank und glänzend geputzt sein, und die betreffenden Speisen müssen darin schnell zum Kochen gebracht, und wenn sie fertig sind, sofort ausgeschüttet werden. Am verbreitetsten und in den meisten Fällen anzuwenden ist jetzt das emaillierte Eisenblech- und Eisengeschirr, aber auch dabei ist darauf zu achten, daß dasselbe von guten Firmen bezogen wird, denn

oft sind Emaillen, ja selbst Glasuren bei Tongeschirren bleihaltig, mithin bei der Benutzung nicht ungefährlich. Zur Aufbewahrung gekochter Speisen benutze man nur Glas und Porzellan.

Mit dem Brennmaterial ist es unerläßlich, sich der betreffenden Gegend und den daselbst befindlichen Kochherden anzupassen. Das idealste ist ja heute das in den Städten mit Gasbeleuchtung verbreitete Kochen mit Gas.

Wasser.

Das Wasser ist in einem ununterbrochenen Kreislauf begriffen. Es verdunstet aus dem Boden, aus allen Wasserläufen und Wasseransammlungen der Erde, steigt in Dampfform empor, sammelt sich zu Wolken und kehrt als Tau, Nebel, Regen, Hagel oder Schnee wieder zum Erdboden zurück. Dort dringt es bis zu den „undurchlässigen" Schichten (Lehm, Mergel ꝛc.) ein, sammelt sich dort und tritt als Quelle oder Grundwasser-Stauung zu Tage, um von neuem den Kreislauf zu beginnen. Ein gewisses Quantum Wasser verdunstet auch durch tierische und pflanzliche Lebensäußerungen oder durch chemische Vorgänge.

Für die Küche kommt neben der großen Menge Wasser, deren wir zum Kochen bedürfen, noch Reinigungswasser und Trinkwasser in Betracht. Jedes im menschlichen Haushalt gebrauchte Wasser soll rein sein, am reinsten das Trinkwasser. Es soll rein sein von mineralischen Zusätzen, von organischen Resten und besonders von Mikroorganismen, von den kleinen Lebewesen der Infusorien, und den allerkleinsten der Bakterien. Unter letzteren ist das Wasser für viele gesundheitsschädliche Keime ein günstiger Erhaltungs- und Vermehrungsboden, wir erinnern nur an die Keime des Typhus, der Cholera und der Wechselfieber. Genaue Wasseruntersuchungen gehören zu den schwierigeren Arbeiten auf chemischem und mikroskopischem Gebiete und entziehen sich daher dem Arbeitskreise der Hausfrau. Zum Gebrauch meide man trübes, irgendwie gefärbtes oder einen erkennbaren Nebengeschmack zeigendes oder gar riechendes Wasser.

Wirklich reines Wasser erhält man nur durch Destillation; dasselbe schmeckt weich. Nimmt das Wasser größere Mengen

doppeltkohlensauren Kalk oder Magnesia auf, was in der Natur sehr häufig vorkommt, so schmeckt es hart und ist dann meist ein angenehmes Trinkwasser. Natürlich kommen alle Übergänge zwischen hartem und weichem Wasser vor, so daß sich keine paragraphische Grenze zwischen beiden ziehen läßt.

Für das Kochen und Waschen ist hartes Wasser nicht geeignet und zwar um so weniger geeignet, je härter es ist, je mehr doppeltkohlensauren Kalk oder Magnesia es enthält. Der Kalk dieser Zusammensetzung läßt sich schon durch einfaches Kochen entfernen, andere Kalksalze geben unangenehme Topf- und Kesselsteinbildungen in den Kochgefäßen. In hartem Wasser schäumt die Seife nicht, daher taugt es nicht zur Wäsche. Hartes Wasser macht man durch Sodazusatz oder Kalkmilch weich; die Mengen des Zusatzes müssen ausprobiert werden.

Zur sonstigen Reinigung des Wassers, besonders des Fluß- und Regenwassers, benutzt man mit Vorteil Filter-Apparate, die in zahlreichen Konstruktionen käuflich zu haben sind. Die eigentliche Filtermasse muß von Zeit zu Zeit erneuert werden. Am schwierigsten ist eisenhaltiges Wasser vollständig zu „enteisenen"; doch ist ein geringer Eisengehalt jedenfalls nicht schädlich.

Das Wasser ist nicht, wie die Alten annahmen, ein einfaches Element, sondern ein aus Wasserstoff und Sauerstoff (H_2O) zusammengesetzter Körper. Die häuslichen Wärmebezeichnungen für das Wasser schwanken; man kann annehmen für kaltes Wasser 1—15° R., laues Wasser 15—30°, warmes Wasser 30—50°, heißes Wasser 50° bis zum Siedepunkt von 80° R.

Allgemeines über das Kochen.

Jedes Fleischstück, das in der Küche zur Verwendung gelangt, ist von Beil und Messer vorher durchschnitten. Dadurch werden unzählige Fleischfaserzellen, die im natürlichen Zustande allseitig abgeschlossen sind, mehr oder minder geöffnet und lassen ihren

Inhalt an flüssigen Nährstoffen ausströmen, wenn sie mit irgend einer Flüssigkeit in Berührung kommen.

Der größte Teil dieser Stoffe aber besitzt die Eigentümlichkeit des Eiweißes, das sie ja meist enthalten, in der Hitze des kochenden Wassers (80° R. oder 100° C.) sofort zu gerinnen (zu koagulieren). Will man daher dem Fleische, sei es nun Kochfleisch oder Braten, seinen vollen Nährwert erhalten, so setzt man es im kochenden Wasser oder in der heißen, steigenden Butter zu. Durch den Einfluß dieser Hitze schließen sich die Öffnungen aller angeschnittenen oder angerissenen Zellen im Augenblick durch Pfropfen geronnenen Eiweißes und es findet so gut wie gar kein Nährstoffverlust in das kochende Wasser oder in die heiße Butter statt. Diese im Augenblick sich bildende oberflächliche Abschlußschicht verhindert auch natürlich das Auslaugen der saftreichen Innenschicht und so gibt das im heißen Wasser zugesetzte Fleischstück, wenn es sonst gut war, ein saftig bleibendes Kochfleisch und der in die heiße Butter gelegte Braten behält seine naturgemäße Saftigkeit.

Umgekehrt muß man das Fleisch, von dem man eine gute, gehaltreiche Suppe wünscht, mit kaltem Wasser zusetzen und dieses möglichst langsam zur Siedehitze bringen. Dann laugt das kalte Wasser die Fleischfaserzellen aus, ihr Nährstoff geht in die Suppe über, das Fleisch aber wird auf diese Art, es zu kochen, trocken, und ebenso würde ein Bratenstück trocken ausgebraten, das man mit kalter Butter oder Fett zusetzen würde.

Die Güte jeder Fleischart hängt von der Zartheit der Fleischfaser ab, die als Muskelfaser bezeichnet wird, aber natürlich von den „Muskeln", die wir im täglichen Leben so bezeichnen, ganz verschieden ist.

Die Zusammensetzung der Fleischsorten unserer Haustiere ist stofflich völlig gleichartig, nur die Mengenverhältnisse der Stoffe zueinander wechseln. Die Fleischfaser enthält außer Wasser, Fett und einer Reihe, meist phosphorsäurehaltiger, Mineral-Substanzen zahlreiche Eiweißkörper, z. B. Myosin, Kreatin, Inosit 2c.

Die nachfolgende Tabelle gibt eine kurze Übersicht der gangbarsten Fleischsorten. Man nimmt an, daß dasjenige Fleisch das beste ist, welches den höchsten Eiweißgehalt besitzt, doch spielt dabei

natürlich auch der persönliche Geschmack und die Gruppierung der Eiweißstoffe eine große Rolle.

Fleischsorte	Wasser	Eiweißkörper	Fett	Asche
Fetter (bester) Ochse	55	21	23,2	0,8
Magerer Ochse	76	20	3,5	0,5
Fettes Kalb	70	19	10	1,0
Mageres Kalb	78	21	1,0	—
Fetter Hammel	42	14	43	1,0
Magerer Hammel	77	20	2,5	0,5
Fettes Schwein	48	17	34,5	0,5
Mageres Schwein	70	20	8,6	1,4

Jedes derbere Stück Fleisch, es sei zum Braten oder Kochen, muß zunächst gut geklopft werden, es wird dadurch mürber, dann wird es schnell in lauem Wasser abgewaschen, Hammel- und Kalbskeulen im Wasser abgebürstet, nachgespült und schnell mit einem Fleischtuch abgetrocknet. Fleisch, das gehäutet werden muß, wird vorher gewaschen. — Niemals legt man rohes Fleisch längere Zeit auf ein Holzbrett, weil die Holzfasern den Saft des Fleisches aufsaugen, sondern stets auf Emaille- oder Porzellanplatten.

Etwas übergegangenes Fleisch wäscht man in einer schwachen Lösung übermangansaurem Kali (10 g in $^1/_2$ l Wasser gelöst, von dieser Lösung 2 Eßlöffel unter 3 l Wasser gemischt), spült dann mit frischem Wasser nach, trocknet mit einem Fleischtuch ab, und entfernt etwaige Häute und schlechtaussehende Stellen.

Für gute Rindfleischbrühe wählt man dunkler aussehendes Fleisch von älterem Tier, zum Schmoren und Braten dagegen hellrotes von jüngerem Tier.

Kalbfleisch muß schön hellrosa aussehen und sich fest anfühlen.

Hammelfleisch muß saftig rot sein und reichlich weißes Fett haben.

Schweinefleisch ist hellrot aussehend zarter als das dunkelrote.

Zur Konservierung des Fleisches, um dasselbe länger zu verwahren, bedient man sich des Salzes, sauerer oder Buttermilch, Wein oder Essig, je nachdem das Fleisch Verwendung finden soll.

Fische.

Ein Gebot der Menschlichkeit ist es, die Fische, unter denen viele äußerst zähllebig sind (Aal z. B.), so rasch als möglich zu töten beim Schlachten. Am besten geschieht dies, indem man dicht unterhalb des Kopfes, an der Stelle, wo das Gehirn als Nervenstrang in das Rückgrat eintritt, diesen Gehirnstrang vollständig durchschneidet, indem man ein starkes, scharfes Messer mit kurzem Schlage hindurchtreibt. Dieser Stich ist jedoch ziemlich schwierig für den Anfänger, darum tut man gut, den Fisch vorher durch einen scharfen Schlag mit einem schweren Hammer oder einem Fischschlägel auf den Oberkopf, in dem das Gehirn liegt, rasch zu betäuben. Aale zucken oft noch nach Stunden, nachdem der Kopf abgeschnitten ist. Selbstredend sind diese Zuckungen aber nicht mehr mit Schmerzgefühl für das Tier verbunden, wenn das Gehirn, der Sitz der Gefühlsnerven, vom Körper getrennt ist.

Große Fische setze man mit kaltem Wasser auf und erwärme sie langsam; sonst zerfallen die äußeren Fleischpartien. Fische, die mit Saucen angerichtet werden, koche man — wenn das Rezept nicht das Gegenteil vorschreibt — in der Sauce, damit die Nährstoffe des Fisches in der Sauce bleiben und nicht im ersten Wasser ausgelaugt und mit ihm weggegossen werden.

Am allervorzüglichsten aber sind Fische in ihrem eigenen Saft gekocht, und zwar kommen sie zu diesem Zweck in ein gut verschlossenes Gefäß und werden in diesem im Wasserbad abgekocht.

Kauft man tote Fische, z. B. Seefische, so achte man darauf, daß die Augen klar, die Kiemen frisch rot sind und das Fleisch recht fett ist. Gefrorene Fische lasse man trocken liegend langsam auftauen.

Das Schuppen der Fische geschieht: indem man den Fisch auf ein kalt abgespültes Brett legt, denselben mit einem Tuch am Schwanz festhält und von diesem mit einem Fischschupper oder Messer, bei Barsch mit einem Reibeisen, aufwärts vorsichtig, damit die Schuppen nicht so umherfliegen, abkratzt.

Pilze.

Pilze müssen immer einige Male überkocht und das erste Wasser fortgegossen werden. Ganz besonders erforderlich ist dies

bei Morcheln, die alle etwas Gift enthalten, das durch das Abkochen und Fortgießen des Wassers beseitigt wird.

Frische Gemüse.

Frische Gemüse werden durchschnittlich in kochendem Wasser zum Feuer gebracht. Die schwerer verdaulichen Gemüse läßt man im ersten Wasser einige Male aufkochen, gießt dieses dann ab und ersetzt es durch die zum Weiterkochen vorgeschriebene Flüssigkeit. Die Vegetarier tadeln diese Manier, weil sie meinen, daß damit dem Gemüse Nährwert entzogen wird. Jedenfalls ist dies in erster Linie Geschmackssache, denn durch das Fortgießen des ersten Wassers wird z. B. den Kohlarten, Spinat 2c. eine Menge des uns im allgemeinen zu strengen wilden Geschmacks entzogen. Anders ist dies bei den zarteren Gemüsen, z. B. Spargel, jungen Karotten 2c., diese würden durch das Wechseln des Wassers geschmackloser werden.

Hülsenfrüchte, Gemüsepräserven.

Hülsenfrüchte, Gemüsepräserven weicht man immer am Abend vorher ein und setzt sie mit frischem kalten Wasser, und zwar von diesem bedeckt, und ein wenig doppeltkohlensaurem Natron auf.

Backobst.

Backobst wird ebenfalls am Abend vorher eingeweicht und am andern Tage mit demselben Wasser gekocht. Es wird dadurch schmackhafter und braucht nicht so lange zu kochen.

Winterkartoffeln.

Winterkartoffeln schält man möglichst am Abend vorher, läßt sie über Nacht in kaltem Wasser liegen, setzt sie mit kaltem Wasser auf und bringt sie schnell zum Kochen. — Gemüse kocht man dagegen mit wenig Flüssigkeit, mehr langsam schmorend, gar.

Vorbereitungen.

Champignons vorzurichten.

Von den Stielen der frischen Champignons wird an dem unteren Ende die Haut abgezogen; dann putzt man mit einem

Messer das innere Braune des Deckels oder Hutes ab und wirft den beputzten Pilz sofort in kaltes, leichtes Essigwasser, damit sich aller Sand davon ablöst. Am besten sind die kleinen geschlossenen Champignons, die größeren dressiert man gewöhnlich mit dem Messer egal oder zerschneidet sie auch.

In einer Kasserolle läßt man jetzt frische Butter schmelzen, legt die abgetropften Champignons hinein und läßt sie in der eignen Brühe rasch weich werden. Längeres Kochen macht sie hart. So gibt man sie in die Speise, der sie beigefügt werden sollen. Will man sie allein geben, drückt man auch wohl, je nach dem Quantum, Zitronensaft hinein und schmeckt sie damit ab. Getrocknete Champignons müssen eine Stunde vor dem Kochen im Wasser weichen, werden dann wie vorher behandelt. Büchsen-Champignons sind zum Gebrauch fertig.

Morcheln vorzubereiten.

Man gebraucht die Morchel ganz, schneidet nur den etwas erdigen Fuß ab, und schneidet sie der Länge nach auf, um sie von dem in der Höhlung sich befindenden Ungeziefer zu reinigen. Darauf werden sie wiederholt in klarem Wasser gewaschen, bis sich auf dem Boden kein Sand mehr setzt.

Jede Morchel kommt ins kochende Salzwasser, muß aufkochen — und das Wasser fortgegossen werden, da jede Morchel etwas Giftstoff enthält, der durch das Kochen ausgelaugt wird.

Trüffeln vorzubereiten.

Die Trüffeln läßt man einige Zeit wässern, damit alle sich daran befindenden erdigen und sandigen Teile weich werden, und bürstet sie dann mit einer scharfen Bürste ganz rein.

Bei Einkauf der echten und sehr kostbaren Perigordtrüffel achte man darauf, daß sie recht glatt und rund ist, da sich in den Vertiefungen häufig kleine Steinchen vorfinden, die das Gewicht vergrößern.

Steinpilze, Reizker, Pfefferlinge u. a.

Sie werden wie Champignons vorbereitet, indem man das untere Ende der Stiele abschneidet, sie abputzt, die Lamellen herauskratzt, sie putzt, eventuell zer- oder beschneidet, in kaltes

Wasser tut und mehrere Male gut wäscht und vor dem Gebrauche einmal aufkocht. Musserons werden nur gut gewaschen.

Maronen, echte Kastanien, vorzubereiten.

Will man dieselben zum Ragout, zur Füllung oder selbständigen Gemüse haben, entfernt man mit einem Messer vorsichtig die äußere harte braune Schale und kocht sie, indem man sie in schon kochendes Wasser tut, so lange, bis sich die gelbe Haut leicht abziehen läßt.

Will man die Kastanien geröstet zum Dessert, Tee oder Butterbrot genießen, kerbt man die äußere, braune, harte Schale kreuzweise an dem Schloß der Kastanie ein, schüttet sie mit 50 g Salz auf jedes Pfund in einen Kaffeebrenner oder Topf und röstet sie unter Schütteln und Rühren so lange, bis sie weich geworden sind, was ungefähr in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde der Fall ist.

Hierauf werden sie mit einem Tuche abgewischt und in einer Serviette zugedeckt mit frischer Butter zu Tisch gebracht.

Mandeln.

Man übergießt die Mandeln, bittere oder süße, mit kochendem Wasser, läßt sie eine kleine Weile darin stehen, wonach sie sich bequem abziehen lassen. Gebraucht man sie mit der Schale, wie es zu manchem Pfefferkuchen, gebrannten Mandeln üblich, so reibt man sie gut mit einem Tuche ab. Zum Reiben bedient man sich jetzt meistens der Reibmaschinen.

Korinthen oder Rosinen zu reinigen.

Die Korinthen oder Rosinen werden zwischen zwei groben Tüchern mit Mehl bestäubt, tüchtig gerieben, dann in einer Schüssel mit lauem Wasser gewaschen und mit kaltem so oft gespült, bis das Wasser klar ist, dann läßt man sie auf einem Durchschlag oder Sieb gut abtropfen.

Reis zu reinigen.

Reis wird vor dem Kochen mindestens zweimal mit kochendem Wasser abgebrüht und wird stets mit der kochenden Flüssigkeit aufgesetzt. Man läßt ihn langsam bei mäßiger Hitze ohne umzurühren, damit die Körner ganz bleiben, ausquellen.

Sago reinigen.

Der echte Sago, auch Tapioka, wird verlesen, ein- oder zweimal mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, nachdem er warm geworden, abgegossen und dem Gerichte beigefügt und weichgekocht. Kartoffelsago wird nur mit kaltem Wasser abgewaschen und dann in die kochende Milch oder Bouillon getan.

Graupen vorzubereiten.

Dieselben quirlt man in einem Topf mit kaltem Wasser ab, setzt sie dann mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie dick ausquellen.

Butter zu klären.

Die Butter wird in tiefem Topf auf heißen Herd gestellt, schnell zum Kochen gebracht und so lange gekocht, bis der weiße Schaum, der erst an die Oberfläche gekommen ist, wieder untergekocht ist; dann rückt man die Butter an die Seite, läßt sie so lange stehen, bis sie sich geklärt hat und gießt sie vorsichtig ab. Der untere Satz wird für Schmorfleisch verwendet.

Röstmehl.

Trockenes Röstmehl wird bereitet, indem man das Mehl dazu auf ein Blech schüttet und es unter öfterem Umrühren im Brat- oder Backofen oder auf eiserner Pfanne auf dem Herd unter stetem Rühren braun röstet.

Außerdem röstet man Mehl mit Butter oder Fett, hell oder dunkel. (Siehe Grundsaucen.)

Eiweiß zu Schnee schlagen.

Von frischen Eiern teile man sorgfältig das Weiße vom Gelben, sorge, daß nichts von letzterem in das Weiße kommt und schlage es mit einem Schneebesen auf einer flachen Schüssel, oder mit einer Spirale in einem Topfe so lange, bis ein fester weißer Schnee entstanden ist, der nicht herausfließt, wenn man das Gefäß umdreht. Er muß sofort verwendet werden, da er durch das Stehen wieder wässrig wird. Sollte er zerrinnen, füge man etwas Zucker hinzu und schlage ihn damit glatt.

Klöße einlegen.

Kloßteig für kleine Klöße wird fingerdick auf einen flachen Teller gestrichen, der Löffel in kochendes Wasser oder Brühe getaucht, der Teig damit länglichrund abgestochen, sofort in die kochende Flüssigkeit gelegt und darauf geachtet, daß sich der Löffel immer wieder in der kochenden Flüssigkeit spült. Es wird dadurch vermieden, daß der Teig am Löffel kleben bleibt. Es muß aber auch darauf geachtet werden, daß von der Flüssigkeit mit dem Löffel nichts in den Teig gebracht wird.

Für größer abzustechende Klöße wird selbstverständlich der Teig dicker auf den Teller aufgestrichen. Für Klöße, die man formt, wird der Teig auf mit Mehl bestäubtem Brett zu beliebig dicken langen Rollen geformt, diese in gewünschte Längen zerschnitten, diese einzelnen Teile auf dem Brett entweder mit der flachen in Mehl getauchten Hand oder flachem Holzlöffel rund geformt.

Das Spicken des Fleisches.

Das Spicken des Fleisches geschieht, um dem mageren Fleisch Fett und Saft und dem fertigen Braten besseres Ansehen zu geben. Dem Fleisch entsprechend, werden die Speckfäden dünner oder dicker geschnitten und diesen entsprechend die Stärke der Spicknadel gewählt. Es ist meine Regel, den Braten der Faser nach zu spicken, damit beim Tranchieren, wobei stets die Fleischfaser durchschnitten wird, nicht ganze Speckfäden auf den Teller kommen, sondern sich durch das Durchschneiden des Speckfadens nur kleine Speckwürfel in den Fleischscheiben zeigen, die das Ansehen des Fleisches erhöhen. Bei Hasen-, Reh- und anderen Rücken kann diese Regel nicht befolgt werden, es muß daher beim Tranchieren darauf geachtet werden, daß die Fleischscheiben etwas schräg geschnitten werden, wodurch die Speckfäden auch durchschnitten werden. Man wählt zum Spicken guten Rückenspeck vom Schwein. Man schneidet bei größeren Braten die Speckfäden ungefähr 4 mm stark und 2—3 cm lang, bei kleineren Braten, z. B. Geflügel, 2 mm stark und $1^1/_2$ cm lang. — Schmorbraten wird mit 8 mm starken und 2—3 cm langen Fäden mittelst spitzigen Quirlstieles durchzogen.

Rezepte.

Suppen.

Klare Brüh-Suppen.

Allgemeine Regeln.

Zum Kochen einer guten Bouillon gehört ein Kochgeschirr, welches womöglich nur zum Kochen von Fleischbrühe verwendet wird. Am besten eignet sich ein gußeiserner, glasierter oder emaillierter Topf mit gutschließendem Deckel dazu. Das Fleisch muß frisch von einem gutgenährten Stück Vieh sein. Das Fleisch von älteren Tieren gibt eine kräftigere Bouillon als von jungen.

Man wasche das Fleisch leicht, lasse es ja nicht etwa im Wasser liegen, da dadurch der Saft ausgezogen wird. Nun bringt man das Fleisch, sieht man auf eine kräftige Bouillon, in kaltem Wasser aufs Feuer und läßt es langsam zum Kochen kommen; will man jedoch das Fleisch saftiger erhalten, läßt man erst das Wasser zum Kochen kommen, gibt es dann hinein und läßt es zwei Minuten in dem kochenden Wasser stehen, ehe man es wieder kochen läßt, damit sich nur um den äußeren Rand die Zellen schließen; denn zu tiefes schnelles Eindringen der Hitze in das Fleisch läßt dasselbe oft strähnig werden. Alle Fleischbrühen werden entfettet, will man sie jedoch für den andern Tag stehen lassen, so entfettet man sie nicht, sondern läßt sie offenstehend abkühlen und das Fett, als vor dem Verderben schützende Decke, darauf gerinnen. Legiert man die Fleischbrühen, so rechnet man für $^1/_4$ Ltr. Brühe 1 Gelbei, verwendet man das ganze Ei, was wegen des sehr leicht zerinnenden Eiweißes sehr vorsichtig geschehen muß, so reicht 1 Ei für 1 Ltr. Brühe.

Klare Fleischbrühe

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1¼ kg Rindfleisch oder	4 Tauben und 20 g Liebigs
1½ kg Kalbfleisch oder	Fleischextrakt
1½ kg Hammelfleisch oder	3 l Wasser
1 Henne oder	40 g Salz
6 Tauben oder	Suppengemüse.

Das Fleisch wird mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht und zwei Stunden mit 40 g Salz gekocht, das Suppengemüse hinzugefügt und noch eine Stunde weitergekocht. Soll das Fleisch besonders verwandt werden, setzt man es, wie schon gesagt, in kochendem Wasser auf und zwar geschnürt, damit es Form behält. Nun wird die Suppe durch ein Suppensieb oder dazu bestimmtes Tuch gegossen und entfettet. Soll das Suppengemüse mit zu Tisch gebracht werden, so ist es zu empfehlen, die ganzen Knollen und Wurzeln mitzukochen, nach dem Garwerden erst zurecht zu schneiden und es der Suppe nach dem Durchgießen beizufügen. — In die nun wieder aufs Feuer gebrachte Brühe kommt die Suppeneinlage.

Knochenbrühe

für 6 Personen. Bereitungszeit 2½ Stunden.

2½ l Wasser	10 g Liebigs Fleischextrakt
2 kg Markknochen	oder 1—1½ Teelöffel
60 g Butter	Maggis Würze
Suppengemüse	Salz.

Die Knochen müssen recht kleingehauen werden, mit der Butter über dem Feuer etwas angeröstet, das kalte Wasser darüber gegossen, Suppengemüse daran gegeben, zwei Stunden langsam gekocht, die Suppe durchgegossen und Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze zugefügt.

Schnellbrühe*

für 2 Personen. Bereitungszeit ½ Stunde.

200 g Rindfleisch oder	½ l Wasser
300 g Kalbfleisch oder	Salz
250 g fast mageres Hammelfleisch	etwas Suppengemüse.

Das Fleisch wird fein gehackt oder durch die Fleischhack-

maschine genommen, mit dem kalten Wasser, Salz und Suppengemüse langsam zum Kochen gebracht, weitere zehn Minuten zugedeckt gekocht, und die Brühe durchgegossen. *Siehe auch Seite 77.

Kraftbrühe

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1/2 kg Rindfleisch	20 g Liebigs Fleischextrakt
1/2 kg Kalbfleisch	2 1/2 l Wasser
1/2 Henne	Salz
125 g mageren rohen Schinken	Suppengemüse.

Das Fleisch wird alles fein gehackt, mit dem kalten Wasser übergossen, langsam zum Kochen gebracht, 2 Std. weiter gekocht und die Suppe durch ein Sieb gegossen. Die Brühe wird in Tassen gereicht.

Liebigs Fleischextraktbrühe

für 1 Person. Bereitungszeit 1/4 Stunde.

5 g Liebigs Fleischextrakt	1/3 l Wasser
1 g Kartoffelmehl	Salz
3 g Butter oder 5 g Rindermark	1 Eßlöffel feingeh. Suppengemüse.

Alles zusammen bis auf das Kartoffelmehl unter fortwährendem Rühren aufgekocht, das Kartoffelmehl mit einem Teelöffel Wasser aufgelöst dazu gegeben, die Brühe noch einmal aufgekocht und durch ein Sieb gegossen.

Man kann nun auch etwas kleingeschnittenen Spargel, etwa 1 Stange, oder etwas Wasser von dem Büchsenspargel oder Blumenkohl daran geben, ausgezeichnet ist ein Stückchen Champignon als Würze.

Liebigs Fleischextrakt-Tassenbrühe. (Vorzüglich.)

1 große Portionstasse. Bereitungszeit 10 Minuten.

1/4 l kochendes Wasser	1 Gelbei
5 g Liebigs Fleischextrakt	1 Teelöffel zerriebenen Schweizerkäse.
1 Prise Salz	

5 g Liebigs Fleischextrakt werden mit einem Teelöffel in einer großen Tasse schaumig gerührt, das Gelbei hinzugetan, gut unter-

gerührt, der Käse hinzugefügt, alles zu einem Brei gerührt, der erst mit dem vierten Teil und danach mit dem Rest des kochenden, schwach gesalzenen Wassers gut gerührt und in derselben Tasse serviert wird.

Braune klare Fleischbrühe*

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

$^1/_2$ kg Markknochen	250 g mageren Schinken
250 g derbes Rindfleisch	Suppengemüse
15 g Liebigs Fleischextrakt	1 Zwiebel
15 g Mondamin	$2^1/_2$ l Wasser
30 g Butter	30 g Salz.

Die Markknochen werden kleingehackt und Fleisch und Schinken in Würfel geschnitten. Auf einer flachen Pfanne bräunt man die Butter, tut Knochen, Fleisch, Schinken und Suppengemüse hinein und röstet alles unter fleißigem Rühren und Schütteln der Pfanne schön braun. Danach bringt man alles mit $2^1/_2$ l Wasser und Salz zum Feuer und läßt es 3 Std. langsam kochen. Die durch ein Sieb gegossene Brühe, die $1^1/_2$ l betragen muß, wird entfettet, wieder zum Kochen gebracht, Liebigs Fleischextrakt und das in 3 Eßlöffeln aufgelöste Mondamin hinzugefügt und damit aufgekocht. Man gibt die Brühe in Tassen oder als Suppe mit beliebiger Einlage. *Siehe auch Fußnote Seite 77.

Braune klare Wildbrühe.

Dazu können Reste von jedem Wildbraten verwendet werden. Kocht man dieselbe von frischem Fleisch, z. B. Hasenköpfen, Rippen, Lappen 2c., so muß dasselbe mit dem Suppengemüse immer erst in Butter braun geröstet werden, wie vorher beschrieben.

Für 6 Personen nimmt man noch 100 g Schinken, $2^1/_2$ l Wasser dazu, kocht alles zusammen wie vorher gesagt 3 Std., fügt 15 g Liebigs Fleischextrakt hinzu und sämt die Brühe ebenfalls mit Mondamin an.

Die wohlschmeckendste und kräftigste klare Wildbrühe geben alte Rebhühner. Man rechne für 6 Personen 2 Rebhühner und 10 g Liebigs Fleischextrakt, oder 3 Rebhühner und läßt Fleischextrakt fort, würzt dafür vor dem Anrichten mit 1 Teelöffel Maggis Würze.

Auch die billigeren Fleischstücke von Reh und Spießer, z. B. Kopf, Hals u. s. w. geben prächtige Wildbrühe. Selbstverständlich ist zu Brühen und Suppen nur frisch geschossenes Wild zu verwenden. Als Einlage für diese Suppen sind am besten harte und weiche Eier und geröstete Semmel.

Fleischbrühe mit Reis

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

60 g Reis
Salz
$1^3/_4$ l kochende Brühe
Nach Geschmack gehackte Petersilie, Kerbel, Portulak.

Der Reis wird kalt abgewaschen, mit kochendem Wasser überbrüht, 1 Std. mit der Brühe gekocht und die angegebenen Kräuter nach Gefallen hinzugefügt.

Gersten-Suppe*

für 6 Personen.

$1^1/_2$ l kochende Brühe, 50 g Graupen, Salz.

Besonders gut eignet sich hierfür Hammelbrühe. Die Graupen werden abgespült, in die Brühe gegeben und je nach der Stärke der Körner die feineren 1 Std., die gröberen 2 bis 3 Std. langsam gekocht. *Siehe auch Maggi-Suppen Seite 52.

Suppe mit verschiedenen Gemüsen und Graupen

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

$2^1/_2$ l Liebigs Fleischextraktbrühe
2 Eßlöffel Schotenkörner
1 Stückchen Blumenkohl
1 Kohlrabi
40 g Butter
50 g Graupen
250 g Kartoffelscheiben
1 Stückchen Sellerie
$^1/_2$ Petersilienwurzel.

In die kochende Brühe kommen die mittelfeinen Graupen mit der kleingeschnittenen Sellerie- und Petersilienwurzel; man läßt sie $1^1/_2$ Std. langsam kochen, fügt dann die Schotenkörner und Kohlrabi und etwas später Blumenkohl und Kartoffelscheiben hinzu und läßt alles zusammen gar kochen.

Sehr wohlschmeckend ist diese Suppe mit kleinen Fleischklößchen und besonders passend vor einer leichteren Eier- oder Mehlspeise.

Klare Fleischbrühe oder Liebigs Fleischextraktbrühe mit verschiedenen Einlagen.

In die durchgegossene klare Brühe kann man die verschiedensten Einlagen bringen und in dieser Beziehung sehr abwechslungsreich sein. Die verschiedenen Klöße, Nudeln, verlorene Eier, Makkaroni, Einlauf, geröstete Semmel, Plinsen, Eierstand ꝛc. sind im nächsten Abschnitt angegeben.

Fleischbrühe mit Gries.

1 l Brühe, 50 g Gries.

In die kochende Brühe wird der Gries unter Umrühren eingestreut und eine Viertelstunde lang gekocht.

Fleischbrühe mit Sago

1 l Brühe, 60 g Sago.

Echter Sago muß drei Stunden vorher eingeweicht werden und dann so lange kochen, bis er klar ist.

Kartoffelsago (an den kleinen runden Körnern erkenntlich) ist in einer halben bis einer Stunde gar.

Suppe mit geröstetem Weißbrot.

1 l Brühe, 30 g geröstetes Weißbrot, 1 Eßlöffel geriebenen Schweizerkäse, 1 Teelöffel Maggis Würze.

Das geröstete Weißbrot kommt in die Terrine und wird mit kochender Brühe übergossen; dann wird der Käse und zuletzt Maggis Würze hineingetan.

Suppe mit verschiedenem Gemüse.

1 l Brühe
2 Karotten
2 Eßlöffel Schotenkörner
1 Oberrübe
1 Scheibe Sellerie in Würfel geschnitten
1 Stückchen Wirsingkohl
1 kleine Petersilienwurzel langgeschnitten
30 g Butter
1/4 l Wasser
Salz nach Geschmack.

Die Gemüse werden in dem Wasser, dem die Butter und Salz zugesetzt, weich gekocht und mit der kochenden Brühe übergossen. Sehr wohlschmeckend wird die Suppe, wenn man in den letzten zehn Minuten 20 g Fadennudeln, selbstgemachte Nudeln, Fleischklößchen, Schwemmklößchen oder dergl. mitkochen läßt.

Klare Fleisch-Suppe mit Spargeln.

Fleischbrühe oder 1 l Wasser mit 25 g Liebigs Fleischextrakt.

Zu dieser und den folgenden Suppen empfiehlt es sich, aus Sparsamkeitsrücksichten Liebigs Fleischextrakt anzuwenden. Die Spargel werden nach dem Schälen in 4 cm Stückchen geschnitten, in der Brühe gargekocht, und wenn man die Suppe verfeinern will, diese mit ein oder zwei Gelbeiern abgezogen. (Nach Gefallen werden kleine Klößchen oder Nudeln zugefügt und zwar vor dem Legieren.)

Klare Fleischbrühe mit Kerbelrübchen.

1 l Fleischbrühe, 25 g Kerbelrübchen.

Die Rübchen, die man immer ganz läßt, werden vorgerichtet und es wird weiter wie in vorhergehendem Rezept verfahren.

Klare Fleischbrühe mit Blumenkohl.

1 l Fleischbrühe oder 1 l Wasser mit 25 g Liebigs Fleischextrakt oder 2 Teelöffel Maggis Würze.

Der Blumenkohl wird vorbereitet und wie vorher verfahren.

Sehr wohlschmeckend und nahrhaft, wenn die Brühe mit 15 g Mondamin pro Liter verdickt, oder mit zwei Gelbeiern legiert wird. Maggis Würze wird erst beim Anrichten beigegeben.

Klare Fisch-Suppe.

Von Schellfisch oder Hecht oder Bars oder Zander.

$1^1/_2$ l Suppe. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Fisch
10 g Liebigs Fleischextrakt
15 g Salz
20 g Butter
2 l Wasser
1 Prise Muskatblüte
1 große Zwiebel
1 Stckch. Sellerie
1 große Petersilienwurzel
15 g Mondamin
1 Gewürzdosis.

Der Fisch wird geschuppt, gereinigt, gut abgetrocknet und das Fleisch aus Haut und Gräten geschabt. Der Grätenstrang und Kopf werden mit 2 l kaltem Wasser, der Zwiebel, den Wurzeln und Gewürz aufgesetzt und gekocht, bis die Brühe zu $1^1/_2$ l eingekocht ist; dann wird dieselbe mit Mondamin oder Hoffmanns

Weizenstärke angesämt, durch ein Sieb gegossen, Fleischextrakt und Butter hinzugetan und nochmals aufgekocht.

Von dem Fischfleisch werden Klößchen nach Angabe Nr. 1 bereitet, mit einem Teelöffel in die kochende Brühe gelegt, zwei Minuten gekocht.

Bemerkung: Die klare Fischsuppe kann verändert werden durch 50 g Reis, der allein gekocht und dann in die fertige Suppe gegeben wird. Man tut dies, wenn die Fischklöße für andere Speisen verwendet werden.

Kraft-Fisch-Suppe.

Besonders wohlschmeckend von Schellfisch.

1½ l Suppe. Bereitungszeit 1½ Stunden.

1¼ kg Fisch	1 Zwiebel
50 g Butter	1 Gewürzdosis
15 g Salz	1 Stck. Sellerie
20 g Liebigs Fleischextrakt	1 große Wurzel Petersilie
20 g Salz	50 g Kartoffelsago.
2 l Wasser	

2 l Wasser werden mit der Zwiebel, Gewürzdosis, Sellerie, Petersilie und Salz zum Kochen gebracht, dann der Sago hineingestreut, der Fischkopf hineingetan, ¾ Stunde langsam gekocht und dann der übrige Fisch hinzugefügt, den man zehn Minuten langsam ziehen läßt. Dann nimmt man den Fisch heraus, löst das Fleisch ab und läßt die Gräten noch zehn Minuten in der Brühe kochen. Danach wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, Liebigs Fleischextrakt und Butter hinzugetan, dies nochmals aufgekocht und zuletzt das in nette Stücke zerlegte Fischfleisch hinzugefügt.

Diese Suppe kann auch mit zwei Gelbeiern legiert, der Sago dann fortgelassen werden.

Bemerkung: Verändert kann die Suppe werden durch Hinzufügen von verschiedenem Gemüse, z. B. Schotenkörner, Spargel, Blumenkohl.

Gut und billig kann man die Fleischbrühe auch mit Maggis Bouillonwürfeln herstellen. Siehe auch Seite 52.

Weiß und braun angesämte Suppen.

Grundsuppen sind entweder nur aus Mehl, Butter, Sana oder Fett, Gemüsewasser, guten Fleischbrühen oder aus Bratenknochen- oder Liebigs Fleischextraktbrühe hergestellt.

Weiße Grund-Suppe.

1 l Suppe.

1¼ l Flüssigkeit	30 g Zwiebel
40 g Mehl	2 Eßlöffel fein geschnittenes Suppengemüse
40 g Butter oder Rindertalg	½ Teelöffel Maggis Würze.
Salz	

Butter und Mehl werden gelb geröstet und unter fortwährendem Rühren die Flüssigkeit, in der vorher das Suppengemüse durchgekocht ist, daran gegeben. Jetzt läßt man die Suppe langsam ½ Std. kochen, nachdem man sie durch ein Sieb gegossen und etwas zur Seite gestellt hat, wird sie entfettet. Maggis Würze wird erst beim Anrichten hineingegeben.

Braune Grund-Suppe.

Dieselben Zutaten wie bei der vorhergehenden und dasselbe Verfahren, nur daß Mehl und Fett gebräunt werden. Auch ist es gut, wenn man Knochen für die Brühe anwendet, dieselben mit dem Suppengemüse und dem Fett vorher anzurösten, besonders bei feinen Suppen von Wild.

Angesämte Suppe von Kalbshesse.

1½ l Suppe. Bereitungszeit 2 Stunden.

¼ kg Kalbshesse	2 Eßlöffel süße Sahne
200 g Knochen	20 g frische Butter
7 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze	2 l Wasser
	2 Eßlöffel gehacktes Suppengemüse
3 süße Mandeln	Salz nach Geschmack.

Nachdem von dem Fleisch, den Knochen und dem Gemüse eine Brühe gekocht und nach vorhergehender Angabe die weiße Grund-

suppe damit fertiggestellt ist, wird die Kalbshesse in kleine Stückchen geschnitten oder feingehackt, die 3 Mandeln fein gerieben, die Suppe mit der Sahne abgezogen und Mandeln, Fleisch und 1 Teelöffel Maggis Würze hineingegeben.

Angesämte Hühnersuppe (Soupe à la reine).

2 l Suppe. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 Huhn
1/8 l süße Sahne
2 bittere Mandeln
18 süße Mandeln
10 g Liebigs Fleischextrakt od. 1 Teelöffel Maggis Würze
oder 750 g Markknochen
3 l Wasser
Salz
70 g Mehl
70 g Butter.

Nachdem das Huhn gar gekocht ist, bereitet man von der Brühe 2 l weiße Grundsuppe. Das Hühnerfleisch wird außer dem Brustfleisch zu feinem Püree gestoßen, dieses mit den abgezogenen, fein geriebenen Mandeln, der heißen süßen Sahne und Liebigs Fleischextrakt zu einem Brei gerührt, der mit dem in kleine Streifen geschnittenen Brustfleisch in die Suppe gegeben wird.

Verändert kann die Suppe durch Hinzufügen von Blumenkohlstückchen oder Spargel werden. Auch kann man dieselbe Suppe von Hühner- oder Putenklein herstellen; man muß dann das Fleisch sauber von den Flügeln ablösen und davon das Fleischpüree bereiten.

Kalbsnieren-Suppe.

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

2 Kalbsnieren
1 3/4 l Grundsuppe
50 g Butter
1 Gelbei
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie.

Die Kalbsnieren werden in der Butter 1 Std. geschmort, dann feingehackt wieder in die Sauce getan, die durchgeschlagene weiße oder braune Grundsuppe darüber gegossen, einigemal aufgekocht, mit Gelbei legiert, mit Salz abgeschmeckt und die gehackte Petersilie hinzugefügt.

Schweinenieren-Suppe.

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 Schweinenieren	20 g Zwiebel
Suppengemüse	70 g Mehl
1/4 l saure Sahne	20 g Liebigs Fleischextrakt
1 saure Gurke	oder 1 1/2—2 Teelöffel
70 g Butter	Maggis Würze.

Die Nieren werden lang aufgeschnitten, von allen Röhren befreit, 5 Min. gewässert, mit kaltem Wasser aufgesetzt, bis vor das Kochen gebracht und das Wasser abgegossen. Danach setzt man die Nieren mit 2 l Wasser, Suppengemüse und Zwiebel auf und kocht sie 1 1/4 Std. Butter und Mehl wird weiß oder braun geröstet, die durchgegossene Nierenbrühe darangetan und sämig gekocht, die abgeschälte, in feine Blättchen geschnittene saure Gurke, die in dünne Scheiben geschnittenen Nieren hinzugetan, noch 2 Min. damit gekocht und zuletzt die saure Sahne hinzugetan, mit Salz und mit Maggis Würze abgeschmeckt.

Krebs-Suppe.

2 l Suppe. Bereitungszeit 2 Stunden.

24 Stück Suppenkrebse	2 Gelbeier
80 g Butter	Salz
100 g Mehl	1 1/2 Teelöffel Maggis
2 l Brühe	Würze.

Die Krebse werden in kaltem Wasser gewaschen, sodann in kochendem Wasser mit Salz, Kümmel, Petersilie 10 Minuten gekocht. Etwas überkühlt werden die Krebse zerlegt, Schwanz und ausgelöste Scheren ganz gelassen als Einlage für die Suppe, die Krebsnasen zur Füllung von der Seite beschnitten, damit sich die Füllung beim Essen leichter herausnehmen läßt. Verbraucht wird nicht, die Galle, die oben im Kopf sitzt, der Darm, der längs dem Schwanz liegt und sich leicht bei dem schon gargekochten Krebs entfernen läßt — und die Maus, wie die an der Seite liegenden grauen Fäden heißen. Die Schalen werden so fein wie möglich zerstoßen, alsdann in der Butter 2 Minuten geröstet, das Mehl hinzugefügt, nochmals 3 Minuten geröstet, die Brühe zugegossen, 2 Eßlöffel ganz klein geschnittenes Suppengemüse,

1 Teelöffel gehackten Dill, 1 Prise Kümmel und 1 Messerspitze gehackte Zwiebel hinzugetan. Nun läßt man alles zugedeckt 1/2 Stunde langsam kochen, streicht es dann durch ein Saucen-Sieb, und legiert die Suppe mit 2 Gelbeier. Das Legieren kann aber auch nach Geschmack wegbleiben. Gibt man gefüllte Krebsnasen oder auch das verschiedenste Gemüse in die Suppe, dann werden die Gemüse und die Krebsnasen in der Brühe oder dem Wasser vorher gargekocht. — Die Krebsnasen werden gefüllt mit 20 g abgeriebener, eingeweichter, ausgedrückter Semmel, die mit einem Ei und 10 g Butter zu einem Kloß abgebrannt, kalt mit 1 Ei, 1 Teelöffel gehackter grüner Petersilie oder Dill, dem Krebsscherenfleisch und Krebsfett untermischt wird. Von Gemüsen eignen sich Spargel, Blumenkohl, Schotenkörner oder Karotten. — Statt der Brühe kann Wasser mit Liebigs Fleischextrakt verwendet werden.

Krebssuppe mit Fischklößchen oder Fleischklößchen.

Wie Krebssuppe bereitet, ohne gefüllte Krebsnasen, statt dessen aber Fleisch- oder Fischklößchen, die auch in der Brühe vorher abgekocht werden.

Schellfisch-Suppe.

2 l Suppe. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Fisch	15 g Liebigs Fleischextrakt oder 2 Maggi-Bouillonwürfel
1 Zwiebel	
sehr reichlich Suppengemüse ohne Mohrrübe	70 g Mehl
1/2 l Sahne oder Milch	70 g Butter
1 3/4 l Wasser	Pfeffer, Salz.

Der sehr gut gereinigte Fisch wird in Stücke geschnitten und, falls man Fischklöße in der Suppe wünscht, 100 g Fischfleisch dafür zurückgelegt. Von dem Wasser, Suppengemüse, Zwiebel und Gewürzdosis kocht man eine Brühe, in der man den Fisch garziehen läßt. Von der angegebenen Butter und Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, gießt die durchgegossene Fischbrühe, die aufgekochte Sahne oder Milch und Fleischextrakt hinzu, kocht sie gut auf, schmeckt sie ab, und gibt das aus Haut und Gräten ge-

löste, fein zerpflückte Fischfleisch und nach Belieben auch Fischklöße hinzu.

Die Fischklöße werden am besten nach Angabe Nr. 2 bereitet und in der Brühe vorher gargekocht. Man kann denselben einen Eßlöffel gehackten grünen Dill oder Petersilie zufügen. In die Suppe können Scheiben von frischgekochten Schalkartoffeln gegeben werden.

Curry-Suppe.

$1^1/_2$ l Suppe. Bereitungszeit 1 Stunde.

70 g Mehl	$^1/_4$ l süße Sahne
70 g Butter	1 Eßlöffel Zitronensaft
$1^1/_2$ l Brühe	Suppengemüse
$^1/_2$ Teelöffel Currypulver	Zwiebel.

Von Butter, Mehl, Brühe — die auch von 30 g Liebigs Fleischextrakt hergestellt sein kann — Zwiebel und Suppengemüse, wird eine weiße Grundsuppe gekocht, dieselbe wird durch ein Sieb gestrichen, die gekochte süße Sahne, das Currypulver und zuletzt der Zitronensaft hinzugetan.

Spargel-Suppe.

1 l Suppe. Bereitungszeit 1 Stunde.

200 g Spargel oder	Salz
Spargelschalen oder	30 g Butter
1 l Spargelwasser	30 g Mehl
10 g Liebigs Fleischextrakt od. 1 Teelöffel Maggis Würze	Nach Geschmack Gelbei zum Legieren.

Der Spargel wird in der angegebenen Quantität Wasser fünf Minuten gekocht, die Spargelschalen, die man mitgekocht hat, herausgenommen, der Spargel in kleine Stückchen geschnitten und in dem Wasser weiter gargekocht. Die Suppe wird nun als weiße Grundsuppe fertig gestellt, mit Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze abgeschmeckt, 20 g frische Butter hinzugefügt und mit einem Gelbei abgezogen.

Blumenkohl-Suppe.

Sie wird wie die vorhergehende bereitet, nur $^1/_2$ Kopf Blumenkohl statt des Spargels dazu verwendet.

Weißkohl-Suppe.

1 l Suppe. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

200 g Weißkohl	$^1/_8$ l süße Sahne od. Milch
60 g Butter	40 g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskatnuß	$1^1/_4$ l Wasser.

Der Weißkohl wird fein gehobelt und in dem Wasser gargekocht. Butter und Mehl werden gelb geröstet, damit die Kohlsuppe angesämt, Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze und süße Sahne hinzugefügt, mit einer Prise Pfeffer und etwas Muskatnuß abgeschmeckt.

Wirsingkohl-Suppe.

Sie wird auf gleiche Weise wie vorstehende Suppe zubereitet.

Grüne Bohnen-Suppe.

1 l Suppe. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

250 g grüne Bohnen oder	15 g Liebigs Fleischextrakt
40 g Präserven	oder 2 Maggi-Bouillon-
20 g frische Butter	würfel
$^1/_8$ l süße Sahne	Salz.
1 l Wasser	

Die grünen Bohnen werden geschnitten, mit kochendem Wasser überbrüht (die Präserven eingeweicht, das erste Wasser abgegossen), gargekocht, laut weißer Grundsuppe angesämt, Liebigs Fleischextrakt, Butter und Sahne hinzugefügt, mit wenig Muskatnuß abgeschmeckt.

Sauerkohl-Suppe.

$1^1/_2$ l Suppe. Bereitungszeit 3 Stunden.

300 g Sauerkohl	$^1/_8$ l Sauerkohlwasser
$1^1/_2$ l Pökelfleischbrühe	50 g Butter oder Sana
10 g Liebigs Fleischextrakt	$^1/_4$ l saure Sahne
30 g getr. Pilze	20 g Mehl.
Zwiebel	

In der Fleischbrühe werden die Pilze und die Zwiebel $^1/_2$ Stunde gekocht. Der Sauerkohl wird mit der Butter und dem Sauerkohlwasser eine Stunde gedämpft, dann wird die durchgegossene Brühe

dazugegossen, die Suppe noch eine Stunde langsam gekocht, Fleischextrakt und die mit dem Mehl angerührte Sahne daran getan und noch zwei Minuten unter Rühren aufgekocht. Man gibt in Scheiben geschnittene Bratwurst oder Fleischklößchen hinein.

Champignon-Suppe.

1½ l Suppe. Bereitungszeit 1 Stunde.

300 g Champignons	1½ l weiße oder braune
30 g Butter	Grundsuppe.

Die sehr gut geputzten Champignons werden in kleine Blättchen geschnitten, in der Butter zehn Minuten gedünstet, die durchgegossene Suppe hinzugetan und sechs Minuten damit gekocht.

Reizker-Suppe.

Diese wird ebenso bereitet wie Champignon-Suppe, nur müssen die Reizker mit der hinzugegossenen Suppe noch zwölf Minuten kochen.

Ebenso wird Suppe von jedem andern eßbaren Pilz bereitet. Die gargedünsteten Pilze können auch ganz fein gehackt hinzugefügt werden.

Dill-Suppe.

1½ l Suppe. Bereitungszeit ½ Stunde.

1 l Wasser	60 g Mehl
50 g Butter	1 Eßl. gehackt. grüner Dill
¾ l saure Sahne	20 g Liebigs Fleischextrakt.
Salz	

50 g Mehl werden mit 50 g Butter gelb geröstet, mit dem Wasser und Liebigs Fleischextrakt aufgekocht, die mit dem Mehl verrührte Sahne in die kochende Suppe gegossen, gesalzen und der sehr fein gehackte, zarte Dill hinzugefügt. In der Schale gekochte Kartoffeln in Scheiben hineingeschnitten ist sehr wohlschmeckend. Buttermilchsuppe, mit Dill, Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze und etwas frischer Butter abgeschmeckt, ist gleichfalls sehr wohlschmeckend.

Ochsenschwanz-Suppe

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 kg Ochsenschwanz
3 l Wasser
1 Gewürzdosis
3 Eßl. feingehackt. Suppengemüse
80 g Butter
1/8 l Rotwein
1 Messerspitze Cayennepfeffer
1 Messerspitze Zucker
60 g rohen gehackt. Schinken
30 g Liebigs Fleischextrakt
60 g Zwiebel
80 g Mehl
1/2 Teelöffel Kognak
Salz.

Der Ochsenschwanz wird mit lauem Wasser gut gebürstet, abgetrocknet, in 3 cm lange Stücke geschnitten, mit etwas Mehl überstäubt und in 20 g Butter mit dem Suppengemüse braun angeröstet. Dann kommt das Wasser, in dem Liebigs Fleischextrakt aufgelöst, kochend darüber, der Schinken hinein, ebenso die Zwiebel und Gewürz und nun läßt man das Fleisch gar und recht weich kochen. Nun wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, Butter und Mehl braun geröstet, die Brühe langsam nach und nach dazu gegeben und zehn Minuten gekocht, drei Minuten zur Seite gestellt und entfettet, mit dem Rotwein, Kognak oder Madeira abgeschmeckt, über den Ochsenschwanz angerichtet und aufgetragen.

Mock-Turtle-Suppe

für 8 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 kleiner oder 1/2 großer Kalbskopf
30 g Liebigs Fleischextrakt in 3 l Wasser gelöst
Suppengemüse
3 hartgekochte Eier
1/8 l Rotwein
1 Messerspitze Zucker
1 Messerspitze Cayennepfeffer
1 Zwiebel
1 Gewürzdosis
3 Eßlöffel Madeira
80 g Butter
80 g Weizenmehl.

Der Kalbskopf wird solange gewässert, bis derselbe weiß aussieht; dann wird er in Liebigs Fleischextraktbrühe, in die Zwiebel, Gewürz und Suppengemüse getan wird, recht gargekocht. Nun wird der Kopf herausgenommen, mit kaltem Wasser abgespült, das Fleisch von den Knochen gelöst, zwischen zwei Bretter ge-

legt und eine Viertelstunde lang beschwert, dann hervorgenommen und in sehr feine Streifen geschnitten. Unterdes wird Mehl in der Butter braun geschwitzt, mit der durchgegebenen Suppe langsam abgerührt, das Fleisch, Gewürz und Pfeffer hineingegeben und noch eine Viertelstunde gekocht. Hierauf nimmt man das abgesetzte Fett ab, setzt der Suppe den Wein hinzu und richtet sie über die in feine Scheiben geschnittenen Eier an.

Windsor-Suppe.

2 l Suppe. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

375 g Rindfleisch
375 g mageres Schweinefleisch
375 g Kalbsknochen
80 g Mehl
80 g Butter
100 g Suppengemüse
1 Zwiebel
1 Gewürzdosis
$^1/_2$ Huhn
10 g Speck
1 Ei
3 g geriebene Semmel
125 g Makkaroni
1 Eßlöffel Madeira
1 Prise Paprika
Salz.

Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, 20 g Butter gebräunt, das Fleisch mit 20 g Mehl bestäubt, mit dem Suppengemüse in der braunen Butter angebräunt, alsdann mit $2^1/_2$ l Wasser übergossen, die kleingehackten Kalbsknochen zugefügt, ebenso das Hühnergerippe, 1 Zwiebel, 1 Gewürzdosis, Salz, und 3 Std. gekocht.

Zu dem gut abgelösten Hühnerfleisch, welches mit dem Speck ganz fein gehackt wird (150 g), gibt man 1 Ei, die geriebene Semmel, formt daraus ganz kleine Klößchen, gleich einer kleinen Haselnuß, welche in der Brühe gargekocht, alsdann herausgenommen und warm gestellt werden. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen, Butter und Mehl braun geröstet, die Brühe damit abgesämt, $^1/_4$ Std. gekocht, entfettet, die Klößchen, sowie die Makkaroni und Paprika hinzugefügt; — die Makkaroni werden in langen Stücken in Salzwasser gargekocht, alsdann in ganz dünne Ringe geschnitten.

Wild-Suppe.

1 l braune Grundsuppe, gekocht entweder von Bratenresten oder 2 Hasenvorderläufen und den Hasenbauchlappen, Rippen 2c., 12 g Liebigs Fleischextrakt, 1/8 l kräftigem Rotwein, 1 Eßlöffel Madeira, Salz, 15 g in Würfel geschnittener, in Butter gerösteter Semmel.

Die Suppe wird nach dem Rezept der braunen Grundsuppe hergestellt, entweder von Hasen- oder anderem übrig gebliebenen Wildbraten oder einem alten Rebhuhn. Das Fleisch wird abgelöst, fein gestoßen, der Suppe zugefügt und dieselbe mit Madeira, Rotwein und Paprika abgeschmeckt. Vorzüglich schmeckt diese Suppe auch von alten Krammetsvögeln, Sperlingen, Lerchen, alten Tauben 2c.

Braune Grund-Suppe mit Rosenkohl.

In 1 l brauner Grundsuppe werden ungefähr 100 g Rosenkohl gargekocht.

Braune Grund-Suppe mit Makkaroni.

In 1 l brauner Grundsuppe werden 30 g klein gebrochene Makkaroni gargekocht und dies mit 30 g geriebenem Parmesankäse abgeschmeckt.

Braune Grund-Suppe mit Eiern.

Braune Grundsuppe wird mit 1/8 l Rotwein oder 2 Eßlöffeln Madeira abgeschmeckt und über 3 hartgekochte, in Viertel geschnittene Eier angerichtet.

Braune Grund-Suppe mit Kerbel.

1 l braune Grundsuppe wird mit 1 Eßlöffel gehacktem Kerbelkraut vermischt.

Braune Grund-Suppe mit Kräutern.

1 l braune Grundsuppe vermischt man mit 2 Eßlöffeln fein gehacktem Kerbel, etwas Dill, etwas Schafgarbe, ein paar Blättchen Sauerampfer, Pimpinelle, Gundermann, Erdbeerblättern und etwas grüner Petersilie.

Braune Grund-Suppe mit Griesklößchen.

In die kochende Suppe legt man mit einem Löffel abgestochene Griesklößchen ein und läßt sie darin garkochen.

Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.

Durchgestrichene Suppen. Zu all diesen Suppen lassen sich besonders gut Speckschwarten oder sonstige Reste von Schinken verwenden. Sehr gut sind sie auch mit Liebigs Fleischextrakt und Fettzusatz, z. B. Rinder-, Hammelfett oder Sana. In einem einfachen Haushalte sind diese derben Suppen prächtig als Vorspeise, z. B. eines Eiergerichts. Dieselben schmecken ganz vorzüglich, wenn man sie mit Würstchen, Fleischklößchen oder gebratenem Speck zu Tisch bringt.

Kartoffel-Suppe

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 l rohe Kartoffeln
Sellerie
Petersilienwurzel
1 Gewürzdosis
1 Zwiebel
80 g Fett, Suppenfett oder Butter oder Sana
16 g Mehl
2 l Wasser
Gehackte grüne Petersilie
Selleriegrün od. geriebenen Majoran
6 g Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze.

Das Fett wird recht heiß gemacht, Kartoffeln und Wurzelwerk etwas darin gedünstet, das mit Mehl überstreute Gewürz, Zwiebel, Salz, die Fleischextraktbrühe oder das Wasser dazugegeben, alles darin gargekocht, durch ein Sieb gestrichen und das gehackte Grün dazugetan. Man kann der fertigen Suppe geröstete Semmel hinzufügen.

Etwas weniger Wasser, dafür zuletzt Milch oder Sahne darangegeben und mit Gelbei abgezogen, dient die Suppe in vielen katholischen Gegenden als Fastenspeise.

Braune Kartoffel-Suppe.

Sie wird nach vorstehendem Rezept bereitet, nur läßt man zuerst Suppengemüse und Kartoffeln im Fett braunrösten; es ist

hierfür gut, wenn Kartoffeln und Gemüse vorher mit einem Tuch abgetrocknet sind. Vorzüglich schmeckt diese Suppe, wenn etwas Weiß- oder Wirsingkohl hinzugefügt wird. Reste von Schwarten, Schinken lassen sich sehr gut für die Suppe ausnutzen. Sehr viel verbessert durch 8 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze besonders zu empfehlen, wenn Erstgenanntes fehlt.

Erbsen-Suppe*

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

400 g Erbsen Suppengemüse Zwiebel 2½ l Brühe oder	18 g Liebigs Fleischextrakt oder 1½ Teelöffel Maggis Würze in 2½ l Wasser gelöst.

Reste von Schinken können zur Brühe verwandt oder mit aufgesetzt werden.

Die Erbsen werden verlesen, gewaschen und eine Nacht eingeweicht; nun werden dieselben in kaltem Wasser mit einer Messerspitze Natron aufs Feuer und zum Kochen gebracht. Das erste Wasser wird abgegossen, dafür die Brühe übergefüllt und die Erbsen mit Zwiebel und Sellerie gargekocht, durch ein Sieb gestrichen und nach Gefallen mit etwas geriebenem Majoran oder einigen Tropfen Maggis Würze abgeschmeckt. Die Suppe kann mit gerösteter Semmel zu Tisch gebracht werden.

Besonders gut eignen sich zu dieser Suppe grüne Erbsen; dann werden 125 g in Würfel geschnittene Mohrrüben appart gekocht und zuletzt mit einem Eßlöffel gehackter, grüner Petersilie der Suppe zugefügt. *Siehe auch Maggi-Suppen Seite 52.

Bohnen-Suppe.

Dieselbe wird nach vorhergehendem Rezept hergestellt, jedoch braucht man nur 300 g weiße Bohnen.

Linsen-Suppe.

Wie die vorhergehenden von 400 g Linsen bereitet. Bohnen- oder Linsensuppe kann auch nicht durchgestrichen gegessen werden. Sehr wohlschmeckend dazu ist frische Blut- oder Leberwurst.

Grünkorn-Suppe

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden

200 g Grünkorn
2 l Wasser
20 g Liebigs Fleischextrakt
1/8 l Sahne
2 Eier
50 g Butter, Salz.

Nachdem das Grünkorn gereinigt, kocht man es zwei Stunden in dem Wasser, gibt es durch ein Sieb und legiert die Suppe mit Ei und Sahne. Wird Grünkornmehl verwendet, so wird dasselbe ins Wasser eingequirlt und 1/2 Stunde gekocht.

Schoten-Suppe

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 1/2 Stunden.

600 g enthülste Schoten
2 l Wasser
15 g Mehl
40 g Butter
1 Teelöffel Zucker
20 g Rindertalg, Sana oder Butter
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
8 g Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze.

600 g alte Schotenkörner werden in Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Der Suppe werden das in Butter oder Fett gelbgeröstete Mehl, Liebigs Fleischextrakt und Zucker, und wenn sie damit 10 Minuten gekocht hat, zuletzt die Petersilie und 40 g frische Butter hinzugefügt. Sehr wohlschmeckend hierzu sind die abgebrannten Klößchen.

Von der Schoten-Präserve läßt sich diese Suppe auch sehr schmackhaft herstellen.

Sellerie-Suppe

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 große Knolle Sellerie
1/2 l Wasser
20 g Butter
1 1/2 l weiße Grundsuppe
10 g Liebigs Fleischextrakt od. 1 Teelöffel Maggis Würze.

Der Sellerie wird geschält, in Scheiben geschnitten, in Wasser gargekocht, die Butter dazugefügt und, wenn der Sellerie ganz weich ist, die Grundsuppe daran gegeben, alles durch ein Suppensieb gestrichen und mit Liebigs Fleischextrakt oder mit Maggis Würze abgeschmeckt.

Sauerampfer-Suppe.

1 l Suppe. Bereitungszeit 1 Stunde.

90 g Sauerampfer
30 g Mehl
50 g Butter
1/8 l Sahne oder Milch
1 Gelbei
2 hartgekochte Eier
Zitronensäure
1 l Brühe od. in 1 l Wasser 12 g Liebigs Fleischextrakt gelöst oder 1 Teelöffel Maggis Würze
Pfeffer
1 Messerspitze Zucker
20 g Butter
Salz.

Der Sauerampfer wird von den Stielen gepflückt, gut gewaschen, in der Brühe gargekocht und die Suppe durch ein Sieb gestrichen 30 g Butter und Mehl werden geschwitzt, mit der Sauerampfersuppe glatt gerührt, aufgekocht, Butter dazu gegeben, mit Sahne und Gelbei legiert, wenn nötig mit Zitronensaft abgeschmeckt und über die hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eier angerichtet.

Sehr wohlschmeckend sind Würstchen als Einlage.

Rote Rüben-Suppe

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 1/2 l Schweinefleischbrühe
1/2 rote Rübe
1/4 l saure Sahne
30 g Mehl
1 Prise Zucker
Suppengemüse
Zwiebel
Essig
Salz.

Die Brühe kann aus Schweineknochen oder Schwarten bereitet werden. Man setzt sie gleich mit recht viel Suppengemüse und Zwiebeln zum Feuer und tut in der letzten halben Stunde eine größere halbe oder kleinere ganze, abgeschälte, kleingehackte rote Rübe daran. Man gießt die Brühe durch, schmeckt sie mit Salz und Essig von eingemachten roten Rüben ab; hat man letzteren nicht vorrätig, so reibt man ein Stück rote Rübe, vermischt es mit Zitronensaft und preßt den Saft durch ein Läppchen in die Suppe. Zuletzt kocht man die mit Mehl verrührte Sahne mit der Suppe auf. 6 g Liebigs Fleischextrakt verbessern die Suppe ungemein.

Diese Suppe wird in Polen besonders viel gegessen und dort auf das Vorzüglichste von der kräftigst zusammengestellten Brühe bereitet; gewöhnlich klar, ohne Sahne, nur mit Kraftmehl angedickt.

Man gibt Fleischklößchen oder in Scheiben geschnittene Würstchen hinein.

Es ist in Polen vielfach üblich, die roten Rüben zu Suppen einzusäuern, d. h. die Rüben werden zerschnitten, mit Wasser in einem irdenen Topf einige Tage aufgestellt, bis sie gehörig säuern. Die Brühe wird dann, klar abgegossen, zu Suppen verwendet.

Wasser-, Milch- und Schleim-Suppen.

Gries-Suppe.

1 l Suppe. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

1 l Wasser	60 g Gries
40 g Butter	Salz.

Der Gries wird unter Rühren in das kochende Wasser hineingestreut, dann läßt man die Suppe $^1/_4$ Stunde lang kochen, fügt Salz, Zitronenschale, Zucker und Butter hinzu und zieht sie zuletzt noch nach Gefallen mit einem Gelbei ab.

Sehr wohlschmeckend ist obige Griessuppe nach süddeutscher Art. Hierbei werden Butter und Gries erst braun geröstet, dann mit dem Wasser zerquirlt, aber nicht süß, sondern mit Zwiebel und Maggis Würze abgeschmeckt.

Reis-Suppe.*

1 l Suppe.

80 g Reis	Salz, Muskatnuß
$1^1/_4$ l Wasser	Nach Geschmack Zucker,
60 g Butter	Zitrone.

Der abgebrühte Reis wird in Wasser und Butter gargekocht und mit den Gewürzen abgeschmeckt.

Sehr gut ist die Suppe, wenn 250 g geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel mitgekocht werden. *Siehe auch Seite 52.

Graupen-Suppe.

1 l Suppe. Bereitungszeit 2 Stunden.

50 g Gräupchen	Salz
50 g Butter	Zucker
1½ l Wasser	1 Eßlöffel Weißwein.

Die Gräupchen werden 2 Std. in Wasser gekocht, Butter zugefügt und die Suppe mit Wein, Salz, Zucker, Zitronenschale abgeschmeckt.

Sehr wohlschmeckend ist diese Suppe, wenn in derselben noch 100 g Backpflaumen mitgekocht und ⅛ l saure Sahne hinzugefügt wird.

Haferschleim-Suppe.

1 l Suppe. Bereitungszeit 2 Stunden.

1½ l Wasser	Nach Gefallen Rotwein,
50 g Hafergrütze, Hafermehl od. Haferflocken	Zucker, Gelbei
50 g Butter	Salz.

Man läßt die Hafergrütze 1½ Std. recht langsam in dem Wasser kochen, streicht sie durch ein Sieb, gibt die Butter dazu und schmeckt sie nach Belieben mit Wein und Zucker ab und legiert sie, wo es gewünscht, auch noch mit Gelbei.

Reisschleim-Suppe.

1 l Wasser, 50 g Reis.

Sie wird nach obigem Rezept bereitet.

Gerstenschleim-Suppe.

1 l Wasser, 50 g Gerstengrütze.

Sie wird wie Haferschleimsuppe bereitet.

Mehl-Suppe von Roggen- oder Weizenmehl.

1 l Suppe. Bereitungszeit ½ Stunde.

1 l Wasser	1 Teelöffel Salz
70 g Mehl	50 g Butter.

¾ l Wasser werden kochend gemacht, das Mehl in dem zurückgebliebenen ¼ l Wasser klar gequirlt, in das kochende Wasser ge-

geben und Butter und Salz mit durchgekocht. Verbessert kann die Suppe durch Legieren mit 2 Gelbeiern und Hinzufügen von Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze werden.

Auch kann statt des Wassers Milch angewendet werden.

Semmel-Suppe.

1 l Wasser	30 g Butter
80 g Semmel	Salz.

Die Semmel wird klein geschnitten, 1 Std. in dem kalten Wasser hingestellt, dann 10 Min. gekocht, durch ein Sieb gestrichen und nochmals mit Butter und Salz aufgekocht; nach Geschmack mit Muskat, Zucker oder Zitronenschale verändert, oder verändert wie folgende

Brot-Suppe.

I.

1¼ l Wasser	30 g Butter
120 g Schwarzbrot	Salz.

Das kleingeschnittene Brot wird mit dem Wasser übergossen, mindestens 1 Std. hingestellt, dann aufgekocht, durch ein Sieb gestrichen, Butter und Salz hinzugefügt und nochmals aufgekocht.

II.

In der vorher beschriebenen Suppe werden 250 g Äpfel mitgekocht, dann durchgestrichen und mit Zucker und Zitronenschale abgeschmeckt oder anstatt der Äpfel Backpflaumen mitgekocht und auf gleiche Weise abgeschmeckt.

III.

Die erstgenannte Suppe mit Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze abgeschmeckt.

IV.

Suppe Nr. 1 durch etwas Pflaumenessig von Essigpflaumen oder Kirschenessig oder Himbeeressig verändert.

Man kann einige kleingeschnittene Essigpflaumen hineingeben.

Milch-Suppe.

1 l Suppe. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

1 l Milch	Von 1 Ei und Mehl
Salz	Einlauf.

In die kochende Milch gießt man langsam den Einlauf, schmeckt die Suppe mit Salz ab, auch nach Gefallen mit Zucker und Zimmet.

Milch-Suppe mit Gries.

1 l Suppe. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

$1^1/_4$ l Milch, 60 g Weizengries, Salz.

Feiner Gries wird mit etwas kalter Milch angerührt und unter beständigem Rühren in die kochende Milch gegossen und darin gut durchgekocht.

Grober Gries wird unter Rühren langsam in die kochende Milch geschüttet und unter häufigem Umrühren gargekocht. Dann wird die Suppe mit Salz, nach Geschmack noch mit Zucker, Zimmet, Vanille 2c. abgeschmeckt.

Milch-Suppe mit Buchweizengries.

Diese wird wie die vorhergehende bereitet.

Milch-Suppe mit Sago.

Die gleiche Bereitung wie die vorhergenannte. Man nimmt hierzu nur weißen und mit Vorliebe Kartoffelsago.

Milch-Suppe mit Reis.

1 l Suppe. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 l Milch, 50 g Reis, Salz.

Der gewaschene Reis wird in $^1/_4$ l Milch recht weichgekocht, die übrige Milch dazugegossen und gesalzen. Nach Belieben mit Zucker und Zimmet gewürzt.

Milch-Suppe mit Kartoffelmehl.

Auch als Kaltschale.

1 l Suppe. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1 l Milch
25 g Kartoffelmehl
1 Teelöffel gestoßene bittre Mandeln
50 g gestoßene süße Mandeln
Salz
Zucker.

Das Kartoffelmehl wird in etwas kalter Milch glattgerührt und in die kochende Milch, in der vorher die Mandeln mit Zucker und etwas Salz aufgekocht sind, gegeben.

Milch-Suppe mit Ei, warm und kalt zu geben,

für 6 Personen.

1 1/2 l frische Milch
4 Eier
Zucker oder einige bittere Mandeln
40 g Kraftmehl
1/4 l Wasser
Zitronenschale oder Vanille
Salz.

Alles gemischt, von den Eiern nur das Gelbe, wird auf dem Feuer unter fortwährendem Quirlen bis vors Kochen gebracht, in die Suppenschüssel gegossen und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier als Klöße darauf gelegt und mit Zucker bestreut; oder auch der Schnee rasch unter die Suppe gerührt, oder gekochte Schneeklöße davon bereitet und auf die Suppe gelegt.

Will man sich das Rühren ersparen, so bringt man die Milch allein zum Feuer und rührt sie, wenn sie kocht, mit der Stärke ab und legiert sie mit den Eidottern.

Erkaltet ist diese Suppe eine sehr wohlschmeckende und nahrhafte Kaltschale.

Will man dieselbe mit Mondamin verdicken, dann muß die Milch mit diesem 5 Minuten unter Rühren kochen.

Falsche Schokoladen-Suppe.

60 g Mehl
1 l kochende Milch
1/8 l kalte Milch
2 Nelken
1 Stückchen Vanille
1 Stückchen Zimmet
Salz.

Das Mehl wird auf einer eisernen Pfanne unter fortwährendem Rühren braun geröstet, dann durch ein Mehlsieb gesiebt, mit gestoßenen Nelken, Zimmet, Vanille untermischt, mit der kalten Milch klar gerührt, in die kochende Milch gegeben, noch 2 Min. gekocht und mit Salz und Zucker abgeschmeckt. Diese Suppe kann auch mit 1 Gelbei legiert und der Eierschnee dazu serviert werden.

Schokoladen-Suppe oder Kaltschale.

1½ l Milch	10 g Kartoffelmehl
125 g Schokolade	Salz
2 Eigelb	Zucker nach Geschmack.
2 Schnee	

In der Milch läßt man die feingeriebene Schokolade aufkochen, gibt das in etwas zurückbehaltener kalter Milch klargerührte Kartoffelmehl hinein und legiert die Suppe mit 2 Eigelb. Der steife Schnee wird abgekocht und oben als Klöße darauf gelegt. Die Suppe ist vorher nach Geschmack gesüßt.

Kakao-Suppe.

1 l Milch	2 Eigelb
30 g Kakao	2 Schnee
25 g Kartoffelmehl	Zucker.

Die Zubereitung der Suppe ist wie die vorhergehende.

Buttermilch-Suppe.

1 l Buttermilch	2 Eßlöffel süße Sahne
40 g Mehl	Salz.

Das Mehl wird in der Sahne und etwas Buttermilch glattgerührt, so daß ja kein Knötchen bleibt; dann wird die übrige Buttermilch dazu gegeben und alles zusammen unter Rühren aufgekocht. Salz nach Geschmack. Diese Suppe kann auch mit Gelbei legiert und etwas Zucker abgeschmeckt werden.

Man kann in diese Suppe auch noch Einlauf geben, auch in Wasser gekochte Griesklößchen, kann sie auch mit Zucker abschmecken.

Buttermilch-Suppe mit Backpflaumen.

1 l Buttermilch	1/4 l Wasser
125 g Backpflaumen	Salz
40 g Mehl	Zucker.

Die Pflaumen werden in etwas Wasser gargeschmort, die Sauce darf nicht mehr als 1/8 l betragen. Die Suppe wird wie die I. Buttermilchsuppe gekocht und die entsteinten Pflaumen mit dem Saft hinzugefügt.

Anstatt der Pflaumen können auch Rosinen verwandt werden.

Wein-, Bier- und Obst-Suppen, warm und kalt.

Wein-Suppe

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1 l Apfel- oder	3/4 l Wasser
Mosel- oder	50 g Kartoffelmehl
Rotwein oder	Zucker nach Geschmack
1 1/2 l Weißbier	etwas Zitronenschale.

Das Wasser wird mit der Zitronenschale aufgekocht, das Kartoffelmehl in 1/8 l Wein klargerührt, in das kochende Wasser gegossen, dies wieder aufgekocht, der übrige Wein resp. Bier und der Zucker hinzugegeben und die Suppe zum Kochen gebracht.

Vorher beschriebene Suppe kann auch mit 2 Gelbeiern legiert werden, wenn sie nicht von Rotwein hergestellt wird; sie wird dann mit Schneeklößen oder Biskuitplätzchen, auch Makronen, aufgegeben.

Oder man quirlt diese Suppe mit 2 ganzen Eiern schaumig. Hierzu schlägt man die Eier in einem hohen Topf mit 1/8 l zurückbehaltener Flüssigkeit recht schaumig, gießt die kochende Suppe hinzu und quirlt das Ganze bis vor dem Kochen.

Wein-Suppe mit Reis,

auch als kalte Schale zu geben,

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 l Wasser	Zucker nach Geschmack
1 l Wein	Zitronenschale.
60 g Reis	

In dem Wasser wird mit der Zitronenschale der Reis gargekocht, der Wein hineingegeben, Zucker hinzugefügt und die Suppe einmal aufgekocht.

Wein- oder Weißbier-Suppe mit Gries

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

1 l Wein oder Bier
1 l Wasser
100 g Gries
Zucker
Zitronenschale.

Die Zubereitung ist wie die der Reissuppe.

Wein- oder Weißbier-Suppe mit Sago

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 l Wein oder 1 1/2 l Bier
1 l Wasser
80 g Sago
Zucker
Zitronenschale.

Sie wird zubereitet wie die Reissuppe.

Braunbier-Suppe mit Milch

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1 1/4 l gutes Braunbier
3/4 l Milch
40 g Mehl
20 g Butter
1 Eßlöffel Arrak
2 Gelbeier
Zucker nach Geschmack
Zimmet.

Die Milch wird aufgekocht und mit 20 g Mehl angedickt. Das Bier mit 1 Stückchen Zimmet wird gleichfalls aufgekocht und mit 20 g Mehl verdickt, mit 2 Gelbeiern legiert, die Milch dazugegossen, mit Zucker abgeschmeckt und 5 Minuten auf heißer Stelle gequirlt, zuletzt der Arrak hinzugefügt.

Bier-Kaltschale.

1 l Weiß- oder Braunbier
20 g geriebenes Schwarzbrot
etwas Zitronenschale
30 g Zucker
1 Schötchen Kardamom gestoßen
1/8 l Wasser
1 Zitronenscheibe ohne Kern
50 g Korinthen in Wasser aufgekocht.

Alles dies wird gut vermischt und kalt gestellt.

Die Bereitung der Weißbiersuppen ist bei Suppen von Wein angegeben.

Birnen-Suppe

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Birnen	$^1/_2$ Teelöffel Anissamen
$1^1/_4$ l Wasser	Zucker.
$^1/_4$ l süße oder saure Sahne	Zimmet.
30 g Weizenmehl	

Die Birnen werden gewaschen, geschält, die Schalen mit dem Anis in dem $1^1/_4$ l Wasser aufgesetzt und 5 Minuten gekocht. Das Wasser wird nun abgegossen und darin die in kleine Stückchen geschnittenen Birnen gargekocht; jetzt Sahne und Mehl klargequirlt, an die Birnen gegeben und mit Zucker und Salz abgeschmeckt.

Griesklößchen oder Schwemmklößchen schmecken vorzüglich in der Suppe.

Auch kann man anstatt der Sahne Fruchtsaft oder Wein anwenden, hierzu bleibt aber der Anissamen fort.

Apfel-Suppe

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 kg Äpfel	30 g Kartoffelmehl
$1^1/_2$ l Wasser	Zucker nach Geschmack.

Die Äpfel werden gewaschen, in Stückchen geschnitten, in dem Wasser mit etwas Zimmet aufgesetzt, weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Kartoffelmehl verdickt und mit Zucker abgeschmeckt. Man gibt gebratene Semmelwürfel oder kleine Makronen dazu.

Diese Suppe kann dadurch verändert werden, daß man 30 g Reis oder Gries oder Sago vorher in dem Wasser ausquillt, dann die geschälten, kleingeschnittenen Äpfel hinzufügt und damit weichkochen läßt.

Anstatt der frischen Äpfel können auch Ringäpfel verwendet werden.

Kirsch-Suppe.

500 g Kirschen	40 g Kartoffelmehl
1½ l Wasser	Zucker nach Geschmack.

Die Kirschen werden mit dem Wasser aufgesetzt, ¼ Std. gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Kartoffelmehl verdickt und mit gerösteter Semmel oder feinen Klößchen zu Tisch gebracht.

Pflaumen-Suppe.

750 g Pflaumen	40 g Kartoffelmehl
1½ l Wasser	Zucker.

Sie wird wie die Kirschsuppe gekocht.

Blaubeer-Suppe.

750 g Blaubeeren	40 g Kartoffelmehl
1½ l Wasser	Zucker.

Zubereitung wie vorher.

Johannisbeer-Suppe.

500 g Johannisbeeren	40 g Kartoffelmehl
1½ l Wasser	Zucker.

Zubereitung wie vorher.

Preißelbeer-Suppe.

500 g Preißelbeeren	40 g Kartoffelmehl
1½ l Wasser	Zucker.

Zubereitung wie vorher.

Holunder-Suppe.

200 g Holunderbeeren	40 g Kartoffelmehl
200 g Pflaumen	Zucker.
1½ l Wasser	

Zubereitung wie vorher.

Hagebutten-Suppe.

200 g getrocknete Hagebutten	60 g Kartoffelmehl
2½ l Wasser	Zucker.

Eine köstliche Suppe gibt uns diese Wildfrucht. Die Hagebutten werden gewaschen, in Wasser einige Stunden geweicht und

mit diesem Wasser langsam gargekocht und durch ein Sieb gestrichen; hierauf wieder zum Kochen gebracht, Zucker daran getan, mit Kartoffelmehl verdickt und entweder so zu Tisch gebracht oder mit Nudel oder Einlauf oder Klößen darin gargekocht serviert.

Backpflaumen-Suppe.

Sie wird zubereitet wie die Hagebuttensuppe.

Suppen-Einlagen.

Reis zur Suppe

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_4$ Stunden.

100 g Reis	$^1/_2$ l kräftige Brühe
30 g Butter	30 g Parmesankäse.

Der gebrühte Reis wird mit der kochenden Brühe und der Butter aufgesetzt und langsam in 1 Stunde ausgequellt; darauf der Parmesankäse, der, wo er nicht gemocht wird, auch fortbleiben kann, dazwischen gemischt. Nun wird ein Trichter oder andere geeignete Form mit kaltem Wasser ausgespült, der Reis hineingedrückt und 5 Minuten darin gelassen. Dann wird er auf eine Schüssel gestürzt, mit gehackter grüner Petersilie bestreut und zur Suppe gereicht.

Verfeinert wird diese Suppeneinlage durch Unterrühren von 2 ganzen Eiern, die in 1 Eßlöffel Wasser gequirlt sind, sobald der Reis gar ist; er muß dann noch einmal aufkochen. Er wird auf dieselbe Art geformt, wie vorher.

Nudeln

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

1 Ei	100 g Mehl
4 g Salz	1 Prise Muskatnuß

Das durchgesiebte Mehl wird mit dem Ei, Salz, Muskatnuß zu einem nicht zu festen, geschmeidigen Teig gearbeitet, der in zwei Teile geschnitten wird. Jeder dieser Teile wird auf einem mit Mehl bestreuten Brett sehr dünn ausgerollt und etwas zum Trocknen hingehängt. Dann werden 6 cm breite Streifen davon geschnitten, diese aufeinander gelegt, und nun entweder ganz feine

Streifchen, oder von diesen Streifen 2 cm breite, sogenannte Gemüsenudeln geschnitten.

Die Nudeln werden entweder erst in Salzwasser abgekocht und dann in die Brühe gegeben, oder gleich in die kochende Suppe hineingestreut.

Gefüllte Nudeln.

Von dem wie vorher angegebenen, ausgerollten Nudelteige werden 5 cm große Quadrate geschnitten, jedes dieser Vierecke mit etwas Spinatgemüse oder Fleischfarce belegt, die Ränder mit Ei bestrichen, eine Ecke übergeklappt, daß sich ein Dreieck bildet, die Ränder festgedrückt und in Salzwasser oder Brühe in 5 Minuten gargekocht.

Einlauf

für 6 Personen. Bereitungszeit 10 Minuten.

80 g Mehl	1 Prise Muskatnuß
1 Eßlöffel Wasser	2 ganze Eier.

Alle Zutaten werden miteinander glattgequirlt und dann der Teig über einen Quirl, den man dreht, oder durch einen Durchschlag langsam in die kochende Suppe gegossen und einmal aufgekocht.

Einlauf von geriebener Semmel

für 6 Personen.

3 Eier	1 Teelöffel gehackte grüne
100 g geriebene Semmel	Petersilie.

Alle angegebenen Zutaten werden zu Brei gerührt, alsdann durch einen Durchschlag in die kochende Brühe gedrückt.

Abgebrannter Einlauf

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

$^1/_8$ l Milch	20 g Butter
60 g Mehl	$^1/_2$ Eßlöffel gehackte grüne
2 ganze Eier, Salz	Petersilie.

Mehl und Milch werden klargerührt, in die flüssige Butter gegossen, dies auf dem Herde zu einem steifen Brei abgebrannt und

in die noch warme Masse die Eier und das Salz unterrührt. Dies wird durch einen groben Durchschlag in die kochende Brühe gestrichen und noch einmal mit aufgekocht.

Grieswürfel

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1/2 l Brühe oder	100 g Gries
1/2 l Wasser mit 5 g Liebigs Fleischextrakt od. Maggis Würze	20 g Butter.

In die kochende Brühe schüttet man den Gries und läßt ihn unter Rühren zu einem dicken Brei kochen. Diesen streicht man dann auf eine flache Schüssel, ungefähr 1 cm hoch, und läßt ihn auskühlen. Erkaltet schneidet man ihn in kleine Würfel und gibt diese in die Suppe.

Auf dieselbe Weise kann Buchweizengrütze als Suppeneinlage bereitet werden.

Eierstich

für 6 Personen.

1/8 l Brühe	3 ganze Eier
1/2 Teelöffel Salz	1 Prise Muskatnuß.

Alle Zutaten werden gut miteinander verquirlt, in eine mit Butter ausgestrichene größere oder in kleine Förmchen gefüllt, die man solange in recht heißes Wasser stellt, bis die Masse fest wie Speck ist. Das Wasser darf nicht kochen, sonst wird der Eierstich löchrig Nun wird er, in Würfel geschnitten oder aus den kleinen Formen gestürzt, in der Brühe serviert.

Plinsen-Andeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

125 g Mehl	1 Prise Salz
1/4 l Wasser	1/2 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie.
2 Eier	
40 g Butter	

Alle angegebenen Zutaten werden glatt gequirlt mit der Butter, zwei dünne Eierkuchen davon gebacken, diese in 5 cm breite

Streifen geschnitten, die aufeinander gelegt und nach Belieben zu breiteren oder feineren Nudeln geschnitten werden.

Weiche Eier.

Fünf Minuten lang gekochte Eier werden vorsichtig abgeschält und in die Suppe gelegt.

Eierscheiben.

Eier werden hartgekocht, sauber abgeschält, in Scheiben geschnitten und in die Suppe gelegt.

Verlorene Eier.

Die Zubereitung befindet sich unter den Rezepten für Eierspeisen.

Markklößchen.

70 g Rindermark	½ Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
2 ganze Eier	100 g geriebene Semmel.
4 g Salz	

Das Mark wird zerlassen, dann schaumig gerührt, die ganzen Eier hinzugefügt, dann Semmel und Salz untergemengt, kleine Klöße geformt und in der Brühe 3 Minuten gekocht.

Griesklößchen.

für 8 Personen. Bereitungszeit ½ Stunde.

¼ l Milch	100 g Gries
50 g Butter oder Sana	3 Eier
Salz	Muskatnuß.

Milch und Butter werden aufgekocht, der Gries unter fortwährendem Rühren hineingestreut, und dies zu einem festen Kloß abgebrannt. In die heiße Masse kommt jetzt Salz, Muskatnuß und 1 Ei; sobald die Masse abgekühlt ist, werden die beiden andern Eier dazugerührt. Nach Vorschrift mit einem Teelöffel Klößchen abgestochen und 3 Minuten in Wasser oder Bouillon gargekocht.

Schwemmklöße

für 8 Personen. Bereitungszeit ½ Stunde.

¼ l Milch	20 g Butter
125 g Mehl	½ Teelöffel Salz
3 ganze Eier	Muskatnuß.

Milch, Mehl und 1 Ei werden glatt gerührt, mit Salz, Muskatnuß in die zerlassene Butter gegossen und auf dem Herde zu einem festen Kloß abgebrannt. In die erkaltete Masse kommen die andern beiden Eier, werden gut verrührt, und mit einem Teelöffel nach Vorschrift Klößchen abgestochen und 2 Minuten in der Suppe gekocht.

Feiner werden die Klößchen, wenn man anstatt der 2 ganzen Eier 3 Gelbeier darunter rührt. Ebenso vorzüglich wie in Brühsuppen sind sie in Obstsuppen, Kompotts und feinen Ragouts.

Wiener Nockerl

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

50 g Butter
70 g Mehl
1 Ei
1 Gelbei
$^1/_2$ Teelöffel Salz
1 Prise weißen Pfeffer.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Ei, Gelbei und Salz, zuletzt das Mehl hinzugefügt, und der Teig 10 Minuten lang gerührt. Die Masse wird auf ein feuchtes Holzbrett $^1/_2$ cm dick aufgestrichen, ganz kleine Klößchen abgestochen und 1 Minute lang gekocht.

Spritzklöße.

$^1/_{16}$ l Wasser
30 g Butter
30 g Parmesankäse
70 g Mehl
2 ganze Eier.

Mehl und Wasser werden glatt gequirlt, in die flüssige Butter gegossen und auf dem Feuer zu einem festen Kloß abgebrannt. Danach werden der Parmesankäse und die Eier in die Masse gerührt, bis dieselbe glatt ist. Sie wird in einen Spritzbeutel oder eine feste, weiße Papierdüte, deren Spitze abgeschnitten ist, gefüllt, und in die kochende Suppe oder Salzwasser gespritzt und aufgekocht.

Suppenmakronen.

3 Eiweiß zu Schnee
100 g Zucker
125 g geriebene Semmel
60 g süße Mandeln
6 Stück bittere Mandeln.

Die Semmel wird mit den geriebenen Mandeln untermischt, der Zucker dem Schnee untergeschlagen, dann die Semmel und

Mandeln dazugerührt und von diesem Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech mit einem Teelöffel kleine Häufchen aufgesetzt und gelbgebacken.

Sie sind zu Wein-, Obst-, Bier- und Milchsuppen verwendbar.

Fleischklößchen für Suppen, Frikassees ꝛc.

Kalbfleischklöße I

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

250 g Kalbfleisch
80 g Speck
80 g geriebene Semmel
2 Eier
2 Eßlöffel Sahne
6 g Salz
8—10 Tropfen Maggiwürze
1 Prise Pfeffer
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie.

Das Fleisch wird mit dem Speck dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen, die geriebene Semmel mit der Sahne angerührt, Eier, Salz, Maggiwürze, Pfeffer, Petersilie, zuletzt das Fleisch hinzugefügt; Klößchen werden in der Größe einer Haselnuß geformt, die in Brühe oder Salzwasser 5 Minuten gekocht werden.

Kalbfleischklößchen II

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

250 g schieres Kalbfleisch
1 Ei
1 Prise Pfeffer
250 g Rindernierenfett
5 g Salz
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie.

Kalbfleisch und Fette werden viermal durch die Fleischhackmaschine genommen, alles andere zugerührt, kleine Klößchen geformt und in 1 Minute gargekocht.

Dieser Fleischteig kann auch als Farce verwendet werden.

Schweinefleischklößchen

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

250 g durchwachsenes Schweinefleisch
20 g Semmel
Salz
2 Eier
10 g Butter
Pfeffer.

Das Fleisch wird zweimal durch die Fleischhackmaschine genommen. Die Semmel, von der die Rinde abgerieben wird, eingeweicht, wieder ausgedrückt, mit der Butter und einem Ei zu einem Kloß abgebrannt; derselbe verrührt mit einem Ei, Salz, Pfeffer, zuletzt dem Fleisch, und kleine Klößchen daraus geformt, die in 5 Minuten gargekocht werden.

Rindfleischklößchen

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

250 g Rindfleisch	50 g Butter
20 g Semmel	1 Ei
Salz	Pfeffer.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Ei, die eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel, Salz, Pfeffer und zuletzt das dreimal durch die Fleischmaschine genommene Fleisch darunter gerührt, Klößchen geformt, die in 5 Minuten garkochen.

Man kann zu diesen Klößchen auch gemischtes Fleisch nehmen, z. B. Rind- und Schweine-, oder Schweine- und Kalb-, oder Rind-, Schweine- und Kalbfleisch.

Leberklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

150 g Kalbsleber	30 g in Würfel geschnittenes Weißbrot in 30 g Butter geröstet
2 Eier	
60 g Mehl	
Salz	30 g flüssige Butter
Pfeffer, etwas Maggiwürze	Gehackte grüne Petersilie.

Die Kalbsleber wird ganz fein gehackt, oder durch die Maschine genommen, Salz, Petersilie, Pfeffer, Maggiwürze, Ei, Mehl und die flüssige Butter untergerührt, zuletzt die geröstete Semmel untergemischt, mit einem Teelöffel Klöße abgestochen, 4 Minuten lang gekocht.

Es ist gut, ein Probeklößchen zu kochen, und sollte dies nicht genügend Festigkeit zeigen, so ist Mehl oder geriebene Semmel hinzuzufügen.

Zu diesen Klößen lassen sich sehr gut auch Geflügellebern verwenden.

Saucen.*

Weiße und braune Grundsaucen und deren Anwendungen.

Grundsaucen

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

60 g Butter
$^3/_4$ l heiße Brühe
1 Zwiebel
Salz
60 g Mehl
2 Eßlöffel kleingeschnittenes Suppengemüse
1 Gewürzdosis.

Weiße Grundsauce.

Butter und Mehl werden hell geröstet, dann gibt man unter fortwährendem Rühren erst etwas kalte Brühe hinzu, dann die übrige heiße, und läßt es unter Rühren aufkochen, fügt alle andern angegebenen Zutaten hinzu und läßt die Sauce bei Seite $^1/_4$ Stunde kochen. Durch ein Sieb gestrichen, wird sie zu den verschiedensten Saucen verwendet, vorzugsweise zu Frikassees und allen hellen Fleischgerichten, Ragout fin 2c.

Braune Grundsauce.

Zu dieser Sauce werden die Zutaten, die bei der weißen Grundsauce angegeben, verwendet, die Bereitung ist dieselbe, nur werden Butter und 80 g Mehl braun geröstet.

Verwendet wird sie zu Rind, Hammel, Wild, Wildgeflügel und Ragouts.

Die Brühe kann vollkommen durch 30 g Liebigs Fleischextrakt, in $^3/_4$ l Wasser aufgelöst, ersetzt werden.

---

*Der Zusatz einiger Tropfen Maggiwürze (erst beim Anrichten) hebt und verfeinert den Eigengeschmack der Saucen ganz wesentlich und eignet sich für Saucen aller Art, kalte oder warme, weiße oder braune (die süßen natürlich ausgenommen).

Zwiebel-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

3/4 l weiße Grundsauce	60 g Zwiebel
30 g roher Schinken	1 Teelöffel Kümmel
3 Eßlöffel Sahne	Salz.

Die Grundsauce wird, ehe sie durchgestrichen ist, mit Zwiebel, Schinken und Kümmel 10 Minuten gekocht, durch das Sieb gegeben und die gekochte heiße Sahne darunter gerührt.

Herings-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

3/4 l weiße Grundsauce	2 Heringe
Zitronensäure	Salz.

Die Heringe werden entgrätet, 2 Stunden gewässert, feingehackt und in die heiße Grundsauce gemischt. Die Sauce darf nun aber nicht mehr kochen, wird nur noch mit Zitronensäure abgeschmeckt. Verbessert wird sie mit 2 Eßlöffel Sahne.

Kapern-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

3/4 l weiße Grundsauce	Zitronensäure
Kapern	30 g Butter.

Weiße Grundsauce wird mit Kapern und Zitronensäure abgeschmeckt und die Butter hinzugefügt.

Sardellen-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

3/4 l weiße Grundsauce	100 g Sardellen
2 Schalotten	20 g Butter.

Die Sardellen werden entgrätet und fein gehackt. In der Grundsauce werden die Gräten ausgekocht, die Sauce durch ein Sieb gestrichen, die feingehackten Sardellen und Schalotten zugerührt und die frische Butter hinzugefügt.

Petersilien- oder Schnittlauch- oder Dill-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

3/4 l weiße Grundsauce	1 Teelöffel gehackten
20 g Butter	Schnittlauch oder
1 Eßlöffel gehackte grüne	1 Teelöffel gehackten Dill.
Petersilie oder	

Zu der Grundsauce wird Petersilie oder Dill oder Schnittlauch mit der Butter hinzugefügt.

Tomaten-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

3/4 l weiße Grundsauce	300 g Tomaten
30 g geh. rohen Schinken	30 g Butter.

Die weiße oder auch braune Grundsauce wird mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten, dem Schinken, und etwas Zitronensäure 1/4 Stunde lang gekocht, durch ein Sieb gestrichen und die frische Butter daran gegeben.

Curry-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

3/4 l weiße Grundsauce	6 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze
3 saure Äpfel, Zwiebel	
60 g roher Schinken	
1 Teelöffel Currypulver	3 Eßlöffel dicke süße Sahne.

Die Grundsauce, den feingehackten Schinken, die in Scheiben geschnittenen Äpfel und 1 Zwiebel kocht man bei schwacher Hitze 1 Stunde; streicht die Sauce durch ein Sieb, fügt Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze und das Currypulver hinzu und zuletzt die süße Sahne.

Die Sauce ist sehr wohlschmeckend für Bratenreste.

Frikassee-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

3/4 l weiße Grundsauce	1 Teelöffel Kapern
3 Sardellen	3 Gelbeier
20 g Butter	Nach Belieben 1 Eßlöffel Rheinwein.
Zitronensäure	
6 Champignons	

Die Sardellen werden entgrätet und gehackt, die Champignons vorgerichtet und zerschnitten, beides in die Grundsauce getan und aufgekocht, diese noch mit Zitronensäure und Wein abgeschmeckt, die Butter darunter gerührt und zuletzt mit Gelbeiern legiert.

Champignon-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

¾ l weiße Grundsauce
125 g zerschnittene Champignons
Zitronensäure
30 g geh. rohen Schinken
20 g Butter.

Die durchgestrichene Grundsauce wird mit den Champignons durchgekocht, mit Zitronensäure abgeschmeckt, die frische Butter untergerührt und mit dem Eigelb legiert.

Morchel-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

½ l weiße oder braune Grundsauce
125 g frische Morcheln fein gehackt
½ Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
10 g gehackte Zwiebel
20 g frische Butter
1 Eigelb.

Alle Zutaten werden mit der vorher durchgestrichenen Grundsauce 5 Minuten gekocht, die Butter durchgerührt und nach Belieben mit dem Eigelb legiert. Letzteres kann jedoch auch unterbleiben.

Meerrettig-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit ¾ Stunden.

½ l weiße Grundsauce, Meerrettig.

Das Quantum des Meerrettigs läßt sich nicht angeben, da er verschieden scharf ist, durch Ausschmecken wird man die geeignete Portion finden. Er wird geschält, die Stange mit etwas Essig bestrichen, dann gerieben und sofort auf das Geriebene etwas Milch oder Zitronensaft getropft, sonst nimmt es eine bläuliche Farbe an. — Sehr gut ist, wenn man statt der Brühe zur Grundsauce süße Sahne benutzt, es muß dann allerdings etwas Fleischextrakt daran gegeben werden. — Der geriebene Meerrettig wird mit 50 g Butter unter die kochende Grundsauce gerührt, welche nun aber nicht mehr kochen darf.

In vielen Gegenden ist es Gebrauch, an diese Meerrettigsauce Brühe und kleine Rosinen zu geben, letztere müssen dann vor dem Hinzutun des Meerrettigs etwas in der Grundsauce durchkochen.

Bechamel-Sauce I

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

60 g Mehl
60 g Butter
1/2 l Brühe oder
20 g Liebigs Fleischextrakt in 1/2 l Wasser
1/4 l süße Sahne
80 g Zwiebel
30 g feingehackten Schinken
20 g Butter
Salz.

Die Zwiebel wird in den 60 g Butter gedünstet, das Mehl hineingeschüttet, dieses weiß geröstet, der Schinken hineingegeben und mit der Brühe langsam abgerührt. Dies läßt man 10 Minuten kochen, streicht die Sauce durch ein Sieb und rührt 20 g frische Butter, sowie die kochendheiße Sahne darunter.

Will man die Sauce zu Kartoffeln verwenden, nimmt man die Hälfte des Mehls dazu.

Bechamel-Sauce II

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

Die oben angegebene Sauce wird verfeinert, indem man 40 g feingehackte Champignons mit durchkocht und sie dann durch das Sieb streicht. Nach Geschmack fügt man etwas Paprika und einige Tropfen Maggis Würze in die Sauce.

Bechamel-Sauce III (Königin-Sauce)

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

Der vorher beschriebenen Bechamelsauce wird feingestoßenes Hühner- oder Kalbfleisch, oder von übrig gebliebenem Puterbraten ungefähr 3 Eßlöffel voll gestoßenem Fleisch hinzugefügt, dann nach Geschmack Zitronensäure und 4 geriebene süße Mandeln daran gegeben.

Die Sauce schmeckt zu Huhn und Fisch 2c. vorzüglich.

Zwiebelbrei-Sauce (Soubice)

zum Belegen der Steaks

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

150 g Zwiebel
60 g Butter
Salz
1/8 l Brühe oder
1/8 l Wasser, in dem 6 g Liebigs Fleischextrakt gelöst sind
8 weiße Pfefferkörner
20 g gehackten rohen Schinken
5 g Weizenmehl
10 g Butter
Salz
4 Teelöffel süße Sahne

Die Zwiebel wird in Scheiben geschnitten, überbrüht, auf einen Durchschlag gelegt und mit einem Tuche abgetrocknet. Nun bringt man sie in einem kleinen emaillierten oder irdenen Gefäß mit 40 g Butter aufs Feuer und läßt sie weiß dämpfen, streut das Mehl darüber, gibt die Brühe, den Schinken und die Pfefferkörner hinzu und schmort die Zwiebel gar. Dann fügt man die Sahne hinzu, streicht die Sauce durch ein Sieb und rührt noch etwas frische Butter durch. Jetzt erwärmt man diese dicke püreeähnliche Sauce wieder und garniert damit: Koteletts von Hammel, deutsche und englische Beefsteaks; auch Kalbsteaks, bei letzteren streut man noch etwas Paprika darüber.

Krebs-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

15 Stück Krebse
80 g Butter
3/4 l Brühe oder
2 Maggi-Bouillonwürfel. in 3/4 l Wasser
60 g Mehl
1 Teelöffel Kapern
Zitronensäure
3 Gelbeier
1 Sardelle.

Nachdem die Krebse gehörig gebürstet sind, kocht man sie in Salzwasser mit Kümmel gar, was nach 15 Min. geschehen ist. Nun gießt man sie ab, bricht die Scheren, Schwänze und das Krebsfett heraus. Die Maus (die an den Seiten des Krebsrumpfes sich befindenden grauen Fäden), Galle und Därme werden entfernt, die Krebsschalen in einem Mörser so fein wie möglich gestoßen, die Butter zum Schmelzen gebracht, die gestoßenen Schalen hinzugefügt, 3 Min. lang geröstet, das Mehl hineingestreut, wieder

1 Min. geröstet, mit der Brühe abgerührt und 1/4 Std. langsam gekocht. Jetzt wird die Sauce durch ein Sieb gestrichen, mit Zitronensäure, Kapern, Salz, feingehackter Sardelle abgeschmeckt, mit Gelbei legiert und das Krebsfleisch darunter gerührt.

Diese Sauce kann noch durch Hinzufügen von gehackten Champignons und einer Morchel verfeinert werden.

Auch kann diese Sauce anstatt von Krebsen von Hummer bereitet werden.

Verwendet wird sie vorzüglich zu Frikassee, Fisch, Blumenkohl, Spargel 2c., auch zu gebackenem Gemüse. Das geröstete Mehl wird dann mit 3/4 l Blumenkohl- oder Spargel- oder Fischwasser, in dem 2 Maggi-Bouillonwürfel gelöst sind, abgerührt.

Sie ist auch von Krabben herzustellen.

Fisch-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

250 g Hecht oder Zander oder Barsch
2 Eßlöffel kleingeschnittenes Suppengemüse
60 g Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Gewürzdosis
50 g Butter
60 g Mehl
3/4 l Brühe oder 2—3 Maggi-Bouillonwürfel in 3/4 l Wasser
2 Gelbeier
1 Eßlöffel Moselwein
1 Sardelle
Salz.

Nachdem der Fisch sehr gut gereinigt ist, wird derselbe in kleine Stückchen geschnitten. Die ebenfalls kleingeschnittene Zwiebel wird nun mit dem Fisch in die geschmolzene Butter gebracht, das Mehl darin glattgerührt, Brühe dazugegossen und das Suppengemüse, Lorbeerblatt, Gewürzdosis darangegeben und zugedeckt 1/2 Std. langsam gekocht. Jetzt wird, damit die Gräten zurückbleiben, die Sauce durch ein Sieb gestrichen; hierauf mit Zitronensaft, Salz, der feingehackten Sardelle und dem Löffel Wein abgeschmeckt und dem Eigelb legiert. Für Fischfrikassee oder Blumenkohl, Spargel 2c. sehr gut.

Muschel-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

30 Muscheln werden, tüchtig gebürstet, solange in Salzwasser gekocht, bis sie sich öffnen, aus den Schalen genommen, von den

Bärten befreit und in die wie vorher bereitete Sauce gegeben. Zu Fischgerichten ist sie zu benutzen.

Austern-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$^3/_4$ l Fischsauce, 20 Stück Austern, Zitronensaft.

Die Austern werden aufgebrochen, von den Bärten befreit, aus der Schale genommen und in Zitronensaft und dem Austernwasser hingestellt und dann in die wie vorher bereitete Fischsauce getan.

Will man diese Austernsauce zu Huhn geben, so wird die vorher bereitete Fischsauce mit Hühnerbrühe hergestellt.

Kaviar-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

125 g Kaviar, $^3/_4$ l Fischsauce.

Zu der zu verschiedenen Fischen zu verwendenden Sauce bereitet man Fischsauce wie vorher und rührt den Kaviar darunter; oder man rührt den Kaviar unter holländische Sauce.

Gurken-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

$^3/_4$ l braune Grundsauce	Salz
2 Salzgurken	etwas Weinessig
1 Messerspitze geh. Zwiebel	Zucker.

In der braunen Grundsauce läßt man die in Scheiben geschnittenen geschälten Gurken 5 Min. kochen und schmeckt mit Essig und Zucker ab. Man kann auch einige Apfelscheiben dazufügen.

Mostrich-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

Die braune Grundsauce wird mit Mostrich, Zitronensaft, Zucker und 1 Prise gehackter Zwiebel abgeschmeckt.

Madeira-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

$^3/_4$ l braune Grundsauce	Zitronensaft
$^1/_2$ Teelöffel Zucker	Madeira
1 Messerspitze geh. Zwiebel	60 g Butter.

Die Grundsauce wird unter fortwährendem Rühren mit der Zwiebel und dem Fleischextrakt aufgekocht, mit Zucker, Zitronensaft und Madeira abgeschmeckt, und zuletzt werden 60 g Butter hinzugefügt.

Burgunder-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_4$ Stunden.

$^3/_4$ l braune, dicklich bereitete Grundsauce
60 g Perl-Zwiebel
$^1/_8$ l Burgunder
10 g Zucker
15 g Liebigs Fleischextrakt in $^1/_8$ l Wasser gelöst
Zitronensaft.

Die Zwiebeln werden abgeschält und 3 mal mit kochendem Wasser überbrüht. Nun wird der Zucker gebräunt, Zitronensaft und etwas Brühe hinzugetan und die Zwiebeln darin solange geschmort, bis sie durchsichtig und braun sind (glasiert). Dann fügt man die Grundsauce und den Fleischextrakt dazu, kocht alles nochmals auf und schmeckt es mit dem Burgunder ab.

Rosinen-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

$^3/_4$ l braune Grundsauce
125 g Sultanrosinen
1 Prise gestoßenen Zimmet
1 Prise gestoßene Nelken
1 Prise gestoßenes engl. Gewürz
20 g süße Mandeln
1 Messerspitze geh. Zwiebel
1 Messerspitze gehackte Zitronenschale
Zitronensaft
Salz, Zucker nach Geschmack.

In der Grundsauce werden alle angegebenen Sachen 10 Min. lang gekocht und die Sauce mit Salz, Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

Kräuter-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

$^3/_4$ l braune oder weiße Grundsauce
1 Sardelle
Zitronensaft
2 Eigelb
30 g Butter
Salz
1 Eßlöffel Saucenkräuter (Kerbel, Estragon, Thymian, ein Blatt Salbei, Dill, Pimpinelle).

Die kochende Grundsauce wird mit der feingehackten Sardelle, Butter, Zitronensaft, Salz und den feingehackten Kräutern abgeschmeckt und mit dem Eigelb legiert.

Trüffel-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

30 g frische Trüffeln
3/4 l braune oder weiße Grundsauce
1/16 l Weißwein
20 g Butter
10 g Liebigs Fleischextrakt od. 1 Teelöffel Maggis Würze.

Die gut gebürsteten, geschälten Trüffeln werden in der Grundsauce mit Liebigs Fleischextrakt ordentlich durchgekocht, dann werden sie herausgenommen, in Scheiben geschnitten, in dem Wein und der Butter 10 Min. lang gedünstet und wieder in die Grundsauce gegeben, ev. mit 1 Teelöffel Maggis Würze abgeschmeckt. Wenn man weiße Grundsauce verwendet, kann man sie mit 2 Gelbeiern legieren.

Rotwein-Sauce (Genevoise)

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

Besonders gut für Karpfen, Lachs, Aal.

1/4 l Rotwein
1/2 l braune Grundsauce mit 1/4 l Fischwasser und 1/4 l Liebigs Fleischextraktbrühe von 20 g bereitet
50 g Butter
50 g Zwiebel
Salz
Zucker
2 feingehackte Sardellen
1/2 Lorbeerblatt, Petersilie.

Der Rotwein wird in einem irdenen oder emallierten Topf mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Petersilie aufgesetzt und zugedeckt, bis auf 3 Eßlöffel eingekocht, alsdann durch ein Sieb gegossen, die Grundsauce dazugegeben und mit der Sardelle und einer Prise Zucker abgeschmeckt, die Butter unterrührt.

Polnische Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

3/4 l Braunbier
15 g Weizenmehl
30 g Butter
100 g Zwiebel
3 Eßlöffel kleingeschnittenes Suppengemüse
70 g geriebener Pfefferkuchen
10 g Liebigs Fleischextrakt in 1/8 l Wasser gelöst
1 Gewürzdosis
Zitronensaft
Salz
1 Eßlöffel Himbeersaft.

Das Mehl wird mit der Butter gebräunt, mit der Brühe und dem Bier abgerührt, dann die Zwiebel, welche in Scheiben geschnitten ist, sowie das Suppengemüse, Gewürzdosis und zuletzt der Pfefferkuchen und der Himbeersaft hinzugefügt, das Ganze 1/2 Std. gekocht und zwar recht langsam. Nun wird die Sauce durch ein Sieb gestrichen, mit Zitronensäure, Salz und wenn nötig noch mit Zucker abgeschmeckt. Es können noch Zwiebelscheiben hinzugefügt werden, die in Essig und Zucker gargekocht worden sind.

Man kocht darin Karpfen, auch Bratwurst, Wiener Wurst, Fleischklöße 2c.

Holländische und Butter-Saucen.

Holländische Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1/4 l Flüssigkeit
Brühe oder
Fisch- oder
Gemüsewasser
20 g Butter
15 g Mehl
60 g Butter

5 Eigelb
1 Zitrone Zitronensaft
10 g Liebigs Fleischextrakt
od. 1 Teelöffel Maggis
Würze
Salz.

Das Mehl wird in den 20 g Butter weiß geröstet, mit der Flüssigkeit abgerührt und kalt gestellt. Nun zerquirlt man in einem spitzen emaillierten Topf die Eidotter mit dem Zitronensaft tüchtig, gießt die kalte, abgesämte Flüssigkeit, sowie Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze dazu, stellt den Topf in ein Wasserbad auf den Herd, und quirlt die Sauce, bis sie anfängt dicklich zu werden, fügt die 60 g Butter dazu und quirlt weiter bis sie dick ist. Kochen darf sie jedoch nicht.

Diese Sauce verwendet man zu Fischen, Huhn, Kalbfleisch, Spargel, Blumenkohl 2c., die zu benutzende Flüssigkeit ist dann danach: Fischwasser, Brühe oder Gemüsewasser.

Unter Hinzufügen von 50 g Kaviar oder 20 g Sardellen oder Austern oder 1/2 Eßlöffel Dill oder 1 Eßlöffel Kräuter oder 1 Eßlöffel Meerrettig oder Petersilie oder Krebsbutter oder 2 Eßlöffeln gehackten gedünsteten Morcheln oder 2 Eßlöffeln ge-

hackten gedünsteten Champignons wird diese Sauce je nach Geschmack und Verwendung verändert.

Feine Mostrich-Sauce,

kalt oder warm zu geben,

für 8 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1/16 l Mostrich
1/16 l Estragonessig
1/16 l sehr kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
1/16 l flüssige Butter
8 Gelbeier
1/16 l Weißwein
20 g Zucker
Salz
1 Messerspitze Hoffmanns Speisemehl.

In einem spitzen, emaillierten Töpfchen werden alle angegebenen Zutaten bis vor dem Kochen ununterbrochen gequirlt.

Auch diese Sauce kann mit verschiedenen Sachen, besonders wenn sie kalt gebraucht wird, verändert werden; z. B. mit Sardellen oder Kapern, feingeschnittenen Mixed-Pickles oder saurer Gurke.

Sie eignet sich kalt vorzüglich zu Fleisch, Fisch, gewässerten Heringen u. s. w.

Sauce Béarnaise I

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

8 Schalotten
80 g Butter
6 zerdrückte Pfefferkörner
1/4 l Moselwein
6 Gelbeier
1 Teelöffel feingehackte Petersilie
1/8 l Estragonessig
20 g Liebigs Fleischextrakt.

Der Wein wird mit dem Estragonessig, den Schalotten und dem Pfeffer in 15 Minuten ungefähr bis zur Hälfte eingekocht, durch ein Tuch gegeben und der Liebigs Fleischextrakt darin aufgekocht. In einen spitzen, emallierten Topf tut man hierauf die Eidotter, die Butter, das Salz und die abgekühlte Flüssigkeit, sowie die Petersilie und quirlt alles tüchtig bis vor dem Kochen.

Die Sauce ist ausgezeichnet zu Fisch, Geflügel, Kalbsschnitzel oder Koteletts.

Sauce Béarnaise II

4 Eigelb, 50 g Butter, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Brühe, 1 Prise Pfeffer und 1 Prise englisches Senfmehl werden

in einem Töpfchen, welches im kochenden Wasser steht, so lange gequirlt, bis die Sauce dick ist.

Senfbutter zu Fisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/4 Stunde.

100 g Butter
100 g Mostrich
1 Eßlöffel Zitronensaft
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1/16 l Fischbrühe, worin 10 g Liebigs Fleischextrakt gelöst sind
2 Eigelb
1 Prise englisch Senfmehl.

Die gebräunte Butter kommt mit allen Zutaten in ein Emailletöpfchen mit spitzem Boden und wird am besten im Wasserbade oder auch auf heißem Herd gequirlt, bis die Sauce dick ist.

Sauce für in Salzwasser oder Dunst gekochten Fisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

3/16 l Fischwasser
6 g Liebigs Fleischextrakt
1/8 l Rheinwein
10 g Mehl
100 g Butter
1 Prise Zucker
1 Eßlöffel Zitronensäure
1 Messerspitze Senfmehl
6 Gelbeier.

20 g Butter werden mit 15 g Mehl gelb geröstet, nach und nach das Fischwasser, worin der Fleischextrakt aufgelöst ist, dazu gegossen, aufgekocht und alsdann der Wein daruntergerührt.

In einem spitzen Emailletopf werden die 6 Gelbeier, Zitronensaft, Senfmehl und Zucker schäumig gequirlt, die Sauce, sowie die übrige Butter hinzugegeben und so lange im heißen Wasserbad gequirlt, bis die Sauce dick ist. Diese Sauce kann durch zwei Teelöffel Kapern verändert werden.

Ist der Fisch in Dunst gekocht, so ist der Fischsaft zu der Sauce zu verwenden und Liebigs Fleischextrakt fortzulassen.

Sauce zu Blumenkohl

(auch zu Spargel, Schwarzwurzel, Weißkohl, Kerbelrübchen)

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1/2 l Gemüsewasser
18 g Liebigs Fleischextrakt darin gelöst
70 g Butter
40 g Mehl
Salz
1 Prise Muskatnuß.

40 g Butter und Mehl werden gelb geröstet, das Gemüsewasser dazu gegossen, aufgekocht, mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt und die übrigen 30 g Butter in die Sauce gerührt.

Man kann je nach Geschmack die Sauce noch mit 2 Gelbeiern legieren, auch mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Noch feiner ist die Sauce zu den angegebenen Gemüsen, wenn man nur 1/4 l Gemüsewasser mit Liebigs Fleischextrakt und 1/4 l saure oder süße Sahne dazu verwendet. Man rührt hierbei die Sahne zuerst in das Röstmehl und dann erst das Gemüsewasser dazu.

Nach Gefallen fügt man noch gehackte grüne Petersilie dazu.

Öl- und andere kalte Saucen.

Kalte Meerrettig-Sauce.

Geriebener Meerrettig wird entweder mit Essig und Zucker angerührt oder, was noch feiner, unter geschlagene süße Sahne gemischt, und mit Salz, Zitronensäure und Zucker abgeschmeckt.

Kalte Herings-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/4 Stunden.

1 Hering
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie
6 Eßlöffel Kräuteressig
1 Teelöffel Kapern
3 hart gekochte Eier
1 Prise Pfeffer
4 Eßlöffel feinstes Speiseöl
1 Prise englisches Senfmehl
4 hart gekochte Eidotter.

Der Hering muß acht Stunden wässern, wird gehäutet, entgrätet und feingehackt. Die Eidotter werden fein gerieben, Öl und Essig, sowie alle andern Zutaten hinzugerührt. — Diese Sauce, von 80 g Sardellen statt des Herings zubereitet, ist sehr vorzüglich. — Das Öl kann durch 6 Eßlöffel dicke Sahne ersetzt werden. Sie ist sehr vorzüglich zu kaltem Fisch zu reichen.

Mayonnaise

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

30 g Mehl
2 Eßlöffel Öl (40 g)
3/16 l Wasser, worin 3 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind
1/2 Teelöffel Mostrich
2 Eigelb
1/4 l feinstes Provenceröl
1 Prise Salz, Pfeffer
1 kleine Prise Paprika.

2 Eßlöffel Öl und Mehl werden in einem emaillierten oder irdenen Gefäß glattgerührt, alsdann fügt man $^3/_{16}$ l Liebigs- oder Maggisbrühe und 1 Eßlöffel Essig hinzu, läßt es unter Rühren aufkochen und weiter 1 Min. kochen, gibt die Masse in eine Schüssel und übergießt sie mit kaltem Wasser.

2 rohe Eigelb und eine Prise Salz werden mit einem zinnernen Schneeschläger dickgerührt, alsdann kommt nach und nach das Öl hinzu und feinster Essig oder Zitronensaft nach Geschmack. Von dem Mehlkloß gießt man alles Wasser, am besten durch einen Durchschlag, ab, rührt den Mehlkloß recht glatt mit dem Mostrich, Salz, Pfeffer, Paprika, und rührt alsdann die dicke Ölsauce unter.

Wenn Ei und Öl sich scheiden, so muß mit einem frischen Gelb angefangen werden, doch kann man die geronnene Masse wieder unterrühren.

Weiße Mayonnaisen-Sauce,

besonders gut zu Kartoffelsalat,

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_4$ Stunden.

$^1/_8$ l weiße Grundsauce	20 g weiche Butter.
$^1/_8$ l Öl	Essig.

Die kalte Grundsauce wird mit der weichen Butter schäumig gerührt, dann nach und nach das Öl dazugegeben und mit Essig und einigen Tropfen Maggis Würze abgeschmeckt.

Diese Sauce muß immer auf Eis gerührt werden.

Grüne Mayonnaise

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

Obige Sauce wird mit feinen Kräutern gemischt, und sollte sie zu dick geworden sein, mit Brühe verdünnt; oder die Kräuter werden der Mayonnaisensauce I untergerührt.

Rote Mayonnaise

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

Die Eier eines gekochten Hummers werden in einem Marmormörser fein gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und der oben angegebenen Mayonnaisensauce oder der Mayonnaisensauce I zugefügt.

Cumberland-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1/30 l Rotwein
2 Eßlöffel feiner Senf
1/2 Teelöffel Senfmehl
Salz
1/16 l braune Grundsauce
4 Eßlöffel Öl
50 g Johannisbeergelee
30 g Himbeergelee
1 Eßlöffel Apfelsinensaft
1 Eßlöffel Zitronensaft
1 Messerspitze gehackte Apfelsinenschale, aber ja nur das Gelbe derselben.

Das Gelee, Senf, Senfmehl und Öl werden feingerührt, die Grundsauce dazugegeben und weiter solange gerührt, bis es sich gut gemischt hat. Dann werden nach und nach alle übrigen angegebenen Zutaten hinzugefügt.

Diese Sauce gibt man zu kaltem und warmem Schinken, Wildschweinefleisch und Wildschweinskopf.

Remouladen-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

4 hartgekochte Gelbeier
1 rohes Gelbei
50 g Mostrich
1/8 l Öl
1 feingehackte Sardelle
Nach Geschmack Estragonessig, Salz, Pfeffer
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie
1/2 Teelöffel Maggis Würze.

Die Gelbeier werden in einer Mayonnaisenschüssel gerieben und mit dem rohen Gelbei glattgerührt, dann Öl und Mostrich zugefügt, Essig nach Geschmack, die gehackte Sardelle, Petersilie, Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker hinzugerührt, nach Gefallen etwas gehackte Zwiebel, auch Kapern, und Maggis Würze hinzugegeben.

Süße Saucen (kalt und warm zu geben).

Vanille- oder Mandel-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1/2 l Milch
5 g geriebene bittere Mandeln oder 1 Stück Vanille oder Kreke-Vanillin
60 g Zucker
15 g Kartoffelmehl
1 Prise Salz.

Alles wird zusammen aufgekocht außer dem Kartoffelmehl,

welches, mit einem Löffel Milch glattgerührt, in die kochende Milch gegeben und mit dieser noch einmal aufgekocht wird.

Verfeinert wird diese Sauce, wenn sie noch mit 2 Gelbeiern legiert wird, alsdann werden jedoch nur 6 g Kartoffelmehl dazu genommen. — Abgeschmeckt kann sie außerdem noch mit Zitronen- oder Apfelsinenschalen oder Maraschino ꝛc. werden.

Frucht-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1/4 l Wasser
8 g Kartoffelmehl
Johannisbeer- oder Himbeersaft oder Blaubeer- oder Preißelbeersaft oder Erdbeer- oder Kirschsaft
Zucker nach Geschmack.

Das Wasser wird aufgekocht, das aufgelöste Kartoffelmehl hineingegeben, nochmals aufgekocht und Fruchtsaft nach Geschmack untergemischt und, wenn nötig, versüßt.

Verfeinert wird die Sauce dadurch, daß man nur 1/8 l Wasser nimmt und das andere durch 1/8 l Weißwein ersetzt.

Oft wird zu ganz feinen Speisen der reine unverdünnte Saft in Glaskaraffen gereicht.

Hagebutten-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

1/4 l getrocknete Hagebutten
1/2 l Wasser
1 Eßlöffel Zitronensaft
8 g Kartoffelmehl
Zucker nach Geschmack.

Die gutgewaschenen und geweichten Hagebutten werden im Wasser langsam gargekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Zitronensaft und Zucker abgeschmeckt und, nachdem die Sauce wieder zum Kochen gebracht ist, mit Kartoffelmehl verdickt.

Wein-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

1/4 l Wasser
1/4 l Apfel-, Mosel- oder Rheinwein
8 g Kartoffelmehl
Zucker nach Geschmack

Das Verhältnis von Wasser und Wein kann nach persönlichem Geschmack gegeben werden.

Das Wasser wird gekocht, mit dem Mehl angesämt und der Wein hinzugegossen, alsdann gesüßt. In dem Wasser kann man nach Geschmack Zitronen, Apfelsinenschale auch Pomeranzenschale durchkochen lassen.

Arrak-Sauce.

Die vorher angegebene Sauce wird, nachdem sie fertiggestellt, mit 2 Eßlöffel Arrak untermischt.

Weinschaum-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1/4 l Weißwein	1 Eßlöffel Zitronensaft
80 g Zucker	4 Gelbeier.

Alle Zutaten werden zusammen in einem spitzen Emailletopf im Wasserbade so lange gequirlt, bis die Sauce schäumig und dicklich ist.

Dieselbe Sauce kann einfacher hergestellt werden, indem man für 1/4 l Wein 1 Gelbei und 2 ganze Eier nimmt. Auch sie kann mit Arrak, Rum oder Kognak abgeschmeckt werden.

Rotwein-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/4 Stunde.

1/4 l Wasser	Zitronen- oder Apfelsinenschale
1/4 l Rotwein	8 g Kartoffelmehl
2 Nelken, Zimmet	Zucker.

Das Wasser wird einige Minuten mit dem Gewürz gekocht, das Gewürz herausgenommen, das Wasser mit dem Mehl angesämt, der Wein hinzugegossen und die Sauce mit Zucker abgeschmeckt.

Das Fleisch.

Koch- und Bratzeit des Fleisches.

Kochzeit des Fleisches.

	Koch-, Dämpf- und Schmorzeit
1 Stück von 2 kg Rindfleisch	3 Stunden
1 „ „ 2 kg Kalbfleisch	2 „
1 „ „ 2 kg Hammelfleisch	3 „
1 „ „ 2 kg Schweinefleisch	2 „
1 „ „ 2 kg „ gepökelt	$2^1/_2$ „
1 geräucherter Landschinken, langsam ziehen	$4^1/_2$ „
1 kleiner feiner Bayonner ꝛc. Schinken	2—3 „
1 Schweinekopf	3—4 „
1 „ wilder	bis 5 „
1 altes Suppenhuhn	3 „
1 einjähriges Suppenhuhn	$1^1/_2$—2 „
1 alte Taube	2 „
1 junge „	$^3/_4$—1 „

Bratzeit des durchgebratenen Fleisches im Bratofen.

Ente à 1 kg	60 Minuten
Gans à 1 kg	50 „
Hackbraten à 1 kg	60 „
Hammel à 1 kg	50 „
Hammelrücken mit Fett à 1 kg	20 „
1 Hase	60—90 „
Hamburger Huhn	40 „
Junges Huhn, Tauben	60 „

Kalbskeule à 1 kg	20	Minuten
Kalbsnuß à 1 kg	30	"
Poularde	60	"
Pute gefüllt à 1 kg	50	"
Rebhühner	45—60	"
Renntier à 1 kg	40	"
Rinderbraten à 1 kg	60	"
Schnepfen	40—50	"
Schweinefilet à ½ kg	50	"
Schweineschinken, frisch à 1 kg	50	"
Spießerkeule à 1 kg	40	"
Spießerrücken à 1 kg	40	"

Bratzeit für kleine Stücke Fleisch auf dem Herde.

Rinderkotelette 500 g	12	Minuten
Beefsteak von Rinderfilet 125 g	4	"
Hammelkotelette 50 g	2½	"
Kalbssteak 150 g	5	"
Schnitzel paniert	6	"
Kalbskotelette 100 g	5	"
Schweinekotelette paniert 125 g	6	"
Rehkotelette 60 g	3	"
1 Scheibe Kalbsleber, 50 g in Butter	4	"
1 " " 50 g in Schmalz	6	"

Englische Bratzeit.

Rinderfilet à 1 kg	16	Minuten
Roastbeef à 1 kg	18	"
1 Hasenrücken	25	"
1 Rehrücken	30	"
Kleine Rehkeule à 1 kg	12	"
Rehkeule mittelgroß à 1 kg	15	"
Ganz große Rehkeule à 1 kg	18	"

Das Rind.

Die besten Stücke zum Braten: Filet, Roastbeef.
Schmorstücke: Schwanzstück, Blume, Mittelschwanzstück, Mittelbrust, Mittelkamm und aus der Vorderschulter.
Dämpffleisch mit einer Sauce zu essen: Blumenstück, Bruststück, Schwanzstück.
Deutsches Beefsteak aus jedem derben Stück Fleisch.
Englisches Beefsteak aus dem Filet, dem Roastbeef und dem Blumenstück.
Rinder-Rouladen, Gulasch 2c. von der Kugel oder Oberschale.
Zum Pökeln: Brust, Zunge, aus der Keule.
Besonders gute Brühen: Schwanzstück, Schwanz (oder krause Knochen) Markknochen.
Hesse zu Brühen immer billiger, aber das Fleisch immer sehnig.
Milz gekocht.
Kopf und Brägen zu Ragouts.
Leber in Scheiben geschnitten, gebraten und geschmort.
Niere mit Sauce oder zu Suppen.
Herz zu Suppen oder geschmort.
Därme zur Wurstfabrikation.
Das Fett präpariert zum Kochen und Braten.

Verwertung des gekochten Suppenfleisches,

besonders gute Stücke sind Blume, Schwanzstück, Brust,

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

$1^1/_2$ kg Fleisch	Suppengemüse
$2^1/_2$ l Wasser	20 g Salz.

Das Fleisch wird schnell gewaschen, geschnürt, mit kochendem Wasser aufgesetzt, nach einer Stunde Suppengemüse hinzugefügt, $2^1/_2$ Stunden langsam gekocht. Die Brühe wird mit einer Suppeneinlage serviert, kann mit etwas Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze aufgebessert werden. Das Fleisch wird entweder zu Gemüse gereicht oder mit Saucen, Mostrich-, Rosinen-, Morcheln-, Zwiebelsaucen 2c. Es wird entweder so aufgetragen oder in Scheiben geschnitten mit Sauce übergossen. Das Fleisch muß

immer so tranchiert werden, daß die Längsfäden zerschnitten werden.

Rinderbrust, gerollt,

für 6 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

2 kg Fleisch	$2^1/_2$ l Wasser.
25 g Salz	

Die Knochen werden ausgelöst, das Fleisch gerollt, mit Bindfaden geschnürt, 3 Stunden langsam gekocht. Besonders wohlschmeckend ist es mit Meerrettigsauce, sowie fast zu allen Gemüsen. Sehr gut ist es nach der Suppe zu geben, mit verschiedenen Gemüsen garniert, wie Karotten, Schoten, Bohnen, Reis, Blumenkohl, Makkaroni, alles in Liebigs Fleischextraktbrühe oder Maggis Würze abgekocht. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, auf eine große, flache Schüssel gelegt, das Gemüse dazwischen in verschiedenen Häufchen arrangiert, mit etwas gelber Butter, die man mit der Gemüsebrühe vermischt hat, übergossen.

Rinderzunge zu kochen.

Man nimmt entweder gepökelte oder frische Zunge. Der Schlund wird abgeschnitten, die Zunge überbrüht und abgekratzt, in 4 l Wasser, 30 g Salz und Suppengemüse gargekocht. Für eine gepökelte Zunge rechnet man 80 g Salz, 10 g Zucker, 10 g Salpeter, eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer. Die Zungenhaut wird mit einem scharfen Messer eingeritzt, Salz, Zucker und Salpeter auf einer eisernen Pfanne heiß gemacht und so lange damit die Zunge eingerieben, bis man von dem Salz nichts mehr sieht. Man legt sie dann in einen tönernen Napf, beschwert sie mit einem Brett und einem Stein und läßt sie unter täglichem Wenden 12—14 Tage pökeln.

Die Zunge muß vor dem Kochen gut gewaschen werden, gekocht wie vorher beschrieben, doch ohne Salz, so lange, bis sich die Spitze leicht durchstechen läßt; alsdann wird die Haut abgezogen, die Zunge in Scheiben geschnitten und mit einer Sauce serviert. Besonders gute Saucen dazu: Madeira-, Burgunder-, Sardellen-, Rosinen-, Mostrich- und Meerrettigsauce. Vorzüglich zu kaltem Aufschnitt.

Rinder-Zungenragout

für 12—14 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

1 Rinderzunge
500 g Kalbsmilch
2 Rinderbrägen
1¼ l Madeira- oder Burgundersauce
250 g Schweinefleisch mit einem Ei und 15 g abgeriebener, eingeweichter Semmel zu Klößchen verarbeitet
250 g Büchsenchampignons.

Eine gepökelte, ausgewässerte oder frische Rinderzunge wird nach Vorschrift gekocht, die Fleischklößchen, sowie die Kalbsmilch in derselben Brühe gargekocht. Der Brägen wird nach Vorschrift gekocht und ebenso überbraten, von der Brühe nach Rezept die Burgunder- oder Madeira-Sauce bereitet. Die Zunge, sowie die Kalbsmilch werden in Scheiben geschnitten. Von den Champignons die Hälfte gehackt, die andere Hälfte in größere Scheiben geschnitten, die Sauce mit Zitronensaft und den gehackten Champignons abgeschmeckt. Alles Fleisch wird zur Sauce gefügt, einige Klößchen und der Brägen zurückbehalten zum Garnieren. Die Schüssel kann garniert werden mit geschmorten Zwiebeln, gefüllten Tomaten, sehr wohlschmeckend mit geschmorten Maronen. An den äußersten Rand legt man entweder Blätterteighalbmonde, Maronen oder auch einen Reisrand.

Ganz vorzüglich eignet sich zu einem solchen Ragout Fray Bentoszunge. Die Brühe zur braunen Grundsauce wird hergestellt mit Liebigs Fleischextrakt und etwas von dem Gelee aus der Büchse, verschieden abgeschmeckt durch Rotwein, Burgunder, Sardellen 2c. nach vorheriger Angabe.

Gedämpftes Rindfleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

1½ kg Blume oder Brust.

Das Fleisch wird entknöchelt, die Knochen mit 1½ l Wasser aufgesetzt, 1 Stunde gekocht, dann die Knochen herausgenommen und Suppengemüse und das Fleisch hinzugetan, welches vorher gut geklopft und geschnürt wurde. Jetzt läßt man es langsam 3 Stunden ziehen. Die Brühe darf nur ganz kurz über dem Fleisch stehen. Die Brühe wird entfettet und von dieser Kraftbrühe die

verschiedensten Saucen bereitet. Sehr gut taugt es als Gericht nach der Suppe bei einem größeren Essen. Als großes Fleischstück wird es garniert mit Gemüsen und Sardellenbrötchen.

Rinderschmorfleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 3—3½ Stunden.

1½ kg Fleisch	30 g Speck
50 g Zwiebel	1 Stück altes Schwarzbrot
Suppengemüse	30 g Mehl
100 g Butter od. Bratenfett	1 Gewürzdosis.
15 g Salz	

Nachdem das Fleisch gut geklopft, mit Bindfaden zu guter Form geschnürt, der Speck in 6 cm lange und 12 mm dicke Streifen geschnitten, dieselben mit Salz und Pfeffer bestreut und damit das Fleisch in nicht zu engen Entfernungen durchzogen, mit Salz eingerieben und Weizenmehl bestreut ist, wird das Fett gebräunt. Das Fleisch wird nun hineingetan und offen von allen Seiten angebräunt; alle Zutaten werden zugefügt, Wasser soviel, daß das Fleisch immer bis zur Hälfte in einer sämigen Sauce schmort. Es wird alle Viertelstunden umgedreht und immer etwas Wasser nachgegossen. Wenn es weich ist, wird es herausgenommen und der Bindfaden entfernt. Die Sauce wird fertig gemacht. Wenn sie noch nicht bündig genug ist, wird etwas Mehl zugefügt, dann wird sie durch ein Saucensieb gestrichen. Die Sauce kann verändert werden durch einen Zusatz von ⅛ l saurer Sahne oder ⅛ l Buttermilch, mit 5 g Mehl glatt gequirlt oder auch verändert mit 1/16 l Rotwein.

Rinderschmorbraten ohne Suppengemüse.

Die Bereitung ist dieselbe wie beim Vorhergehenden. Die letzte halbe Stunde werden hinzugefügt 100 g frische oder 25 g getrocknete Pilze, Morcheln, Champignons, Steinpilze, Pfefferlinge, 2 Teelöffel gehackte Zwiebeln, ⅛ l saure Sahne, oder 50 g gehackte Zwiebeln und 1 Teelöffel gestoßener Kümmel oder frische Gurken oder saure Gurken. Die geschälten, von den Körnern befreiten Gurken werden in Stücke geschnitten, ½ Stunde mit dem Fleisch geschmort, 1 Prise Zucker, 1 Teelöffel Mostrich und etwas Essig zugefügt.

Rinderschmorbraten und Gemüse

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

1—$1^1/_2$ kg Fleisch	50 g Wachs- oder grüne Bohnen
250 g Karotten	150 g Blumenkohl oder Spargel, Rosenkohl, Pilze ꝛc.
1 saure Gurke	
250 g Kartoffeln	
4 Stück Kohlrabi mit Grün	

Das Fleisch muß mit mehr Butter oder Fett geschmort werden wie gewöhnlich. Die Gemüse nehmen einen großen Teil davon auf. Das Fleisch wird zuerst wie immer geschmort, die Gemüse werden nach und nach hinzugefügt, zuerst das, welches am längsten kocht. Man verwendet recht verschiedene Gemüse, wie sie die Jahreszeit bringt, im Winter Präserven und Konserven. Die letzten 5 Minuten kommt die saure Gurke, in sehr dünne Scheiben geschnitten, hinzu, ebenso lange müssen die gehackten Pilze schmoren. Will man das Gericht recht nett auf den Tisch bringen, dann ist es gut, wenn man etwas von den Gemüsen in Salzwasser besonders abkocht. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, die Gemüse herum gelegt, die Sauce darüber gegossen, obenauf tut man die in Salzwasser gargekochten Gemüse, außen herum einen Rand von Makkaroni. Sehr gut passen einige gefüllte Tomaten dazwischen. Hierzu ist es wichtig, etwas Liebigs Fleischextrakt oder beim Anrichten 1 Teelöffel Maggis Würze hinzuzufügen, der Geschmack wird dadurch ganz bedeutend erhöht.

Rindersauerbraten

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1—$1^1/_2$ kg Fleisch	$^1/_4$ l Wasser, in dem 6 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind
1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln	10 g Salz
1 Blatt Salbei	40 g gerieb. Pfefferkuchen oder 30 g Mehl zum Sämigkochen der Sauce.
1 Eßlöffel Mostrich	
$^1/_2$ Teelöffel geh. Thymian	
$^1/_8$ l Estragonessig	
1 Messerspitze gestoß. Pfeffer	

Von all den angegebenen Zutaten außer Pfefferkuchen wird ein Brei gerührt, das Fleisch in einen engen irdenen Topf gelegt, mit dem Brei übergossen, zugebunden, 3—4 Tage an einen

kühlen Ort gestellt und alle Tage gewendet. Das Fleisch wird mit 80 g Butter auf dem Herd geschmort oder auch in der Röhre gebraten. Die Flüssigkeit, in der es gelegen hat, wird nach und nach hinzugegossen und der geriebene Pfefferkuchen daran gestreut. Sehr fein schmeckt es, wenn man statt des Essigs Rotwein nimmt. Auch kann man dasselbe Stück Fleisch 1—2 Tage in Buttermilch oder in saure Milch legen. Bei der Bereitung wird die Milch hinzugegossen. Nach Belieben kann das Fleisch, bevor man es in Essig legt, gespickt werden.

Rinderroulade

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1—1½ kg Fleisch ohne Knochen	80 g Butter
80 g gehackter Speck	40 g feingehackte Zwiebeln
100 g geriebenes Schwarzbrot	15 g Salz
	1 Prise Pfeffer
	20 g Weizenmehl.

Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, ungefähr 200 g schwer, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut; das geriebene Brot mit 20 g Butter geröstet und noch heiß mit den Zwiebeln untermischt. Die Scheiben werden mit dem gehackten Speck und der Mischung bestrichen, fest zusammengerollt und am Ende etwas geschlitzt. Das Geschlitzte wird fest angedrückt, oder die Fleischrollen werden mit Bindfaden gebunden oder mit einem Holzspeilchen befestigt. Die Rouladen werden mit etwas Mehl bestäubt, in die braune Butter getan und darin angebräunt, dann wird soviel Wasser zugegossen, daß sie gleich dem Schmorbraten in einer sämigen Sauce schmoren. Verändert können die Rouladen werden, indem man saure Sahne hinzufügt, oder mit Tomaten, Rotwein, Madeira oder einigen Tropfen Maggis Würze abschmeckt. Die Füllung kann verändert werden durch Sardellen und Gurken oder Pilze.

Jägerroulade

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

Alle Zutaten sind ebenso wie in der vorher beschriebenen Roulade. Das ganze Stück Fleisch wird solange geklopft, bis es

1 cm hoch ist. Mit allen Zutaten wird es wie die kleinen Rouladen gefüllt, mit Bindfaden umwickelt, und 3—3½ Stunden langsam geschmort.

Goulasch

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1—1½ kg Fleisch ohne Knochen
80 g Butter oder Sana
15 g Salz
50 g Zwiebeln
15 g Mehl
2 Prisen Pfeffer
½ Prise Paprika.

Das Fleisch wird in 2 cm große Würfel geschnitten, kommt dann, mit Mehl bestäubt, in die gebräunte Butter und muß sich anbräunen. Dann gießt man etwas Wasser hinzu wie bei allen Schmorfleischen, fügt Zwiebeln, Salz, Pfeffer, etwas gestoßenen Kümmel und Paprika dazu und läßt es garschmoren unter Zugießen von Wasser, was jedesmal geschieht, wenn die Sauce verkocht ist.

Echt ungarisches Goulasch

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1½ kg Rindfleisch
200 g Speck in ganz kleinen Würfeln oder gehackt
¼ l saure Sahne, klargequirlt mit 15 g Mehl
150 g gehackte Zwiebeln
10 g Salz, Pfeffer
½ Teelöffel Paprika
¼ l Wasser, in dem 10 g Liebigs Fleischextrakt od. Maggis Würze aufgelöst sind.

Das in Würfel geschnittene Fleisch, Speck, Zwiebeln, Salz, Pfeffer wird mit der kochenden Fleischextraktbrühe übergossen, fest zugedeckt eine Stunde geschmort, alsdann wird die Sahne hinzugegossen, mit dem Paprika überstreut und gargeschmort. Sollte die Sauce noch nicht sämig genug sein, so wird noch etwas Mehl angequirlt.

Gebratenes Filet (Lende)

für 8 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

Das Fleisch muß abgehangen sein und ist am feinsten von einem jungen Ochsen. Es wird entfettet, der Kopf abgetrennt, ebenso der an der Seite sehnige Strang, vor dem Häuten vorsichtig geklopft und dann gespickt wie folgt: man zieht mit der Spicknadel

über das Filet Querlinien, $2^1/_2$ cm voneinander entfernt, sticht in Linie 3 hinein und kommt in Linie 1 heraus. Bei der zweiten Speckreihe in 4 hinein und in 2 heraus.

Die nach oben stehenden ungleich langen Speckfäden werden mit einer Schere gleichgeschnitten. Für ein Filet von 2 kg 250 g Butter oder auch halb Rinderfett, 60 g Speck zum Spicken, $^1/_4$ l saure Sahne, $^1/_2$ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe.

Die Bratröhre muß sehr heiß sein. Das Filet, welches kurz vorher mit etwas Salz eingerieben wird, kommt in das gebräunte Fett. Nun läßt man es 5 Minuten so braten und gießt nach und nach Liebigs Fleischextraktbrühe hinzu und dann die saure Sahne, in der das Mehl glatt gequirlt ist. Man brät es nicht länger als 30 Minuten. Die Sauce kann verändert werden durch Champignons, Morcheln, und durch Weglassen der Sahne, statt welcher Burgunder oder Madeira angewandt wird.

Vor dem Tranchieren läßt man den Braten 10 Minuten zugedeckt auf lauer Herdstelle stehen, damit er nicht entsaftet. Auf dem Röster ist es richtiger, ungespickt zu braten; er wird nach dem Tranchieren mit gerösteten Kartoffeln garniert oder mit verschiedenen Gemüsen wie Spargel, Blumenkohl und Maronen. Auch wird das Filet oft mit Ragout fin garniert, wenn dasselbe zu größeren Essen als großes Fleischstück gegeben wird.

Wird das Filet kalt gegeben, so wird es nach dem Braten aus der Pfanne genommen und der Fond mit $^1/_4$ l kräftiger Fleischextraktbrühe und $^1/_8$ l Rotwein, worin 6 Blatt weiße Gelatine gelöst sind, aufgekocht. Der Braten wird mit dieser Sauce übergossen, sobald diese erkaltet, die Fettdecke abgenommen, das Aspik gehackt und das Filet damit garniert. Zur Garnierung kann weiter verwandt werden z. B. Gemüse in Aspik und Mixed Pickles in kleine Muscheln gelegt. Eine Remouladensauce wird dazu gereicht.

Will man den Braten besonders glänzend aussehend haben, so bepinselt man denselben nochmals vor dem Garnieren mit etwas zurückbehaltenem Aspik, worin noch 1 Blatt Gelatine und etwas Liebigs Fleischextrakt oder einige Tropfen Maggis Würze gelöst sind.

Geschmortes Filet

für 8 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

Die Vorbereitung ist dieselbe wie bei dem gebratenen Filet und die Zutaten sind ebenso. Das Fleisch kommt in die gebräunte Butter und wird gleich einem Rinderschmorbraten behandelt und kann auch mit denselben Abwechslungen bereitet werden; es kann auch vorher in folgende Marinade gelegt werden: 1/4 l Rotwein, 1 Eßlöffel Mostrich, 1 Eßlöffel feine Kräuter, 1 Teelöffel voll gehackter Zwiebeln, 1/16 l Estragonessig, 1/8 l Wasser, in dem 10 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst oder 1 Teelöffel Maggis Würze verrührt sind. Man läßt es drei Tage in der Marinade liegen, dann wird es mit derselben gebraten oder geschmort. Die Sauce wird sämig gemacht mit ein wenig Mehl; auch kann man zuletzt etwas saure Sahne hinzufügen.

Roastbeef.

Das Fleisch muß wenigstens 4—8 Tage abhängen. Es wird mit lauem Wasser gebürstet und gut abgetrocknet. Die Knochen werden entweder ganz ausgelöst oder nur der Rückgratknochen wird entfernt; der Braten wird gehörig geklopft, auf die Fetthaut gelegt, mit Salz, welches mit einer Prise Pfeffer untermischt wird, gut eingerieben und mit Zwiebelscheiben belegt. So bleibt er eine Stunde zugedeckt stehen.

Roastbeef

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2—2 Stunden.

1 1/2 kg Fleisch
150 g Butter oder auch halb Rindertalg
1/4 l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe oder aus 1/4 l Maggis Würze bereitete Brühe
15 g Salz
1 Prise Pfeffer
50 g in Scheiben geschnittene Zwiebeln
5 g Mehl in 1/8 l saurer Sahne aufgelöst.

Das Fleisch wird nach Vorschrift vorbereitet, in die Pfanne mit kochender brauner Butter hineingelegt, mit der Fettschicht nach oben, sofort von allen Seiten mit der kochenden Butter begossen und nach und nach Liebigs Fleischextraktbrühe zugegossen. Pro 500 g Fleisch werden 8 Minuten Bratzeit gerechnet. Die letzten

10 Minuten wird die Flüssigkeit nur unten in die Pfanne gegossen und der Braten von oben nicht mehr begossen, damit er recht kroß wird. Die Sauce wird verändert wie beim Filet. Soll das Roastbeef zu einem kalten Essen verwendet werden, so wird es wie vorher das Filet behandelt.

Anmerkung: Roastbeef und Filet kann ebensogut auf dem Herde gebraten werden. Es muß wie der Schmorbraten von allen Seiten angebräunt werden. Das Roastbeef wird zuerst auf der Fettseite angebräunt. Man muß 10 Minuten Bratzeit pro $^1/_2$ kg rechnen. Das Fleisch muß alle 5 Minuten in dem Topf gewendet werden. Ebenso wird gut abgehangene Oberschale oder Blumenstück gebraten, muß aber vor dem Braten sehr geklopft werden.

Rinderfilet in Aspik.

500 g gebratenes Filet
$^3/_4$ l Wasser
80 g Zwiebeln
Suppengemüse
1 Salbeiblatt
1 kleines Stückchen Ingwer
1 Dosis Gewürz
$^1/_4$ l Estragonessig
3 Eßlöffel Madeira
30 g Liebigs Fleischextrakt oder 2 Teelöffel Maggis Würze
24 g Gelatine.

Das Filet wird in nicht zu breite, dicke Scheiben geschnitten. Wasser, Zwiebeln, Suppengemüse, Salz, Gewürz, Ingwer, Salbeiblatt läßt man $^1/_4$ Stunde kochen, gießt es dann durch ein Sieb, läßt es etwas abkühlen, löst Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze darin auf, gibt Essig zu und schmeckt es ab (es muß etwas scharf schmecken). Die Flüssigkeit wird gemessen und nach Vorschrift für 1 l Flüssigkeit 26 g Gelatine hinzugefügt und nach Angabe mit 2 gestoßenen Eierschalen und 3 Eiweiß geklärt und durchfiltriert, alsdann werden 2—3 Eßlöffel Madeira zugefügt; auch kann es mit gutem Rotwein abgeschmeckt werden. Eine Form wird kalt gestellt, am besten in Eis eingegraben, mit feinem Provenceröl ausgerieben, mit Zitronenscheiben und Gemüsen ausgelegt und ein klein wenig Aspik übergossen, das man fest werden läßt. Nun werden die Filetscheiben hineingelegt, mit dem Aspik übergossen und nach dem Erstarren gestürzt. Das Filet wird entweder so gereicht, mit Salatblättern oder grüner Petersilie umkränzt, oder auch mit einer Remouladensauce.

Rinderkotelett.

Bereitungszeit 25 Minuten.

500 g Roastbeef
1/16 l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe mit etwas Mehl klargequirlt
8 g Salz
1 Prise Pfeffer
60 g Butter
1 Messerspitze voll Mehl.

Die Knochen werden entfernt, das Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, gut geklopft, bis es 2 cm dick ist und in 6 Minuten in brauner Butter unter öfterem Wenden gebraten. Nun wird es auf eine heiße Schüssel gelegt und mit der Buttersauce übergossen, oder, was wohlschmeckender ist, die Brühe in die Pfanne gegossen und unter immerwährendem Rühren und Abbürsten aufgekocht und jetzt erst das Kotelett mit dieser schmackhaften Sauce übergossen. Statt Brühe kann man etwas saure Sahne verwenden, in der etwas Liebigs Fleischextrakt aufgelöst ist.

Auch kann man wohl noch einige Pilze, Champignons, Morcheln 2c., gehackt, darin aufkochen lassen.

Englisches Beefsteak.

150 g Filet
50 g Butter oder halb Sana
40 g Salz
1 Messerspitze Pfeffer.

Das Fleisch wird mit Mehl bestäubt, etwas geklopft, daß es 2 cm hoch ist, und in 4 Minuten unter öfterem Wenden gebraten. Die Saucebereitung ist dieselbe wie beim Rinderkotelette. Es kann mit Mixed Pickles, Setzei, Bratkartoffeln, Sardellen garniert werden. Auch kann man Beefsteak oder Rinderkotelettes, wenn sie auf dem Rost geröstet werden, mit etwas frischer Kräuterbutter belegt, auftragen.

Beefsteak à la Nelson.

Bereitungszeit 1/2 Stunde.

150 g schieres Filet
1/2 Prise Pfeffer
4 g Salz
50 g Butter
80 g Kartoffeln
1/2 Messerspitze Zwiebeln
3—4 Champignons
3 Eßlöffel Wasser, in dem 6 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind.

Das Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, geklopft, auf einer kleinen Pfanne in 15 g gebräunter Butter auf jeder Seite in $^1/_2$ Minute schnell angebräunt, herausgelegt und die übrige Butter auch gebräunt. In die dazu bestimmte Kasserolle oder das enge Töpfchen kommen die ganz klein geschnittenen Würfelchen von Kartoffeln, die vorher 5 Minuten in Salzwasser gekocht sind, Champignons, auch Mixed Pickles oder auch ein Stückchen Senfgurke und der aufgelöste Fleischextrakt, dann folgt das Filet und die andere Hälfte der Buttersauce. Fest zugedeckt, wird dieses 3 Minuten bei starker Hitze geschmort und 4 Minuten bei Seite ziehen gelassen. Statt 3 Eßlöffel Wasser kann man 2 Eßlöffel Wasser und 1 Eßlöffel dicke saure Sahne verwenden.

Filet mit Gänseleber. (Rossini.)

Gebratenes Filet Beefsteak wird mit gebratenen Gänseleberscheiben und Trüffeln belegt, Die Sauce, wie die vorherbeschriebene bereitet, wird mit Madeira und Rotwein und gehackten Trüffeln abgeschmeckt. Größere Stücke von Filet werden ebenso serviert. in Scheiben geschnitten und immer eine Scheibe Gänseleber dazwischen gelegt. Die Gänseleberscheiben werden mit Trüffelstiftchen besteckt und nett garniert. Über das Filet wird etwas Sauce gegossen.

Beefsteak aus der Blume.

100 g gut abgehangenes Fleisch wird mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl bestäubt, auf beiden Seiten gut geklopft und gleich dem englischen Beefsteak in 5 Minuten gebraten, auch kann es mit Ei, gebratenen Kartoffeln, Sardellen, Mixed Pickles garniert werden.

Deutsches Beefsteak

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 kg schieres Rindfleisch
20 g Butter
15 g Salz
1 Prise Pfeffer
20 g abgeriebene eingeweichte Semmel
80 g Butter.

Das Fleisch wird dreimal durch die Maschine genommen. Die eingeweichte Semmel wird nur halb ausgedrückt, 20 g Butter

mit der Semmel, Salz und Pfeffer glatt gerührt und das Fleisch hinzugefügt. Davon werden 12 Beefsteaks $1^1/_2$ cm dick geformt, mit einem in Wasser getauchten Messerrücken Careaus darauf eingedrückt und in 80 g gebräunter Butter $3^1/_2$ Minuten, unter 4maligem Umwenden, gebraten. Die Beefsteaks werden herausgenommen und auf eine heiße Platte gelegt. Die Sauce wird wie bei dem Rinderkotelett hergestellt. — Die Beefsteaks können hübsch garniert werden mit Setzeiern, Sardellen, Gurkenscheiben 2c. Gehackte, gebratene oder gedünstete Zwiebeln können nebenbei serviert werden.

Auch kann man die Semmel mit 2 Eigelben glatt rühren und dann 40 g Butter dazu verwenden.

Rohes Beefsteak.

Frisches rohes Schabefleisch wird viermal durch die Maschine genommen, entsehnt, mit Salz und Pfeffer gut durchgerührt, geformt wie deutsche Beefsteaks, nach Geschmack mit Oportozwiebeln oder gewöhnlichen, feingehackten Zwiebeln oder auch mit dünn geschnittenen Zwiebelscheiben garniert oder auch mit Sardellen, Kapern und Gurken. Wenn man ein frisches Eigelb dazu reicht, dann serviert man dasselbe entweder in einem Eierbecher oder man macht in die Mitte des Beefsteaks eine Vertiefung und gibt es hinein.

Man kann dazu reichen: Provenceröl, Essig, Mostrich oder englisches Senfmehl.

Spanisch Friko

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

$^3/_4$ kg schieres Rindfleisch
1 kg rohe Kartoffeln
$^3/_4$ l saure Sahne, darin aufgelöst 6 g Mehl
15 g Liebigs Fleischextrakt
1 Prise Pfeffer
2 Prisen Paprika
$^1/_2$ Teelöffel gestoßenen Kümmel
20 g gehackte Zwiebeln
15 g Salz
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie.

Die Kartoffeln werden in $1^1/_2$ cm große Würfel geschnitten,

das Fleisch in 2 cm große Würfel. Der Fleischextrakt wird aufgelöst mit 2 Eßlöffeln lauem Wasser, mit dem Weizenmehl in der Sahne klargequirlt und Salz, Pfeffer, Paprika hineingestreut. Eine große Puddingform wird nun gut ausgerieben; 1 Lage Kartoffelwürfel, dann etwas von den gehackten Zwiebeln, etwas Kümmel, etwas grüne Petersilie, dann Fleischwürfel hineingelegt, und so abwechselnd alles eingefüllt und die Sahne oben übergegossen, die Puddingform wird geschlossen und das Gericht $2^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht. Nach einer Stunde wird die Puddingform herausgenommen, geöffnet und das Friko auf Salzgeschmack geprüft. Reste von Roastbeef und Filet lassen sich sehr gut dazu verwenden. Verändert kann es werden durch einen Zusatz von gehackten Pilzen. Entweder wird es in der Form, die mit einer Serviette besteckt ist, zu Tische gebracht, oder auf eine tiefe Schüssel gestürzt.

Rinderbrägen

für 4 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

Der Brägen wird eingewässert, in Salzwasser mit Essig oder Zitronensäure (auf $^1/_4$ l 1 Teelöffel gerechnet) gelegt, dann 12 Minuten in erneutem Zitronen- und Salzwasser gekocht und auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Der Brägen wird in 4 Scheiben geschnitten, in Mehl, Ei, Semmel paniert, in Butter gebraten und mit Sardellen, Zitronenscheiben und grüner Petersilie garniert. Er kann auch zu Ragouts und Ragout fin verwendet werden, wird auch mit Madeirasauce ꝛc. gereicht.

Rindernieren.

Diese werden bereitet wie Schweinenieren.

Rinderherz

für 6 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

Das Rinderherz wird aufgeschnitten und, nachdem die Röhre und das Blut entfernt sind, entfettet, sehr gut gewaschen, gespickt und 8 Tage in saure Milch gelegt; währenddem wird die Milch zweimal gewechselt. Nun werden 80—125 g Butter gebräunt,

das Herz hineingelegt, etwas Suppengemüse hinzugefügt und gleich jedem andern Schmorbraten $3^1/_2$ Stunden geschmort.

Kuheuter.

Das Kuheuter wird gewässert, in Salzwasser mit Suppengemüse, Zwiebeln und einer Gewürzdosis in 4—5 Stunden gargekocht, in Scheiben geschnitten, in Ei und Semmel paniert und in Butter gebraten. Sehr wohlschmeckend ist es zu Kartoffelsalat oder zu Schoten und Mohrrüben. Nicht gebraten, in Würfel geschnitten, wird es zu Frikassees verwendet. Man rechnet für die Person 250 g.

Rinderleber.

Die Leber wird enthäutet, entsehnt und in 1 cm starke Scheiben geschnitten; zuerst der Länge, dann der Quere nach mit dem Messerrücken geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Mehl, Ei und Semmel paniert und 4 Minuten in brauner Butter gebraten.

Rinderleber geschmort

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 kg Rinderleber
80 g Speck
$^1/_4$ l saure Sahne
10 g Mehl
80 g Butter
1 l süße Milch
$^1/_4$ l Brühe aus 1 Maggi-Bouillonwürfel
1 Zwiebel
Suppengemüse
Salz
1 Gewürzdosis.

Die abgehäutete Leber in einem Stück wird $1^1/_2$ Stunden in süße Milch gelegt, dann herausgenommen und mit feinen Speckfäden durchzogen. Die Butter wird gebräunt, die Leber hineingetan, Salz, Gewürz, Zwiebeln und Suppengemüse daran getan und so $1^1/_2$—2 Stunden, unter allmählichem Hinzugießen der Brühe und zuletzt der mit Mehl verrührten Sahne, geschmort. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen, über die in Scheiben tranchierte Leber gegossen, oder besonders dazu serviert. Zugegossen kann auch werden Weißbier oder Wein.

Rindermilz

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

1 große Rindermilz
125 g feingehacktes Schweinefleisch
2 Eier
1 Eßlöffel Mehl
6 g Salz
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Prise Pfeffer
1 Messerspitze gehackte Zwiebel.

Von der gutgewaschenen Milz wird in der Mitte lang herunter die obere Haut aufgeschnitten, das Fleisch vorsichtig mit einem Löffel herausgekratzt, daß die Haut nicht lädiert wird; dann wird es sehr fein gehackt, mit den andern Zutaten gemischt, wieder in die Milzhaut gefüllt, darin eingenäht, und 1 Stunde in Salzwasser gekocht, in Scheiben geschnitten, mit brauner Butter übergossen und serviert.

Die so gekochte, etwas überkühlte Milz kann man in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dieselben panieren und wie Kotelettes braten. Sie ist als Beilage für Gemüse, auch zu Kartoffelsalat verwendbar. Auch die rohe frische Milz kann man in Scheiben schneiden, panieren und braten.

Haschée (Restverwendung)

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

750 g gekochtes Rindfleisch
100 g Butter
$^1/_4$ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe oder $^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze
20 g Mehl
40 g Zwiebeln
1 Teelöffel Kapern
2 „ Mostrich
Salz, Pfeffer nach Geschmack.

Die Butter wird gebräunt, dann das Mehl hinzugegeben, dies 1 Minute geröstet, die Zwiebel hinzugefügt, dies wieder 1 Minute geröstet, Mostrich, Kapern, Salz, Pfeffer, das gehackte Fleisch und die Brühe hinzugegeben und unter immerwährendem Rühren aufgekocht und abgeschmeckt. Besonders gut ist es zu Schalkartoffeln mit Gurken garniert oder zu ausgequelltem Butter- und Curryreis.

Restepudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

500 g gekochtes Fleisch
200 g Speck oder Rückenfett
4 Eßlöffel Fleischextraktwasser oder $^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze
40 g abgeriebene, eingeweichte Semmel
5 Gelbeier, 5 g Schnee
2—3 Sardellen, oder auch etwas gehackte Pilze, Pfeffer, Salz
1 Teelöffel gehackte Zwiebeln
1 Teelöffel gehackte Petersilie.

Das Fleisch und der Speck werden durch die Fleischhackmaschine genommen, mit allen andern Zutaten gut unterrührt, in die gut ausgeschmierte Puddingsform gefüllt, $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht und mit einer Sardellen-, Mostrich-, Zwiebel- oder auch Frikasseesauce aufgegeben.

Gekochtes Rindfleisch, paniert gebraten.

Das in Scheiben geschnittene Fleisch wird mit kochender Butter begossen, mit recht viel gehackter Petersilie bestreut, mit Mehl, Ei und Semmel paniert und in brauner Butter oder Fett schnell gebacken. Als Beilage zu Heringskartoffeln 2c. verwendbar.

Rindfleischplätzchen

für 3 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

150 g feingehacktes gekochtes Rindfleisch
60 g Butter
$^1/_2$ Teelöffel gehackte Zwiebeln
$^1/_2$ Teelöffel gehackte Petersilie
1 Prise Pfeffer
40 g Weizenmehl
$^1/_8$ l Wasser, in dem 5 g Liebigs Fleischextrakt od. $^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze aufgelöst sind
2 Eigelb
1 Eiweiß zu Schnee geschlagen.

Die feingehackten Zwiebeln werden in einer Messerspitze Butter etwas gedünstet, das Fleisch hinzugefügt und gut verrührt. Nun werden Mehl und Gelbei in der Brühe klargerührt, Salz, Pfeffer und gehackte grüne Petersilie hinzugefügt und zuletzt der steife Schnee unterzogen. Die Butter wird gebräunt und mit einem Löffel kleine Plätzchen in die Pfanne gelegt; man bäckt sie auf

jeder Seite 2 Minuten. Besonders gut sind die Plätzchen zu Kartoffelsalat oder anderem Salat. Sie können auch von jedem andern Fleischrest bereitet werden.

Rindfleisch gebacken. Resteauflauf

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

500 g gekochtes Rindfleisch
1 kg gekochte Kartoffeln
60 g halb Butter, halb Rinderfett
1/4 l Milch oder Sahne
3 ganze Eier
1 Eßlöffel geriebenen Parmesan- od. Schweizerkäse
2 Eßlöffel geriebene Semmel
Pfeffer
Salz
5 g Liebigs Fleischextrakt oder 1/2 Teelöffel Maggis Würze.

Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, eine Lage Kartoffelscheiben hineingelegt, darauf das in Scheiben geschnittene Fleisch darüber gegeben, wobei etwas braune Butter übergeträufelt und Käse aufgestreut wird, zuletzt legt man wieder Kartoffelscheiben obenauf. Liebigs Fleischextrakt oder 1/2 Teelöffel Maggiswürze wird in der Milch aufgelöst, Salz und 2 ganze Eier damit verquirlt, damit das Gericht übergossen, mit der Butter überträufelt und, mit etwas Semmel überstreut, im Ofen gebacken. Man kann auch Sardellen und Kapern dazwischen geben.

Ebenso wird es bereitet von 120 g Reis, der in 1/2 l Wasser gargekocht wird, oder von 125 g gargekochten Nudeln oder 250 g Makkaroni; auch mit in Wasser abgekochtem Weißkohl oder Blumenkohl wird es gebacken und mit einer Kohlsauce übergossen.

Der Auflauf kann ebenso von Resten von allen andern Fleischsorten zubereitet werden.

Curry-Rindfleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

1 kg gekochtes Suppenfleisch oder Bratenreste
15 g Mehl
100 g Butter
1 Eßlöffel gehackte Zwiebel
1 Teelöffel Curry-Pulver
3 säuerliche Äpfel
3/8 l Wasser, worin 5 g Salz und 10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze aufgelöst sind.

Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, in dem Mehl ge-

wälzt, die Butter auf einer Pfanne gebräunt, die Scheiben hineingelegt, von beiden Seiten angebräunt, die geschälten, feingehackten Äpfel und Zwiebel hinzugefügt, die Pfanne zugedeckt, 3 Minuten geschmort, das Currypulver übergestreut, mit der Brühe übergegossen und noch 5 Minuten geschmort. Das Gericht wird in einem Kranz von Reis oder Makkaroni serviert.

Rindfleisch-Reste mit Äpfeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

500 g Fleisch	500 g Äpfel.
3/4 l braune Grundsauce	

In die 3/4 l braune Grundsauce kommen die in Scheiben geschnittenen Äpfel und müssen darin gar schmoren; die Sauce wird abgeschmeckt mit Zitronensäure oder Essig und etwas Zucker, danach kommt das in Scheiben geschnittene Fleisch hinzu und muß darin warm werden. Zuletzt kann das Gericht mit Maggis Würze abgeschmeckt werden.

Anmerkung: Statt Äpfel kann man saure Gurken oder auch Pilze anwenden.

Gekochtes Rindfleisch in eine Pökellake gelegt.

In die unten angegebene Pökellake legt man das Fleisch mit etwas Zwiebel, 1 Sträußchen grüner Petersilie, 1 Stengelchen Majoran, und läßt es 8 Tage darin liegen. Es ist als kalter Aufschnitt zu benutzen.

Pökellake für Rindfleisch. (10 kg.)

3/4 kg Salz	1 g gestoßenen weißen Pfeffer
60 g Salpeter	3 l Wasser.
125 g Zucker	

Aus Salz, Salpeter, Zucker und Wasser wird eine Lake gekocht. Das Fleisch wird in 2—2 1/2 kg schwere Stücke geteilt, mit dem gestoßenen Pfeffer gehörig eingerieben, recht eng in einen Steintopf gelegt, mit der erkalteten Lake begossen, und ein Brett und Stein darauf gelegt. Nach 14 Tagen ist es zu gebrauchen; es hält sich 6 Wochen, in einem verschlossenen Pökelfaß unter öfterem Rollen des Fasses und Umlegen sogar 1/2 Jahr.

Hamburger Rauchfleisch.

Ein derbes Stück Fleisch aus der Oberschale.

3 kg Fleisch	40 g Zucker
150 g Salz	1 Messerspitze voll weißen gestoßenen Pfeffer.
10 g Salpeter	

Das Fleisch kommt in 3 l scharfkochendes Salzwasser, man läßt es 2 Minuten darin. Nun wird es herausgenommen, recht gut abgetrocknet, mit einer Mischung von Salz, Salpeter, Zucker, die auf einer Pfanne heiß gemacht ist, solange eingerieben, bis die Mischung ganz in das Fleisch eingezogen ist. Es muß nun 48 Stunden in einem irdenen Gefäß stehen, wird dann geschnürt, in Gaze eingenäht, 48 Stunden in Rauch gehangen und kann nach 8 Tagen gegessen werden; es wird so fein wie möglich geschnitten, mehr geschabt (geraspelt).

Rinderpökelfleisch in Gelee

für 6 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

1½ kg Pökel-Rinderfleisch	Suppengemüse
1 Zwiebel	3 Blatt weiße Gelatine.
2 l Wasser	

Das Rindfleisch wird in einer Lake von 1 l Wasser, 120 g Salz, 10 g Salpeter und 20 g Zucker 8 Tage gepökelt, vor dem Gebrauch 1 Stunde gewässert, dann mit dem angegebenen Wasser, Suppengemüse und Zwiebel sehr weich gekocht. Es muß viel weicher sein, wie gewöhnlich gekochtes Fleisch. Etwaige Knochen werden ausgelöst, das Fleisch in einen Porzellannapf gelegt. Die Brühe, die bis zu ⅜ l eingekocht sein muß, wird entfettet, die Gelatine hinzugetan, und wenn diese aufgelöst ist, die Brühe durch ein Sieb über das Fleisch gegossen. Das Fleisch wird mit einem passenden Brett und Stein oder Gewicht beschwert. Es wird in Scheiben geschnitten und mit Remouladensauce serviert. Das Gericht kann auch von frischem Fleisch bereitet werden.

Rinderfett auszubraten.

Das Fett wird 1 Stunde gewässert, danach abgetrocknet, feingehackt, noch besser, durch die Fleischhackmaschine genommen und

dann je 1 kg mit $^1/_2$ l süßer Milch aufgesetzt, damit unter öfterem Umrühren gut durchgekocht, bis die Milch ganz eingekocht ist; danach wird es unter fleißigem Umrühren — weil es sehr leicht anbrennt — gut ausgebraten, bis das Fett ganz klar ist. Das Fett wird durch ein Saucensieb gegossen, die Grieben zu Gemüsen oder Kartoffelsuppen, Schmorfleisch 2c. verwendet, oder zum Seifenfett getan.

So ausgebratenes Fett ist für alle Koch-, Brat- und Backzwecke verwendbar. Kalbsfett wird ebenso vorbereitet.

Rindermark.

Rindermark wird wie Fett verwandt. Gekochtes Rindermark wird warm auf geröstetes Weißbrod gestrichen, zur Suppe oder, noch mit Sardellen belegt, nach der Suppe gereicht.

Das Kalb.

Die Braten: Filet, Rücken, Nierenstück, Keule, Brust und Vorderblatt. Die Keule zerlegt in Nuß und Frikandeau.
Schmorstücke: Vorderblatt, Kamm, Brust.
Dämpffleisch: mit einer Sauce zu essen (Frikassee), Brust, Blatt, Kamm, die Dünnung, Hals.
Für Brühen: Hesse, Knochen, Füße.
Gehackte Kalbssteaks aus jedem derben Stück Fleisch.
Kotelettes aus dem Rücken.
Schnitzel aus der Keule.
Gulasch 2c. aus der Keule.
Kopf zu Ragouts und Mockturtle-Suppe.
Lunge, Milz und Herz zu Haschée.
Leber gebraten, geschmort zu verschiedenen feinen Speisen.
Brägen und Milch zu feineren Speisen (Ragout fin 2c.).
Niere gebraten, zu feineren Suppen 2c.
Gekröse mit Sauce.

Gekochtes Kalbfleisch mit Frikasseesauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1—1½ kg Kalbfleisch, Brust oder Blatt	70 g Butter
1 Zwiebel	Suppengemüse
1 Gewürzdosis	1 Teelöffel Kapern
2 Gelbeier	70 g Mehl
Zitronensaft	20 g Salz
	1 Teelöffel Maggis Würze.

Das Fleisch wird mit kaltem Wasser gewaschen, Portionenstücke geschnitten, mit kochendem Wasser übergossen, daß es übersteht, Salz, Suppengemüse und Zwiebeln hinzugefügt und damit gargekocht; alsdann wird die Brühe durchgegossen. 70 g Butter und 70 g Mehl werden geröstet, die Brühe, die ein knappes Liter betragen muß, hinzugegossen, die Sauce gekocht, Kapern hinzugetan, mit 2 Gelbeiern legiert und mit Zitronensäure und Maggis Würze abgeschmeckt. Das Gericht kann mit Semmelklößen oder Makkaroni serviert werden; sehr gut schmeckt Blumenkohl dazwischen gekocht. Das Fleisch kann auch im ganzen gekocht und nachher in Stücke geteilt werden.

Verändern kann man dieses Gericht, indem man nur die weiße Grundsauce nimmt und mit recht viel grüner Petersilie oder Majoran abschmeckt; oder indem man die Grundsauce zu einer Sardellen-, Champignon- oder Tomatensauce, oder, durch Zunahme von 15 Krebsen, zu einer Krebssauce verändert.

Feines Frikassee von Kalbfleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1¼ kg Kalbfleisch (Keule)	1½ l Wasser
500 g-Büchse Spargelspitzen	80 g Butter
	50 g Mehl
6 Gelbeier	⅛ l Rhein- oder Moselwein
1 Gewürzdosis	1 ganze Zwiebel
1 Eßlöffel feingehackte Champignons	1 Petersilienwurzel
	1 Eßlöffel Zitronensaft
½ Teelöffel Zucker	5 g Liebigs Fleischextrakt.

In dem Wasser kocht man die Zwiebel, Petersilienwurzel und Gewürzdosis ½ Stunde, dann entfernt man die Gewürzdosis und löst in dem Wasser den Fleischextrakt auf.

Das Kalbfleisch wird nach dem Häuten in 2 cm große Würfel geschnitten, in die kochende, gesalzene Brühe getan und darin nicht zu weich gekocht, Butter und Mehl werden gelb geröstet, die Fleischbrühe, die $^1/_2$ l betragen muß, wird nach und nach dazugegossen, $^1/_{16}$ l Wein, 4 Eßlöffel Spargelbrühe und die gehackten Champignons werden hinzugetan und die Sauce wird 2 Minuten damit gekocht; 6 Gelbeier werden mit dem Zitronensaft und dem übrigen Wein gehörig durchgequirlt, und damit wird die Sauce auf heißer Stelle legiert. Das Fleisch und der Spargel, welche man in der Zeit im Wasserbade warm gehalten, kommen in die Sauce, oder es wird das Frikassee mit dem Spargel garniert. —

Bemerkung: Ebenso kann man dieses Frikassee mit Blumenkohl bereiten und sehr verfeinern durch 250 g gekochte in Scheiben geschnittene Kalbsmilch, wohl auch mit Fischklößchen. (Siehe Fischklöße Nr. 1 von 500 g Schellfisch.) Die Fischklöße werden in der Brühe gargekocht und teils dem Frikassee zugefügt, teils als Garnierung verwendet.

Gekochte Kalbszungen mit Sauce.

Die Zungen werden, nachdem sie überbrüht und abgekratzt sind, wie jedes Stück Fleisch gargekocht und abgezogen. Von der Brühe werden mit Hilfe von Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze die verschiedensten Saucen bereitet. Wenn die Zungen gar sind, werden sie in Scheiben geschnitten und mit der Sauce übergossen. Man kann verwenden: Sardellen-, Mostrich-, Morcheln-, Madeira-, Burgunder-, Champignon- oder Tomatensauce.

Kalbszunge mit holländischer Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

3 kleine Kalbszungen werden in 1 l Wasser gargekocht, nachdem sie abgezogen und abgekült, der Länge nach durchgeschnitten, mit Mehl, Ei und Semmel paniert und in 50 g Butter überbacken. Von der kurz eingekochten Brühe wird mit 6 g Liebigs Fleischextrakt eine holländische Sauce bereitet, $1^1/_2$mal Angabe des Rezeptes. Die Zungen werden auf eine lange Schüssel gelegt und die Sauce darübergegossen. Verfeinern kann man dieses Gericht durch Zugabe von Fleischklößchen oder Champignons.

Gekochte Kalbsfüße

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

4 kg Kalbsfüße
50 g geriebene Semmel
60 g Butter
1/16 l Kräuteressig
Suppengemüse
3 l Wasser
2 Eßlöffel gehackte Zwiebel
1 Gewürzdosis
30 g Salz
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1/2—1 Teelöffel Maggis Würze.

Die gut überbrühten, gereinigten Kalbsfüße werden gespalten, mit dem kochenden Wasser, dem Suppengemüse und der Gewürzdosis aufgesetzt und langsam recht weich gekocht. Die eingekochte durchgegossene Brühe muß 1 l betragen.

Die feingehackte Zwiebel wird mit der Butter 2 Minuten gedämpft, die Brühe und Semmel hinzugefügt, 10 Minuten gekocht, mit Essig abgeschmeckt, das Fleisch mit oder ohne Knochen hinzugefügt, nochmals 10 Minuten schwach gekocht, dann Maggis Würze hineingerührt, die Petersilie übergestreut und serviert.

Die Kalbsfüße können auch nur in Salzwasser, unter Hinzufügen von Suppengemüse und Zwiebel weichgekocht, in einer kurzen Brühe aufgetragen und mit feinem Essig, Öl und Mostrich serviert werden.

Vorbereitung zum Kochen eines Kalbskopfes.

Der Kalbskopf wird vom Schlächter zurecht gemacht und dann überbrüht, die Haare werden gut abgekratzt, die Augen entfernt. Man spaltet den Kopf mitten durch, nimmt das Gehirn, schneidet die Zunge und schlägt die Zähne heraus; alsdann läßt man den Kopf wässern, bis derselbe weiß ist. Auch kann ein abgezogener Kalbskopf verwendet werden.

Gekochter Kalbskopf

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 halber großer Kalbskopf
1 Kalbszunge
60 g Butter
20 g Mehl
1 Eßlöffel Zitronensaft
30 g Salz
Gewürzdosis
2 l Wasser
Suppengemüse
2 Zwiebeln
2 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
10 g Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze.

Der gut weiß-gewässerte Kalbskopf und die überbrühte, abgekratzte Kalbszunge wird mit den Zwiebeln, der Gewürzdosis, mit 2 l Wasser und dem Fleischextrakt so weich gekocht, daß sich die Knochen leicht herauslösen lassen. Die Zunge, welche sehr weich sein muß, wird, nachdem die harte Haut abgezogen, in dünne Scheiben geschnitten, ebenso das Kopffleisch. Die Brühe, die $^3/_8$ l betragen muß, wird durchgegossen, Butter und Mehl werden gelb geröstet, mit der kräftigen Brühe aufgekocht und mit Zitronensaft abgeschmeckt. Das Fleisch wird in die Sauce getan, einige Male aufgekocht und mit der grünen Petersilie durchmischt. Man gibt geröstete Kartoffeln dazu.

Lungen-Haschée.

1 Lunge, Milz und Herz	20 g Mehl
3 Sardellen	1 Teelöffel Kapern
50 g gehackte Zwiebeln	Pfeffer
Salz	10—12 Tropfen Maggis Würze.
80 g Butter	

Die Lunge wird von der Luftröhre befreit, das Herz aufgeschnitten, alles kalt gewaschen, mit kochendem Wasser überbrüht, mit Suppengemüse und Pfeffer gargekocht, herausgenommen, mit kaltem Wasser überspült und ganz fein gehackt. Die Butter wird gebräunt, die Zwiebeln läßt man darin aufkochen und unterrührt sogleich das Mehl und das gehackte Fleisch. Alsdann wird so viel von der kräftig eingekochten Brühe hineingerührt, daß ein fester Brei entsteht, der mit Sardellen und 10—12 Tropfen Maggis Würze abgeschmeckt wird. Garniert wird mit hartgekochten Eiern, Sardellen und Gurkenscheiben, serviert mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat.

Gekochte Kalbsmilch.

Die Kalbsmilch muß gewässert und in Salzwasser in 40 Minuten gargekocht werden. Sie wird mit den verschiedensten Saucen serviert: Madeira-, Champignon-, Sardellen-, Krebssauce. Man rechnet für 6 Personen 750 g Kalbsmilch, dazu $^1/_2$ l Sauce.

Kalbsmilch-Frikassee

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

600 g Kalbsmilch
45 gekochte Suppenkrebse
¾ l Krebssauce
1¼ l Wasser
20 g Liebigs Fleischextrakt.

1¼ l Wasser wird mit Suppengemüse, Salz, 1 Zwiebel eine halbe Stunde gekocht, durch ein Sieb gegossen, 20 g Liebigs Fleischextrakt hineingetan und darin die gewässerte Kalbsmilch gargekocht. Von den Krebsschalen und der Brühe wird nach Angabe ¾ l Krebssauce bereitet, etwas stark säuerlich abgeschmeckt und über die in Scheiben geschnittene Kalbsmilch und Krebsschwänze gegossen. — Dieses sehr feine Frikassee kann in einem Ring von Blätterteig oder auch, wenn es für 9 Personen reichen soll, in einem Ring von Kalb- oder Fischfleisch serviert werden.

Mock-Turtle-Ragout

für 12 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 kleiner Kalbskopf
1 Kalbszunge
6 hartgekochte Eier
2 Sardellen
100 g Butter
1 Stückchen Zitronenschale
1 Salbeiblatt
3 Nelken
20 g Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze
2 Kalbsbrägen
500 g Kalbsmilch
50 g Zwiebeln
100 g Mehl
Suppengemüse
1 Teelöffel Zucker
1 Gewürzdosis
1 Prise Paprika
nach Geschmack Madeira Rotwein.

Zu Klößchen verarbeitet man: 250 g Schweinefleisch, 1 abriebene eingeweichte Semmel und 1 Ei.

Der in zwei Hälften geteilte Kopf wird gewässert, ebenfalls der Brägen, die Zunge überbrüht und abgekratzt. Das Fleisch des Kopfes sowie die Haut wird von den Knochen gelöst und mit einer Messerspitze ganz feingehackter Zwiebeln, 2 gestoßenen Nelken, einer Prise Paprika überstreut, zu einer Rolle gewickelt und fest umbunden, sodann mit den ganz kleingehackten Knochen in 3 l Wasser mit Suppengemüse und Zwiebeln aufgesetzt. Nachdem das Fleisch 1 Std. gekocht hat, kommt die Zunge und die Kalbsmilch in diese Brühe, in der alles gargekocht wird. Das

Kopffleisch wird zwischen 2 Brettern etwas gepreßt und dieses, sowie Zunge und Kalbsmilch in ganz dünne Scheibchen geschnitten. Das Fleisch muß sehr weich gekocht werden, selbst die Knorpel müssen sich leicht durchschneiden lassen. Die angegebenen Klößchen werden in der Brühe gargekocht. Die Brühe muß sehr kräftig sein und ungefähr $1^1/_4$ l betragen. Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze wird darin aufgelöst und damit, sowie mit dem mit der Butter und dem Zucker dunkel gebräunten Mehl eine Sauce bereitet, welche an der Seite langsam $^1/_4$ Std. kochen muß; diese Sauce wird entfettet, mit allen angegebenen Zutaten abgeschmeckt und das Fleisch hinzugefügt. Von dem Brägen, welcher in Salzwasser abgekocht, mit Mehl, Ei und Semmel paniert und in Butter überbraten ist, werden Scheiben geschnitten und das Ragout damit garniert, ebenso werden die Eier in Viertel geschnitten und zur Garnierung verwendet.

Das Ragout kann auch in Muschelschalen gereicht werden, muß aber dann sehr fein geschnitten werden. $^1/_2$ kleiner Kalbskopf, $^3/_4$ l Sauce, und 2 Brägen genügen für 12 Schalen; sie werden bestreut mit Parmesankäse, gehackten Gelbeiern, garniert mit Sardellen und Kapern. Gebacken wird dies Ragout nicht.

Ragout fin in Muscheln. (12 Schalen.)

2 Kalbsbrägen
1 Kalbszunge
8 Gelbeier
10 Stück Champignons od. 4 Morcheln
1 Teelöffel Kapern
nach Geschmack Zitronensaft
50 g geschmolzene Butter
250 g Kalbsmilch
$^1/_2$ l dicke, weiße, sehr kräftige Grundsauce
3 Sardellen
2—3 Eßlöffel Weißwein
30 g gerieb. Parmesankäse.

Von 125 g Schweinefleisch werden nach vorheriger Angabe ganz kleine Klößchen bereitet.

Nachdem alles gargekocht ist, wird die Kalbszunge in schmale Streifchen geschnitten, die Kalbsmilch in Würfel und der Brägen mit einem Löffel in einzelne Stückchen zerteilt. Die Grundsauce wird abgeschmeckt mit Weißwein, Zitronensaft, gehackten Champignons oder Morcheln, Sardellen und Kapern und mit 8 Gelbeiern auf recht heißer Stelle legiert. Dann wird die Sauce über das Fleisch gegossen. Die Muscheln werden mit Butter aus-

geschmiert und mit Semmel überstreut, das Ragout wird eingefüllt, obenauf Parmesankäse und etwas geriebene Semmel gestreut, mit der Butter überträufelt und in heißer Röhre etwas überbacken. Es gehört dazu mehr Oberhitze, kann auch nur mit einer glühenden Schaufel überbacken werden. Dieses Gericht kann noch vereinfacht oder sehr viel verfeinert werden. Sehr wohlschmeckend ist es, wenn man 15 Krebse dazu verwendet, das Krebsfleisch untermischt und mit Krebsbutter überträufelt.

Sehr fein ist es von einer Mischung von 500 g Kalbsmilch, 2 Kalbsbrägen, 125 g Zunge, Sauce nach vorheriger Angabe, doch ohne Sardellen, nur mit Champignons, und in die fertige Sauce nach dem Legieren 80 g feinsten Kaviar und 1—1½ Teelöffel Maggis Würze untermischt. Es wird in Schalen gefüllt, obenauf mit Kaviar verziert, kann mit Krebsbutter übergossen, darf aber nicht gebacken werden. Dieses Ragout kann auch in einem Blätterteig oder in Hohlpastete gegeben werden.

Geschmortes Kalbfleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 kg Kalbfleisch, Blatt, Brust oder Keule
100 g Butter
Suppengemüse
½ l Liebigs Fleischextraktbrühe
Salz nach Geschmack
20 g Mehl
etwas Zitronensaft
1 Zwiebel
1 Gewürzdosis.

Das Kalbfleisch wird, nachdem es mit kochendem Wasser überbrüht worden ist, in der braunen Butter geschmort, Zwiebel, Gewürz, Suppengemüse, sowie nach und nach die Brühe werden hinzugefügt. Die Sauce, welche mit Mehl sämig gemacht ist, wird durchs Sieb gestrichen. Die Sauce kann ebenfalls wie beim Rinderschmorbraten verändert werden durch Champignons oder Morcheln; man kann auch ¼ l Sahne hinzugießen.

Geschmortes Kalbfleisch mit Bier.

Die Zubereitung ist dieselbe, wie die vorhergehende, nur wird statt Wasser Braun- oder Weißbier zugegossen und zuletzt etwas Liebigs Fleischextraktbrühe oder Maggis Würze. Es wird mit Mehl sämig gemacht.

Geschmortes Kalbfleisch mit legierter Sauce.

1½ kg schieres Kalbfleisch aus der Keule
100 g Butter
¾ l Liebigs Fleischextraktbrühe
20 g Mehl
1 Teelöffel voll gehackte Zwiebeln
3 Eigelb
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer.

Die Butter wird gebräunt, das Fleisch mit Salz eingerieben und mit Mehl bestäubt, hineingetan und vorsichtig, womöglich im Bratofen, geschmort. Nach einer halben Stunde kommen die Zwiebeln, Salz, Pfeffer und nach und nach Liebigs Fleischextraktbrühe hinzu. Wenn das Fleisch gar ist, wird es in Scheiben geschnitten und warm gestellt. Nun kocht man die Sauce, die ungefähr ¾ l betragen muß, mit dem letzten Rest Brühe auf und macht sie mit Mehl sämig, schmeckt sie mit Zitronensaft gut ab, legiert sie mit Gelbeiern und gießt sie über die Fleischscheiben. Verfeinern kann man dieses Gericht durch Unterrühren von Sardellen, Kaviar, Champignons 2c. Man kann auch das Legieren weglassen und die Sauce mit Tomatenpuree durchkochen lassen. Serviert wird es mit einem Rand von Makkaroni oder gerösteten Kartoffeln

Geschmortes Curry-Kalbfleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1½ kg Kalbsbrust
2 Teelöffel Curry-Pulver
4 saure Äpfel
1 Eßlöffel gehackte Zwiebel
100 g Butter oder Sana
¾ l Brühe
20 g Salz
10 g Mehl.

Das Fleisch wird in Portionsstücke gehackt, mit Salz und dem Curry-Pulver eingerieben, die Butter wird in einer Kasserolle gebräunt, das Fleisch darin angebraten, die sehr feingehackte Zwiebel und die Apfelscheiben werden zugefügt, und alles 10 Minuten geschmort, dann werden nach und nach ¾ l Brühe hinzugegossen, die Sauce wird mit dem Mehl angesämt und das Gericht mit einem Curry-Reisrand angerichtet.

Geschmortes Kalbsschnitzel

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$^3/_4$ kg in Scheiben geschnittenes Kotelett od. Schnitzel	$^1/_2$ l dicke Bechamel-Sauce
100 g Butter	$^1/_4$ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe.

Die Schnitzel werden nur mit Mehl bestäubt, auf der Pfanne mit der angegebenen Butter braun angebraten und in den Schmortopf getan, die Butter wird übergossen, nach und nach die Brühe hinzugefügt und darin das Fleisch gargeschmort; zuletzt wird die Bechamelsauce hinzugefügt oder auch die Sauce nur mit etwas Mehl und Wasser aufgekocht. Dazu gibt man Salzkartoffeln, Reis, Salzgurken, Senfgurken.

Das Zerlegen einer Kalbskeule.

1 Kalbskeule kann man in 4 Muskelstücke zerlegen. Man häute zuerst eine altgeschlachtete Kalbskeule, dann lassen sich die einzelnen Muskeln leicht auseinander lösen. Die nach innen liegende Fleischmuskel nennt man Nuß, sie eignet sich vorzüglich als Schnitzelfleisch, gibt auch gespickt oder ungespickt einen sehr guten Braten. 5 Tage gepökelt, gebraten, auch gespickt, gibt es einen sehr schönen kalten Aufschnitt. Die beiden nach oben liegenden Muskeln werden gespickt, gebraten gleich einem Rinderfilet mit den angebenen Saucen oder auch zu falschem Lachs verwendet. Die Hesse und an der Seite das recht sehnige Stück wird gedämpft mit einer Sauce gegessen. Das Fleisch vom Schlußknochen wird zu Brisolettes oder Schnitzel verwendet. Knochen und Häute werden zu Brühe benutzt.

Kalbsfrikandeaux werden vorzüglich serviert mit Spargel, Blumenkohl, Schoten und Mohrrüben, Kartoffel- und anderen Salaten.

Kalbskeule gebraten,

Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

7 kg Fleisch	300 g halb Butter halb Rinderfett oder Sana
$^1/_4$ l saure Sahne	30 g Salz.
125 g Speck	
Wasser zum Zugießen	

Die Keule wird gesäubert, abgetrocknet, geklopft, der Knochen

bis zum Gelenkknochen ausgelöst, ebenso der Schlußknochen. Die Hesse kann abgeschnitten entweder zu Suppe oder auch zum Schmoren verwendet werden. Nach innen an den Knochen wird ein Stück Butter von 50 g gesteckt. Wird der Braten gespickt, dann muß er gehäutet werden. Gut gesalzen wird der Braten auf eine Speckschwarte oder Speckscheibe gelegt, mit der kochenden Butter übergossen und in einem nicht zu heißen Ofen in $1^1/_2$ Stunden unter Zugießen von Wasser, langsam gebraten; in der letzten halben Stunde kommt die Sahne, in der das Mehl aufgelöst ist, hinzu.

Man kann auch den Mittelknochen ganz herauslösen, steckt dann ein Stück Butter, grüne Petersilie und etwas Salz hinein und näht die obensitzende Haut darüber. Sehr wohlschmeckend ist es, wenn man nach einer halben Stunde Bratzeit Suppengemüse in die Pfanne legt. Nach dem Durchgießen der Sauce, welche mit Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze verbessert werden kann, kann man dieselbe verändern, indem man sie mit Champignons, Morcheln oder Weißwein aufkocht.

Die Kalbskeule kann auch 1—2 Tage in Buttermilch oder Weißwein gelegt werden.

Nach französischer Art wird die Keule gleich mit mehreren ganzen Zwiebeln und einigen Mohrrüben aufgesetzt. Es ist dies durchaus wohlschmeckend.

Kalbsblatt.

Kalbsblatt wird gebraten wie Kalbskeule oder auch geschmort.

Kalbskeule gepökelt. (Ein polnisches Osteressen.)

1 Kalbskeule von 8 kg wird, nachdem sie vollständig entknöchelt ist, mit 125 g Salz, 30 g Salpeter und 40 g Zucker gut eingerieben, mit $^1/_4$ l schwach gesalzener Rinderbrühe oder Liebigs Fleischextraktbrühe übergossen und 8 Tage unter täglichem Wenden an einem kühlen Orte gepökelt, alsdann gespickt, mit kochendem Wasser überbrüht und nach vorheriger Angabe gebraten.

Kalbsrücken (pro Person 300 g).

Die Nieren werden entfernt, das Rückgrat halb abgespalten, die Rippenknochen möglichst verkürzt und die Filets herausgelöst, welche, allein schnell gebraten, oben auf den Braten zur Ver-

zierung gelegt werden. Pro 500 g Rücken rechnet man 40 g Butter oder Fett. Ein fetter Rücken wird nicht gespickt, jedoch ist dies bei einem mageren zu empfehlen: er wird eingesalzen, 1—1 1/2 Stunden gebraten nach Art der Kalbskeule, ebenso wird die Sauce verändert.

Kalbsnierenstück.

Dieses wird gesäubert, geklopft und gesalzen. Das Fett von den Nieren wird entfernt, ausgebraten und zum Braten verwendet. Die Bereitung ist sonst dieselbe wie die des Rückens. Wenn der Braten serviert wird, so werden die Nieren in Scheiben geschnitten und obenauf gelegt.

Kalbsbraten aufzuwärmen.

Kalbsbraten wird in Scheiben geschnitten, in eine tiefe Porzellanschüssel gelegt, mit der kochenden Bratensauce übergossen, die Schüssel fest zugedeckt, auf heißes Wasser gestellt und so lange stehen gelassen, bis der Braten durchgewärmt ist. Ist keine Sauce mehr vorhanden, so bereitet man sich für 500 g Fleisch folgende Sauce: 60 g Butter werden gebräunt, 1/16 l Wasser, worin 10 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind, 1/8 l Sahne mit 10 g Mehl klargequirlt, mit der Butter 2 Minuten aufgekocht, mit Salz abgeschmeckt und über den Braten gegossen. Verändern kann man die Sauce durch Zitronensaft, Sardellen, Kapern, Champignons und Tomatenpüree.

Gulasch von Kalbfleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 1—1 1/2 Stunden.

1 1/4 kg schieres Kalbfleisch	80 g Butter oder Sana
1 Messerspitze voll gehackter Zwiebeln	15 g Mehl
10 g Salz	1 Teelöffel Paprika
1/4 l saure Sahne	1/8 l Liebigs Fleischextraktbrühe.

Das Fleisch wird in 1 1/2 cm große Würfel geschnitten, mit dem Mehl bestreut, in die gebräunte Butter getan, zugedeckt und 10 Min. geschmort; Zwiebeln, Paprika und die Brühe, in der letzten Viertelstunde die saure Sahne, in der eine Messerspitze Mehl aufgelöst ist, werden daran getan. Serviert wird mit kleinen

Klößchen, Makkaroni oder selbstgearbeiteten Nudeln. Verschiedene Salate passen dazu.

Kalbfleisch-Roulade.

Sie wird gearbeitet wie Rindfleischroulade. Sehr gut füllt man sie mit einer Schweinefleischfarce; zuletzt wird saure Sahne angegossen; oder sie wird auch mit Tomaten abgeschmeckt.

Schweizer Hackbraten

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

½ kg Kalbfleisch
½ kg Schweinefleisch
15 g Salz
1 Prise Pfeffer
1 Messerspitze Zwiebeln
der vierte Teil eines Schweinenetzes
30 g abgeriebene, eingeweichte Semmel mit 2 Eiern und 15 g Butter zu einem Kloß abgebrannt
1 ganzes Ei, 1 Gelbei
50 g Butter
3 Sardellen
1 Eßlöffel gehackte Petersilie.

Das Fleisch wird dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen. In den abgekühlten, abgebrannten Kloß rührt man das Gelbei und das ganze Ei, Sardellen, Petersilie und das fein gehackte Fleisch, formt 2 kleine Brote davon, die in das Schweinenetz gewickelt werden. Das Schweinenetz muß immer etwas gewässert und getrocknet werden. 50 g Butter werden in der Pfanne gebräunt, die Brote hinein gelegt, etwas kochendes Wasser wird gleich hinzugegossen, dann wird ¾ Stunden in heißer Röhre unter Zugießen von Wasser und fleißigem Begießen gebraten. Die entfettete Sauce kann verändert werden mit saurer Sahne, Pilzen, Tomatenpüree oder auch Weißwein Der Braten wird mit Gemüse oder Kompott serviert.

Kalbskotelett.

125 g Kotelett
1 Messerspitze Salz
Mehl, Ei und Semmel
40 g Butter
1 Prise Pfeffer.

Das Kotelett wird mit Salz und Pfeffer bestreut, auf jeder Seite zweimal geklopft, mit Mehl, Ei und Semmel paniert und mit einem breiten Messer angedrückt. In einer flachen Pfanne

läßt man die Butter bräunlich werden, legt das Kotelett hinein und läßt es unter zweimaligem Wenden 4 Minuten braten. Es eignet sich gut als Beilage für feineres Gemüse, Salat oder Kartoffelspeisen. Will man das Kotelett mit einer Sahnensauce genießen, so nimmt man das gebratene Kotelett aus der Pfanne, quirlt $^1/_{16}$ l Sahne mit einer Messerspitze Mehl klar, gibt 4 g Liebigs Fleischextrakt mit einem Eßlöffel lauem Wasser hinzu und läßt es in der Pfanne unter immerwährendem Rühren aufkochen.

Überzogenes Kalbskotelett

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

6 Stück Kotelettes ohne Knochen
1 Kalbsbrägen, gekocht
80 g Butter
250 g Kalbsmilch, gekocht
125 g in Würfel geschnittenes Kalbfleisch od. Zunge
30 g gerieb. Parmesankäse
Kapern
3 Sardellen oder Champignons oder beides
$^1/_8$ l weiße Grundsauce, legiert mit 4 Gelbeiern und mit 1 Eßlöffel Zitronensaft abgeschmeckt
30 g geriebene Semmel
Salz.

Die Sauce wird mit der kleingeschnittenen Kalbsmilch, Brägen und allen anderen Zutaten verrührt, daß es ein dickes Ragout bildet. Die geklopften Koteletts werden mit Mehl bestäubt und nach Vorschrift mit 70 g Butter in 2 Minuten auf beiden Seiten braun angebraten. Nun legt man sie auf eine flache, feuerfeste Schüssel, belegt jedes Kotelett mit einem Eßlöffel voll von dem Ragout, bestreut sie mit Parmesankäse und geriebener Semmel, begießt sie mit der Bratbutter, stellt sie auf einen Topf mit kaltem Wasser in eine heiße Röhre und läßt sie so nur mit Oberhitze 4—6 Minuten backen.

Man kann sie auch auf der Pfanne auf einer Seite 2 Min. braten lassen, wenden, die braune Seite sofort mit dem Ragout belegen und überstreuen, mit der Bratbutter übergießen, von oben eine glühende Schaufel überhalten und von unten in der Butter fertig braten lassen.

Kalbs-Steak.

150 g Kalbfleisch aus der Keule	20 g Salz, etwas Pfeffer
40 g Butter	Mehl.

Das Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, geklopft, mit Mehl bestreut und auf jeder Seite $2^1/_2$ Min. gebraten. Es kann mit Sardellen, Setzei ꝛc. garniert werden. Kalbsschnitzel wird ebenso behandelt.

Gehaktes Kalbs-Steak.

Es wird zubereitet wie deutsches Beefsteak, ebenso gebraten. Es ist sehr wohlschmeckend, wie überzogenes Kalbskotelett.

Kalbsschnitzel.

Das Schnitzel von 125 g Fleisch wird vorbereitet und gebraten wie Kalbskotelettes.

Kalbsschnitzel mit Sahnensauce.

Das wie vorher gebratene Kalbsschnitzel wird aus der Pfanne genommen, in das Bratfett werden 3 Eßlöffel mit einer Prise Mehl und einer Prise Paprika verrührte Sahne gegossen, zur Sauce verkocht, nach Belieben mit einigen Tropfen Maggis Würze abgeschmeckt und über das Schnitzel gegossen.

Kalbfleisch-Brisoletts

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

500 g feingehacktes Kalbfleisch	30 g abgeriebene, eingeweichte Semmel
150 g frischen Speck	50 g Butter
Salz	1 Ei.
Pfeffer	

Fleisch und Speck kommen dreimal durch die Fleischhackmaschine. Die Semmel wird nur wenig ausgedrückt, mit Salz und Pfeffer glatt gerührt und das Fleisch dazu gerührt. Daraus werden 12 kleine, birnenförmige, $^1/_2$ cm hohe Brisolettes geformt, mit Mehl, Ei und Semmel paniert, in 3 Minuten unter mehrmaligem Wenden in brauner Butter gebraten.

Gefüllte Kalbsbrust

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1½ kg Kalbsbrust	300 g Schweinefleisch
20 g Semmel	3 Eier
200 g halb Butter, halb Sana	1 Eßlöffel fein gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Majoran, Kerbel)
3 überbrühte, gehackte Morcheln od. 6 Champignons	15 g Salz.
¼ l Sahne mit 15 g Mehl klargequirlt	

Aus der Kalbsbrust werden alle Knochen gelöst, das Fleisch wird etwas eingeschnitten, damit man ihm Fasson geben kann; man muß sich dabei in acht nehmen, daß man die äußere Haut nicht lädiert. Das Schweinefleisch wird dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen, die Semmel abgerieben, eingeweicht, ausgedrückt und mit 10 g Butter und 1 Ei zu einem Kloß abgebrannt. In den etwas abgekühlten Kloß kommen 2 Eier, Salz, Pfeffer, Pilze, feingehackte Kräuter und das Fleisch; alles wird gut verrührt. Die Kalbsbrust wird mit Salz eingerieben, mit einem Ei von innen bestrichen, die Farce auf das Fleisch gelegt und mit Bindfaden zu einer Rolle zusammengenäht. Die Kalbsbrust wird in Butter unter öfterem Begießen und Zugießen von Wasser oder Liebigs Fleischextraktbrühe gargebraten. Zuletzt wird die Sauce durch Sahne und Mehl sämig gemacht.

Die Saucen können verändert werden durch Zusatz von Wein, Pilzen, Tomaten, frischen und sauren Gurken. Mit frischen Gurken und Tomaten wird sie etwas süßsäuerlich gemacht. Einige Tropfen Maggis Würze beim Anrichten beigefügt, verfeinern die Sauce sehr. Dazu ist derbgekochter Reis sehr wohlschmeckend.

Kalbsleber

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 kg Kalbsleber	1 Messerspitze gehackte Zwiebeln
120 g Butter oder Sana	⅛ l kräftige Brühe
5 g Mehl in ⅛ l saurer Sahne aufgelöst	1 Prise Pfeffer
60 g Speck	8 g Salz.

Die hellrot aussehende Leber wird gehäutet, gespickt, mit Salz,

Pfeffer und Zwiebeln eingerieben, in der gebräunten Butter unter Zugießen von Brühe aus Maggis Bouillonwürfeln und der Sahne 30 Min. in sehr heißer Röhre rosa gebraten. Außer Salzkartoffeln oder Pürce kann man dazu Makkaroni und in Salzwasser abgekochten Blumenkohl geben. Man legt die in Scheiben geschnittene Leber in die Mitte der Schüssel, legt darum einen Kranz von Makkaroni und Blumenkohl, bestreut dick mit Parmesankäse und träufelt die Sauce darüber.

Die Sauce kann verändert werden, indem man gleich Wurzelwerk und etwas geriebenes Schwarzbrot hinzugibt und statt der Sahne Braunbier oder Rotwein zugießt.

Wird die Leber auf dem Herd geschmort, so braucht sie $^3/_4$ Std. zum Garwerden.

Kalbsleber im Schweinenetz

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 kg Kalbsleber (nicht gespickt)
1 Eßlöffel grüne, gehackte Petersilie
2 Messerspitzen gehackte Zwiebeln
1 Eßlöffel Provenceröl
1 Eßlöffel Mostrich
60 g Butter
1 Prise Majoran
$^1/_8$ l kräftige Brühe aus 1 Maggi-Bouillonwürfel
2 Salbeiblätter
1 Prise gehackten Estragon
7 g Salz
1 Prise Pfeffer
125 g Schweinenetz.

Die gehäutete Kalbsleber wird mit einem aus den Kräutern, Gewürz, Öl und Mostrich gerührten Brei eingerieben, mit einem Stück Schweinenetz umwickelt, in 60 g gebräunter Butter unter Zugießen der Brühe 30 Min. gebraten und die Sauce mit 5 g Mehl angesämt. Auch diese Sauce kann wie die vorhergehende verändert werden. Die Leber kann mit Zitronenscheiben garniert werden. Dieses Gericht paßt sehr gut zu Kartoffelsalat.

Kalbsleber in Scheiben gebraten

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

$^3/_4$ kg Kalbsleber
1 Teelöffel geriebenen Majoran
15 g Salz
2 Prisen Pfeffer
100 g Butter oder Sana
etwas Mehl.

Die Leber wird in 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten, etwas mit dem Rücken des Messers auf der einen Seite der Länge nach, auf der andern der Quere nach geklopft, mit Salz, Pfeffer und Majoran bestreut, in Mehl gewälzt und 4 Min. auf der Pfanne in dem gebräunten Fett unter zweimaligem Wenden gebraten. Man kann auch die Leberscheiben in Mehl, Ei und Semmel panieren.

Kalbsleberklopse, Schweizer Adrio

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

1/2 kg Kalbs- oder Schweineleber	1/4 kg Schweinenetz
400 g durchwachsenes Schweinefleisch	60 g Butter
3 geriebene Salbeiblätter	20 g Salz
	1 Prise Pfeffer.

Leber und Schweinefleisch werden dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen und mit Salz, Pfeffer und Salbei gut untermischt. Das Schweinenetz, welches nach dem Wässern gut abgetrocknet wird, wird mit einer Schere in 8 cm große Vierecke geschnitten. Auf jedes Viereck kommt ein Eßlöffel voll von der Farce, sie wird so eingeschlagen, daß das Netz überall doppelt darüber ist. Man drückt die Klopse gleich Bratklopsen rund und bratet sie in der braunen Butter unter zweimaligem Wenden gar. Auf eine heiße Schüssel gelegt, mit der Sauce übergossen, die mit etwas Brühe und Mehl sämig gemacht und einigen Tropfen Maggis Würze gewürzt wurde, gibt man sie zu Sauerkohl, Schmorkohl, Kartoffelsalat oder Heringskartoffeln. Die Sauce darf nicht zu fett sein.

Kalbsleber-Goulasch

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

3/4 kg Kalbsleber	100 g Butter
8 g Salz	1 Prise Pfeffer
30 g gehackte Zwiebeln	10 g Mehl.

Die gehäutete Leber wird in 1 cm große Würfel geschnitten, mit Mehl überstäubt, mit Salz und Pfeffer überstreut. Die Butter wird in der Pfanne gebräunt, die Zwiebeln mit der Leber hinzu gegeben und in 2 Minuten unter immerwährendem Schütteln auf

sehr heißer Stelle gebraten. Dann wird es auf eine sehr heiße Schüssel gegeben, und mit kleinen Röstkartoffeln oder Mehlklößen, Makkaroni oder auch Reisrand serviert. Mixed Pickles oder Senfgurken werden dazu gereicht.

Kalbsleber-Klöße

für 6 Personen. Bereitungszeit 1¼ Stunden.

½ kg Kalbsleber
40 g geriebene Semmel
20 g Salz
125 g Mehl
2 geriebene Salbeiblätter
80 g Speck
40 g Butter
2 ganze Eier
2 Gelbeier
1 Teelöffel voll geriebenen Majoran
40 g Semmel in Würfeln.

Die abgehäutete Leber wird mit dem Speck dreimal durch die Maschine genommen, alsdann mit den Eiern und den Gelbeiern, Salz, Pfeffer, Majoran und Salbei gehörig verrührt. Die Semmel wird in Würfel geschnitten, in 40 g Butter geröstet und mit dem Mehl hinzugerührt. Man legt mit einem Eßlöffel einen Probekloß in kochendes Wasser. Ist derselbe zu fest, so gibt man einen Eßlöffel voll Milch hinzu; ist er zu lose, dann noch mehr Mehl. Die Klöße müssen 10 Minuten kochen, werden alsdann mit geriebener Semmel bestreut und mit brauner Butter übergossen. Vorzüglich schmecken sie zu Sauerkohl, Schmorkohl, Schmorgurken, saurem Kartoffelgemüse und Kopfsalat.

Kalbsleber-Brot (Pain), kalt oder warm zu geben.
Bereitungszeit 2½ Stunden.

600 g Kalbs- oder Schweineleber
300 g Schweinerückenfett
15 g Salz
1 Messerspitze voll gehackte Zwiebeln
4 ganze Eier
125 g fetten Speck
1 Prise Pfeffer
½ Teelöffel geriebenen Majoran.

Die Leber und das Fett werden 4 mal durch die Maschine genommen, mit den Eiern verrührt und durch ein Sieb gestrichen, dann Gewürz und Salz hinzugefügt. (Etwas gehackte Trüffeln verfeinern es sehr.) Die runde Auflaufform wird mit recht dünnen Speckscheiben ausgelegt, die Masse hineingefüllt, obenauf

einige Speckscheiben gelegt, im Wasserbade 1 Stunde im Ofen gebacken. Dieselbe Masse kann auch in eine Puddingform gefüllt werden, die ebenso vorbereitet wurde. 1 Stunde im Dampf gekocht, wird sie warm, doch immer $^1/_2$ Stunde vor dem Auftragen, vom Herd genommen und mit einer pikanten Sauce gereicht. Kalt gibt man sie als Aufschnitt oder als Pastete mit Aspik garniert. Die Masse kann auch in einen Leberkäsekasten gefüllt werden, der ebenso vorbereitet wird wie die vorher angegebenen Formen; fest geschlossen, mit Bindfaden umschnürt, bringt man ihn in das Wasserbad und läßt ihn $1^1/_2$ Stunden ziehen. In letzterer Form giebt man nur 2 Eier in die Masse.

Geschmorte Kalbsmilch

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

$^3/_4$ kg Kalbsmilch
1 Eßlöffel Zitronensaft
$^1/_8$ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
60 g Butter
6 g Salz
10 g Mehl.

Die ausgewässerte Kalbsmilch wird in 1 l kochendem Wasser 10 Minuten gekocht, in fingerdicke Scheiben geschnitten und in Mehl gewälzt. Die Butter wird in einem Topf gebräunt, die in Mehl gewälzte Kalbsmilch darin unter Zugießen von Liebigs Fleischextraktbrühe in 15 Minuten gargeschmort, die Sauce mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Die Sauce kann durch Champignons und Sardellen, oder Sahne verändert werden.

Kalbsmilch-Croquettes.

300 g Kalbsmilch
1 Blatt Gelatine
25 g Butter
25 g Mehl
8 Stück eingelegte Champignons
2 Teelöffel Madeira
125 g Kalbszunge oder Kalbsbraten
$^3/_{16}$ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
2 Teelöffel Zitronensaft
2 Eigelb
Salz.

1 gargekochte Kalbsmilch, Zunge oder Braten und Champignons werden in ganz kleine Würfel geschnitten. Von Butter, Mehl und Brühe wird eine weiße Sauce bereitet, die bis zur Hälfte einkochen muß und mit Zitronensaft und Salz abgeschmeckt

wird. Das eingeweichte, gut ausgedrückte Blatt Gelatine wird hinzugefügt, mit Madeira und 2 Eigelb legiert und dann werden die andern Zutaten hineingerührt. Die Masse wird auf eine flache, kühle, mit Semmel bestreute Schüssel 1 cm hoch ausgebreitet, obenauf auch mit etwas Semmel bestreut und mindestens 1 Stunde kaltgestellt. Man teile die Masse in 12 Croquettes, gebe ihnen eine eirunde Form, ungefähr 5 cm lang, drücke sie oben und unten platt, wälze sie in Mehl, Ei und Semmel und backe sie in dampfendem, schwimmendem Sanin oder Fett braun. Nach dem Herausnehmen lege man sie auf ein Löschblatt und bestreue sie mit feinem Salz. Gewaschene Petersilie, mit einem Tuch abgetrocknet, wirft man 1/2 Minute in das Fett, nimmt sie heraus und verwendet sie zum Garnieren. Man serviert die Croquettes auf einer Serviette oder Papiermanschette.

Kalbsbrägen.

Der Kalbsbrägen wird gewässert, in 1/2 l Salzwasser mit einem Teelöffel voll Essig, Zwiebeln und Gewürzdosis in 15 Min. langsam gargekocht, alsdann abgetropft, der Länge nach in 4 Teile geschnitten, mit Mehl, Ei und Semmel paniert und in 40 g brauner Butter gebacken. Er kann mit Sardellen garniert werden. Man kann auch eine Sardellen- oder Champignonsauce dazu reichen. Kalt nimmt man Mayonnaisen- oder Remouladensauce dazu.

Kalbsgekröse

für 6 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

1/2 großes Gekröse
15 g gehackte Zwiebeln
1/4 l saure Sahne
1/4 l Fleischbrühe aus 1 Maggi-Bouillonwürfel
80 g Butter
50 g Mehl
Salz
Zitronensaft
Suppengemüse
1 Zwiebel
1 Prise Ingwer.

Das Gekröse muß nach gehöriger Reinigung, was durch öfteres Waschen und Abkratzen mit einem Holzmesser geschieht (solange bis das Wasser klar bleibt), 6 Stunden wässern. Es wird mit Suppengemüse, 1 Zwiebel und 1 Gewürzdosis recht weich gekocht. Mehl und Butter werden gelb geröstet, 1/4 l saure Sahne,

1/4 l Brühe und gehackte Zwiebeln hinzugefügt; alles wird unter immerwährendem Rühren aufgekocht, mit geriebenem Ingwer und Zitronensaft abgeschmeckt und das sehr feingeschnittene Gekröse nochmals damit aufgekocht. Es wird sehr verbessert durch 6 g Liebigs Fleischextrakt, oder 1 Teelöffel Maggis Würze.

Kalbs-Herz

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

3 Kalbsherzen	Salz
60 g Butter	etwas Suppengemüse
1/8 l saure Sahne mit 6 g Weizenmehl klargequirlt	60 g Speck
	1/2 l Brühe.

Die Herzen werden aufgeschnitten, gewaschen, mit Speck durchzogen und mit Salz bestreut. Die Butter wird gebräunt, das Herz hineingegeben und mit Suppengemüse und der Brühe gargeschmort. Zuletzt kommt saure Sahne hinzu. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen und mit 10—12 Tropfen Maggis Würze abgeschmeckt. Man gibt Püreekartoffeln, Salzkartoffeln und Salat dazu.

Kalbfleischring.

300 g Kalbfleisch	125 g Schweinefleisch
70 g Butter	3 Gelbeier, 3 Schnee
1 Prise Pfeffer	40 g Mehl
6 Stück Champignons	1/8 l Milch.

30 g Butter und Mehl werden geschwitzt und mit der Milch zu einem Kloß abgebrannt. Man rührt den Kloß kalt und dann mit 40 g Butter und Gelbeiern schaumig, gibt Salz, Pfeffer, Champignons, welche gehackt werden, und Schnee darunter und zuletzt das 4 mal durch die Fleischhackmaschine genommene Fleisch. Eine Ringform wird mit Butter ausgestrichen, die Farce hineingefüllt und 1/2—3/4 Stunden vorsichtig im Wasserbade gekocht. Man kann, ehe man die Farce hineinfüllt, verschiedene Verzierungen von gekochter Zunge, Trüffeln oder Morcheln auf den Boden der Ringform legen. Nachdem der Ring auf eine passende, flache Schüssel gestürzt ist, werden die verschiedensten Sachen hineingefüllt: Spargelgemüse, Schoten, Rosenkohl, Kerbelrübchen, Ragout fin, Reis mit Schoten, auch ein feines Fischragout u. s. w.

Kalbsmilch-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

500 g Kalbsmilch
150 g Reis
6 Gelbei, 6 Schnee
1 l Brühe
Suppengemüse
20 g Salz
100 g Butter
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Prise Pfeffer
1 „ Paprika.

Die gut gewässerte Kalbsmilch wird in der Brühe mit Suppengemüse 15 Minuten gekocht, herausgenommen und alsdann der gut vorbereitete Reis mit der durch ein Sieb gegossenen Brühe, welche $^3/_4$ l betragen muß, eine Stunde langsam gekocht. 10 Minuten vor dem Garwerden werden 50 g Butter hinzugefügt; der Reis wird alsdann zum Abkühlen hingestellt. 50 g Butter werden schaumig gerührt, Gelbei, Petersilie, Pfeffer, sowie abwechselnd Reis und Schnee hinzugetan und zuletzt die 1 cm großen Kalbsmilchwürfel leicht untergemischt. — Mit der Masse wird eine mit Butter ausgestrichene Puddingform $^3/_4$ voll gefüllt und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht. Zu dem Pudding wird eine Sardellen-, Krebs- oder Kapernsauce gereicht. Er ist auch sehr wohlschmeckend und gutaussehend, wenn er mit allerlei Gemüse, Blumenkohl, Schotenkörnern, Mohrrüben, Spargel, oder Rosenkohl garniert wird.

Schnitzel von Kalbsbraten.

Die in Scheiben geschnittenen Kalbsbratenreste werden in Mehl, Ei und Semmel paniert und gleich Schnitzeln gebraten und verwendet. Besonders gut schmecken sie zu verschiedenen Salaten.

Kalbsbraten. (Kalte Verwendung.)

Entweder zu italienischem Salat oder zu nachstehender Sülze.

250 g Kalbsbraten
1 Pfeffergurke, geschält und von den Kernen befreit
$^1/_4$ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe oder $^1/_4$ l Wasser, dem $1^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze zugesetzt wird
50 g gehackten Schinken
Essig.

Es wird alles in Würfel geschnitten, 4 Blatt Gelatine werden in der Brühe aufgelöst und mit Essig abgeschmeckt; dieses Aspik

wird über die Würfel und den Schinken gegossen, in eine Form gefüllt, kalt gestürzt und mit Remouladensauce gereicht.

Kalbsbraten-Pudding.

250 g Kalbsbraten, fein gehackt
4 Gelbeier, 4 Schnee
1 Eßlöffel süße Sahne
Salz
20 g Butter
250 g frisches Schweinefleisch
3 Sardellen, fein gehackt
20 g abgeriebene, eingeweichte Semmel
Pfeffer.

Das Schweinefleisch wird zweimal durch die Fleischhackmaschine genommen und mit dem feingehackten Braten, der etwas ausgedrückten Semmel, Butter, Gelbeiern, Sahne, Sardellen, Petersilie, Salz und Pfeffer glatt gerührt; zuletzt wird der Schnee untergerührt. Dieses kommt in die ausgeschmierte Puddingform und wird 1 Stunde im Wasserbade gekocht. Dazu reicht man eine Kapern- oder Sardellensauce.

Kalbfleisch in Gelée.

1½ kg Kalbsnuß
2 Zwiebeln
1 Gewürzdosis
18 g Gelatine
1 Petersilienwurzel
1½ l Wasser
¼ l Kräuteressig
15 g Salz.

Das Fleisch wird in beliebige Stücke geschnitten, mit kochendem Wasser aufgesetzt, abgeschäumt und gesalzen; Zwiebeln, Petersilie, Gewürzdosis und Essig werden hinzugefügt und damit recht weich gekocht. Dann wird das Fleisch herausgenommen, der Brühe, die bis auf ¾ l eingekocht sein muß, die Gelatine zugefügt, diese mit 2 Eiweiß geklärt und durch ein Sieb über das Fleisch gegossen, das man in einen tiefen Napf gelegt hat.

Gestürzt garniert man das Fleisch mit Gurken und hartgekochten Eiern und gibt Remouladen- oder Mayonnaisensauce dazu.

Gepökeltes Kalbfleisch in Gelee.

1½ kg Kalbfleisch (Nuß)
10 g Salpeter
40 g Salz
10 g Zucker
¼ l Moselwein
¼ l feinen Kräuteressig
1 l Brühe
2 Scheiben Zitrone
1 große Zwiebel
grüne Petersilie
1 Gewürzdosis
1 Stengel Majoran
25 g weiße Gelatine
2 Eiweiß.

Die Kalbsnuß wird entfettet und enthäutet, mit dem Salz, Salpeter und Zucker gehörig eingerieben, mit den klaren, von der ganzen Schale befreiten Zitronenscheiben, Gewürz und Kräutern in einen irdenen Topf gelegt und so fest zugedeckt eine Nacht stehen gelassen. Am andern Tage wird sie mit dem Essig und Wein übergossen und abermals 2 Tage stehen gelassen. Nun wird das Fleisch mit der Marinade und 1 l Brühe (Liebigs Fleischextrakt) aufgesetzt und weich gekocht. Die Brühe wird so lange gekocht, bis sie auf 1 l eingekocht ist. Man fügt die Gelatine hinzu, klärt das Gelee nach Vorschrift mit zwei Eiweiß, schneidet das Fleisch in Scheiben, legt es nett in eine Fischform, gießt das durchgegossene Gelee darüber und läßt es erstarren. Man gibt es gestürzt mit einer Remouladensauce.

Kalbfleisch-Würstchen (delikat)

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

600 g derbes Kalbfleisch
250 g Schweinerückenfett
25 g Salz
1 Prise Pfeffer
2 m dünnste Schweinedärme
1 Gelbei
10 g Semmelkrume
$^3/_8$ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
$^1/_2$ Teelöffel Arrak
$^1/_2$ „ geriebenen Majoran.

Fleisch und Rückenfett werden zusammen 3 mal durch die Fleischhackmaschine genommen. Die Semmel wird in der Brühe gut geweicht, das Gelbei, Majoran, Salz, Pfeffer und Arrak hinzugetan, alles zu einem Brei gerührt und zuletzt Fleisch und Fett gut untergerührt. Dieser Fleischteig wird nicht zu fest in die gut gereinigten Därme gefüllt, kleine, 3 cm lange Würstchen werden abgedreht, die ins kochende Wasser kommen und 10 Minuten langsam ziehen oder, nachdem sie abgebrüht sind, in brauner Butter in 4 Minuten kroß braten müssen. Sie dienen als Beilage für verschiedene Gemüse, besonders gut zu Sauerkohl und warmem Kartoffelsalat.

Der Hammel.

Beste Braten: Rücken und Keule.
Schmorstücke: Rücken, Keule, Brust, Vorderblatt.

Zum Dämpfen: dieselben Stücke.
Zu Brühen: alles magere Fleisch, Knochen.
Hammelsteaks, gehackt, aus der Keule.
Kotelettes aus dem Rücken.
Kopf zu Ragouts.
Leber in Scheiben geschnitten, gebraten, auch zu Leberbrot.
Herz und Lunge zu Haschée.

Gekochtes Hammelfleisch

Das Hammelfleisch muß gut abgehangen sein. Ist es sehr fett, so wird das Fett zum Teil abgenommen. Es muß immer geklopft, mit lauem Wasser gewaschen, und gehörig gebürstet werden. Serviert wird es zu Gemüse oder auch mit Sauce.

Hammelrippchen mit Zwiebelsauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1½ kg Rippchen oder Blatt	10 g Salz
40 g Zwiebeln	Suppengemüse.

Das Fleisch wird in Portionsstücke von etwa 200 g geschnitten und mit 1½ l kochendem Wasser aufgesetzt. Nachdem es gar ist, wird die Brühe entfettet. Von derselben wird nach Angabe eine Zwiebelsauce bereitet, die über das Fleisch gegossen wird. Serviert wird es mit Püreekartoffeln oder italienischem Reis. Man kann auch Kapern-, Gurken- oder Sardellensauce dazu bereiten.

Gedämpftes Hammelfleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1½ kg Keule oder Blatt	1 Eßlöffel Mostrich oder
30 g Zwiebeln	Tomatenpüree
1 Gewürzdosis	1¼ l Wasser
5 g gestoßenen Kümmel	Röstmehl von 40 g Mehl
Suppengemüse	und 30 g Butter.

Das Fleisch, welches etwas vom Fett befreit und gut geklopft ist, wird mit kochendem Wasser aufgesetzt und ½ Stunde langsam fest zugedeckt gekocht. Alsdann kommen alle anderen Zutaten hinzu. Wenn es gar ist, wird die Sauce mit dem Röstmehl angesämt und dann durch ein Sieb gestrichen. Die Sauce muß ½ l

betragen. Wird die Sauce mit Tomaten abgeschmeckt, dann kann man etwas Zitronensäure hinzufügen. Serviert wird es mit Salzkartoffeln, Kartoffelklößen oder gebackenen Kartoffelklößchen.

Hammelkopf-Ragout

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

2 Hammelköpfe mit Zungen und Hals
250 g gehacktes Schweinefleisch
10 g geriebene Semmel
1 Ei
20 g getrocknete Pilze oder
einige frische Suppengemüse
80 g Butter
20 g Mehl
$^1/_2$ Eßlöffel gehackte Zwiebel
$^1/_8$ l saure Sahne
Salz
Pfeffer.

Die Hammelköpfe werden, nachdem die Augen ausgestochen und die Zungen ausgeschnitten sind, gut gewässert, danach durchgespalten und mit den abgebrühten, abgekratzten und gut gewaschenen Zungen und dem Suppengemüse in 2 l Wasser so weich gekocht, daß sich das Fleisch von den Knochen löst. Von dem Schweinefleisch, Ei, geriebener Semmel, Salz und etwas Pfeffer werden haselnußgroße Klößchen bereitet, diese in der Brühe abgekocht, herausgenommen und warm gestellt. Das von den Knochen gelöste Fleisch und die abgezogenen Zungen werden in Stücke geschnitten.

40 g Butter werden gebräunt und Zwiebel, die einmal aufgekochten Pilze und das Fleisch hineingetan. Das Ganze wird fest zugedeckt drei Minuten geschmort. Von dem Mehl, 40 g Butter und der durchgegossenen Brühe macht man inzwischen $^1/_2$ l braune Grundsauce, gießt diese, wie auch die Sahne, über das Fleisch, kocht noch einmal auf, würzt mit etwas Maggis Würze, und fügt die Fleischklößchen hinzu.

Hammelfleisch-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

600 g Hammelfleisch
200 g Speck
6 ganze Eier
20 g Salz
50 g abgeriebene Semmel
6 Sardellen
1 Eßlöffel Kapern
1 „ gehackte grüne Petersilie
1 Eßlöffel Mostrich.

Das sehr magere Hammelfleisch wird mit dem Speck dreimal durch die Maschine genommen. Die Semmel wird in Milch eingeweicht, schwach ausgedrückt und zu einem Brei gerührt; die ganzen Eier, Salz, die fein gehackten Sardellen, Kapern, Petersilie und Mostrich werden dem Semmelbrei zugefügt, alsdann wird das Fleisch hinzugerührt, alles in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt und 2 Stunden im Wasserbade gekocht. — Ehe der Pudding gestürzt wird, muß er einigemal mit einer Spicknadel gestochen werden, damit das Fett nach innen zieht. — Er wird mit einer Kapern-, Zwiebel- oder Sardellensauce serviert.

Geschmortes Hammelfleisch.

Das Fleisch wird entfettet, dressiert nach Angabe und geschmort wie Rindfleisch.

Hammelkeule gebraten

in eigenem Fett,

für 8—10 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

4 kg gut abgehangene Hammelkeule	15 g Mehl
20 g Zwiebeln	1 l süße Milch
	15 g Salz.

Die gutgewaschene und gebürstete Hammelkeule wird vom Beinknochen und vom Hüftknochen befreit; man kann auch noch den Keulenknochen auslösen. Gut nach innen und außen mit Salz eingerieben. wird sie in einen Topf mit 4 l Salzwasser getan, einmal aufgekocht, dann in die Pfanne auf eine Speckschwarte gelegt, mit $^1/_4$ l kochender Milch übergossen, in 2—$2^1/_2$ Stunden unter Hinzugießer der übrigen süßen Milch und, wenn nötig noch von Wasser, unter fleißigem Begießen gargebraten.

Die Sauce wird entfettet und entweder nur mit Mehl oder mit Mehl und geriebenem Schweizerkäse sämig gemacht.

Anmerkung: Man kann auch die Milch, sowie den Schweizerkäse weglassen, nur kochendes Wasser zugießen und zuletzt zur Veränderung saure Sahne, in der Mehl aufgelöst ist, oder Tomatenpüree oder auch Bechamelsauce hinzufügen.

Gespickte Hammelkeule

für 8—10 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

4 kg Hammelkeule
100 g Speck
100 g Butter
1/4 l Brühe
1/4 l saure Sahne
15 g Mehl
Salz, Pfeffer.

Die ganz entknöchelte Keule wird sehr gut entfettet, recht vorsichtig, damit die verschiedenen Muskeln nicht auseinandergehen, alsdann so lange geklopft, bis dieselbe nur die Hälfte der ursprünglichen Höhe zeigt. Dann wird sie gespickt, gesalzen, in die heiße, braune Butter getan und nach Angabe wie Rinderfilet in 40—50 Min. gebraten.

Wenn man das Fleisch nicht rosa liebt, muß es $1^1/_2$ Stunden braten.

Hammelkeule wie Wild.

Die wie vorhergehend beschrieben vorbereitete Keule wird drei Tage in saure Milch gelegt, und dann in $2^1/_2$ Stunden mit 200 g Butter unter Zugießen des nötigen Wassers gargebraten. 1/4 l saure Sahne, mit 10 g Liebigs Fleischextrakt und 6 g Mehl verrührt, wird zuletzt daran gegossen.

Hammelkeule mit Mostrich.

Die Hammelkeule wird zurecht gemacht, wie vorher beschrieben; dann wird sie mit einem Brei bestrichen von: 125 g Mostrich, 30 g gehackten Zwiebeln, 2 Eßlöffel Provenceröl, 1 Eßlöffel gehackter Petersilie, 2 geriebenen Salbeiblättern, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Estragonessig und 1/8 l Liebigs Fleischextraktbrühe; 24 bis 48 Stunden bleibt sie damit liegen, in $2^1/_2$ Stunden wird sie dann mit 200 g Butter langsam gargebraten unter Zugießen der Marinade, wenn nötig noch von Wasser. Die Sauce wird sämig gemacht mit etwas Mehl und kann verfeinert werden durch Rotwein.

Hammelkeule mit Steinpilzen.

Die Hammelkeule wird gespickt oder nur etwas entfettet und mit 200 g Butter unter Zugießen von etwas Wasser gebraten. In der letzten halben Stunde werden entweder 500 g frische

oder 120 g getrocknete Steinpilze und 1/4 l saure Sahne, mit 10 g Weizenmehl klargequirlt, hinzugefügt. Statt Steinpilzen können Morcheln, 1 Eßlöffel Mousserons oder auch Champignons genommen werden.

Hammelkeule mit Zwiebeln und Kümmel.

Für eine Hammelkeule rechnet man 100 g gehackte Zwiebeln, 2 Teelöffel Kümmel, 80 g Butter und Salz. Die etwas entfettete Hammelkeule wird mit Salz, Zwiebeln und Kümmel gehörig eingerieben und über Nacht oder mindestens 2 Stunden stehen gelassen; alsdann wird sie mit 80 g Butter gargebraten. Die Sauce wird mit etwas Mehl sämig gemacht. Man kann auch noch 2 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie und 10 Tropfen Maggis Würze hinzufügen.

Danziger Hammelkeule.

Die Keule wird etwas entfettet, mit kleinen Zwiebelstiftchen und grüner Petersilie in kleinen Zwischenräumen gespickt und mit 100 g Butter gebraten oder geschmort. Die Sauce wird mit Sahne oder Wasser und Mehl aufgekocht.

Hammelkeule auf verschiedene Art.

Man kann auch die Hammelkeule mit Sardellen und sauren Gurkenstreifen spicken und braten wie die vorhergehende.

Auch kann man jeder gebratenen oder geschmorten Hammelkeule in der letzten halben Stunde reichlich frische, geschälte ausgekernte Gurkenstückchen beilegen, die Sauce dann süßsauer abschmecken, und die Keule beim Aufgeben mit den so geschmorten Gurken umgeben.

Sehr vorzüglich kann der Geschmack der Sauce auch durch Tomatenpüree verändert werden. Ebenso gewinnen sie durch Zusatz einiger Tropfen Maggis Würze.

Farcierte Hammelkeule.

3 1/2 kg Hammelkeule
250 g Schweinerückenfett
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
1/4 l saure Sahne
60 g Butter
20 g Semmel
3 Eier
20 g Steinpilze oder Morcheln
Salz
Pfeffer, Suppengemüse
10 g Mehl
1/4 l Wasser.

Die Keule wird entknöchelt, das am Hüftknochen sitzende Fett entfernt und aus dem Inneren der Keule werden an den dicksten Stellen vorsichtig ungefähr 500 g Fleisch so herausgeschnitten, daß an der äußeren Haut noch wenigstens fingerdick Fleisch daranbleibt. Das herausgeschnittene Hammelfleisch und das Rückenfett wird 2 mal durch die Fleischhackmaschine genommen. Die geweichte, ausgedrückte Semmel wird mit 10 g Butter und einem Ei abgebrannt, die getrockneten abgebrühten oder frischen Pilze werden feingehackt und die Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Eier hinzugetan; der Kloß wird damit gut zerrührt und zuletzt das gehackte Fleisch darunter gemischt. Diese Farce wird nun in die ausgehöhlte Keule gefüllt, welcher man die ursprüngliche Form gibt. Dann wird sie zugenäht. So wird die Keule, der etwas Suppengemüse beigelegt ist, mit 150 g Butter unter fleißigem Begießen gebraten. Zuletzt wird die Sauce mit der mit Mehl verrührten sauren Sahne durchgekocht, durch ein Sieb gegeben und mit einigen Tropfen Maggis Würze abgeschmeckt.

Hammelrücken

im eigenen Fett gebraten,

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$2^1/_2$ kg Hammelrücken.

Die Rippen an dem Rücken werden kurzgestutzt, der Rückgratknochen wird halb abgespalten und im übrigen der Hammelrücken 1 Stunde gebraten wie Hammelkeule im eigenen Fett.

Dazu können außer der Bratensauce: Bechamel-, Tomaten- und Pilzsaucen gereicht werden.

Hammelrücken gespickt.

Der Rücken wird gut entfettet, die Rippen werden verkürzt, der Rückgratknochen wird innerhalb abgespalten und dann der Rücken in 2 Reihen zierlich gespickt und so gebraten wie gespickte Hammelkeule. Man rechnet pro kg 15 Minuten Bratzeit.

Sehr vorzüglich ist der Rücken, wenn er gespickt 2 Tage in saure Milch gelegt und dann wie Wild gebraten wird.

Hammelbrust gefüllt

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ kg Hammelbrust
500 g durchwachsenes Schweinefleisch
2 Eßlöffel gehackte Zwiebel
$^1/_2$ Teelöffel gestoßenen Kümmel
70 g Butter
Suppengemüse
2 Eier
20 g Semmel
20 g Salz
1 Messerspitze geriebenen trockenen Salbei
1 Messerspitze geriebenen trockenen Majoran
$^1/_4$ l saure Sahne
10 g Mehl.

Das Hammelfleisch wird lau abgewaschen, abgetrocknet; die Knochen werden ausgelöst, das Fleisch etwas entfettet, mit Salz und einem Eßlöffel gehackter Zwiebel eingerieben und $^1/_2$ Stunde kalt gestellt. Das Schweinefleisch wird feingehackt oder durch die Fleischhackmaschine genommen; die von der äußersten Rinde befreite Semmel wird eingeweicht, ausgedrückt, mit 10 g Butter und einem Ei zu einem Kloß abgebrannt, den man, bis er etwas abgekühlt ist, rührt; dann werden die geriebenen Kräuter, Kümmel, Salz, Ei und zuletzt das Schweinefleisch unterrührt. Das Hammelfleisch wird nun nach Möglichkeit länglich geformt, die Farce in die Mitte desselben gelegt und das Fleisch zu einer Rolle zusammengenäht, die man in eine Pfanne legt, mit 60 g gebräunter heißer Butter begießt und unter Hinzufügen von Suppengemüse und 1 Eßlöffel Zwiebeln $2^1/_2$ Stunden unter fleißigem Begießen und Zugießen von etwas heißem Wasser brät. In der letzten $^1/_2$ Stunde der Bratzeit gießt man nach und nach die mit Mehl verrührte Sahne dazu. Die Sauce wird beim Anrichten durch ein Sieb gegossen; dieselbe kann durch Zusatz von Pilzen oder Tomaten verändert werden.

Hammelkotelettes gebraten

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

2 kg Hammelrippenstück
$^1/_8$ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
15 g Salz, 1 Prise Pfeffer
80 g Butter
8 g Mehl.

Das Rippenstück vom Hammelrücken wird in 9 Kotelettes ge-

teilt, so daß jedes Kotelett eine Rippe behält. Von diesen Kotelettes wird der Rückenknochen abgehauen, die Haut und das Fett werden entfernt, der Rippenknochen wird sauber abgekratzt, das Fleisch etwas geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl gewälzt, gut geformt und 3 Minuten auf einer Pfanne unter zweimaligem Wenden in braungemachter Butter gebraten. Die Kottelettes werden auf einer heißen Schüssel angerichtet; 1/8 l kräftige Brühe wird mit dem Mehl verrührt, mit der Bratbutter zur Sauce verkocht, die über die Kotelettes gegossen wird. Die Kotelettes können mit Kräuter- oder Sardellenbutter oder mit ganz feingehackter, in Butter gedünsteter Zwiebel belegt werden.

Hammelkotelettes mit Morchelgemüse.

Die Kotelettes werden, wie vorher angegeben, gebraten, in der Mitte einer Schüssel angerichtet und mit einem Morchelgemüse umgeben.

Geschmorte Hammelkotelettes

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 kg Hammelkotelettes
1/4 l Liebigs Fleischextraktbrühe
50 g geriebenen Schweizerkäse
6 g Salz
80 g Butter
4 g Mehl
1/8 l saure Sahne
1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitung der Kotelettes ist ebenso wie vorher gesagt. Sie werden auf beiden Seiten braun angebraten, die Brühe wird nach und nach daran gegossen, dann müssen sie 1 1/2 Std. schmoren; danach wird die mit dem Mehl verrührte Sahne hinzugefügt und zuletzt der Schweizerkäse daran getan.

Sehr wohlschmeckend ist es, wenn Tomatenpüree statt Sahne an die Sauce gegeben und Reis dazu serviert wird.

Hammelkotelettes mit feiner Zwiebelsauce (à la soubise)

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

3 kg Hammelkotelettes
100 g rohen Schinken
80 g Butter
2 l Wasser
200 g Zwiebel
5 g Liebigs Fleischextrakt oder 1/2 Teelöffel Maggis Würze
40 g Mehl

Das Hammelkoteletteſtück wird in 12 Kottelettes gehackt, alles Fett, Haut und die Knochen werden abgelöſt; die Zwiebel wird in Scheiben geſchnitten, die ausgelöſten Knochen werden kleingehackt, mit kaltem Waſſer (2 l) und der Hälfte der Zwiebeln zum Feuer gebracht und 1 Stunde, und zwar bis die Brühe auf 1 l eingekocht iſt, gekocht. Mit dieſer kochenden Brühe werden die Kotelettes, der feingehackte Schinken und die übrigen Zwiebeln übergoſſen und darin gargekocht; die Kotelettes werden danach zwiſchen zwei Brettchen gepreßt. Die Butter und das Mehl werden gelb geröſtet, mit Brühe, die jetzt auf $^1/_2$ l eingekocht ſein muß und in Liebigs Fleiſchextrakt oder Maggis Würze aufgelöſt iſt, verrührt, ſo daß es eine ſämige, dicke Sauce ergibt, die durch ein Sieb gerührt, recht heiß über die in einem Kranz herumgelegten Kotelettes gegoſſen wird.

Hammelnieren.

Die Hammelnieren werden von Fett und Haut befreit, halb durchgeſchnitten, 4 Stunden unter öfterem Wechſeln des Waſſers gewäſſert, mit einem Tuch abgetrocknet, in dünne Scheiben geſchnitten, mit geriebener Semmel und Ei paniert, in Butter oder Sana in 2 Minuten gebraten und recht heiß ſo oder mit einer Madeira- oder Sardellenſauce ſerviert.

Hammelſteaks.

Sie werden bereitet wie deutſches Beefſteak.

Hammelgoulaſch.

Es wird gleich Rindfleiſchgoulaſch mit reichlicher Beigabe von Zwiebeln und Rotwein bereitet.

Curry-Hammelfleiſch.

Es wird ebenſo bereitet wie Curry-Rindfleiſch.

Bratklops, Zitronenklops und Königsberger Klops.

Sie können ebenfalls von Hammel- und Schweinefleiſch nach den Rezepten im Schweinefleiſchkapitel bereitet werden. Das Hammelfleiſch erſetzt dann das Rindfleiſch. Auch kann, anſtatt

des angegebenen Schweinefleisches, das oft im ländlichen Haushalt fehlt, halbmal so viel gehackter Speck dazu genommen werden.

Hackbraten von Hammelfleisch.

Die Bereitung ist ebenso wie die von Schweizer Hackbraten von Kalbfleisch.

Irish Stew

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

1 kg mageres Hammelfleisch
500 g Weißkohl
150 g Mohrrüben
1 Teelöffel Kümmel
$^1/_2$ kg geschälte Kartoffeln
30 g gehackte Zwiebeln
$^1/_2$ l Liebigs Fleischextraktbrühe oder Brühe von Maggis Würze
2 g Mehl
20 g Salz.

Das Hammelfleisch schneidet man in $1^1/_2$ cm dicke Scheiben, und klopft sie tüchtig, den Kohl schneidet man in Streifen und brüht ihn ab, die Kartoffeln und geschabten Mohrrüben schneidet man ebenfalls in Scheiben. In eine Puddingform schichtet man, mit dem Gemüse anfangend und schließend, lagenweise alles ein, und streut die Zwiebel, Kümmel und Salz dazwischen. Nun gießt man die Brühe darüber, schließt die Form und kocht sie 1 Stunde im Wasserbade. Danach wird die Form geöffnet, auf Salzgeschmack geprüft, abgeschmeckt, dann wieder geschlossen und 2 Stunden weitergekocht. Das Gericht wird in einer tiefen Schüssel serviert.

Hammelleber.

Diese wird bereitet wie Kalbsleber. Am besten ist sie in Scheiben gebraten. Sie ist ebenfalls zu Leberpain zu verbrauchen.

Lunge, Herz und Milz werden verarbeitet wie beim Kalb.

Gepökelte Hammelkeule.

Diese wird bereitet wie gepökelte Schweine- und Kalbskeule; sie ist besonders gut für kalten Aufschnitt. Gepökeltes Hammelfleisch kann auch geräuchert werden.

Hammelzungen in Aspik

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

6 Hammelzungen
15 g Liebigs Fleischextrakt oder 1½ Teelöffel Maggis Würze
1 Zwiebel
Suppengemüse
15 g weiße Gelatine
1 l Wasser
⅛ l Kräuteressig
1 Gewürzdosis
2 Eiweiß
20 g Salz.

Die Hammelzungen werden überbrüht, abgekratzt, mit 1 l Wasser, Zwiebeln, Suppengemüse, 1 Gewürzdosis, 20 g Salz zum Kochen gebracht und sehr weich gekocht. Dann werden die Zungen von der harten Haut befreit und längs in zwei Hälften geschnitten.

In die entfettete Brühe, die nach dem Entfetten ½ l betragen muß, kommt Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze, der Kräuteressig und die Gelatine. — Dann wird sie nach Angabe mit den 2 Eiweiß geklärt, durch ein Tuch gegossen und etwas überkühlt über die in Glasschalen gelegten Hammelzungen gefüllt.

Lammviertel

für 8 Personen. Bereitungszeit 2½ Stunden.

1 Lammviertel 2 kg
150 g Butter
5 g Mehl
20 g Salz
⅜ l Liebigs Fleischextrakt-brühe oder Brühe von Maggis Würze
¼ l saure Sahne
60 g Speck.

Das Lamm wird immer in vier Teile zerlegt. Die Hintervierteln werden geklopft, gewaschen, in kochendes Wasser getan, 3 mal aufgekocht, herausgenommen, abgetrocknet und mit Salz eingerieben, in eine Pfanne, die mit 60 g Speckscheiben ausgelegt ist, gelegt, mit 150 g heißer Butter begossen, unter Hinzugießen von ⅜ l Brühe und ⅛ l saurer mit 5 g Mehl verrührter Sahne gargebraten.

Die Vorderviertel werden gewöhnlich, in Portionsstücke zerteilt, gedämpft. Von der Brühe wird eine Zwiebel-, Kapern-, oder Frikasseesauce bereitet.

Auch werden, besonders in Polen, für die Ostertafeln ganze Lämmer gebraten.

Hammelfleisch-Würstchen

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

600 g derbes Hammelfleisch
250 g Schweinerückenfett
25 g Salz
1 Prise Pfeffer
2 m dünne Schweinedärme
1 Gelbei
10 g Semmelkrume
$^1/_2$ Teelöffel feingehackte Zwiebel
$^3/_8$ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe oder 2 aufgelöste Maggi-Bouillonwürfel
1 Prise gerieb. Majoran.

Recht mageres Hammelfleisch — alles Fett muß mit größter Sorgfalt entfernt werden — wird mit dem Schweinerückenfett zusammen 3 mal durch die Fleischhackmaschine genommen. Die Semmel wird in der Brühe gut aufgeweicht, das Gelbei, Majoran, Pfeffer, Salz dazugerührt, zuletzt das Fleisch. Diese Masse wird nicht zu fest in die gut vorbereiteten Därme gefüllt, kleine 3 cm lange Würstchen werden abgedreht, die ins kochende Wasser kommen und 10 Minuten langsam garziehen müssen; oder sie werden, nachdem sie überbrüht, mit einem Tuch getrocknet und in Mehl gewälzt sind, in brauner Butter kroß gebraten. Man gibt die Würstchen als Beilage zu Gemüse oder man bereitet sich $^3/_4$ l Zwiebelsauce und läßt dieselben darin 10 Minuten garziehen. Sie werden dann mit Schalkartoffeln und Salat von sauern Gurken serviert.

Resteverwendung von Hammelbraten.

Die Zubereitungen sind dieselben wie die für die Verwendung von Rindfleischresten angegebenen.

Hammelfett auszubraten.

Hammelfett wird behandelt wie Rinderfett.

Die Ziege.

Am besten sind die Ziegen im Alter von 6 Wochen; man verarbeite nur ein gesundes, fleischiges Tier, das in diesem Alter mindestens 3 bis 4 kg, abgezogen und ausgenommen, wiegt. Rücken und Hinterkeulen werden gebraten. Auch die Vorderblätter können dazu benutzt werden.

Ziegenbraten

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

Rücken und Hinterkeulen
3/8 l Wasser, worin 20 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst
1 Zwiebel
200 g Butter
80 g Speck
12 g Salz
15 g Mehl.

Der Rücken und die Hinterkeulen werden gehäutet, wie bei dem Hasen, ebenso gespickt oder nur mit Speckscheiben belegt, kommen mit Salz bestreut und der Zwiebel in eine Bratpfanne, werden mit der kochend braunen Butter übergossen und unter Zugießen der Brühe eine Stunde gebraten. Die Sauce wird mit dem Mehl verdickt und kann verändert werden durch Zusatz von saurer Sahne und einer Messerspitze Paprika. Der Braten ist auch sehr wohlschmeckend, wenn das Fleisch mit Zitronensaft eingerieben und mit Salz und einer Prise Pfeffer bestreut, 2 Stunden vorher mariniert.

Ragout von Ziegenfleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

Brust
Leber
Vorder-Blätter
Hals
Lunge
1 Zwiebel
1 Gewürzdosis
2 Eßlöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Mostrich
80 g Butter
1 3/4 l Brühe, hergestellt durch 15 g Liebigs Fleischextrakt
1 Stück Sellerie
1 Mohrrübe
1 Petersilien-Wurzel
1 Eßlöffel Estragonessig
70 g Mehl.

Alle angegebenen Fleischstücke werden mit kochendem Wasser überbrüht, an der Leber der Gallenfleck gehörig ausgeschnitten, alsdann mit der kochenden Brühe, dem Suppengemüse, Gewürz-Dosis und Salz gargekocht. Dann wird das Fleisch herausgenommen, in kleine Stücke geschnitten und zugedeckt warm gestellt. Die Brühe muß ein knappes Liter betragen; Butter und Mehl werden braun geröstet, mit der Brühe zu einer Sauce angerührt, 5 Min. gekocht und mit Essig, Mostrich und Zitronensaft abgeschmeckt. Die Sauce kann verändert werden durch Pilze, Sardellen, Toma-

ten. Sehr zur Verfeinerung dient stets ein kleiner Zusatz der altbewährten Maggis Würze. Dazu wird Brühreis oder Makkaroni gereicht.

Das Schwein.

Braten: Der Rücken (geräuchert Kasseler), das Filet, Keule ganz oder zerlegt, Vorderblatt, Rippen.
Schmorstücke: Kamm, Rippen, Filet, Vorderblatt, Rücken (Kasseler).
Zum Dämpfen: Dieselben Stücke.
Zum Kochen: Bauchfleisch, Blatt, Rücken, Kopf, Bein.
Schwarten und Knochen zu Gallert und Wurst.
Leber zur Wurst.
Nieren zu Suppen, mit Sauce bereitet gegessen, und zur Wurst.
Blut zur Wurstbereitung.
Därme zur Wurstbereitung.
Brägen gebraten.

Hausschlächterei.

Wird im Hause ein Schwein geschlachtet, wie es in kleinen Städten und auf dem Lande üblich ist, so hat man vor dem Schlachttag dafür zu sorgen, daß alle Schlachtgewürze vorhanden und bereit sind. Pfeffer, Nelken, Kümmel, englisch Gewürz, sind zu stoßen, Majoran und Thymian zu pulverisieren. Diese Sachen werden in verschlossenen Krausen bis zum Gebrauch verwahrt. Außerdem achte man darauf, daß genügend scharfe Messer, Schüsseln und Töpfe da sind, und am Schlachttage selbst genügend kochendes Wasser.

Die Schweine von einem Jahr mit einem Gewicht von ungefähr 75 kg bis 2 Ctr. sind die besten.

Nachdem das Schwein geschlachtet, gestochen ist, wird zuerst das Blut aufgefangen und mit Salz solange gerührt, bis es abgekühlt ist, dann wird es durch einen emaillierten Durchschlag gegossen. Das Schwein wird, während es ausblutet, an den Hinterbeinen etwas gehoben und gerüttelt, damit das Ausbluten vollkommen geschieht.

Das Schwein kommt in einen Trog, wird mit kochendem Wasser überbrüht und durch Abkratzen von den Borsten befreit. Von den Füßen werden die Klauen abgezogen.

Nun wird das Schwein aufgehangen, und zwar an den Hinterbeinen mit dem Kopf nach unten, und an der Bauchseite vom Schwanz bis zum Kopf aufgeschlitzt. Jetzt werden Netz, Milz, Magen herausgenommen, in eine Schüssel getan, und der Enddarm sofort fest mit Bindfaden umwickelt. Herz, Nieren und Milz kommen zusammen und Lunge und Leber für sich allein je in eine Schüssel. — Von den Schweineflumen wird sofort die Haut abgezogen und auf Bretter gezogen, was sehr akkurat geschehen muß. Wenn die Haut getrocknet ist, wird sie in 10 cm breite Streifen geschnitten. Diese werden der Länge nach halb zusammengelegt und die offene Längsseite und eine Querseite mit einem $^1/_2$ cm breiten Umschlag mit der Nähmaschine oder mit engen Stichen mit der Hand zusammengenäht. Die eine Querseite bleibt offen zum Füllen. Es wird diese Hülse zum Füllen für Wurst benutzt.

Die Därme müssen auf das sorgfältigste gereinigt, und das Fett davon abgetrennt werden. Doch dürfen die Därme nicht mit zu warmen Wasser gewaschen werden; dies darf nicht über 30° R. haben.

Die beiden abgebundenen Enden werden abgeschnitten. In der linken Hand hält man das eine Ende, gießt laues Wasser hinein, das andere Ende legt man in einen Eimer, streift mit der rechten Hand den Darm entlang, bis er sich entleert hat, gießt noch einmal Wasser durch, wendet den Darm 20 cm weit um das Innere nach Außen unter immerwährendem Aufgießen von Wasser, so daß sich der Darm langsam wendet.

Hierauf werden die Därme mit Kochsalz bestreut, damit gerieben und mit einem Hornmesser leicht der Schleim abgekratzt; darauf werden sie in die gewünschten Längen zerteilt, weil dann das Nachwaschen leichter ist. Man hat Krausdärme, Fettdärme und Dünndärme. Das Nachwaschen der Därme geschieht jetzt, indem man sie immerfort mit lauem Wasser wäscht, hierauf läßt man sie in einem Extrakt, den man von Zwiebeln, Majoran und Salbeiblättern gekocht und mit kaltem Wasser verdünnt hat, $^1/_4$ Stund-

lang liegen, um sie alsdann in frischem kalten Wasser einige Zeit zu wässern.

Nach gründlicher Reinigung werden die Därme an einer Seite gebunden oder mit Holzspeilen gespeilt. Ebenso werden Magen und Blase gereinigt.

Das Einsalzen des Fleisches darf nicht am Schlachttage geschehen, das Fleisch muß vielmehr gut ausgekühlt sein. In den Pökel kommt der Schinken, der Rücken als Lachsschinken, der Kamm, das Vorderblatt, fetter und durchwachsener Speck, die Beine, auch die Rippen, wenn sie nicht frisch gebraten oder gekocht werden.

Man rechnet für 25 kg Fleisch 1 kg Salz, 15 g gestoßenen Pfeffer. Zur Lake: 4 Liter Wasser, 2 kg Salz, 100 g Salpeter, 250 g Zucker.

Das Fleisch wird mit dem 1 kg Salz und dem Pfeffer gut eingerieben, in Töpfe, am besten Steintöpfe gepackt, mit der Lake übergossen und ein Holzbrett mit einem Stein darauf gelegt, damit die Lake stets genügend übersteht. So läßt man das Pökelnde 2—3 Wochen liegen.

Soll die Räucherwaare für den Sommer bereitet werden, ist es nötig, etwas schärfer zu salzen und sie 4 Wochen pökeln zu lassen.

Das Räuchern selbst soll recht langsam geschehen und zwar mit Sägespänen von hartem Holz, gut untermischt mit Wacholderbeerengesträuch. Auf dem Lande hat man dazu Rauchkammern mit Stäben und eisernen Haken versehen; man achte aber stets darauf, daß nicht zu starker Rauch das Räucherwerk trifft.

In den Städten übergibt man bequemer das zu Räuchernde dem Schlächter.

Schweinefett auszulassen.

Das Fett wird in Würfel geschnitten, das Darmfett muß erst 3 Stunden unter zweimaligem Wechseln des Wassers wässern und dann auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt werden. Dann wird es in einen Topf getan, und auf nicht zu heißer Herdstelle ausgebraten. Werden die Grieben gelblich, so muß der

Topf auf eine ganz laue Stelle geschoben werden, bis dieselben dunkelgelb werden; dann wird das Fett durch ein Sieb in einen erwärmten Steintopf gegossen. Wenn die Grieben gelb sind, kann man einige Äpfel, Zwiebel und Majoran dem Fett zufügen.

Vorbereitung zum Wurstmachen.

Hals, Kopf, Bauch, Kehle, Zunge, Herz, Nieren, Schwarten, ein Teil Rückenfett und Bauchfleisch kommen in einen großen Topf oder Kessel mit 10 l Wasser und 250 g Salz, Gewürz und Zwiebel und werden gar, doch nicht zu weich gekocht. Dann wird alles herausgenommen und gut sortiert. Die Schwarten und das weiße Fleisch werden, jedes für sich allein, durch die Fleischhackmaschine genommen, das Fett und das dunkle Fleisch, Zungen, Herz und Nieren werden in kleine Würfel geschnitten.

Außerdem koche man 500 g Zwiebeln mit dem von der Brühe abgeschöpften Fett weich und streiche sie durch ein Sieb.

Für frisch zu essende Blut- und Leberwurst halte man die Semmel in Würfel geschnitten bereit.

Blutwurst (Semmelwurst).

500 g Semmelwürfel mit	Salz
$^3/_4$ l fetter Brühe übergossen	Engl. Gewürz
500 g mageres Fleisch	Pfeffer
$^3/_4$ l Blut	Nelken
500 g fettes Fleisch	Majoran
Schwarten oder Grieben	Thymian
1 Teelöffel gedünstete Zwiebel	Gewürze und Kräuter nach Geschmack.

Es wird alles nach voriger Vorschrift vorbereitet, gut gemischt, abgeschmeckt und nicht zu fest mit dem Stopftrichter in die Dünndärme gebracht, gespeilt oder gebunden.

Die Würste müssen $^1/_2$ Stunde langsam ziehen, dabei immer mit dem Schaumlöffel heruntergedrückt werden, wodurch das Platzen verhindert wird. Man tut gut, ein kleines Probewürstchen zu machen und beim Kochen zu probieren, ob die Würste gar sind, indem man mit einer Nadel vorsichtig in eine Wurst sticht; kommt klares Fett heraus, so ist sie gar, ist es noch nicht der Fall, so zeigt sich geronnenes Blut.

Man kann die Wurst anstatt mit Semmel auch mit 300 g steifgekochter Buchweizen- oder Gerstengrütze herstellen.

Leberwurst, warm zu essen.

200 g eingeweichte Semmel mit ½ l Fettbrühe übergossen	Dünndärme
Gewürz	500 g Leber
Salz nach Geschmack	500 g Schwarten
	1 Eßlöffel gedünstete Zwiebel.

Die eingeweichte Semmel wird gut verrührt, die Leber zweimal durch die Fleischhackmaschine genommen, das vorgerichtete Fleisch in Würfel geschnitten, alles mit der Zwiebel und dem Gewürz gut untermischt, mit Salz abgeschmeckt und lose in die Dünndärme gestopft.

Man läßt sie langsam garziehen, wie die vorhergehende.

Leberwurst.

Sehr gut. Im Winter 3 Wochen haltbar.

500 g Leber	Getrocknete Trüffeln oder frische Sardellen
400 g gekochter Speck	Salz
1 ganzes Ei	Pfeffer.
Wurstkräuter	

Die Leber und der Speck werden dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen, mit den Kräutern, Salz, Pfeffer, kleingeschnittenen Trüffeln oder gehackten Sardellen gut vermischt, lose in Fett- oder Krausedärme gestopft und ½ Stunde langsam in kochendem Wasser ziehen gelassen; dann werden sie herausgenommen und sofort in kaltes Wasser gelegt.

Die Wurst wird zum Aufschnitt verwandt und ist besonders gut, wenn sie zwei Tage geräuchert wird.

Trüffel-Leberwurst.

1 kg Schweineleber	1 kg ½ Stunde gekochtes Rückenfett
2 ganze Eier	80 g Trüffel
½ Teelöffel Thymian	Salz nach Geschmack.
2 „ Majoran	
1 „ gest. Pfeffer	

Die enthäutete Leber wird mit dem Speck 4 mal durch die

Fleischhackmaschine genommen, 2 Eier werden darunter gemischt, das Ganze wird durch ein Sieb gestrichen, Wurstkraut, Salz und die in kleine Würfel geschnittenen Trüffeln werden dazu gegeben; die Masse wird nicht zu fest in Fettdärme gestopft und nach dem Binden in kochendes Wasser gebracht, so läßt man sie $^1/_2$ Stunde langsam ziehen.

Anstatt mit Trüffeln kann die Wurst auch mit Sardellen gewürzt werden. Auf obiges Quantum würde man 100 g Sardellen rechnen.

Um die fertiggekochte Wurst recht weiß aussehend zu machen, bringt man sie aus dem heißen Wasser $^1/_2$ Stunde lang in Eiswasser oder belegt sie mit kalten, feuchten Tüchern.

Leberwurst zum Räuchern.

1 kg Schweineleber	500 g Bauchfleisch
500 g Rückenfett in kleine Würfel geschnitten oder durch die Maschine genommen	1 Teelöffel Thymian 4 „ Majoran $^1/_2$ „ Pfeffer 1 Prise Nelken.

Die Leber wird 3 mal durch die Fleischhackmaschine genommen, das gekochte Fleisch wird ebenfalls durch die Maschine genommen und beides durch ein Sieb gestrichen. Das Rückenfett wird gekocht, entweder kleinwürflig geschnitten oder durch die Maschine genommen. Alles wird gut gemischt, in Fett oder Krausedärme gefüllt. — Dann muß die Wurst $^1/_2$ Stunde in heißem Wasser ziehen.

Die Wurst kann verändert werden durch Hinzufügen von Trüffeln oder Sardellen. Ebenso kann man eine sogenannte bunte Leberwurst herstellen, indem man in die obige Masse entweder in Würfel geschnittene Rinderzunge oder rohe Gänseleber oder auch Pistazien einfügt.

Bratwurst I.

500 g durchwachsenes Schweinefleisch	Wurstkräuter und Gewürze Salz
$^1/_8$ l Brühe	etwas gedämpfte Zwiebel
1 Eßlöffel Arrak	1 Teelöffel gest. Kümmel.

Das Fleisch wird 2 mal durch die Fleischhackmaschine genommen, mit allen Zutaten gut vermischt und in die Dünndärme

gefüllt. Man läßt die Wurst dann in kochendem Wasser 1/4 Std. nur ziehen, nicht kochen; oder sie wird nur mit kochendem Wasser überbrüht und gebraten. Man ißt sie auch mit polnischer Biersauce. In die fertige Biersauce tut man die kurz abgebundenen Würste und läßt sie darin noch 1/4 Stunde ziehen. Soll die Bratwurst geräuchert werden, bleibt Brühe und Arrak fort.

Bratwurst II.

500 g Schweinefleisch aus der Keule	1 Prise Pfeffer
3 Eßlöffel Weißwein	1 Teelöffel gestoßenen Kümmel
50 g Semmel ohne Rinde	1/4 l Brühe
15 g Salz	2 m Darm.

Das Fleisch wird 2 mal durch die Fleischhackmaschine genommen; die in der Brühe geweichte Semmel wird zu Brei gerührt, mit dem Fleisch, Wein und Gewürzen gut durchgearbeitet und dann lose in gutgereinigte Därme gefüllt.

Diese Wurst ist nicht aufzuheben, sondern muß sofort verbraucht werden.

Bratwurst III.

600 g Schweinefleisch durchwachsen mit Fett	2 Prisen Pfeffer
1 Gelbei	1 Teelöffel gestoßenen Kümmel
1/4 l Brühe	1 Prise Majoran
20 g Semmel	2 m Darm.

Die Zubereitung ist dieselbe wie die vorher beschriebene; das Gelbei wird unter den Semmelbrei gerührt.

Gefüllter Schweinskopf.

Bereitungszeit 7 Stunden.

1 Schweinekopf	3/4 kg Schweinefleisch
250 g Kalbfleisch	30 g abgerieb., eingeweichte Semmel mit 3 Eiern
500 g Rinderzunge gepökelt, halb gargekocht	10 g Butter abgebrannt
1 Eßlöffel Madeira	Wurstkräuter
Suppengemüse, Salz	60 g Trüffeln
1 Teelöffel gehackte Zwiebel	20 g Pistazien.

Der gut gereinigte Kopf wird auf der unteren Seite der Länge nach aufgehackt, doch so, daß ihn die äußere Haut noch zusammen-

hält. Dann wird er entknöchelt, die Knochen kleingehackt und in einem Topf mit 4 Liter Wasser, der Zwiebel und den Kräutern aufgesetzt. Das Kalb- und Schweinefleisch wird 4 mal durch die Fleischhackmaschine genommen, dann wird der abgebrannte Semmelkloß zuerst mit den Eiern, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Majoran, 1 Eßlöffel Madeira, den in Würfel geschnittenen Trüffeln und Pistazien gut verrührt und dann in das gehackte Fleisch gemischt. Der Kopf, der vorher innen mit Salz und Pfeffer ausgerieben wird, wird auf ein Tuch gelegt und mit der Farce gefüllt, dazwischen wird die würflig geschnittene Zunge, und wenn man die Farce noch verfeinern will, 500 g in Würfel geschnittene Gänseleber und 500 g in Scheiben geschnittene, gekochte Kalbsmilch hinzugegeben.

Jetzt fügt man den Kopf in möglichst gute Gestalt zusammen, gibt ihm, so gut es geht, seine frühere Form zurück, näht ihn zusammen und schließt unten die Halsseite mit einer Speckschwarte, die man ebenfalls annäht, damit die Füllung nicht herauskochen kann. Nun wickelt man den Kopf in das Tuch, umschnürt die Ohren mit Bindfaden und bindet ein schmales Brettchen so unter die Schnauze, daß diese ihre natürliche Stellung behält. Der Kopf kommt jetzt in die Knochenbrühe, welche ihn bedecken muß; dieselbe schmeckt man nach einer Stunde mit Salz ab und läßt den Kopf 4 Stunden langsam ziehen, nicht stark kochen, danach läßt man ihn in der Brühe erkalten. Nun nimmt man ihn aus der Brühe, löst vorsichtig das Tuch ab, zieht die Fäden heraus, trennt die Speckschwarte ab und garniert ihn mit Zitronenscheiben, Petersilie, Trüffeln und Aspik, und fügt statt der Augen Zitronenscheiben ein. Man serviert ihn mit Remouladensauce.

Das Aspik wird von der Brühe, in der der Kopf gekocht ist, bereitet.

Schlackwurst (Cervelat).

5 kg mag. Schweinefleisch
$2^1/_2$ kg Rückenfett
20 g Salpeter
30 g feinsten Zucker
1 Teelöffel feingestoßenen Kümmel
500 g Rindfleisch
250 g Salz
5 g gemahlenen Pfeffer
12 g zerdrückte weiße Pfefferkörner.

Das Fleisch, welches frei von Haut und Sehnen sein muß, wird mit dem Rückenfett in Würfel geschnitten und 5 mal durch die Fleischhackmaschine genommen. Nun werden sich noch etwa vorfindende Sehnen dadurch entfernt, daß man kleine Rollen von Fleisch dreht, diese auf einem Holzbrett mit dem Messer glattstreicht und die sich hierbei zeigenden Sehnen sorgfältig herausnimmt. Jetzt wird Fleisch, Fett, Salz und Gewürz gut untereinandergemischt, $^1/_2$ Stunde zusammengeknetet und in saubere Rinderdärme oder Schweinefettdärme, die gut abgetrocknet und an einem Ende zugebunden sind — wobei man eine Masche zum Aufhängen daran gelassen hat — mit der Wurststopfmaschine so fest wie möglich gestopft. Die Vorrichtung erfordert zwei Personen, die eine muß die Maschine drehen, die andere die Wurst halten. Die Füllung muß sehr gut nachgedrückt werden; damit keine Luft darin bleibt, sticht man, wo sich Bläschen zeigen sollten, hinein. 3 Tage läßt man sie jetzt an einem kühlen, frostfreien Ort hängen, drückt sie nochmals nach und räuchert sie 8—10 Tage ganz langsam.

Wünscht man die Wurst härter zu haben, so nehme man mehr Rindfleisch dazu.

Diese Wurst kann ebenso ganz von Rindfleisch mit dem Zusatz von dem angegebenen Fett gearbeitet werden.

Lungenwurst.

1 Schweinelunge
ebensoviel fettes Bratwurstfleisch
8 g Salpeter
8 g Zucker
gestoßenen Kümmel
Wurstkräuter
Pfeffer
Salz.

Die Lunge wird durch die Fleischhackmaschine genommen, mit dem Bratwurstfleisch und den Gewürzen gut gemischt, in Därme gestopft, doch nicht so fest, wie die Schlackwurst, sofort in den Rauch gehängt und 12 Tage langsam geräuchert. Die Würste dürfen nicht länger als 15 cm abgebunden sein. Sie werden zu Hülsenfrüchten gegessen, nachdem man sie $^3/_4$ Stunden ganz langsam hat garziehen lassen.

Schüsselwurst.

1/2 Schweinskopf	500 g in Würfel geschnittene
1 l Blut	Semmel, mit 1/2 l Brühe
Majoran	überbrüht
Thymian	Salz, Pfeffer
1 Eßlöffel gedünst. Zwiebel	Nelken.

Der Schweinskopf wird in Wasser mit etwas Salz gargekocht, dann herausgenommen, das Fleisch davon abgetrennt und feingehackt. Mit 1/2 Liter der fetten Brühe wird die in ganz kleine Würfel geschnittene Semmel übergossen, gut geweicht, mit den Gewürzen und Kräutern verrührt und auch gesalzen; doch sei man damit vorsichtig, da die Brühe schon gesalzen ist. Nun kommt Fleisch, Semmel und Blut in einen Schmortopf, wird unter fortwährendem Rühren aufgekocht und 15 Minuten weitergekocht. Dann wird die fertige Würst in kleine, mit kaltem Wasser ausgespülte Näpfe gefüllt, worin man sie erkalten läßt. Zum Gebrauch wird die Schüsselwurst ausgestülpt, in Scheiben geschnitten und zu Schalkartoffeln oder Kartoffelbrei in Fett aufgebraten.

Gekochter geräucherter Schinken.

Ein Schinken	Suppengemüse
Zwiebel	Majoran.

Ein sogenannter Landschinken, der für das ganze Jahr gepökelt und geräuchert ist, wird 24 Stunden in kaltem Wasser gewässert, herausgenommen, mit Weizenkleie gut abgerieben und sauber gebürstet. Nun wird er in einem großen Topf mit Wasser, Zwiebeln, Suppengemüse, Majoran aufs Feuer gesetzt und schnell zum Kochen gebracht. Dann zieht man ihn etwas an die Seite und läßt ihn 3—4 Stunden, je nach der Größe, ganz langsam kochen, mehr ziehen. Dann prüft man, ob er gar ist, indem man eine Spicknadel hineinsticht; läßt sich diese gut herausziehen, so ist er gut. Prager, Bayonner, Hamburger Schinken braucht man nicht zu wässern, da sie meistens nicht so scharf gepökelt sind. Schinken, der für kalten Aufschnitt gekocht wird, muß in der Brühe abkühlen.

Gekochtes Schweinefleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 1/2 kg Fleisch	2 l Wasser.

Man nimmt hierzu gewöhnlich Stücke vom Blatt, auch Hals, oder Bauchfleisch. Es wird mit verschiedenen Gemüsen gegeben, schmeckt aber auch vorzüglich mit pikanten Saucen, wie Tomaten-, Curry-, Zwiebel-, Madeira-, gekochter oder roher Meerrettig-Sauce.

Gekochtes frisches, oder gepökeltes Schweinefleisch ist vorzüglich zu Erbsen, Linsen, Bohnen, Mohrrüben, Kohlrüben oder Sauerkraut.

Schweinefüße

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1½ kg Schweinefüße	1 g Zwiebel, Lorbeerblatt
2 l Wasser	1 Gewürzdosis.

Die gut gereinigten Schweinefüße, frisch oder gepökelt, werden in beliebige Stücke geschlagen und in dem angegebenen Wasser mit Lorbeerblatt, Zwiebel, Gewürzdosis und mit dem nötigen Salz recht schön weich gekocht. Man reicht dies Fleisch zu Erbsen und Sauerkohl, Linsen, weißen Bohnen, Kohlrüben.

Die Brühe wird zum Kochen dieser Gemüse verwendet.

Gekochtes saures Schweinefleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 kg Schweinefleisch, Kamm oder Bauch	1 Gewürzdosis
400 g Zwiebeln	5 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze
250 g Äpfel	20 g Reis
1½ l Wasser	4 Löffel Essig.
15 g Salz	

Das Fleisch wird in 8 Scheiben geteilt und mit kochendem Wasser, Zwiebeln, Äpfeln, Gewürzdosis, Salz, Reis zum Kochen gebracht; nachdem es 1 Stunde gekocht hat, wird Essig dazugegeben. Das Fleisch muß recht weich gekocht werden, wird dann aus der Brühe genommen und die dünne Sauce, durch ein Sieb gestrichen, mit Maggis Würze gewürzt, über das Fleisch gefüllt. Sehr gut schmecken Schalkartoffeln dazu. Auch können Birnen statt Äpfel dazu genommen werden; dieselben werden, nachdem die Sauce durch ein Sieb gestrichen, wieder dazugelegt.

Gekochtes, saures Schweinefleisch mit Hagebutten.

Alle vorher angegebenen Zutaten werden dazu genommen, nur statt der Äpfel werden 150 g getrocknete, gutgeweichte Hagebutten mitgekocht, und das Ganze wird mit 30 g Zucker abgeschmeckt.

Schweineohren mit Senfsauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

3 große Schweineohren
50 g Butter
50 g Mehl
1 Apfel
1 Gewürzdosis
10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze
3 hartgekochte Eier
100 g Mostrich
1/2 Eßlöffel gehackte Zwiebel
3 Eßlöffel Essig
1 Stengel Majoran
15 g Salz
1 Teelöffel Zucker
1 1/2 l Wasser.

Die gut gereinigten Schweineohren werden der Länge nach einmal durchgeschnitten, in 1 l Wasser mit dem Majoran, einer ganzen Zwiebel, 1 Apfel, Gewürzdosis, Salz, recht weich gekocht, alsdann herausgenommen, etwas überkühlt und in dünne Streifchen geschnitten. Die Brühe wird durchgegossen, Butter und Mehl werden braun geröstet, die gehackte Zwiebel sowie 3/4 l Brühe hinzugegeben, dieses wird zu einer Sauce verkocht, alsdann werden Mostrich, Zucker, Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze hinzugefügt, mit Essig abgeschmeckt und die Fleischstreifchen noch einmal mit der Sauce aufgekocht. Mit den hartgekochten Eiern und Äpfeln wird das Gericht garniert.

Schweineohren gebacken.

Die in Salzwasser sehr weich gekochten Schweineohren werden erkaltet in 3 cm breite Streifen geschnitten, mit Mehl, Ei und Semmel paniert, in Butter gebacken, mit Remouladen-Sauce gegessen, oder als Beilage für Gemüse gereicht.

Schweinenieren

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Nieren
15 g Salz
1 Zwiebel
Suppengemüse
60 g Butter
60 g Mehl
3/4 l Brühe.

Die Nieren werden aufgeschnitten und, nachdem die Röhren herausgenommen sind, 1 Stunde gewässert und mit kaltem Wasser aufgesetzt; wenn dies zum Kochen kommt, wird es abgegossen. Nun bringt man sie mit kochendem Wasser auf den Herd, fügt Salz, Suppengemüse, 1 Zwiebel, Gewürzdosis hinzu und läßt sie garkochen. Von der Brühe wird $^1/_4$ l braune Grundsauce bereitet, die man mit Liebigs Fleischextrakt oder mit etwas Maggis Würze verbessert und zu den verschiedensten Saucen umgestaltet, als Madeira-, Sardellen-, Zwiebel- und Tomatensauce.

Die sehr weichen Nieren werden in feine Scheibchen geschnitten, in die Sauce getan, bis sie warm sind, mit gehackter, grüner Petersilie überstreut und, mit einem Rand von Makkaroni oder Röstkartoffeln umgeben, serviert.

Oder die Nieren werden roh in ganz dünne Plättchen geschnitten und in Butter auf offener Pfanne 3 Minuten gebraten.

Gedämpftes Schweinefleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ kg mageres Schweinefleisch aus der Keule
1 Zwiebel
1 Eßlöffel Mostrich
40 g Mehl
$1^1/_4$ l Wasser
12 g Salz
Zitronensaft
Suppengemüse.

Das gut abgehangene Fleisch wird in kochendem Wasser mit Salz, Suppengemüse, Zwiebel, Mostrich aufgesetzt und gargedämpft. Es darf nur immer so viel Wasser im Topf sein, daß es knapp über dem Fleische steht. Darauf wird das Fleisch herausgenommen, die Sauce mit Mehl angesämt, durch ein Sieb gestrichen und entfettet. Man gibt kleine Mehlklöße dazu.

Sehr wohlschmeckend wird die Sauce, wenn in der letzten halben Stunde 6 große, in Scheiben geschnittene Tomaten dazu gegeben werden, aus denen die Körner entfernt sind; dann wird die Sauce durchgestrichen und mit Zucker und einer Prise Paprika abgeschmeckt. Das Fleisch wird hierzu in Scheiben geschnitten, in der Mitte der Schüssel zierlich angerichtet, die Sauce darüber gegossen und außen herum ein Kranz Reis, selbstgemachte Nudeln oder Makkaroni gelegt.

Ebenso schmeckt dieses Dämpffleisch vorzüglich, wenn aus der kurz eingekochten Dämpfbrühe eine Frikasseesauce gemacht wird und kleine Kartoffelklößchen, die dick mit Parmesankäse bestreut sind, dazu gegeben werden.

Etwas Liebigs Fleischextrakt an die Sauce getan, erhöht deren Wohlgeschmack.

Schweineschmorbraten

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1½ kg Schweinefleisch	8 g Weizenmehl
1 Zwiebel	½ l Wasser, Wein oder Weißbier.
10 g Salz	

Das Fleisch wird gewaschen, geklopft, mit kochendem Wasser überbrüht, abgetrocknet und mit Salz eingerieben. Jetzt kommt es in einem Schmortopf mit ⅛ l kochendem Wasser aufs Feuer, muß stark kochen, bis das Wasser verkocht ist, und sich anbräunen. Auf andere Art legt man den Braten erst mit Mehl bestäubt auf eine flache Pfanne, läßt ihn in 50 g Butter von allen Seiten anbräunen, gibt ihn dann mit Wasser, Wein oder Weißbier in den Schmortopf und läßt ihn garschmoren. Wenn der Braten gebräunt ist, kommt die Zwiebel und das Suppengemüse dazu.

Der Braten wird, wenn er gar ist, herausgenommen, die Sauce mit Mehl angesämt, durchgestrichen, entfettet und, nachdem eine Prise Paprika hinzugefügt ist, mit ⅛ l saurer Sahne und 10 g Liebigs Fleischextrakt oder mit 1 Teelöffel Maggis Würze verbessert.

Auch zu dieser Sauce können, wie bei Dämpffleisch, Tomaten verwendet werden, indem man diese in der letzten halben Stunde mitkochen läßt, oder aber auch 250 g in Scheiben geschnittene Äpfel, wozu die Sauce entfettet und nur mit einer Messerspitze Mehl angesämt wird.

Schweinefilet.

Von den Filets wird alles Fett abgenommen; sie werden zierlich gespickt, wie Rinderfilets in gebräunte Butter gelegt und 15 Minuten in heißem Ofen gebraten. An die Sauce gibt man saure Sahne und kräftigt sie mit etwas Liebigs Fleischextrakt oder mit

Maggis Würze im Geschmack. Verändert kann sie auf verschiedene Weise werden, wie dies beim Rinderfilet angegeben ist.

Läßt man das Fett an dem Filet, so kann man es oben auf dem Herd in gut schließendem Deckeltopf schmoren.

Gefülltes Schweinefilet

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 Schweinefilets
250 g Kalbfleisch
1 Ei
15 g Semmel
Salz
80 g Butter
1/4 l Sahne
5 g Mehl
1/4 l Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze
Pfeffer.

Die Schweinefilets werden platt geklopft, gesalzen, mit Mehl bestäubt und auf einer Seite mit Ei bepinselt. — Von dem Kalbfleisch, das mehrmals durch die Fleischhackmaschine genommen wird, wird mit der eingeweichten Semmel, Ei, Salz und Pfeffer nach Gefallen, auch Sardellen, eine Farce gemacht, und diese auf die mit Ei bestrichene Seite des einen Filets gestrichen, das andere Filet darauf geklappt und zwar so, daß ebenfalls die mit Ei bestrichene Seite nach innen auf die Farce kommt. Beide Filets werden überwendlich zusammengenäht, in gebräunte Butter gelegt und gebraten.

Die Sauce wird mit Sahne und Brühe verkocht; sie kann auch durch Champignons u. s. w. verändert werden.

Schweinekeule

für 12 Personen. Bereitungszeit 3 1/2 Stunden.

Eine Keule von ca. 4 1/2 kg
1 Teelöffel Majoran
30 g Salz
1 ganze Zwiebel.

Soll die Keule mit der Schwarte gebraten werden, so muß sie von einem jungen Tier sein. Sie wird gewaschen, ganz entknöchelt, innen und außen mit dem Salz und dem pulverisierten Majoran eingerieben, wieder zusammengenäht, dressiert, und eine Nacht so hingestellt; sollte letzteres nicht mehr möglich sein, so muß man sie doch mindestens 2 Stunden stehen lassen.

Der Braten kommt mit der Schwarte nach unten in einer mit

$^1/_2$ l kochendem Wasser gefüllten Pfanne in den nicht gar zu heißen Ofen und wird so $^1/_4$ Stunde darin gelassen. Dann wird er umgedreht, mit sehr scharfem Messer werden kleine, schräge Carreaus in die Schwarte geschnitten und Zwiebel, Majoran nach Geschmack, auch Äpfel hinzugefügt. Unter fleißigem Begießen muß die Keule dann $3^1/_2$ Stunden braten. Je größer die Keule ist, desto langsamer muß sie sich bräunen, wenn sie recht gar werden soll. Verkocht die Sauce zu sehr, so wird kochendes Wasser oder, was sehr gut schmeckt, Weißbier zugegossen.

Ist der Braten gar, so nimmt man ihn heraus, entfettet die Sauce, bürstet alles an die Pfanne angesetzte Braune ab, verkocht es, kräftigt die Sauce mit Brühe oder Liebigs Fleischextrakt, oder 1 Teelöffel Maggis Würze im Geschmack, da es schwer ist, ohne diese Hilfsmittel eine kräftigschmeckende Schweinebratensauce zu erlangen, und macht sie mit etwas Kartoffelmehl sämig.

Von einer sehr fetten Keule muß die Schwarte und das Fett abgetrennt werden, sodaß letzteres nur noch strohhalmdick darauf bleibt.

Schweinebraten mit Brot

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

2 kg Schweinefleisch aus der Keule oder vom Blatt	200 g gerieb. Schwarzbrot
$^1/_2$ Eßlöffel Zucker	3 Nelken
	1 Eßlöffel Arrak.

Von dem Schweinefleisch wird die Schwarte abgeschnitten, das Fett strohhalmdick darauf gelassen und das Fleisch, wie vorher angegeben, gargebraten. Ist dies geschehen, nimmt man den Braten in der Pfanne aus dem Ofen und überstreut ihn da, wo die Schwarte gesessen, mit dem geriebenen Schwarzbrot, das mit dem Zucker, den Nelken und dem Arrak untermischt ist; dann drückt man das Brot fest an, — schiebt den Braten wieder in den Ofen und brät ihn noch so lange, bis die Brotrinde recht knusprig ist; währenddem darf der Braten nur mit Fett übergossen werden. Alsdann wird er herausgenommen und die Sauce fertig gemacht wie vorher.

Schweinefleisch als Wild

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

2 kg Fleisch
1/4 l saure Sahne
3 Wacholderbeeren
60 g Butter
5 g Mehl
1/2 l Brühe.

Das Fleisch wird ziemlich entfettet, stark geklopft, 4 Tage in Milch gelegt, herausgenommen und eingesalzen. Nun wird die Butter gebräunt, das Fleisch in die Pfanne gelegt und damit begossen, in den Ofen geschoben, und unter Zugießen von Liebigs Fleischextraktbrühe oder Maggis Würze gargebraten. In der letzten 1/2 Stunde fügt man die Sahne, in der das Mehl und die zerstoßenen Wacholderbeeren verrührt sind, dazu. Sehr wohlschmeckend ist die Sauce, wenn man noch Champignons daran gibt.

Zur Veränderung können Steinpilze und Morcheln dazu gegeben werden.

Pikante Schweinekeule

für 15 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

Eine Keule von etwa 5 kg
2 Eßlöffel sehr fein gehackte Zwiebeln
2 Salbeiblätter
1 Eßlöffel Johannisbeergelee
2 Eßlöffel Provenceröl
3 Eßlöffel Zitronensaft oder Essig
4 fein gehackte Sardellen
1 Teelöffel Thymian
1 Teelöffel pulverisierten Majoran
4 Nelken
2 Eßlöffel feinen Mostrich
1/8 l Rotwein
20 g Mehl
zur Lake: 20 g Salz
1 1/2 l Wasser, worin 20 g Liebigs Fleischextrakt od. Maggis Würze gelöst sind.

Die Keule wird gewaschen, stark geklopft und, nachdem die Schwarte und etwas Fett davon losgetrennt sind, entknöchelt. Aus den angegebenen Zutaten: pulverisiertem Majoran, Thymian, Nelken, Salbeiblättern, Johannisbeergelee, Öl, Rotwein, Mostrich, Zitronensaft oder Essig und Zwiebeln wird ein Brei gemacht und das Fleisch damit eingerieben. So kommt es in ein tönernes Gefäß, in dem es recht eng liegt. Das Wasser wird mit Salz und Fleischextrakt aufgekocht und über das Fleisch

gegossen, welches 24—48 Stunden darin liegen bleibt; und zwar stellt man den Topf in einen kühlen Raum.

Nun wird der Braten aus der Lake genommen und gebraten, indem man nach und nach die Lake zugießt.

Die Sauce wird mit Weizenmehl angesämt. Auch kann die Sauce mit Sahne verbessert werden.

Schweinerücken zu braten.

Der Schweinerücken kann auf gleiche Art und Weise, wie sie in den Rezepten für die Schweinekeule angegeben ist, gebraten werden, doch ist er schon in zwei Stunden gar.

Es ist sehr zu empfehlen, auch diesen zu entknöcheln.

Schweinerücken (besonders gut)

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$—2 Stunden.

$1^1/_2$ kg Fleisch ohne Knochen	$^1/_8$ l kräftige Liebigs Fleisch-extraktbrühe oder Maggis Würze
$^1/_2$ l saure Sahne	
5 g Mehl	
150 g Butter	125 g-Büchse Champignons.

Der Rücken wird entknöchelt und soviel von dem Fett entfernt, daß nur noch eine dünne Lage darauf bleibt, dann wird der Rücken mit Salz eingerieben und mit $^1/_4$ Liter Sahne bepinselt (man kann auch Buttermilch nehmen) und so 12 Stunden hingestellt. Darauf wird er in der sich bildenden Lake aufgesetzt, mit der gebräunten Butter und der Brühe übergossen und fertig gebraten, indem man nach und nach die übrige Sahne, in der das Mehl verrührt ist, zugießt und zuletzt die Champignons hinzufügt.

Verfeinern kann man den Braten noch, indem man in der letzten halben Stunde $^1/_8$ Liter Rheinwein darangießt.

Kasseler Rippespeer

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

$1^1/_2$ kg Kasseler	oder 1 Teelöffel Maggis Würze.
10 g Liebigs Fleischextrakt	

Das gepökelte und geräucherte, sogenannte Kasseler Rippespeer muß immer etwas gewässert werden.

Es wird mit $^1/_2$ Liter kochendem Wasser in den Ofen gesetzt und unter fleißigem Begießen gebraten. Die Sauce muß durch

Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze verbessert werden, und ist sehr wohlschmeckend, wenn in der letzten halben Stunde der Bratzeit saure Sahne darangegossen wird.

Vorzüglich schmeckt auch zu diesem Braten eine Burgundersauce.

Auch kann das Rippespeer gebraten, noch besser gekocht, als kalter Aufschnitt verwendet werden.

Schinken in Burgunder

für 12 Personen. Bereitungszeit 5 Stunden.

1 geräucherter Schinken 4 kg	1 Prise Paprika
500 g Zwiebel	3/4 l Burgunder
20 g Zucker	1 Eßlöffel Madeira
1 g Zitronensaft	80 g Butter
1 Eßlöffel Johannisbeergelee	3/4 l braune Grundsauce
	30 g Liebigs Fleischextrakt.

Am besten eignet sich hierzu ein Bayonner oder Prager Schinken, oder man bereitet einen Schinken dazu vor, indem man ihn nicht so lange und scharf pökelt und auch nur kurze Zeit räuchert. Er wird entknöchelt und mit Bindfaden geschnürt.

Nun wird der Schinken mit Wasser aufs Feuer gesetzt und 4 bis 5 Stunden langsam gekocht. Inzwischen werden die kleinen Zwiebeln, statt deren man auch 125 g Perlzwiebeln nehmen kann, mit kochendem Wasser sechsmal überbrüht. Butter und Zucker werden gebräunt, 1/4 Ltr. Schinkenbrühe und Zitronensaft und 16 g Fleischextrakt dazugegeben und die Zwiebeln darin braun geschmort, doch so, daß sie stets von der Sauce bedeckt sind und nicht im Fett liegen.

Der gargekochte Schinken wird herausgenommen, die Schwarte bis auf ein Stück am Knochen, welches zierlich ausgezackt wird, abgetrennt und in eine Bratpfanne gelegt. Darauf wird er mit etwas brauner Grundsauce, die aus Schinkenbrühe und Liebigs Fleischextrakt hergestellt ist, und mit Wein begossen und in den sehr heißen Bratofen geschoben. Nach und nach wird alle übrige Sauce und Wein dazugegeben und der Schinken fleißig damit begossen, so daß er ganz braun glasiert aussieht. Zuletzt wird die Zwiebelsauce mit dem Johannisbeergelee verrührt, einige Zwiebeln

werden darangegeben und das ganze wird mit Paprika abgeschmeckt.

Der Schinken wird auf eine Schüssel gelegt und zwar mit der glasierten Seite nach oben und in Scheiben geschnitten, oder er wird gleich in Scheiben geschnitten auf der Schüssel arrangiert; um ihn herum kommen dann kranzförmig verschiedene Gemüse und auch Erbspüree, Sauerkohl, Maronen, Makkaroni und dazwischen die geschmorten Zwiebeln.

Schinkenscheiben in Burgundersauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 kg gekochten Schinken	500 g Zwiebeln
¾ l Burgundersauce	(wie vorher beschrieben geschmort).

Sehr einfach kann man ein ähnlich wie vorstehend schmeckendes Gericht herstellen, indem man 1 kg gekochten Schinken in 1 cm dicken Scheiben nimmt und eine Burgundersauce mit geschmorten Zwiebeln bereitet. Das Fleisch wird in beliebige Stücke geschnitten und in die wenig gesalzene, kochend heiße Burgundersauce gelegt, welche erst, nachdem der Schinken darin heiß geworden, auf den Salzgeschmack geprobt und nötigenfalls mit Salz abgeschmeckt werden darf. Das Gericht wird nun so lange in heißes Wasser gestellt, bis der Schinken heiß geworden ist. Der Schinken wird ebenso angerichtet wie der vorher beschriebene.

Schweinerippchen (auf pommersche Art)

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

2 kg Schweinerippenstück	600 g Äpfel
250 g Backpflaumen	50 g geriebene Semmel
20 g gehackte Zwiebeln	15 g Mehl, Salz
20 g Zucker	¾ l Wasser.

Das Rippenstück wird eingesalzen und die Rippen werden in der Mitte eingeknickt, doch so, daß das Fleisch nicht verletzt wird. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfel werden mit den gewaschenen, geweichten, 5 Minuten gekochten, ausgesteinten Pflaumen, der Semmel und der Zwiebel vermischt und auf die eine Hälfte des Rippenstückes gelegt; die andere Hälfte wird übergeklappt und das Fleisch zusammengenäht und in die Brat-

pfanne getan. Es wird etwas kochendes Wasser hinzugegossen und das Fleisch $2^1/_2$ Std. gebraten. Die Sauce wird mit Mehl sämig gemacht und mit 15 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze verbessert.

Schweinskotelettes.

Dieselben schneidet man so, daß die einzelnen ungefähr 125 g wiegen; sie müssen von einem jungen Tiere sein. Die Zubereitungsweise ist dieselbe wie beim Kalbskotelett, nur müssen sie bei etwas schwächerer Hitze und zwei Minuten länger braten. Die Sauce bereitet man, nachdem die fertigen Kotelettes herausgenommen, auf der Pfanne mit Liebigs Fleischextraktbrühe oder Wasser und Maggis Würze und etwas mit einer Prise Mehl verrührter saurer Sahne.

Karbonade oder gehacktes Kotelett.

Dazu schneidet man alles Fleisch und Fett vom Knochen, hackt es sehr fein, vermischt es gut mit Salz und Pfeffer, formt es herzförmig, steckt ein Knochenrippchen hinein, paniert es mit Mehl, Ei und Semmel und brät es 6 Minuten in brauner Butter.

Bratklops

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

375 g Schweinefleisch
375 g Rindfleisch
1 Messerspitze gehackte Zwiebeln in etwas Butter aufgekocht
50 g abgeriebene eingeweichte Semmel
2 Eier
Salz
Pfeffer
$^1/_2$ Teelöffel gestoßenen Kümmel
80 g Butter.

Die Semmel wird in Wasser eingeweicht, etwas ausgedrückt, mit dem Ei, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel klargerührt und nach und nach das zweimal durch die Fleischhackmaschine genommene Fleisch hinzugegeben, gut gemischt und abgeschmeckt. Davon werden vierzehn runde, etwas plattgedrückte Klopse geformt und in 80 g gebräunter Butter oder Sana 3 Minuten auf jeder Seite gebraten.

Schmackhafter werden die Klopse durch Hinzufügen eines Blättchens Salbei. Man gibt die Klopse als Beilage zu Gemüse.

Will man die Bratklopse mit Sauce essen, so gießt man auf die Pfanne zu dem Bratenfond 1/8 Ltr. kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe und 1/8 Ltr. saure Sahne, in der ein knapper Teelöffel Mehl gelöst ist, läßt die Sauce durchkochen und gießt sie über die Klopse.

Die Sauce kann verändert werden mit Pilzen, Sardellen, oder man läßt die Sahne weg und nimmt Tomatenpüree hinein.

Man kann die Bratklopse auch nur aus Schweinefleisch herstellen, dann muß man die Hälfte Semmel und 1 Ei fortlassen und sie mit Ei und Semmel panieren.

Bratklops (kalt zu essen)

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

600 g Schweinefleisch, dreimal durch die Maschine genommen
20 g abgeriebene eingeweichte Semmel
4 Stück gehackte Sardellen
1 Gelbei
1 rohes Ei
6 hartgekochte Eier
1 Messerspitze Zwiebel in 10 g Butter aufgekocht
Salz
Pfeffer.

Die etwas ausgedrückte Semmel wird mit Gelbei, dem ganzen Ei, der Zwiebel, Salz, Pfeffer und den gehackten Sardellen glattgerührt, alsdann wird das Fleisch gut untergerührt. Die abgeschälten Eier werden in zwei Hälften geschnitten, jede derselben mit der Fleischfarce umhüllt, dieselbe gut an das Ei gedrückt und in 80 g Butter in 5 Minuten zu schöner, brauner Farbe gebraten.

Schweine-Brisolettes.

Dieselben werden ebenso wie Bratklops zubereitet, doch wird nur Schweinefleisch genommen; man formt sie halb so groß und herzförmig, und paniert sie mit Mehl, Ei und Semmel. In Butter gebraten wie die Bratklopse, gibt man sie als Beilage zu feinem Gemüse.

Großer Fleischkloß

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

750 g Schweinefleisch	$^3/_4$ l braune Grundsauce
500 g Kalb- oder Rindfleisch	50 g Butter
30 g Semmel ohne Rinde	1 Teelöffel gehackte Zwiebeln
1 Eßlöffel gerieb. Semmel	1 Eßlöffel Tomatenpüree
4 Eier, Salz, Pfeffer	1 Eßlöffel Zitronensaft.
50 g Speck	

Schweinefleisch und Kalbfleisch werden zweimal durch die Fleischhackmaschine gedreht. Die in Wasser eingeweichte Semmel wird ausgedrückt und mit 1 Ei und 10 g Butter zu einem Kloß abgebrannt, der in eine Schüssel getan und kaltgerührt wird. Danach rührt man 3 Eier, Salz, Pfeffer, den in feine Würfel geschnittenen Speck und zuletzt das Fleisch unter und formt daraus einen Kloß, den man in der geriebenen Semmel wälzt. In einem passenden Topf bräunt man 40 g Butter, legt den Fleischkloß hinein, bräunt ihn von allen Seiten gut an, gießt dann die braune Grundsauce darüber, tut die Zwiebel daran und läßt den Kloß $1^1/_4$ Stunde schmoren. Kurz vor dem Garwerden tut man das Tomatenpüree daran und schmeckt zuletzt die Sauce mit Zitronensaft ab. Die Sauce kann verändert werden durch feingehackte Sardellen, Kapern oder Pilze jeder Art.

Zitronenklops

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

375 g Schweinefleisch	Zitronensaft
375 g Rindfleisch	3 ganze Eier
1 Messerspitze in Butter gedünstete Zwiebel	1 l weiße Grundsauce
	Salz, Pfeffer
30 g abgeriebene eingeweichte Semmel	1 Teelöffel Kapern
	15 g Butter.

Die eingeweichte, gut ausgedrückte Semmel wird mit 1 Ei und der Butter zu einem Kloß abgebrannt, der in einer Schüssel bis zum Abkühlen gerührt wird unter Hinzufügen von Salz, Pfeffer und den Eiern. Dann wird das zweimal durch die Fleischhackmaschine genommene Fleisch nach und nach hinzugerührt, zwölf runde Klöße werden daraus geformt und in die kochende,

weiße Grundsauce getan, worin sie 12 Minuten langsam ziehen müssen. Die Sauce wird mit Zitronensaft und Kapern abgeschmeckt.

(Die weiße Grundsauce stellt man nach Angabe her, doch ist es nicht nötig, Brühe zu verwenden, sondern Wasser, in dem 15 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind.)

Wohlschmeckender ist die Sauce, wenn man sie mit 2 Gelbeiern legiert und mit $^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze verrührt. Man verändert dieselbe mit Sardellen, Heringen oder gehackten Sauce-Kräutern.

Auch kann man die Klopse in einer braunen Grundsauce garkochen und diese nach Gefallen verändern, z. B. mit Gurken, Pilzen, Mostrich, Tomaten.

Königsberger Klops

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

Die Klopse werden nach vorhergehendem Rezept bereitet, doch 125 g gehacktes Kalbfleisch zugefügt; sie werden nicht rund, sondern länglich geformt, in 60 g brauner Butter auf der Pfanne schnell angebraten, und danach in 1 l braune, kräftige, kochende Grundsauce gelegt, in der sie 12 Minuten langsam garschmoren müssen. Währenddem wird die Sauce abgeschmeckt mit 1 Teelöffel Kapern, 1 Messerspitze gehackter Zwiebel, Zitronensaft, 1 Prise Pfeffer und zuletzt 3 gehackten Sardellen und 1 Eßlöffel gehackter, grüner Petersilie. Die Butter, in der die Klopse gebraten sind, wird mit etwas Grundsauce aus der Pfanne gespült und der übrigen Sauce beigefügt.

Die Sauce kann verändert werden durch Tomatenpüree, Rotwein, Madeira, sehr schmackhaft durch getrocknete Steinpilze und $^1/_8$ l saurer Sahne.

Gedämpfte Kotelettes

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Kotelettes (6 Stück)	$^1/_8$ l Liebigs Fleischextrakt-brühe od. Maggis Würze
Mehl	10 g Zwiebel
Pfeffer, Salz	40 g Butter.
$^1/_8$ l Weißwein	

Von den Kotelettes wird alles Fett abgeschnitten. Dann wer-

den sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, so schnell als möglich in der Butter in offener Pfanne angebräunt und entweder mit 1/4 l Brühe oder 1/8 l Brühe und 1/8 l Weißwein übergossen und langsam gargedünstet. Die Sauce wird mit Mehl sämig gemacht. Man kann auch die Sauce mit Mostrich abschmecken und mit Gelbeiern legieren. Oder man läßt Wein und Mostrich fort und rührt 1/4 l saure, mit einem Teelöffel Mehl verrührte Sahne daran.

Falscher Hase

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

500 g Schweinefleisch	250 g Rindfleisch
250 g Kalbfleisch	60 g geräucherten Speck
100 g Butter	30 g Semmel
1 Messerspitze Zwiebel	1 Teelöffel Kapern
2 Sardellen	1/2 l Brühe
1/8 l saure Sahne od. Milch	5 g Mehl
4 Eier	Salz
1/2 Teelöffel Senfmehl	Pfeffer.

Das Fleisch wird dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen, die Semmel abgerieben, eingeweicht, ausgedrückt und mit einem Ei und 10 g Butter zum Kloß abgebrannt. Sobald letzterer abgekühlt ist, werden zwei ganze Eier und ein Gelbei dazwischen gerührt, ebenso die gehackten Sardellen, Kapern, Senfmehl, Zwiebel, Salz und Pfeffer. Dann wird das Fleisch gut untergemischt und zwei längliche Brote werden aus der Masse geformt. Jetzt schneidet man aus dem Speck längliche Streifchen wie zum Spicken und drückt sie in zwei Reihen in die Fleischbrote, oder man hat zuvor den Speck würflig geschnitten und unter die Masse gemischt. Die Fleischbrote werden nun mit Eiweiß bestrichen und mit abgeriebener Semmelkruste bestreut, in braune Butter gelegt und langsam im Ofen oder oben auf dem Herd unter Zugießen von Sahne und Extraktbrühe 3/4 Stunden gebraten.

Man kann den Braten auch nur aus Rind- und Schweinefleisch oder auch nur aus letzterem herstellen.

Zum kalten Aufschnitt wird er am besten nur von Schweinefleisch bereitet, das man reichlich mit Kümmel würzt.

Die Sauce kann verändert werden durch Hinzugießen von 1/4 l

brauner Grundsauce und 4 Eßlöffeln Rotwein, anstatt des Rotweins kann man auch 60 g Sardellen nehmen, die aber nicht mehr mitbraten dürfen. Auch getrocknete oder frische Pilze sind verwendbar. Einige Tropfen Maggis Würze beigefügt, verfeinern die Sauce ungemein.

Gefüllter Hackbraten.

Der unter „falscher Hase" beschriebene Hackbraten wird, wenn er geformt ist, auf einem mit geriebener Semmel bestreuten Brett plattgedrückt, in der Mitte mit in 1/8 Stücken geschnittenen gekochten Eiern, von beiden Seiten mit Pfeffergurkenstreifen, Sardellen, Kapern, roten (gekochten, gepökelten) Fleischstreifen belegt, zusammengerollt und gebraten. Er ist besonders gut für kalten Aufschnitt.

Würstchen

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

750 g Schweinefleisch	1/2 Teelöffel Kümmel
Salz	Pfeffer.

Durchwachsenes Fleisch wird zweimal durch die Fleischhackmaschine genommen und mit Kümmel, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Dann werden 6 cm lange fingerdicke Würstchen daraus geformt, die mit Mehl, Ei und Semmel paniert und in Butter gebraten werden.

Gebackene Schlackwurst

als Gemüsebeilage.

Weiche Schlackwurst wird in dicke Scheiben geschnitten, mit Mehl, Ei und Semmel paniert und in Butter schnell gelb gebraten.

Gebackener Schinken.

Scheiben von rohem Schinken werden 1/2 Stunde in Milch gelegt, herausgenommen, mit Mehl, Ei, Semmel paniert und in Butter gebacken.

Man kann den Schinken auch in einem Eierkuchenteig backen.

Kotelettes in Gelee

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Kotelettes, 6 Stücke
10 Blatt weiße Gelatine
1 Gewürzdosis
10 g Salz
1½ l Wasser
Suppengemüse
⅛ l Estragonessig
6 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze.

Die nicht zu fetten Kotelettes kommen in kochendem Wasser aufs Feuer und werden sehr fleißig geschäumt. Dann gibt man Suppengemüse, Zwiebel, Gewürzdosis, Salz und Essig dazu und läßt das Fleisch darin garkochen.

Die Brühe wird entfettet, durch ein Sieb gegossen und wenn nötig mit Ei geklärt. In 1 l gut abgeschmeckter Brühe löst man 10 Blatt Gelatine und kräftigt sie mit Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze im Geschmack. Nun wird in eine Form oder flache Schüssel etwas von der Brühe gegossen, daß sie den Boden ungefähr ½ cm hoch bedeckt; sobald diese erstarrt ist, werden Verzierungen von Eiern, Pökelfleisch, Gurken u. s. w. darauf verteilt, auf diese die Kotelettes gelegt und die übrige Brühe darüber gegossen.

Erkaltet werden die Kotelettes ausgeschnitten und mit Remouladensauce serviert.

Schinken in Aspik.

500 g geräucherter, gekochter, nicht zu fetter Schinken wird in nicht zu große Scheiben geschnitten und wie Rinderfilet in Aspik behandelt, doch der Aspik wird nicht gesalzen, da Schinken immer noch nachsalzt.

Vorzüglich eignet sich eine Cumberlandsauce dazu.

Jeder Braten, recht klein geschnitten, ist schmackhaft verwertet in Aspik.

Gefüllte Eisbeine

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

¾ kg dickes Schweinebein
350 g mageres Schweinefleisch
1 Prise Pfeffer
Essig
3 l Wasser
1 Ei
10 g geweichte Semmel
Zwiebel, Gewürzdosis
1—2 Teelöffel Maggis Würze.

Das dickste Stück vom Bein muß dazu verwandt werden — entweder frisch oder gepökelt. Das Stück wird im ganzen sehr weich gekocht, dann werden vorsichtig die Knochen entfernt. — Von dem mageren Schweinefleisch, welches dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen wird, der Semmel, dem Ei und Pfeffer bereitet man eine Fleischfüllung, die man anstatt der Knochen einfüllt. Das Bein wird in ein gut überbrühtes Tuch eingewickelt und nochmals $^1/_2$ Stunde in der Brühe gekocht, der man den Essig zufügt. Die Flüssigkeit muß bis zu 1 l einkochen, wird alsdann geklärt und sorgfältig mit Maggis Würze abgeschmeckt. — Das Fleisch wird vorsichtig aus dem Tuch gewickelt und mit der geklärten Brühe übergossen. — Erkaltet wird es in Scheiben geschnitten, mit Aspik garniert und Remouladensauce dazu gereicht.

Das gut gefüllte Bein kann auch in ein Schweinenetz gewickelt und im Ofen gebraten werden. Es eignet sich gleichfalls gut zu kaltem Aufschnitt.

Eisbein in Gelee

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

$1^1/_2$ kg gepökelte Schweinefüße	3 l Wasser
100 g Zwiebel	$^1/_4$ l Essig
1 Gewürzdosis	1 kleines Stückchen Ingwer
2 Eiweiß	1—$1^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze.

Die gepökelten, 3 Stunden gewässerten Schweinebeine werden in Stücke geschlagen und mit dem Wasser kalt aufgesetzt. Zwiebel, Ingwer, Gewürz werden zugefügt; nachdem sie 1 Stunde gekocht, wird der Essig zugegossen. Ist das Fleisch weich, werden die Knochen ausgelöst und ersteres wird in eine tiefe Schüssel gelegt. Die Brühe wird abgeschmeckt und muß zu $1^1/_4$ l einkochen, dann wird sie mit dem Eiweiß nach Vorschrift geklärt, Maggis Würze hineingegeben und über das Fleisch gegossen. Erkaltet reicht man dies Gericht mit Essig und Öl oder Remouladensauce.

Saure Rollen von Schweinefleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

500 g Schweineschwarten
500 g mageres Schweinefleisch
1/2 Teelöffel gehackte Zitronenschale
3 Pfefferkörner
Salz
2 Nelken
2 l Wasser
1/8 l Essig
6 Pfefferkörner
3 Stengel Majoran
1 Stengel Thymian
5 Blatt weiße Gelatine
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die Schwarten und das Fleisch schneidet man in 8 cm breite und 20 cm lange Streifen, legt auf jeden Schwartenstreifen einen Streifen Fleisch, bestreut dies mit Zitronenschale und Salz und wickelt daraus feste Rollen, die man mit Bindfaden umbindet. In einen Topf gelegt, gibt man das Wasser, die Kräuter und Gewürz hinzu und läßt die Rollen darin sehr weich kochen; dann nimmt man sie heraus, der Brühe gibt man den Essig bei und läßt sie bis auf 3/4 l einkochen, gibt 3 Blatt in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine hinein, klärt alsdann die Flüssigkeit, rührt Maggis Würze hinein und gießt sie über die in eine Schüssel gelegten Rollen. Erkaltet serviert man die Rollen in Scheiben geschnitten.

Schweinefleisch-Sülze

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 kg Schweinefüße
500 g mageres Schweinefleisch
250 g Pökelfleisch
250 g Kalbfleisch
1 Nelke, 3 Zwiebeln
2 1/4 l Wasser
1 1/4 l Essig
1 Gewürzdosis
1 Prise Zucker
1 Lorbeerblatt
1—2 Teelöffel Maggis Würze.

Alles Fleisch setzt man mit dem Wasser, Gewürz und Zwiebel auf und läßt es sehr weichkochen, nimmt es dann heraus, schneidet es in sehr kleine Würfel und tut es in eine Schüssel. Die Brühe, der Essig und Zucker zugefügt wird, muß bis auf 3/4 l einkochen, wird entfettet, mit Maggis Würze verbessert, und durch ein Sieb

über das Fleisch gegossen. Nach Geschmack kann man auch Sardellen, sowie kleinwürflig geschnittene Pfeffergurken, hineintun.

Zahmes Geflügel.

Zum Braten und Schmoren nimmt man junges Geflügel, das ältere verwendet man zum Kochen.

Ein junges Huhn oder Kapaun ist an dem weichen Brustknochen und den leicht herausziehbaren Federn erkennbar.

Junge Tauben haben weichen Schnabel und spitze Krallen.

Junge Gans erkennt man an der weichen, sich leicht zusammendrückenden Gurgel.

Soll geschlachtetes Geflügel sich längere Zeit halten, so wird es ungerupft ausgenommen, mit sauberem — weder bedruckten noch beschriebenen — Papier ausgestopft, an kühlem, luftigem Ort hängend oder in Pergament gehüllt auf Eis aufbewahrt.

Das zur Bereitung bestimmte Geflügel wird sorgfältig gerupft, auf einer Spiritusflamme gesengt, ausgenommen, einmal mit warmem und so oft mit kaltem Wasser abgewaschen, bis letzteres klar bleibt. Hühnern wird der Brustknochen eingedrückt.

Gekochtes Huhn mit Reis

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$—2 Stunden.

1 großes Huhn
2 l Wasser
Suppengemüse
Zitronensaft
150 g Reis
100 g Butter
40 g Mehl
3 g Eigelb
1 Teelöffel Maggis Würze.

Das saubere Huhn, dem Hals und Flügel abgetrennt sind, wird zu guter Form dessiert, mit $1^1/_2$ l heißem Wasser, etwas Suppengemüse und Salz aufgesetzt und langsam gekocht. Nachdem das Huhn etwa $^1/_2$ Stunde gekocht hat, wird der dreimal abgebrühte Reis mit $^1/_2$ l Hühnerbrühe, $^1/_4$ l Wasser, 60 g Butter und etwas Salz, fest zugedeckt, auf schwachem Feuer weichgekocht. — Ist das Huhn gar, so wird von 40 g Butter, 40 g Mehl, $^1/_2$ l Hühnerbrühe eine weiße Sauce bereitet, dieselbe mit Zitronensaft und Maggis Würze abgeschmeckt und mit 3 Gelbeiern legiert.

Nun wird das Huhn zerlegt, indem es erst der Länge nach durchgehackt und dann in 8 Stücke zerteilt wird. Dann legt man es auf eine runde Schüssel und übergießt es mit der Sauce. Ringsherum ordnet man von dem Reis einen Kranz, den man mit Parmesankäse bestreut.

Anstatt des Reis oder auch mit diesem zugleich kann man zu diesem Gericht Blumenkohl oder Spargel verwenden, und dasselbe sehr verfeinern, wenn man der Sauce oder dem Reis einige Champignons oder Morcheln beifügt.

Geschmorte junge Hühner oder Kapaun

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$—2 Stunden.

2 junge Hühner oder
1 Kapaun oder
1 ausgewachsenes Huhn
125 g Butter
grüne Petersilie
1 Teelöffel Kartoffelmehl
Salz.

Die gut gereinigten und ausgetrockneten Hühner werden dessiert, nachdem sie innen und außen mit Salz eingerieben sind, und nachdem man innen hinein ein Stückchen Butter und einige Stengel grüne Petersilie gesteckt hat. 100 g Butter werden in einem Schmortopf braun gemacht, die mit Mehl bestreuten Hühner darin auf allen Seiten braun gebraten und dann unter öfterem Hinzugießen von Wasser gargeschmort. Zuletzt wird die Sauce mit dem mit kaltem Wasser angerührten Kartoffelmehl angerührt und durchgekocht.

Auch kann man die Sauce mit $^1/_8$ l saurer Sahne oder Buttermilch, mit etwas Mehl angerührt, bereiten, und durch etwas Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze verbessern.

Paprika-Huhn.

Das Huhn wird, wie vorstehend angegeben, geschmort, die Sauce mit einer Messerspitze Paprika und einer Messerspitze sehr feingehackter Zwiebel aufgekocht, über das in nette Stücke zerlegte Huhn gegossen, und mit Reis oder Makkaroni serviert. Bei dieser Sauce ist es angebrachter, anstatt des Kartoffelmehls Weizenmehl zu verwenden.

Huhn mit Tomatensauce.

In der Sauce des geschmorten Huhns werden, ehe das Mehl darankommt, 3 frische, in Scheiben geschnittene Tomaten gekocht. Dann wird die Sauce mit etwas Mehl angesämt, durch ein Sieb gestrichen und entweder über das tranchierte Huhn angerichtet, oder besonders dazu gereicht. Man gibt dazu ebenfalls Reis oder Makkaroni.

Huhn mit pikanter Sauce.

Das geschmorte Huhn wird zerlegt; der Sauce fügt man 6 Eßlöffel kräftige braune Grundsauce, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Rotwein, 1 gehackte Sardelle, 1 Prise Zucker, 1 Prise Pfeffer bei, kocht sie auf, gibt zuletzt 1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie hinzu und gießt sie über das Hühnerfleisch.

Gebratene Hühner oder Kapaun

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 junge Hühner oder	60 g Butter
1 Kapaun	1/8 l Sahne
100 g Speckbarden	5 g Mehl.

Die gut gereinigten Hühner werden mit Salz eingerieben, in Speckbarden eingewickelt, geschnürt und in eine Pfanne gelegt. Kopf, Hals, Flügel und die gut gesäuberten Füßchen werden kleingehackt, zu 1/4 l Brühe gekocht, welche kochend über die Hühner gegossen wird; darin läßt man sie fünf Minuten im heißen Bratofen kochen, alsdann übergießt man sie mit 60 g heißer brauner Butter, läßt sie garbraten und gibt zuletzt die mit Mehl verrührte Sahne dazu.

Die Hühner können auch mit feinen Speckfäden gespickt und in Butter gebraten oder geschmort werden; die Sauce verbessert man durch Liebigs Fleischextrakt oder einige Tropfen Maggis Würze, und verfeinert sie nach Belieben mit Champignons oder Morcheln.

In diesem Fall wird das Hühnerklein zur Suppe verwendet.

Die Hühner werden mit Zitronenscheiben und grüner Petersilie garniert, zu Schoten, Spargel 2c. oder grünem Salat gegeben.

Backhähnel.

Ganz junge, frischgeschlachtete Hähnchen werden, nachdem sie gereinigt, geviertelt und gut eingesalzen sind, mit Mehl, Ei und Semmel paniert und in dampfend heißem Fett schwimmend gebacken, bis sie gelbliche Farbe annehmen; dann wird der Topf an die Seite gezogen und die Hähnchen werden so noch 1/4 Std. gargebacken. — Oder man brät sie wie Kotelettes auf der Pfanne, muß aber mehr Butter oder Fett dazu nehmen, und läßt sie 35 Minuten braten. Auch kann man die vorgerichteten Hühnerviertel in einem Eierteig wälzen und schwimmend backen. Außerordentlich schön werden die Backhühnchen schwimmend in vorher dampfend heiß gemachtem Sanin gebacken.

Gefüllte junge Hühner

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 junge Hühner
125 g Butter
1 Ei
1/8 l saure Sahne
30 g Semmel
1 Teelöffel grüne gehackte Petersilie
Muskat
15 g Mehl.

Die Hühner werden wie zum Braten vorbereitet, den Brustknochen drückt man entweder ein oder nimmt ihn von innen ganz heraus.

30 g von der Rinde abgeriebene Semmel werden eingeweicht, gut ausgedrückt, mit 10 g Butter, 1 Ei abgebrannt; Herz und Leber feingehackt, ebenso die Petersilie, Salz und etwas geriebene Muskatnuß werden darunter gerührt. Diese Masse füllt man in die Hühner, näht sie zu, brät sie und gießt etwas Wasser und zuletzt die mit dem Mehl verrührte Sahne daran. Sehr verfeinern kann man diese Hühner, wenn man zu der Füllung einige ganze Krebsschwänze und Champignons hinzufügt. Für zwei größere junge Hühner nimmt man 20—30 Krebsschwänze und das sonst Eßbare von den Krebsen. Die Krebsnasen füllt man mit einer Farce von Kalbfleisch und kocht sie in Salzwasser ab. Die Sauce schmeckt man mit etwas Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze und Weißwein ab.

In der Mitte der Schüssel richtet man den zerlegten Braten an, um diesen herum die Füllung und als äußeren Rand die Krebsnasen, die man einmal in der Sauce aufkochen läßt. Es ist dies eine außerordentlich feine Schüssel, sowohl als Braten, als auch als feines Ragout; in letzterem Falle wird die Sauce darüber gefüllt.

Kapaun oder junge Hühner, entknöchelt und gefüllt

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

1 Kapaun oder 2 junge Hühner
50 g Kalbsleber
125 g Schweinefleisch
125 g Kalbfleisch
200 g Rückenfett
20 g Semmel, 20 g Butter, 1 Ei, abgebrannt
60 g Butter
6 Champignons
etwas Trüffel
1 ganzes Ei
1 Eigelb
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie
Sahne.

Ein Kapaun oder zwei junge Hühner werden entknöchelt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Sämtliches Fleisch, Rückenfett, Kalbs- und Hühnerleber werden viermal durch die Fleischhackmaschine genommen, event. durch ein Sieb gestrichen, mit der abgebrannten Semmel, dem Ei und Eigelb, Petersilie, Salz, Champignons und, wenn es feiner sein soll, mit etwas Trüffeln gut verrührt. Mit dieser Masse wird der Kapaun ausgefüllt, besonders sorgfältig die entknöchelten Keulen, und sauber zugenäht. Die Füllung kann noch sehr verbessert werden durch Hinzufügen von 125 g Fett-Gänseleber oder gepökelter Zunge, beides in Würfel geschnitten. Der so zugerichtete Braten wird nun in 60 g Butter geschmort und mit Champignon-, Trüffel- oder Morchelsauce serviert, oder mit Speck umwickelt im Bratofen gebraten und die Sauce, der auch Champignons zugefügt werden können, mit Sahne angerührt. Ganz vorzüglich ist dieses Huhn in Aspik als kalte Schüssel. Zu diesem Zweck kocht man aus dem ausgelösten Gerippe, Suppengemüse und etwas Liebigs Fleischextrakt $^1/_4$ l Brühe. Das gebratene oder geschmorte Huhn wird in eine tiefe Schüssel gelegt. An die Sauce gießt man die Brühe, tut fünf Blatt aufgelöste Gelatine hinzu nebst $^1/_8$ l Rotwein, schmeckt sie sorg-

fältig mit Maggis Würze ab und gießt sie durch ein Sieb über das Huhn, läßt es erkalten und entfettet es danach. Beim Anrichten wird das Huhn in Scheiben geschnitten und mit roten Zungenscheiben, Aspik und Kopfsalat garniert.

Poularde gebraten

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$—2 Stunden.

1 Poularde
100 g Butter
$^1/_8$ l Sahne
5 g Mehl
20 g Liebigs Fleischextrakt
125 g dünne Speckbarden
Salz
gehackte grüne Petersilie
$^1/_4$ l Wasser
Zitronensaft.

Die gut ausgewaschene und abgetrocknete Poularde wird innen und außen mit Salz und Zitronenscheiben abgerieben. Innen hinein kommt etwas feingehackte Petersilie mit 20 g Butter und etwas Zitronensaft vermischt, dann wird sie dessiert mit dem Speck umwickelt, geschnürt und wie junge Hühner in sehr heißem Bratofen gebraten. Ist der Braten gar, wird er herausgenommen, die Sauce entfettet, die Sahne mit dem Mehl verrührt, 20 g Liebigs Fleischextrakt werden darangetan und gut durchgekocht. Auch kann die Poularde mit Trüffeln bereitet werden, indem man die Brust entlang in 2 Reihen mit feinen Trüffelstiftchen spickt; das Spicken geschieht dann aber schon 2 Stunden vor dem Braten, damit das Fleisch gehörig von dem Pilzgeschmack anzieht.

Ragout von Huhn

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

2 junge Hühner oder
1 Kapaun oder 1 junges ausgewachsenes Huhn
$^1/_2$ l kräftige braune Grundsauce
2—3 Sardellen
einige Pilze beliebiger Art
Zitronensaft, Weißwein
1 Teelöffel Maggis Würze.

Ragout von Geflügel kann sehr einfach, durch verschiedene Zutaten sehr verfeinert, dadurch natürlich verteuert, hergestellt werden.

Zu einem schmackhaften Ragout muß das Geflügel immer vorher geschmort werden. Die geschmorten Hühner werden zerlegt. Zu der Sauce fügt man die kräftige Grundsauce und die gekochten oder konservierten Pilze hinzu, kocht sie auf, schmeckt

sie mit den fein gehackten Sardellen, Zitronensaft, Weißwein und Maggis Würze ab und füllt sie über das Hühnerfleisch.

Dasselbe feiner.

Hierzu wird nur das Brustfleisch und die Keule genommen, das andere Fleisch wird von dem Knochen gelöst, im Mörser fein zerstoßen und unter die Sauce gemischt. Dieselbe wird ebenfalls mit Champignons, Zitrone, Weißwein oder Madeira, Maggis Würze und einigen feingehackten Sardellen abgeschmeckt.

Dasselbe noch feiner.

Dieses wird wie das Vorstehende bereitet; aber Kalbsmilch, Krebsschwänze, Kalbfleisch- und Fischklößchen werden beigemengt. Vorzüglich schmeckt die Sauce, wenn man derselben 50 g Kaviar beimischt. In diesem Falle sind Sardellen fortzulassen. Garniert wird die Schüssel wie Frikassee. Sehr verfeinert wird das Gericht durch Austern. Diesen nimmt man den Bart ab und übergießt sie mit der heißen Sauce. Man kann sehr gut Büchsen-Austern dazu verwenden.

I.

Frikassee von Huhn

für 10 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

1 großes oder 2 junge Hühner
2 Kalbszungen
500 g Kalbsmilch
Suppengemüse
1 Zwiebel
15 Krebse
$1^1/_2$ l Frikasseesauce
Blumenkohl oder Spargel
Blätterteig
3 ganze, 6 Gelbeier
55 g Butter
250 g geschabtes Fischfleisch
250 g gehacktes Schweinefleisch
65 g Semmel (Rinde abgerieben)
Zitronensaft
Champignons
Morcheln
Kapern
Sardellen
etwas Madeira
2 Teelöffel Maggis Würze.

Huhn, Zunge und Kalbsmilch werden mit $2^1/_2$ l kochendem Wasser, Suppengemüse, Zwiebel und Gewürzdosis aufgesetzt und gargekocht. Die Kalbsmilch braucht weniger Zeit zum Garwerden, wird also früher herausgenommen und sofort mit kaltem Wasser abgespült. Die Zunge wird gleich, nachdem sie abgekocht

ist, abgezogen und zusammen mit dem Huhn, mit etwas Brühe begossen, warm gehalten. Von 250 g fein geschabtem oder gehacktem Fischfleisch, 30 g geweichter und gut ausgedrückter Semmel, 40 g Butter und 1 Ei bereitet man kleine Klößchen. Desgleichen werden solche von 250 g gehacktem Schweinefleisch, 1 Ei und 15 g geweichter Semmel bereitet und dieselben in der Hühnerbrühe gekocht. — Die Krebse werden in leichtem Salzwasser gekocht und die Krebsnasen mit folgender Farce gefüllt: 1 Ei, 20 g geweichte und ausgedrückte Semmel, 15 g Butter werden abgebrannt, etwas feingehackte grüne Petersilie oder Dill, die feingehackte Hühnerleber, das gehackte Fleisch aus den Krebsscheren, etwas Salz daruntergerührt und mit dieser Masse die Krebsnasen gefüllt; diese werden dann ebenfalls in der Brühe gekocht.

Das Huhn wird nun in kleine Stücke zerlegt, Kalbsmilch und Zunge in Scheiben geschnitten, mit den Klößen auf eine Schüssel gelegt und das Ganze mit der recht pikant mit Zitronensaft, Champignons, Morcheln, Kapern, Sardellen, etwas Madeira und Maggis Würze abgeschmeckten, mit 6 Gelbeiern legierten Frikasseesauce — zu der die kräftige Hühnerbrühe verwandt wird — übergossen; mit den Krebsnasen, Blumenkohl oder Spargel, den ausgelösten Krebsschwänzen wird es garniert, mit Krebsbutter begossen und danach mit Blätterteig-Halbmonden und grüner Petersilie belegt.

II.

Frikassee von Huhn (feiner).

3 junge Hühner
$^3/_4$ kg Kalbsmilch
2 Kalbszungen
45 Stück Krebse
250 g Fischfleisch zu Klößen
125 g Champignons
2 l Brühe aus 6 Maggi'schen Bouillonwürfeln.
125 g Butter
120 g Mehl
$^1/_{16}$ l Rheinwein
8 Gelbeier
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
1 Eßlöffel grüne Petersilie
1 Teelöffel Kümmel
1 Eßlöffel gehackte Morcheln
1 Teelöffel gehackte Kapern
4 Sardellen
Salz
Suppengemüse
je 1 Prise: Zucker, Paprika, engl. Senfmehl
2 Teelöffel Maggis Würze.

Huhn, Zunge und Kalbsmilch werden in der Brühe mit dem Suppengemüse gargekocht. — Aus 250 g Fischfleisch werden wie vorstehend Fischklöße bereitet.

Die Krebse werden gekocht, die Krebsschwänze ausgelöst und mit dem Huhn und der Zunge warm gehalten, das übrige Krebsfleisch wird zu den Fischklößen mit verwandt. Die Schalen und sonstiger Abfall von den Krebsen werden fein zerstoßen, mit 125 g Butter und 120 g Mehl 5 Minuten gedünstet, unter stetem Rühren werden langsam 1½ l Brühe zugegossen, die Zwiebel, Petersilie, Kümmel, Morcheln oder Steinpilze und Kapern hinzugetan, an der Seite langsam gekocht und dann durch ein Sieb gestrichen und mit den kleingeschnittenen Champignons (Konserven) vermischt. Zitronensaft, Rheinwein, Maggis Würze, je 1 Prise Zucker, Paprika, engl. Senfmehl, 4 feingehackte Sardellen, 8 Gelbeier quirlt man recht gut und legiert damit die Sauce. Das Fleisch der Hühner wird von den Knochen gelöst und nachdem die Haut abgezogen, in Stücke zerteilt, Zunge und Kalbsmilch in Scheiben geschnitten, auf eine Schüssel gelegt und mit der Sauce übergossen und mit Fischklößen, Krebsschwänzen und Fleurons garniert.

Wird dieses Gericht mit einer gelben Frikasseesauce bereitet, so ist es sehr wohlschmeckend, die Krebse fortzulassen, und dafür 40 g Kaviar unter die fertige Sauce zu mischen, oder die Schüssel ist damit zu garnieren.

Auch sieht es gut aus, dieses Frikassee in einem Fleisch- oder Fischring zu servieren; in letzterem Falle bleiben die Fischklöße weg. Ebenso eignet sich dieses Frikassee, wenn alles recht kleingeschnitten ist, zur Füllung einer Hohlpastete (vol-au-vent).

Pastete von Huhn.

Siehe Pasteten.

Huhn mit Saucenüberzug (Chaudfroid)

1 gebratenes Huhn
¼ l Brühe aus 10 g Liebigs Fleischextrakt
3 Eßlöffel Madeira
2 Eßlöffel Zitronensaft
½ Teelöffel Kartoffelmehl
3 Eigelb
4 Blatt Gelatine
1 Prise Pfeffer, Salz
1 Prise Zucker
½ Teelöffel Maggis Würze.

Das Huhn wird in kleine Stücke zerlegt, die Knochen werden entfernt. In die kochende, durch das Kartoffelmehl verdickte Brühe tut man die Gelatine, Zucker, Pfeffer, Salz und Zitronensaft. Die Gelbeier werden mit dem Madeira klargequirlt, in die kochende Brühe gegeben und diese damit auf dem Herd bis vor dem Aufkochen gequirlt, Maggis Würze beigefügt und dann in einer Schüssel so lange an kühlem Ort gerührt, bis die Sauce anfängt dick zu werden. Nun werden die Fleischstücke schnell in die Sauce getaucht und auf eine mit Mandelöl bestrichene flache Schüssel zum Kaltwerden gelegt.

Man legt das Fleisch in schöner Form aufeinander und garniert es mit Aspik.

In derselben Weise bereitet man Kalbsbraten, Filet oder Wild.

Huhn in Aspik

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

2 junge Hühner oder	1/8 l Essig
1 Kapaun	28 g Gelatine
Suppengemüse, Zwiebel	15 g Salz
15 g Liebigs Fleischextrakt	2 Eiweiß
1 1/4 l Wasser	1 Eierschale.

Nachdem die Hühner gehörig gereinigt sind, werden Kopf, Hals, Flügel, Magen und die überbrühten, von der Haut und Krallen befreiten Füße mit 1 1/4 l kaltem Wasser, dem Suppengemüse, Zwiebel und Salz aufgesetzt und 1/2 Stunde gekocht. Danach kommen die zweimal überbrühten Hühner dazu und werden recht weich gekocht. Die erkalteten Hühner werden in kleine Stücke gehackt, nach Belieben auch die Knochen daraus entfernt. Die Brühe, die ein knappes Liter betragen muß, wird durchgegossen, mit 1/8 l Essig, Liebigs Fleischextrakt und Gelatine aufgekocht, mit dem Eiweiß, und der Eierschale geklärt, mit Maggis Würze abgeschmeckt und durch ein aufgespanntes Tuch gegossen. Eine Form wird in Eis gestellt, etwas Aspik hineingegossen und, wenn dies erstarrt ist, das Fleisch darauf gelegt, mit dem Aspik übergossen und, wenn es fest geworden ist, gestürzt, mit grüner Petersilie und Salatblättern garniert und mit Mayonnaisensauce serviert.

Sehr wohlschmeckend wird dieses Aspik verändert durch Hinzufügen von 250 g feinsten, gekochten Schotenkörnern. Man legt auf die zuerst erstarrte Aspikschicht einen Teil der Schotenkörner, gießt etwas Aspik darauf und, wenn dies erstarrt ist, legt man das Fleisch, mit Schotenkörnern untermischt, darauf und gießt den Aspikrest darüber. Auch zwischen die Mayonnaisensauce mischt man Schotenkörner und streut recht viel gehackte grüne Petersilie darüber.

Außerdem kann das Hühneraspik verändert werden durch Zugabe von Büchsenhummer, Krabben, Krebsen und Fischklößchen.

Tauben mit Reis.

Die Bereitung ist dieselbe wie bei Huhn, 1 junges Huhn ist gleich 2 Tauben, ein großes Huhn gleich 4 Tauben.

Tauben-Frikassee.

Die Bereitung ist dieselbe wie bei Hühner-Frikassee auf einfache oder feine Art.

Geschmorte Tauben

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

6 Tauben
125 g Butter
1/8 l Sahne
1 Teelöffel Mehl

Füllung:

30 g geweichte und ausgedrückte Semmel mit 20 g Butter und
1 Ei abgebrannt, 1 Ei, 1 Eigelb, Muskat nach Geschmack
1 Teelöffel gehackte Petersilie
10—12 Tropfen Maggis Würze.

Hierzu nimmt man nur junge Tauben, die gut gereinigt und abgetrocknet sein müssen. Die Lebern, Magen und Herzen werden feingehackt und mit der abgebrannten Semmel, 1 Ei, 1 Eigelb, der Petersilie, etwas Muskat und Salz gut verrührt. Diese Masse füllt man in die Kröpfe der innen und außen gesalzenen Tauben, näht sie zu, dessiert sie und bratet oder schmort sie in 125 g Butter. Die Sauce gießt man entweder mit etwas Wasser, worin ein Teelöffel Kraftmehl und etwas Liebigs Fleischextrakt gelöst ist, an oder gießt 1/8 l mit einem Teelöffel Weizenmehl angerührte

saure Sahne daran, läßt sie aufkochen und würzt zuletzt mit 10—12 Tropfen Maggis Würze.

Taube mit Morcheln.

Die Tauben werden gebraten oder geschmort und mit einem Kranz gedämpfter Morcheln oder Maronen serviert; oder man gibt sie zu Reis mit Schoten (Rizi Pizi).

Alte Tauben verkocht man zu Suppen oder in Aspik gleich Huhn und rechnet für 6 Personen 4 Tauben.

Perlhuhn.

Perlhuhn wird zubereitet wie Kapaun, wird auch zu Frikassee oder Ragout wie Huhn verwendet.

Pute oder Truthahn

für 8 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

1 Pute

Füllung:

30 g eingeweichte und ausgedrückte Semmel mit 120 g Butter und 2 Eiern abgebrannt
40 g Rückenfett
125 g gekochtes Schweinefleisch
2 gekochte Schweinenieren
150 g Kalbsbraten
die Putenleber
2 Eier
40 g Speck
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
6 g getrocknete oder 30 g frische Trüffeln
gehackte grüne Petersilie
1 Prise gestoßenen Pfeffer
Salz.

Der Pute wird beim Schlachten der Kopf so weit, wie die rotblaue Haut geht, abgehackt; sie darf nicht über 2 Jahre alt sein. Eine junge Pute hat hellgraue Beine; sind diese rötlich, so ist sie alt. Zum Braten eignet sie sich am besten in der Zeit von Oktober bis April. Um schmackhaft und mürbe zu sein, muß dieselbe nach dem Schlachten einige Zeit kühl hängen. Der Kropf wird meistens gefüllt.

Die Pute wird ausgenommen und die Halshaut bis auf 3 Finger breit vom Rumpf abgeschnitten; die Halswirbel werden dicht am Rücken abgehackt und danach sehr gut gewaschen. — Ein Stück Hals wird nach innen, nach dem Bauch zu, als Pfropfen hineingesteckt, damit die Füllung recht fest sitzt. Um die Füllung

zu bereiten, nimmt man das Rückenfett, Schweinefleisch und den Kalbsbraten dreimal durch die Fleischhackmaschine, schneidet die Nieren in kleine Würfel, mischt dies alles mit der abgebrannten Semmel, den Eiern, den gehackten Trüffeln, Zwiebel, Salz, Pfeffer und füllt diese Masse in den gut ausgetrockneten Kropf und näht diesen zu. Die Pute wird nun innen gut mit Salz, gehackter Petersilie und Zitronensaft eingerieben, außen ebenfalls gesalzen, mit Speckplatten umwickelt, geschnürt und mit $^1/_2$ l kochendem Wasser in den Bratofen geschoben. Man läßt sie unter fleißigem Begießen 15—20 Minuten mehr kochen als braten, dann gießt man 150 g heiße braune Butter darüber und bratet sie gar wie Poularde. —

Man liebt in manchen Gegenden die Puten braun gebraten; in diesem Fall läßt man die Speckplatten fort, nimmt dafür das doppelte Quantum Butter oder halb Butter, halb Sana.

Pute entknöchelt und gefüllt.

Die Bereitung ist dieselbe wie bei dem gefüllten Kapaun, das Quantum der Füllung wird um $^1/_4$ vergrößert.

Putenflügel, Magen und Herz werden mit einer Petersiliensauce gekocht oder zur Suppe verwendet.

Puten-Frikassee und Ragout.

Sie werden bereitet wie Hühner-Frikassee und Ragout.

Gans.

Die sichersten Zeichen dafür, daß die Gans jung ist, sind die weiche, leicht zusammendrückbare Gurgel, hellgelbe Füße und Schnabel. Am wohlschmeckendsten ist die Gans vom Oktober bis Januar, zum Braten eignen sich die 5 bis 6 kg schweren am besten. Künstlich gezogene junge Gänse sind schon von Februar an käuflich. Die Gans tötet man durch einen Stich am Kopf, fängt das Blut in einem Gefäß auf, worin sich ein Eßlöffel Essig und Salz befindet, und rührt es, bis es erkaltet ist, um es zu Blutpudding oder zu Schwarzsauer zu verwenden. Die Gans wird gereinigt, indem man sie möglichst klar abrupft, absengt und mit einem groben Tuch tüchtig abreibt. Nun wäscht man sie tüchtig mit Weizenkleie oder Mehl und lauem Wasser und danach

mit kaltem Wasser, macht unter der Brust einen Längs- oder Querschnitt und nimmt sie vorsichtig aus, damit die Galle nicht zerdrückt wird.

Das Fett von den Därmen wird vorsichtig abgetrennt und eingewässert, ebenso das Flumenfett.

Die Galle wird mit Vorsicht von der Leber entfernt, der Magen aufgeschnitten, gereinigt und von der äußeren und inneren Haut befreit, und alles außer der Leber mehrmals tüchtig in frischem Wasser gewaschen.

Ebenso wird auch die Ente behandelt.

Gänsebraten

für 10 Personen. Bereitungszeit 5 Stunden.

Die gut gereinigte, von Hals, Füßen und Flügeln befreite Gans füllt man entweder mit kleinen Äpfeln, von denen man das Kernhaus ausgestochen hat; oder man macht eine Mischung von 500 g Äpfeln, die man schält und schneidet, 125 g Sultanrosinen, 1 Löffel Zucker und 1 Löffel geriebener Semmel; oder eine solche von Äpfeln mit 500 g gekochten, abgeschälten Maronen. Eine dieser Füllungen tut man in die innen und außen mit Salz eingeriebene Gans, in die man schon vorher ein Stängelchen Beifuß oder Majoran gesteckt hat; dann näht man die Gans zu. Nun legt man sie, mit der Brustseite nach unten, in die Pfanne, gießt $^1/_2$ l kochendes Wasser daran, legt eine Zwiebel bei und setzt sie in den Bratofen, der anfangs nicht zu heiß sein darf, läßt sie so $^1/_2$ Stunde kochen, dreht sie dann um und läßt sie so unter öfterem Begießen weiter braten, indem man immer wieder etwas Wasser zugießt, wenn es verdampft ist, und sie zu scharf brät. Unter den Flügeln und um die Keulen herum muß sie öfter mit einer Gabel gestochen werden, damit das Fett gut ausfließt. Die Gans braucht 2 bis $2^1/_2$ Stunden zum Garwerden, sie muß hell kastanienbraun werden. Ganz zuletzt begießt man sie mit einigen Löffeln kaltem Wasser, und läßt sie noch ein Weilchen braten, damit die Haut recht knusprig wird. Die Sauce wird entfettet, wenn nötig noch mit etwas Wasser angegossen, mit Kartoffelmehl oder geriebenem Pfefferkuchen angedickt. Etwas Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze verbessert die Sauce.

Junge Gans gebraten

für 8 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

Die junge Gans wird nicht gefüllt, nur gut gesalzen, nach Geschmack mit etwas Majoran und 1 Zwiebel auf dem Rücken in die Pfanne gelegt; dann wird $^1/_4$ l Brühe aus Maggis Bouillonwürfeln darangegossen und so wird die Gans 10 Minuten gedämpft, dann mit 50 g brauner Butter und 50 g Schweineschmalz übergossen und 1 bis $1^1/_2$ Stunden unter allmählichem Zugießen von $^1/_4$ l Fleischextraktbrühe gebraten. Die Sauce wird entweder nur mit Kraftmehl etwas angedickt oder nach Belieben $^1/_8$ l Sahne angegossen.

Gans entknöchelt.

Hierzu darf nur eine Fleischgans genommen werden; dieselbe wird ebenso bereitet wie entknöchelter Kapaun oder Pute. Man brät die entknöchelte und gefüllte Gans, oder bereitet sie in Gelee.

Gänseklein.

Bereitungszeit 2 Stunden.

Kopf, Hals, Magen, Herz, Flügel, Füße	1 l Wasser
1 Gewürzdosis	60 g Mehl
Suppengemüse	40 g Butter
	1 Teelöffel Maggis Würze.

Das recht sauber geputzte Klein wird, nachdem der Hals und die Flügel in kurze Stücke gehackt und die Füße abgezogen sind, mit kochendem Wasser, Gewürzdosis und Suppengemüse aufgesetzt und langsam gargekocht. Von der Brühe wird mit 60 g Mehl und 80 g Butter eine weiße Sauce bereitet, die etwa $^3/_4$ l betragen muß. Dieselbe wird mit feingehackter grüner Petersilie oder Majoran abgeschmeckt, mit 1 Teelöffel Maggis Würze verbessert und über das Klein gegossen.

Dieses Gericht läßt sich sehr gut durch kleine Fleischklößchen oder Kalbfleisch verlängern. Sehr wohlschmeckend dazu sind kleine Semmel- oder Kartoffelklößchen, in der Sauce gekocht. Es muß dafür aber mehr Sauce bereitet werden.

Gänseklein auf polnische Art.

Das Klein wird wie oben aufgesetzt, aus der Brühe aber eine braune Sauce bereitet, an welche man 250 g Apfelscheiben tut.

Dann wird das Gericht mit etwas Majoran, Zucker und Essig abgeschmeckt und nach Belieben auch durch Klößchen aus Schweinefleisch oder kleine Bratwürstchen verlängert.

Blut-Pudding.

1/2 l Schweine- oder Gänseblut	1/8 l süße Sahne
4 ganze Eier	300—500 g durchwachsenes Schweinefleisch
80 g Semmel	30 g Schmalz oder
10 g Salz	60 g Grieben
2 Prisen Pfeffer	1 Eßlöffel Majoran
1 Teelöffel Zucker	3 gestoßene engl. Gewürzkörner
1 Teelöffel Zwiebel mit Schmalz gedünstet	2 gestoßene engl. Nelken.

Die Semmel wird in ganz kleine Würfel geschnitten, mit Sahne und Blut übergossen, 1/2 Stunde stehen gelassen und dann glattgerührt. Die Gewürze und das rohe oder gekochte, gehackte Schweinefleisch und Fett werden darunter gerührt und kräftig gesalzen. Eine Puddingform wird gut mit Fett ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und 1 1/2 Stunden im Wasserbade gekocht.

Man kann auch das Fleisch fortlassen und statt dessen 40 g Semmel und 40 g Fett mehr dazu nehmen. Dazu gibt man: Sauerkohl, rote Rüben, Kohl- oder Kartoffelsalat.

Gänse-Schwarzsauer

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 1/2 Stunden.

1 Gänseklein	Zucker, Essig
500 g Schweinefleisch	etwas Zitrone
750 g gemischtes Backobst	4 Nelken, wenig gestoßenen Zimmet
das Blut einer Gans	Salz
15 g Mehl	

Das Gänseklein wird mit dem Schweinefleisch mit 1 1/4 l heißem Wasser aufgesetzt; das sehr gut gewaschene Backobst läßt man mit etwas Zucker und den Gewürzen in 1 l Wasser nebenbei ziehen. Wenn das Fleisch gar ist, wird es herausgenommen, die Brühe zu dem Backobst gegossen und dasselbe damit weichgekocht. Nun wird das Blut mit dem Mehl klargequirlt, zu dem Backobst gegossen, damit aufgekocht und mit Salz, Zucker und Essig abge-

schmeckt. Es muß angenehm süßsauer schmecken. Das Fleisch wird auf eine Schüssel gelegt und das Schwarzsauer darüber angerichtet und mit Kartoffelklößen serviert.

Gänse-Weißsauer.

1 Gans
4 Schweinefüße
4 große Zwiebeln
2 Scheiben Zitrone
Kräuteressig
2 große Petersilienwurzeln
etwas Sellerie
Majoran
1 Stückchen Ingwer
3 Gewürzdosen
4 l Wasser.

Eine nicht zu fette Gans von 4—5 kg wird, nachdem sie gereinigt ist, in kleine Stücke zerhackt.

Die sehr sauber gemachten Schweinefüße zerhackt man ganz klein und setzt sie mit 2 l Wasser auf, schäumt sie gut ab und läßt sie 1 Stunde tüchtig kochen. Dann kommt das Gänsefleisch und noch 2 l Wasser hinzu und, wenn dies nochmals gut abgeschäumt ist, die Zwiebel, Sellerie, Petersilie, Majoran, Gewürz, Salz und Essig. Dies alles läßt man weich kochen. Nun wird das Fleisch herausgenommen und in eine Krause gelegt. Die zu $2^1/_2$ l eingekochte Brühe wird gut entfettet und gehörig auf Salz und Essig abgeschmeckt; sie kann durchaus etwas kräftig schmecken; dann wird dieselbe mit Eiweiß und gestoßenen Eierschalen geklärt und durch ein aufgespanntes Tuch über das Fleisch gegossen.

Man kann das Weißsauer auch mit Gelatine ohne Schweinefüße herstellen, man rechnet dann auf ein Liter abgeschmeckte Brühe 10 g Gelatine.

Wenn mehrere Gänse geschlachtet werden, von denen die Brust zu Spickbrust verwendet wird, so bekommt man ein sehr schönes Weißsauer aus den Keulen und dem Gänseklein, während die Rücken eingesalzen werden, um damit Gemüse, z. B. Kohlrüben u. s. w. zu kochen.

Spickgans.

Die Brust der Gans wird entweder mit oder ohne den Knochen abgetrennt. Für eine Brust rechnet man 100 g feines Salz, 6 g Zucker und 3 g Salpeter, gut vermischt. Damit wird die vom

Knochen gelöste Brust von innen so lange eingerieben, bis das Salz alles verrieben ist; dann werden die beiden Fleischseiten zusammengeklappt und mit einer Stopfnadel mit weißer Baumwolle überwendlich zusammengenäht, von außen nochmals mit Salz eingerieben, in ein irdenes Gefäß fest eingelegt, alle Tage gewendet, am neunten Tage etwas gepreßt, alsdann in Gaze gehüllt und, nachdem ein Bindfaden zum Anhängen oder durchgezogen worden ist, sieben Tage langsam geräuchert. Nach dem Räuchern preßt man sie nochmals zwölf Stunden.

Gebratene saure Gänsekeule.

Zwei Gänsekeulen aus dem Weißsauer werden in Mehl gewälzt und in 50 g gebräunter Butter auf einer Pfanne von allen Seiten angebraten; 10 g Liebigs Fleischextrakt werden in $^1/_8$ l Wasser gelöst, mit einer Messerspitze Mehl klargerührt und an die Keulen gegossen. Dann werden die Keulen zugedeckt und 5 Minuten schwach gekocht, damit sich eine kräftige Sauce bildet und das Fleisch durch und durch heiß wird.

Es ist dies besonders fürs Land, wo oft frisches Fleisch fehlt, ein angenehmes Gericht und schmeckt mit Bratkartoffeln ausgezeichnet.

Gänseleber gebraten.

Die mit lauem Wasser abgewaschene, sorgfältig von der Galle und allem Grünen befreite Leber wird abgetrocknet, enthäutet, in Scheiben geschnitten, wenig gesalzen, mit Mehl bestäubt und entweder in heißgemachtem Gänseschmalz mit in Scheiben geschnittenen Äpfeln und etwas Zwiebel langsam 10 Minuten oder schnell in brauner Butter gebraten. Für eine Leber rechnet man 50 g Butter oder ebensoviel Schmalz.

Gänseleberwurst.

150 g Gänseleber
100 g Schweinerückenfett
120 g Schweinebauch
1 Teelöffel gehackte Zwiebel in 1 Teelöffel Schmalz gedünstet
1 Prise gestoßenen Pfeffer
1 Prise Majoran
1 Prise Thymian
1 Gelbei
Salz.

Das Schweinebauchfleisch wird in Salzwasser gargekocht, das

Rückenfett muß $^1/_4$ Stunde darin kochen. Nachdem das Fett und Fleisch abgekühlt, wird beides mit der Gänseleber viermal durch die Fleischhackmaschine genommen, das Gelbei daruntergerührt, und alles durch ein Sieb gestrichen und mit Salz und den Gewürzen vermengt.

Diese Masse wird in Schweinedarm oder in die Haut des Gänsehalses gefüllt. Letzterer wird zu diesem Zweck umgedreht, daß die rauhe Seite nach innen kommt; das breite Ende näht man zu, füllt die Masse hinein, schnürt die Wurst fest zu und kocht sie oder läßt sie langsam $^1/_2$ Stunde in der Schweinefleischbrühe ziehen. Nachher wird sie 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt. —

Verfeinert wird die Wurst, wenn man der Füllmasse etwas Trüffeln oder feingehackte Sardellen zufügt.

Gänseleber-Pastete.

500 g Mastgans-Leber
125 g Schweinefilet
125 g Kalbsschnitzel
500 g Schweinerückenfett
50 g Trüffeln, frisch oder eingelegt
4 Eßlöffel Schweineschmalz
50 g Salz
500 g Rückenfett zum Auslegen der Pastetenform
1 Teelöffel Majoran
$^1/_2$ Teelöffel Thymian
1 Prise Salbei
1 Prise gestoßene getrocknete Zitronenschale
2 Teelöffel gestoßene Champignons
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
1 Eßlöffel Madeira.

Die Leber wird, nachdem die Stelle, wo die Galle gesessen hat, gut abgekratzt ist, 2 Stunden in Milch gelegt, danach abgetrocknet, abgehäutet und in Scheiben geschnitten. — Die frischen Trüffeln werden gut gebürstet, fein geschält, in Stiftchen geschnitten und 325 g Leberscheiben damit gespickt. Die andere Leber wird mit dem Kalb-, Schweinefleisch und 500 g Rückenfett viermal durch die Fleischmaschine genommen und durch ein Sieb gestrichen. — Die feingestoßenen Trüffelschalen, Zwiebel, Majoran, Thymian, Salbei, Champignon- und Zitronenpulver und 4 Löffel Schmalz läßt man 10 Minuten langsam kochen, gießt alles durch ein Haarsieb und gibt die Hälfte davon zu der Farce, die man mit Salz abschmeckt.

Ein Pastetentopf wird mit sehr dünnen Speckplatten (Rücken-

fett) ausgelegt, und nun werden abwechselnd eine Lage Farce, eine Lage Gänseleberscheiben, die mit dem gewürzten Schmalz begossen werden, hineingelegt, obenauf kommen wieder Speckplatten. Nun wird der Deckel daraufgedeckt und mit Papierstreifen und Mehlkleister festgeklebt, der Topf mit einem Tuch oder Papier, das öfter angefeuchtet werden muß, bedeckt ins Wasserbad gestellt. In diesem wird die Pastete in der Röhre $1^1/_4$ Stunde gebacken.

Verfeinert wird diese Pastete, wenn man das Quantum Leber und Trüffeln verdoppelt, die Leber in die Mitte und nur oben und unten eine Schicht Farce gibt.

Die Pastete muß sehr fest eingedrückt und ebenfalls das Kräuterfett dazwischen gegossen werden.

Man kann diese Pastete auch in Blechbüchsen füllen, die auch mit Speckscheiben ausgelegt sein müssen. Dieselben werden verlötet und langsam in Wasser, das überstehen muß, gekocht, die 500 g-Büchse $1^1/_4$ Stunde, die Kilogrammbüchse 2 Stunden.

Gänseleber-Pastete (einfach, schnell wegzuessen).

250 g Gänseleber von Bratgänsen
250 g Rückenfett, 10 Min. gekocht
3 Gelbeier
3 Eßlöffel Schmalz
1 Prise Majoran
1 Prise Thymian
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
Salz.

Gänseleber und Rückenfett kommen viermal durch die Fleischhackmaschine und werden dann durch ein Drahtsieb gestrichen. Sämtliche Gewürze werden mit dem Schmalz einige Minuten gekocht, dieses wird dann durch ein Sieb zu der Farce gegossen, die Gelbeier und Salz werden darunter gerührt (Trüffeln, die auch getrocknet sein können, verfeinern sehr) und das Ganze wird dann in einen, wie vorher gesagt, vorbereiteten Pastetentopf gefüllt und im Wasserbade 1 Stunde gekocht.

Geschmorte Enten.

Bereitungszeit 3 Stunden.

Hierzu verwendet man eine nicht zu fette Ente, mehr Fleischente, die vorbereitet wird wie Gans. 60 g Butter werden gebräunt. Die Ente wird darin von allen Seiten schön angebraten, dann gießt man $^1/_2$ l Brühe aus Liebigs Fleischextrakt oder aus

1 Teelöffel Maggis Würze und etwas Suppengemüse daran und schmort die Ente so unter öfterem Umwenden gar; die Sauce wird mit ganz wenig Mehl angedickt. Die Ente wird in Stücke tranchiert, dieselben werden in der Mitte der Schüssel angerichtet und mit einem Gemüse von Teltower Rübchen oder Kohlrüben oder Wirsing- oder Rosenkohl umrandet. Die kurz eingekochte Sauce wird über Fleisch und Gemüse gegossen.

Geschmorte Ente mit Maronen.

Bereitungszeit 3 Stunden.

1 Ente
1/8 l Rotwein
500 g Maronen.

Die Ente wird wie vorher beschrieben geschmort, zuletzt fügt man 1/8 l Rotwein, ein wenig Zitronenschale und 500 g geschmorte Maronen hinzu und läßt die Ente 5 Minuten damit anziehen. Die Ente wird in Stücke zerhackt, in die Mitte einer Schüssel gelegt, die Maronen dicht darum, am äußeren Rande mit Bratäpfeln und kleinen Bratkartoffeln garniert und mit der abgeschmeckten Sauce übergossen.

Entenbraten.

Dieser wird bereitet wie Gänsebraten, 1 Gans rechnet man gleich 2 Enten.

Potrafka,

feines polnisches Enten-Ragout,
für 6 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

1 Ente
60 g getrocknete Steinpilze
250 g gehacktes Schweinefleisch
1 Ei
50 g Butter
15 g Semmel, abgerieben, geweicht
1/4 l saure Sahne
Suppengemüse
80 g Zwiebel
30 g Liebigs Fleischextrakt oder 1/2 Teelöffel Maggis Würze
1 Gewürzdosis
20 g Mehl
Salz.

Die Ente wird vorbereitet wie vorher, nicht gefüllt, nur gut mit Salz innen und außen abgerieben und, nachdem ein Stengel Majoran hineingesteckt ist, schön braun und kroß gebraten. Das

Entenklein wird in kleine Stücke gehackt, mit dem Suppengemüse, Zwiebeln, Salz und 1 l Wasser gekocht, bis die Brühe zu $^3/_8$ l eingekocht ist, und dann durch ein Sieb gegossen. Die Pilze werden gewaschen, dann in der Brühe und 20 g Liebigs Fleischextrakt 10 Minuten gekocht, herausgenommen und fein gehackt.

Von dem Schweinefleisch und der gleichfalls feingehackten Leber, 1 Ei, der gut ausgedrückten Semmel und 1 Teelöffel gehackten Pilzen macht man einen Teig, aus dem man 3 cm lange fingerdicke Rollen formt, die man in 50 g Butter 3 Minuten bratet.

Die sehr scharf gebratene Ente wird auf ein Brett gelegt und in etwa 10—12 Stücke gehackt. Ist die Sauce sehr fett, so entfettet man sie, gießt die kräftige Brühe hinzu, ebenso die mit dem Mehl angerührte saure Sahne und die gehackten Pilze, läßt sie noch ordentlich durchkochen, gibt die Fleischrollen hinzu und läßt sie noch 2 Minuten in der Sauce dünsten.

Die sehr wohlschmeckende Sauce wird zuerst auf eine nicht zu tiefe Schüssel gegossen, dann erst kommt das Entenfleisch in die Mitte, damit es schön kroß bleibt, ringsherum die Röllchen, und um diese ein Kranz von Makkaroni, mit kleinen gerösteten Bratkartoffeln dazwischen.

Entenklein.

Entenklein wird bereitet wie Gänseklein.

Entenschwarzsauer.

Zwei Entenkleine entsprechen einem Gänseklein. Die Bereitung ist dieselbe wie die von Gänseschwarzsauer.

Ente in Gelee (Entenweißsauer).

Die Ente bleibt entweder ganz oder wird in Stücke gehackt. Die Bereitung ist gleich der von Gänseweißsauer.

Entknöchelte Ente.

Diese wird bereitet wie entknöchelter Kapaun. Sie kann ebenfalls auch wie dieser in Gelee als kalte Schüssel bereitet und serviert werden.

Wild.

Alles Wild wird sofort ausgeweidet und muß unabgezogen gut abhängen. Wildgeflügel läßt man ungerupft einige Zeit hängen. Beim Zubereiten ist darauf zu achten, daß bei allem Wild alles Fett sehr sorgfältig abgetrennt wird. Selbstverständlich ist jedes junge Tier schmackhafter als das alte.

Hirsch- oder Rentierrücken

für 10 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

4 kg Wildrücken	Speck
400 g Butter	3 gestoßene Wacholderbeeren
1/2 l saure Sahne	15 g Mehl
1/2 l Fleischbrühe aus Maggis Bouillonwürfeln	Salz.

Der Hirschrücken wird geklopft, gewaschen, abgetrocknet, gehäutet, in zwei Reihen gespickt, schnell abgebrüht, mit Salz und Wacholderbeeren abgerieben, in eine Pfanne gelegt, mit der heißen Butter übergossen und unter Hinzugießen der Brühe und fleißigem Begießen 1 1/2—2 Stunden gebraten. Wenn die Brühe verbraucht ist, gießt man die mit Mehl verquirlte Sahne hinzu.

Zarter schmeckt der Rücken, wenn er nach dem Spicken und Abbrühen 24 Stunden in recht gute Buttermilch gelegt wird. Man legt den Braten mit der Fleischseite auf eine lange Schüssel oder irdene Bratpfanne und gießt höchstens 1 l Buttermilch darüber, die man beim Braten dann zum Zugießen verwendet. Oder man überbrüht den Braten mit etwas verdünntem Rotwein und läßt ihn so 48 Stunden stehen. Den Rotwein verwendet man ebenfalls zum Zugießen.

Hirschkalbkeule.

4 1/2 kg Keule	500 g Butter oder Sana
250 g Speck	1/2 l saure Sahne
1 l Wasser, besser Liebigs Fleischextraktbrühe oder Maggis Würze	20 g Mehl
	Salz.

Die Keule wird ebenso vorgerichtet und gebraten wie der Rücken. Die Speckfäden zum Spicken dürfen nicht so feingeschnit-

ten sein, und die Keule muß damit auf beiden Seiten recht dicht gespickt werden. Als Bratzeit rechnet man 3—4 Stunden.

Es ist nicht anzuraten, eine Renntier- oder Hirschkeule ganz zu braten, wenn es nicht eine kleine, sehr zarte Spießerkeule ist. Es ist wohlschmeckender, wenn die Keule zerlegt wird und gleich der Kalbskeule die einzelnen Muskelteile (Frikandeaux) gespickt und gebraten werden. Diese sind dann in 1—1 1/2 Stunden gar. Von den Knochen und guten Abfällen wird Suppe gekocht.

Schmorbraten von Hirsch

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 1/2 Stunden.

2 kg Fleisch aus der Keule
200 g Butter, halb Sana
100 g Speck
10 g Salz mit 2 gestoßenen Wacholderbeeren
1/4 l saure Sahne
1/4 l Wasser, besser Liebigs Fleischextraktbrühe oder in 1/4 l Wasser 1 Teelöffel Maggis Würze hinzugefügt
10 g Speck
10 g Mehl.

Das Fleisch wird mit dem Speck durchzogen, mit Salz und Wacholderbeeren eingerieben und mit Mehl bestreut, in die heiße Butter gelegt, von allen Seiten braun gebraten, dann zugedeckt und, wie Rinderschmorbraten, unter Hinzugießen der Brühe und zuletzt der Sahne gargeschmort. — Dieses Fleisch ist gleichfalls sehr wohlschmeckend, wenn es erst 24 Stunden in 1/4 l Rotwein mariniert worden ist oder in Buttermilch gelegen hat. Die betreffende Marinade wird beim Schmoren zugegossen.

Hirschsteaks mit Burgundersauce.

1 1/4 kg Hirschfleisch aus der Keule
150 g Butter
1/8 Pfund Champignons
3/4 l Burgundersauce
Salz
Pfeffer
2 Wacholderbeeren
2—3 Eßlöffel Madeira
1 g Zitronensaft.

Das Fleisch wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl gewendet und in der angegebenen Butter 10 Min. gebraten. Alsdann richtet man die Steaks mit der Burgundersauce (siehe diese) an, nachdem man in dieselbe noch die Champignons, Wacholderbeeren, Madeira und Zitronensaft gegeben hat.

Außerdem kann man sich an Stelle der Burgundersauce aus folgenden Zutaten eine Sauce bereiten: aus 1/8 l Liebigs Fleischextraktwasser, 1/8 l Sahne, 10 g Mehl und der beim Braten verwendeten Butter. Alle Zutaten läßt man zusammen zu einer Sauce kochen und schmeckt sie mit Salz ab.

Hirschrouladen.

1 1/4 kg Fleisch	1 Teelöffel feingewiegte Zwiebel
125 g Speck	50 g geriebenes Brot
1/4 l Liebigs Fleischextraktwasser	Salz
1/4 l Sahne	Pfeffer
10 g Mehl	100 g Butter zum Braten.

Das Fleisch wird in handgroße Stücke geschnitten, geklopft, mit Salz, Pfeffer und Brot bestreut und mit Zwiebel und feingewiegtem Speck bestrichen, zusammengerollt und in der angegebenen Butter braun gebraten. Alsdann gießt man das Fleischextraktwasser oder Maggis Würze hinzu und läßt das Fleisch weich schmoren. Die Sauce verdickt man mit der Sahne, die mit Mehl abgequirlt ist.

Ebenso kann man das Fleisch von Renntier und Wildschwein verwenden.

Hirschblatt.

Dieses wird auch gebraten oder geschmort oder zu Ragout verwendet.

Hirsch-Filet.

Dieses wird gespickt und gebraten wie Rinderfilet. Es ist ebenfalls vorzüglich, wenn es erst 48 Stunden in Rotwein gelegen hat und danach gespickt und geschmort wird.

Ragout von Hirschfleisch
für 6 Personen.

1 kg Braten	1 Messerspitze Zwiebel
3/4 l braune Grundsauce	1 Teelöffel Himbeergelee
1/8 l Bratensauce	Zitronensaft
1/8 l Rotwein	Paprika.

Der Braten wird in Scheiben oder Würfel geschnitten. Sämtliche Zutaten werden zusammen 10 Minuten mit der Braten-

sauce gekocht, dann wird das Fleisch zum Heißwerden hinzugetan und nach Bedarf gesalzen.

Statt des Rotweins kann man auch Essig, Zitronensäure, saure Gurke und 1 Apfel dazu nehmen.

Kapern passen für beide Arten.

Das Ragout von Wildfleisch ist immer schmackhafter, wenn das Fleisch vorher, und zwar in einem Stück, gebraten oder geschmort wird. Die ausgelösten Knochen von dem zum Ragout bestimmten Fleisch verwendet man besser zur Wildsuppe und nimmt zu der braunen Grundsauce, die man zu dem Ragout braucht, Brühe aus Liebigs Fleischextrakt, wodurch das Ragout angenehm, nicht so stark wild, schmeckt. Jedoch kann das Wildfleisch auch gekocht und davon ein einfacheres Ragout bereitet werden, man bereitet so die dünnen Rippen, Hals und Bauchfleisch. Das Ragout gewinnt sehr an Wohlgeschmack durch Zusatz von Maggis Würze beim Anrichten.

Hirschbrust, gebraten.

Die Hirschbrust darf hierzu nicht zerschossen sein. Dieselbe wird sehr gut gewaschen, entknöchelt und mit derselben Farce gefüllt wie Kalbsbrust, zugenäht und 2 mal schnell mit kochendem Wasser abgebrüht. Nun schnürt man sie und bratet sie in Butter wie Kalbsbrust.

Rehrücken

für 6—8 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 Rehrücken	1/4 l Brühe aus 1 Maggi-Bouillonwürfel
250 g Butter	10 g Salz
80 g Speck	5 g Mehl.
1/4 l saure Sahne	

Der von dem Hals befreite Rücken wird mit einem feuchten Tuch gesäubert, sorgfältig gehäutet und mit recht dünnen Speckfäden in recht gleichmäßigen Reihen gespickt, die Filets werden mit Speckscheiben unterbunden. Nun wird der Braten in die Pfanne gelegt, mit Salz bestreut, mit heißer Butter übergossen und in sehr heißem Ofen unter beständigem Zugießen der Brühe und zuletzt der mit dem Mehl glattgequirlten Sahne 30 Minuten gebraten.

Tranchiert wird der Braten, indem man sehr vorsichtig das Fleisch von dem Knochen ablöst, dasselbe in schräge Scheiben, die fest aneinander liegen bleiben müssen, schneidet und so wieder auf den Knochen legt. Man garniert den Braten mit einem Spieß, der mit Waldgrün umbunden ist.

Den Hals und sonstige gute Abfälle verwendet man zu Suppe.

Rehkeule

für 6—8 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

1 Keule von 2 kg	$^3/_8$ l Liebigs Fleischextrakt-
125 g Speck	brühe
200 g Butter	5 g Mehl
$^1/_4$ l Sahne	Salz.

Die geklopfte, mit lauem Wasser gewaschene, gut abgetrocknete, abgehäutete Keule wird von dem Hüftknochen befreit und, nachdem das Bein gekürzt worden ist, mit feinen Speckfäden nach der Fleischfaser in versetzten Reihen auf beiden Seiten gespickt. Die Keule wird auf dünne Speckscheiben in die Pfanne gelegt, gesalzen, mit der heißen, gelben Butter übergossen und im heißen Bratofen unter häufigem Begießen und Zugießen der Brühe, in den letzten 10 Minuten der mit Mehl verrührten sauren Sahne, $^3/_4$ Stunden gebraten.

Rehblatt.

I.

Dieses wird gespickt und $1^1/_2$ Stunden gebraten, wie Rehkeule.

Rehblatt.

II.

1 Rehblatt	40 g geriebenen Kochpfefferkuchen
60 g Speck	Zitronensäure
60 g Butter	Salz
$^1/_4$ l Fleischextraktbrühe	Pfeffer.
40 g gehackte Zwiebel	

Das gut enthäutete Rehblatt wird recht mit Speckfäden durchzogen. 30 g Speck werden ausgebraten, 60 g Butter dazugetan, das gesalzene Rehblatt wird in dieser Fettmischung von allen Seiten schön braungebraten. Nun wird die Brühe hinzugegossen,

Zwiebeln, Zitrone und Pfeffer werden hinzugetan. Das Rehblatt wird zugedeckt und gargeschmort, zuletzt wird der geriebene Pfefferkuchen darangetan und die Sauce damit durchgekocht. Etwas Johannisbeergelee ist sehr wohlschmeckend an der Sauce; wenn nötig, wird sie noch mit Essig abgeschmeckt und vor dem Anrichten durch ein Sieb gegossen.

Rehkotelettes.

I.

Diese werden vorbereitet wie Hammelkotelettes und 2 Min. in brauner Butter gebraten.

Rehkotelettes.

II.

6 Kotelettes	$^3/_{16}$ l saure Sahne
60 g Butter	10 g Liebigs Fleischextrakt
3 g Mehl	aufgelöst in $^1/_{16}$ l Wasser.

Die wie oben gebratenen Kotelettes werden aus der Pfanne genommen, zu der Bratbutter wird die mit Mehl verrührte saure Sahne und Extraktbrühe gegossen und zu einer Sauce verkocht, die zu den Kotelettes gereicht wird.

Oder man bereitet dazu eine Sauce von $^3/_{16}$ l Wasser, das mit Suppengemüse und etwas Zwiebel $^1/_4$ Stunde zugedeckt gekocht und dann durchgegossen wird und dem man 15 g Liebigs Fleischextrakt und 6 g in etwas Brühe klargerührtes Mehl zusetzt. Das Ganze gießt man auf die Pfanne zu der Bratbutter und kocht es zu einer Sauce, die man mit 1 Eßlöffel Rotwein oder Madeira und 1 Teelöffel Maggis Würze abschmeckt.

Rehleber.

Die Rehleber wird entweder in Scheiben, ganz wie Kalbsleber, gebraten; oder 250 g Rehleber werden in Würfel geschnitten, mit 10 g Mehl bestäubt und mit 80 g gebräunter Butter, 1 Teelöffel gehackter Zwiebel, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Mostrich und Salz auf recht heißer Stelle des Herdes unter fleißigem Schütteln der Pfanne 2 Minuten gebraten. Zuletzt gießt man $^1/_8$ l Fleischextraktbrühe daran und läßt die Leber damit noch 1 Minute kochen.

Rehblatt in Gelee.

1 Rehblatt
2½ l Wasser
20 g Liebigs Fleischextrakt
Suppengemüse
1 Gewürzdosis
Salz
¼ l Essig
2 große Zwiebeln
42 g weiße Gelatine
2 Eiweiß
2 Eierschalen zum Klären
einige hartgekochte Eier
Sardellen
Kapern
2 Teelöffel Maggis Würze.

Nachdem das Wasser mit Suppengemüse, Gewürz und Zwiebel ¼ Stunde gekocht hat, gibt man das in einige Stücke gehackte Fleisch hinein, läßt es weichkochen und nimmt es dann heraus. Die Brühe, der man Essig und Fleischextrakt hinzugefügt hat, muß bis auf 1¼ l eingekocht sein; dann wird sie durchgegossen, die Gelatine hinzugefügt, mit Eiweiß und Eierschalen nach Vorschrift geklärt und die 2 Teelöffel Maggis Würze hineingegeben. Eine Form wird mit kaltem Wasser ausgespült, etwas von der Flüssigkeit hineingetan und, wenn diese steif ist, darauf, nicht zu dicht am Rand, ein Kranz von in Achtel geschnittenen harten Eiern gelegt, so daß das Weiße dem Rand zugekehrt ist. Die Mitte garniert man mit Sardellenstreifen und Kapern. Nun legt man das in Scheiben geschnittene Fleisch hinein, gießt das übrige Aspik hinein und läßt das Ganze erstarren.

Ebenso wird Aspik von Hasenläufen bereitet. 2 Vorder- und 2 Hinterläufe, letztere in 3 Stücke gehackt, werden mit 2½ l Wasser aufgesetzt und weichgekocht; die Brühe muß bis auf 1¼ l einkochen. Die weitere Bereitung ist dieselbe wie die vorstehende.

Frischlingsrücken oder -Keule

für 8—10 Personen. Bereitungszeit 2½ Stunden.

1 Rücken oder Keule
250 g Butter
125 g Speck
¼ l Rotwein
¼ l Grundsauce
2 Eßlöffel Johannisbeersaft
2 Eßlöffel Himbeersaft
1 Apfel
3 Nelken
Zitronensaft
1 Stengel Majoran
30 g gestoßene Schwarzbrotrinde
½ l Liebigs Fleischextraktbrühe oder Brühe aus Maggis Würze
Salz.

Das 1 Jahr alte Wildschwein wird Frischling genannt, selbstverständlich ist das Fleisch der jungen Tiere schmackhafter und schneller bereitet, als das der älteren Tiere.

Das Fleisch wird sauber enthäutet, fein gespickt, mit Salz bestreut, in die Pfanne gelegt und mit der gebräunten heißen Butter übergossen, in den Bratofen gesetzt und unter fleißigem Begießen und Zugießen der Brühe gebraten. Schon vorher hat man von der Grundsauce, Rotwein und allen genannten Zutaten 10 Minuten lang eine Sauce gekocht und diese durch ein Sieb gestrichen. Diese Sauce wird nun zum Zugießen benutzt und damit in 1—1½ Stunden der Braten gargebraten. Er muß schön glasiert aussehen und die Sauce muß recht pikant schmecken. Sie wird zuletzt noch mit 10 Tropfen Maggis Würze gewürzt.

Wildschweinbraten (von älteren Tieren)

für 6 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

2 kg Schweinerücken oder Keule

Marinade:
½ Flasche Rotwein
Suppengemüse
Zwiebel
4 Wacholderbeeren
1 Gewürzdosis
1 Eßlöffel Zucker

150 g Butter
1 l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe oder Brühe aus Maggis Würze
1 Eßlöffel Johannisbeergelee
½ l braune Grundsauce
Salz.

Das zum Braten bestimmte Fleisch wird tüchtig geklopft und 4 Tage in die Marinade gelegt. Der Braten wird gesalzen, in die Pfanne gelegt, mit der gebräunten Butter übergossen und in den nicht zu scharf geheizten Bratofen geschoben, weil man auf 3 bis 3½ Stunden Bratzeit rechnen muß, wenn das Fleisch nicht von einem ganz jungen Tier ist. Zum Angießen wird etwas Marinade und die Brühe benutzt, in der letzten halben Stunde gießt man die kräftige Grundsauce zu und gibt 1 Eßlöffel Johannisbeergelee dazu. Etwas englisches Senfmehl ist auch wohlschmeckend daran.

Wildschweinbraten mit Sahne (Frischling)

(Altes polnisches Familienrezept)

für 8—10 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

1 Rücken oder Keule
60 g Speck
250 g Butter
$^1/_4$ l saure Sahne mit 10 g Mehl verrührt
$^3/_4$ l kräftige Brühe
1 Brotrinde
Salz
3 Eßlöffel Madeira
1 Eßlöffel Johannisbeersaft
1 Eßlöffel Mostrich
2 Eßlöffel Provenceröl
30 g Zwiebel
3 Nelken
Pfeffer, 1 Salbeiblatt
$^1/_4$ l Rotwein.

Aus dem Madeira, Öl, Mostrich, Saft der Zwiebeln, Nelken, Pfeffer und gehacktem Salbei wird ein Brei gerührt und damit das gespickte Fleisch von allen Seiten bestrichen; dann wird es in ein Gefäß gelegt, mit dem Rotwein begossen und so 24—48 Stunden unter öfterem Wenden mariniert. Die Butter wird gebräunt, der Braten mit der Brotrinde hineingelegt und unter Hinzugießen der Brühe und Marinade und bei fleißigem Begießen gargebraten; zuletzt wird die Sahne hinzugefügt.

Dieser Braten kann auch gespickt und mit saurer Sahne gebraten werden wie anderes Wild; oder er kann auch vor dem Braten 24 Stunden in Buttermilch gelegt werden.

Ragout von Wildschwein

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

3 kg Bauch- oder Brustfleisch
100 g Butter
20 g Speck
1 Eßlöffel Zitronensaft
30 g gehackte Zwiebeln
Suppengemüse
20 g gerieb. Schwarzbrot
125 g getrocknete Sauerkirschen oder etwas Kirschsaft
2 Eßlöffel Arrak
40 g gebräuntes Mehl
Salz
Pfeffer

Das in Stücke gehauene Fleisch wird zweimal blanchiert, abgetrocknet, mit Mehl und Salz bestreut, in die heiße, braune Butter gelegt und von allen Seiten gebräunt. Nun tut man die Zwiebeln, das Suppengemüse und den ausgebratenen Speck hinzu, gießt etwas Wasser daran und schmort es weich. Die Kirschen werden mit $^1/_4$ l Wasser weichgekocht, das Brot und gebräunte

Mehl mischt man und quirlt es mit 1/4 l Wasser glatt, rührt es an die Kirschen, ebenso die Nelken, läßt es aufkochen und tut alles an das Fleisch. Das Fleisch wird auf eine Schüssel gelegt, die Sauce durch ein Sieb gestrichen, mit Zitronensaft, Arrak und Salz abgeschmeckt und darüber gegossen.

Wildschweinsblatt.

Dieses kann gebraten oder zu Ragouts verwandt werden.

Wildschweinskeule (gepökelt und geräuchert).

Die Keule gibt einen vorzüglichen kalten Aufschnitt, wenn dieselbe 14 Tage gepökelt, ebensolange geräuchert, dann gekocht und kalt mit einer Cumberlandsauce serviert wird. Auch nur gepökelt ist sie sehr schmackhaft, ebenfalls mit obiger Sauce.

Wildschweinskopf.

Bereitungszeit 4 Stunden.

1 Kopf	120 g Zwiebeln
4 l Wasser	2 Stengel Majoran
1/4 l Estragonessig	1 Stengel Thymian
1 Flasche Rotwein	2 Gewürzdosen
10 Wacholderbeeren	Salz.

Der Kopf muß sehr eigen gereinigt werden, indem man ihn gehörig abkratzt, nachdem man erst den Genickknochen herausgelöst hat. Auf der Stirn macht man in die Haut einige Einschnitte, weil sie sonst leicht platzt. Am Rüssel muß die Haut ringsum vom Knochen gelöst werden. Die Schnauze, die Augenhöhlen und die Zunge müssen mit ganz besonderer Sorgfalt gereinigt werden. Dann wird der Kopf 4 Stunden unter öfterem Wechsel des Wassers gewässert, herausgenommen, wieder in ein Tuch gebunden und mit dem angegebenen Wasser und sämtlichen Zutaten sehr langsam gekocht, bis er sich recht weich sticht. Man läßt den Kopf in der Brühe, die man schon zum Kochen gut mit Salz abgeschmeckt hat, erkalten. Man richtet den Kopf auf einer großen langen Schüssel an, garniert ihn mit Petersilie, Zitronenscheiben, grünen Lorbeerblättern, wohl auch mit einer Guirlande von Waldmoos und eingemachten, frischen oder künstlichen Preißelbeeren und gehacktem Aspik und steckt zierliche Spieße hinein. Dazu serviert man Cumberland-Sauce.

Gefüllter Schweinskopf.

Dieser wird gleich dem des zahmen Schweines zubereitet, nur gibt man zu diesem etwas mehr Trüffeln in die Füllung und kocht ihn mit den gleichen Zutaten wie den vorher beschriebenen. Selbstverständlich wird er ebenso gereinigt und gewässert.

Man kauft den Schweinskopf gewöhnlich schon abgesengt.

Hase.

Der Hase wird vom September bis Januar geschossen, er muß etwas abgehangen sein, darf aber keinen üblen Geruch annehmen. Er wird gleich nach dem Schießen ausgeweidet. Den jungen Hasen erkennt man an seinen leicht einreißbaren Löffeln. Das Abziehen des Hasen geschieht, indem man den Hasen an den Hinterläufen aufhängt, das Fell rings um das Gelenk der Läufe bis auf den Knochen einschneidet und dann dasselbe an der inneren Seite vom Läufeglied bis an den Bauchschlitz aufschneidet und dasselbe dann vorsichtig herunterzieht.

Hasenbraten

für 8 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

1 Hase
60 g Speck
250 g Butter
$^1/_4$ l Sahne
$^1/_4$ l Liebigs Fleischextraktbrühe oder Brühe aus Maggis Würze
5 g Mehl
Salz.

Von dem abgezogenen Hasen werden der Hals und die Rippen abgehauen und die Vorderläufe abgetrennt. Er wird erst in lauem und dann einige Male in kaltem Wasser gut abgewaschen. Nachdem er abgelaufen ist, wird er sehr sorgfältig gehäutet, von allem Fett befreit und fein gespickt. Die Rückenwirbel werden von unten in kleinen Entfernungen eingeknickt, des leichteren Tranchierens wegen. Die Keulenknochen werden auf der Rückseite zweimal eingehauen, damit der Hase gut in der Pfanne liegt. Die Filets werden mit Speckscheiben umbunden. Man legt den Hasen in die Pfanne, übergießt ihn mit der heißen Butter und bratet ihn, wenn er sehr jung ist, in 45 Minuten unter fleißigem Begießen und abwechselndem Zugießen der Brühe und der mit dem Mehl verquirlten sauren Sahne. Die Vorderläufe werden ebenfalls

gespickt mitgebraten. — Der Hase wird in beliebige Stücke tranchiert, auf einer langen Bratenschüssel wieder in seine Form zusammengesetzt und mit etwas Sauce übergossen.

Ratsamer ist es, den Rücken allein in einer halben Stunde schnell zu braten, und die Vorder- und Hinterläufe 1 bis $1^1/_2$ Stunden besonders zu schmoren oder zu braten. Sehr wohlschmeckend sind die Hinterläufe, wenn sie erst einen Tag in saure oder Buttermilch gelegt und dann gebraten werden.

Ein älterer Hase wird gespickt, mit 2 Eßlöffeln Rotwein, 1 Eßlöffel Provenceröl, 1 Eßlöffel Zitronensaft eingerieben; so läßt man ihn zwei Tage stehen und bratet ihn dann wie ersteren unter Hinzugießen der übrigen Marinade.

Russischer Hasenrücken.

1 Hasenrücken
60 g Speck
150 g Butter
$^1/_8$ l Sahne
30 g Mehl
$^1/_4$ l Brühe aus 1 Maggi-Bouillonwürfel
40 g geriebene Semmel
1 Ei
Salz.

Der gut gespickte und gesalzene Hasenrücken wird mit Mehl bestäubt, mit Ei und Semmel gut paniert und in eine Pfanne gelegt, in der 50 g Butter gebräunt sind, oben ebenfalls mit etwas heißer, brauner Butter begossen und so 3 Minuten im heißen Bratofen gebraten; alsdann wird er abwechselnd von unten mit etwas Brühe und Sahne und von oben mit Butter begossen und so $^1/_2$ Stunde gebraten.

Ragout von Hasen

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

2 Hinterläufe
500 g Schweinenieren
60 g Zwiebel
1 Teelöffel Kognak
$^3/_4$ l braune Grundsauce
1 Eßlöffel Johannisbeersaft
Zitronensaft
1 Teelöffel Kapern.

Die Hinterläufe werden gargeschmort, die Grundsauce wird mit der Zwiebel durchgekocht und durchgegossen zu der Schmorsauce hinzugefügt. Die Sauce wird mit Johannisbeer-, Zitronensaft, Kognak und Kapern abgeschmeckt. Die in Salzwasser abge-

kochten Nieren und das in zierliche Stücke geteilte Hasenfleisch läßt man in der Sauce einmal aufkochen. Man kann die Sauce auch mit Tomaten oder Rotwein abschmecken.

Das Ragout richtet man auf einer runden Schüssel an und umgibt es mit einem Rand von selbstgemachten Nudeln oder Makkaroni, dazwischen legt man geröstete Kartoffeln oder Maronen.

Hasen-Salmi

für 8 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 gebrat. Hase mit Sauce	60 g braunes Röstmehl
1 l Wasser	20 g Liebigs Fleischextrakt
60 g Zwiebeln	1 Prise Paprika
Suppengemüse	1 Prise Zucker
Zitronenschale und Saft	1 Gewürzdosis
50 g Champignons	1—2 Teelöffel Maggis
1/8 l Rotwein	Würze.

Von dem gebratenen Hasen wird das Fleisch gelöst und in Scheiben geschnitten. Die Bratenknochen werden fein zerhackt und mit 1 l Wasser, Zwiebeln, Suppengemüse, Zitronenschale und 1 Dosis Gewürz 1 Stunde stark gekocht, so daß die Brühe bis auf 1/2 l einkocht; das braune Mehl wird mit etwas kaltem Wasser klargerührt, mit der Hasenbrühe 10 Minuten gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit Liebigs Fleischextrakt zu der Bratensauce getan; die feingehackten, und wenn sie frisch sind, in Butter gedünsteten Champignons werden hinzugefügt und die Sauce wird dann mit Rotwein, Paprika, Maggis Würze, Zitronensaft und Zucker abgeschmeckt. Das Fleisch von den Vorderläufen wird fein zu Mus gestoßen und unter die Sauce gerührt, die nun nicht mehr kochen darf. Die Bratenscheiben werden untergemischt. Das Gericht wird mit Fleurons serviert.

Warme Hasenpastete.

Es wird eine hohle Blätterteigpastete gebacken und mit vorher beschriebenem Salmi gefüllt. Die Füllung kann durch 50 g Trüffeln und 125 g gedünstete und in Würfel geschnittene Gänseleber sehr verfeinert werden.

Kalte Hasenpastete.

1 Hase
850 g Rückenfett
250 g Kalbfleisch
50 g Trüffeln
1 Messerspitze gehackte Zwiebeln
50 g Schmalz
Salz
1 Blatt weiße Gelatine
1 Stengel Majoran
1 Stückchen Zitronenschale
1—2 Wacholderbeeren
2 Eßlöffel Madeira
1 Eßlöffel Arrak
2 Gelbeier
1 Prise Pfeffer
1 Gewürzdosis.

Das Fleisch von einem gut enthäuteten Hasenrücken wird abgelöst, mit sehr feinen Speckfäden und Trüffelstiftchen durchzogen und mit recht scharfem Messer in $^1/_2$ cm dicke Scheiben geschnitten, mit Madeira und Arrak begossen, zwischen 2 Teller gelegt und bleibt zugedeckt stehen.

Das Fleisch von den Vorder- und Hinterläufen des Hasen, das Kalbfleisch und 600 g Rückenfett nimmt man viermal durch die Fleischhackmaschine. Die Trüffelabfälle, Majoran, Zitronenschale, Zwiebeln und Pfeffer kocht man 10 Minuten mit dem Schmalz, gießt sie dann zu der Fleischfarce, rührt 2 Gelbeier daran, streicht alles gut vermischt durch ein Sieb und schmeckt mit Salz ab.

Eine Pastetenform wird mit dünnen Speckplatten von obengenanntem Rückenfett ausgelegt; nach unten gibt man eine Lage Farce, darauf eine Lage von den Fleischscheiben und so abwechselnd, obenauf muß wieder Farce kommen, die wieder mit Speckscheiben belegt wird; nun kommt der Deckel darauf, der mit Papierstreifen verklebt wird. Die Pastete wird langsam in $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gebacken, die Form wird immer mit einem feuchten Tuch bedeckt.

Die Hälfte der Knochen des Hasen hackt man klein, kocht sie mit $^1/_4$ l Wasser, 1 Gewürzdosis, etwas Zwiebel, Salz und einem Blatt weißer Gelatine ganz kurz ein, bis die durchgegossene Flüssigkeit, der man einige Tropfen Madeira zufügt, etwa 3 Eßlöffel beträgt.

Nachdem die Pastete die bestimmte Zeit gebacken hat, wird sie herausgenommen und bleibt 10 Minuten stehen: dann wird vor-

sichtig der Deckel abgehoben, die kräftige Brühe darübergegossen und mit einer Spicknadel vorsichtig bis auf den Boden durchgestochen, damit die Brühe gut einzieht. Die Pastete wird an einen kühlen Ort gestellt und erst nach 3 Tagen auf einem Spitzenpapier, mit Aspik garniert, serviert.

Dieselbe Pastete kann von einem Rehrücken bereitet werden.

Kalter Pain von Hasenbraten.

500 g Hasenbraten
500 g Rückenfett
20 g Butter
30 g Semmel
6 Eier
60 g Sardellen
1 Prise Pfeffer
1 gestoßene Wacholderbeere
1 Teelöffel gehackte Zwiebeln
Salz.

Die von der Rinde abgeriebene, geweichte Semmel wird mit 3 ganzen Eiern, der Butter und etwas Zwiebel so lange auf dem Feuer gerührt, bis die Masse einem festen Rührei gleich ist; dazu tut man nun die andern Eier, die feingehackten Sardellen, Pfeffer und Wacholderbeeren und rührt dies schaumig.

Der Braten und das Rückenfett kommen 4 mal durch die Fleischhackmaschine, werden dann unter die vorige Masse gemischt, mit Salz abgeschmeckt und in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1 Stunde im Wasserbade gekocht. Dieser Pain kann von jedem Wildbraten bereitet werden.

Hasen-Steaks.

250 g rohes Hasenfleisch
50 g Speck
10 g Semmelkrume
50 g Butter
1 Gelbei
Salz, Pfeffer.

Fleisch und Speck dreht man 3 mal durch die Fleischhackmaschine, verrührt dieses gut mit der geweichten, nicht zu sehr ausgedrückten und mit Pfeffer und Salz glattgerührten Semmel und Ei, formt kleine Steaks daraus und bratet diese 5—6 Minuten in Butter.

Hase in Aspik.

Für einen gebratenen Hasen, dessen Fleisch von den Knochen gelöst und in Scheiben geschnitten wird, rechnet man $1^1/_2$ l Aspik.

Bereitet wird dieses gleich Rindsfilet und allen anderen Braten in Aspik.

Hase in Gelee.

Siehe Rehblatt in Gelee.

Kaninchenbraten.

Das Kaninchen muß 3 Tage abgezogen hängen und wird täglich 3 mal mit Essig abgerieben, vor dem Braten wird es mit Salz, worunter 1 Prise weißer Pfeffer gemischt ist, eingerieben, sonst gebraten wie Hase.

Rebhuhn.

Am wohlschmeckendsten sind selbstverständlich junge Rebhühner, die man an den gelben Füßen erkennt; nach einem halben Jahre färben sich diese weißlich, später bräunlich und bei den ganz alten, die vorzüglich zu Suppen und Gelee geeignet sind, schwarz. Bei jungen Hühnern läßt sich die Gehirndecke leicht eindrücken.

Gebratene Rebhühner.

Bereitungszeit 2 Stunden.

2 junge Rebhühner	1/4 l saure Sahne mit
150 g Butter	5 g Mehl verrührt
1/4 l Brühe aus 1 Maggi-Bouillonwürfel	125 g Speck
	Salz.

Die Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen, schnell mit kaltem Wasser gewaschen, ausgetrocknet, mit Speck umbunden und gesalzen, in den Topf oder die Pfanne, worin die Butter erst gebräunt ist, gelegt und 3/4—1 Stunde unter abwechselndem Zugießen der Brühe und Sahne gebraten. Man serviert einfachen oder Weinsauerkohl oder Apfelmus dazu.

Eine sehr geschmackvolle Schüssel kann man arrangieren, indem man in die Mitte derselben Weinsauerkohl aufschichtet, darum einen Kranz von in Stücke zerlegten gebratenen Rebhühnern und um diese herum kleine, erst gekochte und dann gebratene Kartoffelklößchen, oder auch Makkaroni mit Tomatenpüree legt.

Rebhuhn mit Reis

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

4 Rebhühner	150 g Reis.

Die Rebhühner werden nach voriger Angabe gebraten. Der Reis wird, nach Angabe: italienischer Reis, gekocht. Der Reis kommt auf eine flache Schüssel, obenauf in die Mitte legt man die in Viertel zerteilten Rebhühner, übergießt alles mit einigen Löffeln Sauce, überstreut es mit Parmesankäse und hält eine Weile eine glühende Schaufel darüber.

Rebhuhn mit Steinpilzen

(russisches Essen, Potrafka).

Die Bereitung ist dieselbe wie die von Entenpotrafka, die Zutaten sind die gleichen. Für 6 Personen rechnet man 3 Rebhühner. Das Gericht ist vorzüglich im Geschmack.

Rebhuhn-Salmi

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

4 ohne Sahne gebratene Rebhühner mit Sauce
$^1/_4$ l kräftige braune Grundsauce
$^1/_8$ l Rotwein
1 Apfel
1 Prise Zucker
$^1/_2$ l Wasser
20 g Liebigs Fleischextrakt
30 g gehackte Zwiebeln
20 g geriebenes Schwarzbrot
1 Gewürzdosis
Zitronensaft.

Von den gebratenen, etwas überkühlten Rebhühnern wird das Fleisch abgelöst und $^3/_4$ Teile des Fleisches werden in kleine Stücke geschnitten; der übrige vierte Teil wird im Marmormörser zu Brei gestoßen. Die Gerippe werden fein zerhackt, mit $^1/_2$ l Wasser, Zwiebeln, 1 Apfel, 1 Prise Zucker und Gewürzdosis $^1/_2$ Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit dem aufgelösten Liebigs Fleischextrakt und dem geriebenen Brot zu der Braten- und Grundsauce getan. Die Sauce wird mit Wein, Zitronensaft und Salz abgeschmeckt, kochend heiß gemacht und der gestoßene Fleischbrei sowie das in Stücke geschnittene Fleisch hinzugetan. Sehr verfeinern kann man das Gericht durch Trüffeln. Serviert wird es mit Blätterteigfleurons oder in einem Blätterteigring oder in Kohlpastete.

Rebhühner in Gelee.

Gleich Rehblatt in Gelee.

Für 6 Personen rechnet man 2 alte Rebhühner, die mit 2 l Wasser und Suppengemüse gekocht werden. Mit der Brühe, die zu einem Liter einkochen muß, bereitet man es fertig nach Angabe: Rehblatt in Gelee.

Schneehuhn.

Schneehühner bereitet man so zu wie Rebhühner; besser sind sie, wenn man ihnen die Haut abzieht. Besonders wohlschmeckend sind sie, wenn man die Brust fein spickt, sie 3 Tage in saure Milch legt und dann bereitet wie Rebhühner mit saurer Sahne.

Haselhuhn.

Dieses wird ebenfalls wie Rebhuhn bereitet und ist ganz vorzüglich für Salmis.

Birkhuhn.

Das junge Birkhuhn wird gebraten wie Rebhuhn. Das ältere legt man in eine Marinade von Rotwein, bräunt es in 80 g Butter von allen Seiten an, schmort es unter Zugießen der Marinade weich und dickt die Sauce mit etwas braunem Mehl an.

Auerhahn.

Dieser wird, wenn er jung ist, wie junges Huhn oder Kapaun gebraten; ist er älter, legt man ihn erst in eine Marinade und dämpft ihn dann.

Gefüllter Auerhahn.

Dieser wird entknöchelt, gefüllt und gebraten wie Pute.

Fasan.

Der Fasan wird zurecht gemacht und gebraten wie Rebhuhn und mit Weinsauerkohl serviert.

Salmi von Fasan.

Die Bereitung ist dieselbe wie die von Rebhuhn-Salmi, nur werden diesem 50 g Trüffeln zugesetzt.

Gefüllter Fasan.

Für ein kaltes Büffet.

1 Fasan
120 g Butter
40 g Speck
100 g Gänseleber
2 Eigelb
50 g Trüffeln
50 g Rückenfett, gekocht
1/8 l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
4 Blatt weiße Gelatine
etwas Zitronensaft
Madeira
Salz
1 Teelöffel Maggis Würze.

Dem gut gereinigten Fasan macht man im Rücken einen Schnitt, entknöchelt ihn vorschriftsmäßig und salzt ihn. Die Gänseleber und Fett wird feingehackt, mit den Gelbeiern und den gehackten Trüffel vermischt und in den gesalzenen Fasan gefüllt. Derselbe wird zugenäht, mit Speck bebunden und mit 50 g Butter unter Hinzugießen von 1/4 l Liebigs Fleischextraktbrühe gargebraten. Die Gelatine wird in 1/8 l Liebigs Fleischextraktbrühe aufgelöst und an die Bratensauce gegossen; diese wird, nachdem der Braten herausgenommen ist, aufgekocht, mit Zitronen, Madeira und Maggis Würze abgeschmeckt und nach dem Erkalten entfettet. Der Fasan wird auf einer gerösteten Brotscheibe angerichtet, der ungerupfte Kopf und Schweif werden mit Spitzenpapier umgeben und recht naturgetreu an den gebratenen Fasan angesteckt, der mit dem Aspik garniert wird.

Schnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft und gereinigt, der Kopf wird nicht abgehackt, sondern von demselben die Haut abgezogen; die Augen werden ausgestochen, Gurgel und Schlund herausgezogen und auch die Eingeweide herausgenommen, die man für Schnepfenbrötchen verwahrt. Man biegt nun den Kopf seitwärts herunter und sticht den Schnabel durch die linke Keule, biegt die Füße, von denen die Krallen abgehackt sind, nach rückwärts so um, daß sie fest an die Keule zu liegen kommen.

Die so vorbereitete Schnepfe wird mit Speckplatten umbunden, nachdem sie innen und außen gesalzen ist, und in 80 g Butter gebraten.

Die Sauce wird mit Sahne oder Brühe, die man mit Mehl verrührt, durchgekocht.

Schnepfenbrötchen.

1 Schnepfeneingeweide	15 g Butter
1 Sardelle	1 Teelöffel geriebene Semmel
1/2 Prise Pfeffer	1/2 Eßlöffel Parmesankäse
3—4 Tropfen Zitronensaft	1 Messerspitze Kräuterkäse
1 Messerspitze gehackte grüne Petersilie	1/2 Gelbei.

Das Eingeweide, wovon Magen und Galle beseitigt sind, wird mit der Sardelle feingehackt, mit sämtlichen Zutaten, außer Ei und Käse, in die zerlassene Butter getan und unter stetem Rühren 5 Minuten gedämpft. Nun wird das Gelbei darungerührt und alsdann die Masse auf dünne geröstete Semmelscheiben dick aufgestrichen, mit dem zerriebenen, mit der Petersilie gemischten Käse bestreut, mit Butter beträufelt und noch 5 Minuten in heißem Ofen gebacken; oder es wird einige Zeit ein heißer Salamander darüber gehalten.

Schnepfen-Salmi.

Dieses wird gleich Rebhühner-Salmi bereitet, es kann auch mit Krammetsvögeln, Lerchen 2c. gemischt werden.

Krammetsvögel und Lerchen.

12 Vögel	1/8 l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
200 g Butter	5—6 gestoßene Wacholderbeeren.
6 Holzspeile, Salz	
1 Messerspitze Mehl	

Diese Vögel werden gerupft, gesengt und leicht abgewaschen (nach Geschmack auch nur trocken gut mit einem Tuch abgerieben). Vom Kopf wird die Haut abgezogen, die Augen werden ausgestochen, die untere Schnabelhälfte und die Gurgel entfernt und der Magen und je nach Belieben auch die Eingeweide herausgenommen. Die Krallen werden abgehackt, die Füßchen nach oben gezogen und durch die Augenhöhlen gesteckt.

Man steckt immer 2 Vögel auf ein recht dünnes Holzspeilchen (neue Zahnstocher), bräunt die Butter in einem nicht zu weiten Topf, legt die mit Salz und Wacholderbeeren eingeriebenen Vögel hinein, sodaß sie möglichst eng liegen, und bratet sie unter öfterem Wenden und Hinzugießen der mit dem Mehl verquirlten Fleischextraktbrühe 15—20 Minuten.

Wachtel.

6 Wachteln
80 g Speck
Salz
120 g Butter
3/16 l Brühe aus 1 Maggi-Bouillonwürfel
1 Messerspitze Mehl.

Die Wachteln werden gerupft und, nachdem Kopf und Hals entfernt sind, ausgenommen, leicht abgewaschen, gut abgetrocknet, gesalzen, mit Speck umbunden und dann wie Krammetsvögel gebraten. Sie sind sehr wohlschmeckend zu feinem Schotengemüse, auch zu Sauerkohl.

Wild-Ente gebraten.

1 Wildente
100 g Butter
1 Eßlöffel Zitronensaft
1 Gewürzdosis
1 Stück Zwiebel
1 Blatt Salbei
1/4 l Sahne
1/4 l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
10 g Mehl
4 gestoß. Wacholderbeeren vermischt mit
10 g Salz
1/2 Teelöffel Maggis Würze.

Man muß beim Einkauf sehr darauf achten, daß die Ente noch frisch ist, sie darf nicht zu lange hängen, denn sie hält sich, wie alle wilden Wasservögel, nicht lange.

Die Ente wird vorbereitet wie die zahme Ente, mit Salz, Wacholderbeeren, Zitronensaft (auch mit 6 gehackten Sardellen) eingerieben und in die Pfanne in die gebräunte Butter gelegt; dann werden die Gewürzdosis, Zwiebeln, Salbei darangetan und so wird die Ente unter Hinzugießen der Brühe und zuletzt der mit dem Mehl verquirlten Sahne 1 1/2 Stunden gebraten. Die Sauce wird beim Anrichten mit 1/2 Teelöffel Maggis Würze gewürzt.

Wild-Ente gedämpft.

1 Ente
50 g gehackten rohen Schinken
3 Nelken
2 Salbeiblätter
Salz
1 1/2 l Brühe aus 5 Maggi'schen Bouillonwürfeln.
100 g Zwiebeln
1 Gewürzdosis
1 kleines Stück Zitronenschale.

Die Ente wird vorgerichtet, 2 mal abgebrüht, dann mit der heißen kräftigen Brühe aufgesetzt und, nachdem sämtliche Zutaten darangetan worden sind, gargedämpft. Mit der Kraftbrühe wird eine Champignons- oder Kapernsauce bereitet. Die Ente wird in Stücke zerlegt, mit der Sauce übergossen und mit einem Kranz von Röstkartoffeln umgeben. Säuerliches Kompott oder Salat werden dazu gereicht.

Wild-Gans wird ebenso zubereitet.

Fische.

Das Schlachten des Fisches geschieht, wie schon einmal ausführlich gesagt, durch einige kräftige Hammerschläge auf den Kopf und schnelles Durchschneiden des Nervenstranges unterhalb des Gehirns. Das Stechen des Fisches vor dem Töten, um das Blut desselben, das den Wohlgeschmack der Bierfische erhöhen soll, aufzufangen, ist der Quälerei wegen ganz verwerflich. 2 Eßlöffel Schweineblut, das man vom Schlächter fast zu jeder Zeit bekommt, für 1 kg Fisch, verrichtet denselben Zweck.

Man rechnet im allgemeinen für die Person 250 g Fisch, Lachs und Lachsforelle 150 g, Forelle 100—150 g. Außer Aal werden alle andern Fische während der Laichzeit nicht gegessen. Diese Zeit ist bei Barsch oder Bars, Blei, Karausche, Schleie: April und Mai; bei Forelle und Lachs: November und Dezember; bei Hecht: Februar, März, April; bei Karpfen: Mai, Juni, Juli; bei Zander: März, April und Mai.

Fische im Wasserbade gekocht.

Diese Art, Fisch zuzubereiten, ist entschieden am feinsten, gesündesten und schmackhaftesten zu nennen.

Fische mit beliebiger Sauce.

1 kg Fisch	20 g Salz
1 Stück Sellerie	1 Zwiebel
1 Petersilienwurzel	1 Gewürzdosis.

Der wohlgereinigte Fisch wird mit dem Salz eingerieben, in einem emaillierten Topf oder in einem engen emaillierten Fischkessel mit der durchgeschnittenen Zwiebel, zerschnittenen Sellerie- und Petersilienwurzel und Gewürzdosis ringsherum belegt, zugedeckt und $^1/_2$ Stunde an einen kühlen Ort zum Durchziehen gestellt. Bei Zander bleiben Wurzeln und Gewürz fort, dieser schmeckt am feinsten nur mit Salz.

Der so vorbereitete Fisch wird mit dem Gefäß, in dem er sich befindet, fest zugedeckt in einen größeren, höheren Topf mit kochendem Wasser gestellt, und zwar muß das Wasser in dem äußeren Topf so hoch stehen, wie der Fisch in dem inneren Topf

hoch liegt. Man deckt nun auch den äußeren Topf fest zu, damit kein Dampf entweicht, und läßt den Fisch so, je nach seiner Dicke, 25—30 Minuten kochen. Um den Versuch auf das Garsein des Fisches zu machen, muß man selbstverständlich die Töpfe öffnen, den Dampf etwas abziehen lassen und durch Anheben mittels einer Spicknadel sehen, ob sich das Rückenfleisch von den Gräten löst.

Der Fisch kann dann mit geschmolzener oder brauner Butter oder den verschiedensten Saucen, zu deren Bereitung man die köstliche Fischbrühe, die sich durch das Kochen des Fisches gebildet hat, verwendet, gegessen werden. Lachs läßt sich in dieser Weise nicht kochen, vorzüglich aber Schellfisch und Dorsch.

Fisch mit pikanter Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

2 kg Schellfisch oder
1¼ kg Hecht, Zander, Karpfen 2c.
120 g Butter
15 g Mehl
7 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze in 3/16 l Wasser gelöst
1 Messerspitze engl. Senfmehl
½ Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
2 Teelöffel gehackte grüne Zwiebeln
⅛ Dose Champignons
1 Eßlöffel Kapern
2 Eßlöffel Zitronensaft
1 Prise Paprika
25 g Salz.

Der gut gereinigte Fisch wird in Stücke geschnitten, mit Salz und Petersilie (letztere kann auch fortbleiben) eingerieben und 10 Minuten kalt gestellt. Butter, Mehl, Senfmehl und Paprika werden zu einem Kloß geknetet. Den Boden eines Topfes belegt man mit kleinen Klümpchen von der Hälfte dieses Kloßes, gibt die Hälfte der Zwiebel, der Kapern und der Champignons hinein, legt darauf die Fischstücke, gibt den übrigen Kloß zerpflückt, sowie die übrigen Zwiebeln, Champignons, Kapern und den Zitronensaft darauf, gießt die Brühe darüber, deckt den Topf fest zu und stellt ihn in das Wasserbad, worin man ihn 20—25 Minuten zugedeckt kochen läßt. Danach nimmt man den Topf heraus, stellt ihn auf den heißen Herd und läßt das Fischgericht einmal aufkochen.

Schlei in Dillsauce.

1¼ kg Schlei	1 Zwiebel
125 g Butter	1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
15 g Mehl	1 Eßlöffel gehackten grünen Dill
3/16 l süße Sahne	1 Prise Pfeffer.
Salz	
1 Petersilienwurzel	

Butter und Mehl werden zu einem Kloß geknetet, die Hälfte desselben kommt zerpflückt auf den Boden eines Topfes, ebenso die einmal durchgespaltene Petersilienwurzel und die Zwiebeln, etwas gehackte grüne Petersilie und Dill; darauf legt man den wohlgereinigten, in Stücke geschnittenen und gesalzenen Fisch, pflückt den Rest des Butterkloßes darüber, streut wieder gehackte Petersilie, Dill und Pfeffer darauf, gießt die Sahne darüber, deckt den Topf fest zu, stellt ihn in das Wasserbad und läßt ihn 25—30 Minuten zugedeckt darin kochen. Man nimmt ihn dann heraus, um den Fisch auf heißer Herdstelle einmal aufkochen zu lassen, und tut zuletzt den Rest der gehackten grünen Petersilie und Dill hinein. Die Petersilienwurzel und Zwiebeln werden beim Anrichten entfernt. Sehr viel kräftiger schmeckt die Sauce, wenn man in der Sahne erst 1 Messerspitze Liebigs Fleischextrakt auflöst.

In gleicher Weise bereitet man Fisch, z. B. Hecht, in Frikasseesauce. Man bringt den Fisch mit dem Mehlkloß und Wasser nach Vorschrift ins Wasserbad, kocht ihn 20—25 Minuten darin und danach auf dem Herd auf, legiert zuletzt die Sauce mit Ei und schmeckt sie mit Zitronensaft ab.

Fisch mit Tomaten

(Schellfisch, Dorsch, Knurrhahn 2c.)

für 6 Personen. Bereitungszeit 1½ Stunden.

2 kg Fisch	Liebigs Fleischextrakt oder 2 Teelöffel Maggis Würze gelöst sind
30 g Salz	1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Prise Pfeffer	2 Eßlöffel Tomatenpüree.
180 g Butter	
15 g Mehl	
50 g feingehackte Zwiebeln	
1/16 l Wasser, worin 15 g	

Der gut gereinigte, ausgetrocknete, in dreifingerbreite Stücke geschnittene Fisch wird mit dem Salz und Pfeffer eingerieben und kalt gestellt. Aus Butter, Mehl, Zwiebeln und Petersilie wird ein Kloß geknetet, derselbe zerpflückt, auf den Boden eines Topfes oder einer Puddingform gelegt; darauf wird der dritte Teil des Tomatenpürees, auf dieses die Fischstücke und auf diese das übrige Tomatenpüree gelegt. Die Brühe wird darübergegossen, der Topf oder die Form gut verschlossen, sofort in ein Wasserbad gesetzt und 30 Minuten darin gekocht. Danach wird die Form herausgehoben, sofort aufs Feuer gesetzt und der Fisch einmal aufgekocht.

Fische auf einfache Art gekocht.

Fische blau.

Dafür eignen sich besonders: Karpfen, Schlei, Blei, Forelle, Aal und Lachs.

Fische, die blau gekocht werden, werden nicht geschuppt, nur ausgenommen, mit verdünntem, heißem Essig übergossen und eine Weile der Zugluft ausgesetzt. Durch den Farbstoff der Haut und diese Behandlung bildet sich die blaue Farbe. Man bringt die Fische in kaltem, scharfem Salzwasser (1 l 40 g Salz) auf das Feuer. Außer Zander, der nur in reinem Salzwasser gekocht wird, fügt man allen andern Fischen etwas Gewürz, Zwiebeln und Suppengemüse bei. Es ist ratsam, Zwiebeln und Suppengemüse mit ein wenig Wasser vorher $^1/_2$ Stunde lang tüchtig auszukochen und diese Brühe dem Fischwasser zuzugießen, weil der Fisch schneller garkocht wie das Gemüse.

Fische, die man ganz kocht, werden wie schwimmend auf den Einsatz eines Fischkessels gebunden. Große Fische bringt man zugedeckt langsam, kleine dagegen schnell zum Kochen, rückt sie dann zur Seite, läßt sie garziehen, übergießt sie schnell mit etwas kaltem Wasser und läßt sie noch eine Weile in der Brühe stehen; dadurch blättert sich das Fischfleisch. Der Fisch ist gar, wenn sich das Fleisch leicht von den Gräten löst, was sich leicht dadurch prüfen läßt, ohne den Fisch zu beschädigen, daß man mit einer Spicknadel den Fisch festhält und mit einer zweiten vorsichtig die

Mitte des Rückenfleisches anhebt. Läßt sich das Fleisch so von dem Rücken abheben, so ist der Fisch gar.

Man hebt nun den Einsatz mit dem Fisch heraus, läßt das Wasser gut ablaufen, entfernt schnell den Bindfaden, läßt den Fisch auf eine Schüssel, die nach Belieben mit einer Serviette belegt wird, gleiten und garniert ihn mit grüner Petersilie und frisch gekochten kleinen Salzkartoffeln. Man gibt dazu: braune Buttersauce mit oder ohne Mostrich, oder nur gelb zerlassene Butter, oder holländische, Champignon-, Kaviar- oder Austernsauce, auch Mayonnaise oder Remouladensauce.

In gleicher Weise kann jeder Fisch, ohne blau gemacht zu werden, gekocht werden, nur wird in diesem Fall der Fisch gehörig geschuppt und gereinigt.

Lachs blau.

Nachdem der Lachs ausgenommen ist und die Kiemen herausgenommen sind, wird er gewaschen. Nun wird er mit kochendem Essig begossen, dann wie schwimmend auf den Fischheber festgebunden, in den Fischkessel gegeben und mit kaltem, scharfem Salzwasser begossen, sodaß dasselbe übersteht. Man fügt recht viel Zwiebeln, Suppengemüse und $^1/_{16}$ l Estragonessig dazu, läßt ihn langsam aufkochen, dann weiter an der Seite langsam $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden je nach der Größe ziehen, dann noch eine weitere $^1/_4$ Stunde im Fischkessel warm stehen.

Er wird auf einer langen Schüssel angerichtet, mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert. Es wird zerlassene Butter, holländische Sauce, Schlagsahne mit Meerrettig ꝛc. dazu gereicht.

Seezunge gekocht.

200 g Fisch für 1 Person. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

Kleinere Fische kocht man, ohne sie abzuziehen, größere werden immer abgezogen. Das Abziehen geschieht, indem man unten am Schwanz die Haut vorsichtig abschneidet und lockert, und ringsherum dieselbe dicht an den Flossen vorsichtig einritzt, dann den Fisch am Schwanz mit einem Tuch festhält und die Haut von unten herauf abzieht. Es wird die weiße und die graue Haut abgezogen. Der Fisch wird gut gereinigt, auf einen Fischheber gelegt, mit scharfem, kaltem Salzwasser (1 l Wasser und 30 g

Salz) und etwas Zitronensaft aufgesetzt, zum Kochen gebracht und dann bei Seite gerückt, um ihn noch 10 Minuten ziehen zu lassen.

Die Seezungen werden auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und hübsch mit grüner Petersilie garniert. Sind sie auf diese Weise zubereitet, tritt der feine Geschmack am besten hervor.

Man gibt eine holländische, Champignon- oder Austernsauce dazu.

Rotzunge wird ebenso zubereitet.

Flunder gekocht.

Die Flunder wird nach dem Abziehen und Reinigen gesalzen und 2 Std. hingestellt, dann ebenfalls wie die Seezunge in Wasser und Zwiebeln gekocht.

Man reicht holländische Sauce dazu.

Forellen.

Die vorsichtig ausgenommenen und blau gemachten Forellen werden zu Ringen geformt, indem man durch Köpfe und Schwanz einen Baumwollfaden zieht und diesen fest zusammenbindet. Die so vorbereiteten Forellen kommen auf dem Einsatz in den mit sehr leicht gesalzenem, scharf kochendem Wasser gefüllten Fischkessel, der sogleich auf kalte Stelle gesetzt. Kleine Forellen sind gleich gar, größere müssen ungefähr 3 Minuten darin bleiben. Man richtet sie auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an, zieht die Fäden vorsichtig heraus, garniert mit grüner Petersilie, Salatblättern und Zitronenscheiben und gibt frische Butter oder gelbzerlassene mit feingehackter grüner Petersilie gemischt dazu.

Forellen müssen immer sehr heiß serviert werden.

Fische in Saucen gekocht.

Fisch in weißer Sauce oder grüner Fisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

$1^1/_2$ kg Fisch
$1^1/_4$ l weiße Grundsauce
150 g Butter
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
10 süße geriebene Mandeln
2 Teelöffel gehackte Petersilie oder Dill
$^1/_8$ l süße Sahne
Salz
1 Prise Pfeffer.

Hierzu eignen sich: Schlei, Hecht, Zander, Barsch, Schellfisch, Dorsch, Maräne, grüner Hering, frische Flunder.

Fische, die in weißer Sauce gekocht werden, müssen mit ganz besonderer Sorgfalt gereinigt werden, damit die Sauce zart und angenehm schmeckt. Die Fische werden geschuppt, die Köpfe gut abgekratzt und die ganzen Fische mit Salz abgerieben und gewaschen, bis sie ganz weiß sind. Von Schellfisch, Dorsch, Maränen, Hering, Flunder wird der Kopf nicht mitgekocht. Die so vorbereiteten, in Stücke geschnittenen Fische legt man in die heiße, aber nicht kochende Grundsauce, die gespaltenen Köpfe zu unterst, bringt sie langsam zum Kochen, fügt die Butter, gehackte Zwiebeln, Mandeln, süße Sahne und Pfeffer hinzu und zuletzt, wenn die Fische gar sind, die feingehackte grüne Petersilie, bei Schlei vorzugsweise Dill. Diese Fische müssen immer $^1/_4$ Stunde, nachdem sie fertig sind, warm stehen, ehe sie zu Tisch gegeben werden.

Werden frische Heringe wie vorstehend zubereitet, so müssen sie in die ganz kalte Sauce gelegt und schnell zum Kochen gebracht werden.

Seehecht, Seelachs oder Austernfisch, Nordseebarsch.

Diese Nordseefische werden nach vorhergegebenen Rezepten in weißer Sauce gekocht. Man muß sie, nachdem sie gereinigt sind, in Stücke schneiden, mit kaltem, scharfem Salzwasser — für je 1 kg Fisch 2 l Salzwasser mit 3 g Natron — zum Feuer bringen, das Wasser bis auf 30 Grad warm werden lassen, sie dann kalt stellen, nach 5 Minuten aus dem Wasser nehmen und nach vorstehender Vorschrift kochen. Die Fischköpfe werden nicht mitgekocht.

Seezungenrollen mit Champignon-Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 kg Seezunge
$^3/_4$ l weiße Grundsauce
$^1/_8$ l Rheinwein
1 Eßlöffel Zitronensaft
100 g Butter
1 kleine Büchse Champignons
15 g Liebigs Fleischextrakt
10 g Salz
5 Eigelb
1 Teelöffel Maggis Würze.

Nachdem die Seezunge abgezogen ist, entgrätet man dieselbe vorsichtig. Man macht von einer größeren Seezunge 4 Rollen, indem man den Fisch in 4 Teile schneidet, diese mit feinem Salz bestreut, zusammenrollt und mit einem Fädchen umbindet. Diese Rollen stellt man in eine Kasserolle mit schwachgesalzener weißer Grundsauce, in welcher der Fleischextrakt aufgelöst ist, und läßt sie 3 Minuten lang kochen. Jetzt nimmt man die Röllchen heraus, gibt die halbierten Champignons und die Butter in die Sauce, legiert diese mit den Eigelben, schmeckt sie mit Zitronensaft und der Maggis Würze ab und gießt sie über die Seezungenrollen.

Verfeinert wird das Gericht mit Krebsschwänzen und durch Übergießen von Krebsbutter.

Dieselben Röllchen kann man von entgräteten Hechten bereiten.

Seezungen in Tomatensauce.

$1^1/_2$ kg Seezunge oder Rotzunge	$^3/_4$ l nach Angabe hergestellte Tomatensauce.

Die Seezungen werden gereinigt, abgezogen, in beliebige Stücke geschnitten, in die fertige Tomatensauce gelegt und in 10 Minuten darin gargedämpft.

Fisch mit Tomatensauce

(Schellfisch, Hecht, Zander, Barsch, grüner Hering, Knurrhahn, Dorsch)

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$—2 Stunden.

2 kg Schellfisch	1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
600 g Tomaten	1 l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
200 g Zwiebeln	1 Teelöffel Zucker
60 g Mehl	$^1/_2$ Eßlöffel Zitronensaft.
100 g Butter	
1 Prise Pfeffer	

Die Butter wird in einem Topf zerlassen und die kleingehackte Zwiebel 3 Minuten darin gedämpft, dann wird das Mehl hineingetan und ein wenig darin gedünstet, dann werden die in Scheiben geschnittenen Tomaten und die Brühe hinzugetan und dies alles wird nicht zu stark, aber fortwährend, $^3/_4$ Stunden gekocht. Die Sauce wird darauf durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensäure abgeschmeckt und der inzwischen

gesäuberte, abgetrocknete, in Stücke geschnittene Fisch 5 Minuten darin gekocht. Zuletzt wird die grüne Petersilie beigefügt.

Fisch in Frikasseesauce.

I.

Aal oder die vorhergenannten Fische werden in der weißen Grundsauce mit 2 Teelöffeln gehackter Zwiebel und 1 Prise Pfeffer gekocht, die Sauce wird mit Zitronensaft abgeschmeckt und mit 3 Gelbeiern legiert. Einige Kapern und Champignons verfeinern das Gericht.

II.

Sehr wohlschmeckend ist dieser Fisch garniert und untermischt mit in Salzwasser gekochtem Blumenkohl, Spargel, Rosenkohl oder Wachsbohnen. Dazu gibt man mit Petersilie geschwenkte Salzkartoffeln oder Semmelklößchen. 10 g Liebigs Fleischextrakt, der Sauce beigefügt, erhöhen den Geschmack.

III.

Fügt man der Grundsauce 1/8 l Mosel- oder Rheinwein hinzu, kocht die Fische mit etwas gehackter Zwiebel darin gar und schmeckt die Sauce mit Zitronensaft, 3 gehackten Sardellen und 1 Prise Paprika ab, so ist dies ein sehr feines Fischgericht.

Feinstes Fischfrikassee

für 8 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 1/4 kg Fisch
20 Stück Krebse
1/2 kg Kalbsmilch
1/8 Dose Champignons
175 g Butter
80 g Mehl
3 Sardellen
6 Gelbeier
60 g Suppengemüse
60 g gehackte Zwiebeln
1 Gewürzdosis
15 g Liebigs Fleischextrakt
2 l Wasser, Salz
Zitronensaft
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die Kalbsmilch wird in dem Wasser mit Salz, Gewürz, Suppengemüse in 40 Minuten gargekocht, ebenso der wohlgereinigte Fisch (Hecht, Zander, Schellfisch 2c.), beides wird herausgenommen und kaltgestellt. Von 250 g Fischfleisch bereitet man nach Vorschrift Fischklöße und kocht auch diese in derselben Brühe. Von

den angegebenen Krebsen, deren Schwänze zum Garnieren verbraucht werden, der Brühe, worin Kalbsmilch und Fisch gekocht ist, der Butter und dem Mehl wird eine Krebssauce nach Vorschrift bereitet, der man die gehackten Champignons und Fleischextrakt hinzufügt. Die Sauce wird recht scharf mit Zitronensaft und den feingehackten Sardellen abgeschmeckt, mit 6 Gelbeiern legiert und die Maggis Würze hinzugerührt. Den entgräteten Fisch und die Kalbsmilch schneidet man in zierliche Stückchen und tut diese, sowie die Hälfte der Klöße, in die Sauce und läßt dieses 10 Minuten an warmer Stelle durchziehen — nicht kochen. Die Schüssel garniert man mit Fischklößen, Krebsschwänzen, Kapern, Zitronenscheiben, auch einigen kleinen ganzen Krebsen.

Man kann hierzu auch Büchsenhummer verwenden, doch darf dieser nicht in die kochende Sauce kommen.

Fischragout.

12 Muscheln.

$1^1/_4$ kg Fischfleisch (Hecht, Zander, Schellfisch)	30 g Mehl
180 g Butter	$^1/_8$ l Weißwein
2 Eßlöffel Zitronensaft	1 Teelöffel gehackte Zwiebel
$^3/_8$ l Brühe von 20 g Liebigs Fleischextrakt oder 2 Teelöffel Maggis Würze	3 Teelöffel Kapern
	6 Gelbeier
	10 g Salz, etwas Pfeffer
	50 g gerieb. Parmesankäse.

Das entgrätete und enthäutete Fischfleisch wird in $1^1/_2$ cm große Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und 10 Minuten kalt gestellt. Dann kommt es in 80 g zerlassene Butter und wird unter fortwährendem Rütteln des Topfes gargedämpft und dann kaltgestellt. In 30 g Butter wird das Mehl hellgeschwitzt, die Zwiebel darangetan, nach und nach die Brühe darangegossen und die Sauce aufgekocht. Dann werden die Kapern darangetan, die Sauce wird mit den mit dem Weißwein verquirlten Gelbeiern legiert, das gedünstete Fischfleisch daruntergemischt.

Die Muschelschalen werden mit Butter ausgestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, die Masse wird hineingefüllt, mit Par-

mesankäse bestreut, mit etwas zerlassener Butter beträufelt und in heißem Ofen 10—15 Minuten gebacken.

Zur Verfeinerung kann man der Masse Champignons und Krebsschwänze zufügen.

Karpfen in Biersauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

$1^1/_2$ kg Karpfen | $1^1/_4$ l polnische Biersauce nach Vorschrift.

Der Karpfen, der nach Vorschrift getötet ist, wird geschuppt, die Kiemen werden herausgeschnitten und dann wird der Fisch vor dem Aufschneiden gewaschen und mit einem Tuch gut abgetrocknet. Nun legt man ihn auf ein Brett, schneidet die Flossen ab, verkürzt den Schwanz, schneidet den Fisch auf und nimmt ihn vorsichtig aus, damit die Galle nicht lädiert wird. Aus dem Eingeweide entfernt man nur die Galle und den dicken Darm, alles andere wird mitgekocht. Gewaschen wird nun unbedingt weder der Fisch noch die von innen herausgenommenen Teile, weil sonst der feine Karpfengeschmack gänzlich verloren geht. Der Fisch wird nun in Stücke geschnitten, der Kopf gespalten und alles mit 10 g Salz bestreut und 1 Stunde zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Der so vorbereitete Fisch kommt nun in die fertige polnische Sauce (siehe Saucen), der Kopf nach unten, und wird darin gargekocht. Nachdem er einmal aufgekocht, wird er auf Salzgeschmack geprüft. Anstatt des Bieres kann zur Hälfte oder auch ganz Rotwein verwendet werden. Ebenso kann Blei, Plötze und Schlei bereitet werden, letzterer muß aber selbstverständlich innen und außen, wie immer, gut gereinigt werden.

Seefische in Biersauce.

Schellfisch, Seehecht, Knurrhahn und Nordseebarsch schmecken ganz vorzüglich, wenn sie, wie vorher beim Karpfen beschrieben, in Biersauce gekocht werden; doch müssen dieselben, nachdem sie in Stücke geschnitten sind, erst in kaltem, scharfem Salzwasser aufgesetzt und einmal aufgekocht werden, dann erst werden die-

selben mit der Biersauce gargekocht. Die Köpfe werden nicht mitgekocht. Knurrhahn wird mit kochendem Wasser überbrüht und die Haut abgezogen, der Kopf wird ebenfalls entfernt.

Polnisches Fischragout.

In der polnischen Sauce kocht man die verschiedensten Fischsorten zusammen, z. B. Blei, Schlei, Hecht, Aal, Karausche. Es ist dies ein durchaus wohlschmeckendes Fischgericht.

Aal in Weißbier

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Aal	30 g Petersilienwurzel
1 l Weißbier	1 Salbeiblatt
70 g Butter	1 Gewürzdosis, Salz
70 g Mehl	etwas Zitronensaft
60 g Zwiebeln	$^1/_2$ Teelöffel Zucker.

Butter und Mehl röstet man gelb, gießt das Weißbier daran, tut die in dünne Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzel, Gewürzdosis, Salbeiblätter und Salz hinzu und läßt dies $^1/_4$ Stunde gut kochen. In die durch ein Sieb gegossene Sauce tut man den in Stücke geschnittenen Aal und läßt ihn darin kochen, bis sich das Fleisch leicht von den Gräten löst. Man schmeckt ihn nun noch mit Salz, Zitronensaft und $^1/_2$ Teelöffel Zucker ab.

Das Schlachten des Aales geschieht durch einen Schnitt unterhalb des Kopfes durch das Rückgrat hindurch, oder man haut den Kopf ab. Man reinigt ihn durch wiederholtes Abreiben mit weißem Sand oder Salz und tüchtiges Waschen.

Man schneidet den Aal in Stücke, beseitigt den Kopf ganz, schneidet nur das Stück, wo die Galle sitzt, auf, um es auszunehmen, die andern Stücke schneidet man nicht auf, sondern bedient sich eines Quirlstieles zum Durchstoßen der Eingeweide. Die Aalstücke behalten so ihre gute Form.

Sehr große Aale kann man nach Belieben auch abziehen. Man hängt den Aal am Kopfe auf, schneidet rings um diesen die Haut ein, löst sie vorsichtig etwas ab, faßt sie mit einem Tuch an und zieht sie so herunter.

Aal in pikanter Kräutersauce

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Aal
$^3/_4$ l weiße Grundsauce
$^1/_8$ l Rheinwein
2 Eßlöffel Zitronensaft
6 Eigelb
4 Teelöffel gehackte Zwiebeln
2 Teelöffel grüne Petersilie
$^1/_2$ Teelöffel gehackten Schnittlauch
1 Teelöffel gehackten Dill
10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze.

1 l Wasser mit $^1/_8$ l Essig wird kochend gemacht, der sauber in Stücke geschnittene Aal darin einmal aufgekocht, herausgenommen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Danach wird der Aal in der weißen Grundsauce mit der Zwiebel und etwas Salz gargekocht, herausgenommen und auf eine Porzellanschüssel gelegt. Zu der Sauce kommen nun der Wein, Zitronensaft, Fleischextrakt oder die Maggis Würze und die gehackten Kräuter. Man legiert die Sauce, bis zum Kochen quirlend, mit den 6 Gelbeiern und gießt sie heiß über den warmstehenden Aal.

Dieselbe Art der Zubereitung ist auch sehr zu empfehlen für Zander, Schellfisch, Schlei und Maränen.

Anstatt der Kräuter können auch Champignons zur Sauce verwendet werden, was ebenfalls vorzüglich schmeckt.

Aal grün

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Aal
1 l weiße Grundsauce
2 Eßlöffel Zitronensaft
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
gehackte Petersilie oder Dill.

Der in Stücke geschnittene Aal wird mit der Zwiebel und wenig Salz in der Grundsauce gargekocht, danach wird reichlich gehackte grüne Petersilie oder Dill darangetan und mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Geräucherter Aal in Bier

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

750 g geräucherter Aal | $^3/_4$ l polnische Biersauce.

Der geräucherte Aal wird tüchtig in lauem Wasser gebürstet

und nachgespült, in Stücke geschnitten und 10 Minuten langsam in einer stark mit Zitronensaft abgeschärften polnischen Biersauce gedünstet. (Siehe Biersauce.)

Gerichte aus gehacktem Fischfleisch.

Fischklöße

von Zander, Schellfisch, Hecht, Seehecht.

I.

600 g Fischfleisch	2 Teelöffel Salz
1/4 l dicke süße Sahne	1 Prise Pfeffer.
Suppengemüse	

1 1/2 kg Schellfisch gibt durchschnittlich 600 g Fleisch ohne Haut und ohne Gräten.

Das Fleisch wird, nachdem es entgrätet ist, mit einem Tuch gut getrocknet, 3 mal durch die Fleischhackmaschine genommen, alsdann in einem Marmormörser 30 Minuten flott gestoßen unter Hinzutun von Salz und Pfeffer. Dann wird es durch ein Haarsieb gestrichen, nochmals 10 Minuten im Mörser gestoßen unter Hinzufügen der Sahne, welche zu sehr fester Schlagsahne geschlagen wurde.

(Für Zander und Hecht braucht man 3 Eßlöffel Sahne mehr; Schellfisch hat mehr Wasserteile).

Es werden alsdann 3 cm lange, daumendicke oder nach Belieben runde Klöße geformt, dieselben in 1 l Brühe gargekocht, die man sich herstellt aus den Gräten, Suppengemüse, 1 Gewürzdosis und 1 Stückchen Zwiebel. Die Klöße werden in die kochende Brühe eingelegt und müssen langsam 4 Minuten im zugedeckten Topf kochen.

Fischklöße.

II.

350 g Fischfleisch	6 g Salz
50 g frische Butter oder Sana	1 Prise Pfeffer
1 Ei	1 Prise Paprika.

Das Fischfleisch wird so fein, wie bei Nr. I angegeben,

1 Stunde lang gestoßen unter Hinzufügen von Salz, der sehr frischen Butter, Pfeffer, Paprika und Ei; alsdann wird es durch ein Sieb gestrichen und gleich Nr. I werden Klöße davon gekocht.

Fischklöße.

III.

500 g Fischfleisch	1 Ei
1/8 l Milch	1/8 l süße Sahne
40 g Butter oder Sana	10 g Salz
50 g Mehl	1 Prise Pfeffer u. Paprika.

Das Fischfleisch wird wie bei Nr. I behandelt, $1^1/_2$ Stunden unter Hinzugießen der Sahne gestoßen und dann durch ein Sieb gestrichen. Von Milch, Butter und Mehl wird ein Kloß abgebrannt, derselbe wird mit dem Fischfleisch, dem Ei, Salz, Pfeffer und Paprika nochmals 1/4 Stunde gestoßen und dann gleich den andern Klößen gekocht.

Die Fischklöße können mit den verschiedensten Saucen gegessen werden, z. B. mit Frikasseesauce, Dillsauce, Bechamel-, Krebs- und Champignonsauce. Die Saucen bereitet man von der Brühe, in der die Klöße gekocht wurden unter Hinzufügen von Liebigs Fleischextrakt.

Fischklößchen für Frikassees

von Hecht, Zander, Schellfisch.

IV.

250 g Fischfleisch	8 g Salz
20 g Semmel	1 Prise Pfeffer
40 g Butter	1 Ei.

Das aus Haut und Gräten geschabte Fischfleisch wird fein gewiegt oder noch besser in einem Marmormörser fein gestoßen. Die Semmel wird, nachdem die äußere braune Kruste abgerieben ist, in Wasser geweicht und gut ausgedrückt. Die Butter rührt man zu Sahne, tut die Semmel, Salz, Pfeffer, 1 Ei und das Fischfleisch hinzu und rührt die Masse noch 10 Minuten tüchtig.

Dieser Teig wird auf einen flachen Porzellanteller 2 cm dick aufgestrichen und mit einem Teelöffel, der jedesmal in das kochende Wasser getaucht werden muß, werden kleine Klößchen abgestochen, die man in 3 Minuten garkocht. Es ist ratsam, einen Probekloß

zu kochen, weil Fischfleisch nicht immer gleiche Wasserteile enthält. Sollte der Kloß zu fest sein, so kann man einige Tropfen Milch zusetzen; ist er zu weich, so rührt man eine Messerspitze Mehl oder geriebene Semmel daran.

Fischklöße
mit Frikassee oder Tomatensauce
für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

V.

$1^3/_4$ kg Fischfleisch
100 g Butter
40 g Semmel } zu Klößen
3 Eier
Salz, Pfeffer

2 Teelöffel Kapern
Zitronensaft
3 Gelbeier
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
$1^1/_4$ l weiße Grundsauce.

Aus dem feingestoßenen Fischfleisch (wie in Fischkloß Nr. I angegeben), Butter, Semmel, 3 Eiern, etwas Salz und Pfeffer wird, wie vorstehend angegeben, ein Kloßteig bereitet und davon ein Probekloß gekocht. $1^1/_4$ l weiße Grundsauce wird mit 1 Teelöffel gehackter Zwiebel durchgekocht, danach durch ein Sieb gestrichen und wieder zum Kochen gebracht. In diese kochende Sauce legt man nun mit einem Eßlöffel abgestochene Klöße und läßt sie 5 Minuten langsam garkochen. Während dieser Zeit fügt man der Sauce 5 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze, Zitronensaft und Kapern bei und legiert sie zuletzt mit 3 Gelbeiern. Sehr wohlschmeckend werden die Klöße, wenn sie in der fertigen Tomatensauce gekocht werden.

Fischklöße im Reisring.

Die Fischklöße werden nach angegebenem Rezept bereitet, in Salzwasser abgekocht und in einem tiefen Napf auf heißem Wasser warm gestellt. Dann wird eine Tomatensauce bereitet, zu der man etwas Fischkloßbrühe verwendet.

Inzwischen hat man 150 g Reis abgebrüht und denselben mit $^3/_4$ l Brühe, 100 g Butter und Salz nach Geschmack mit einer Zwiebel aufgesetzt. Wenn derselbe langsam steif- und gargekocht ist, entfernt man die Zwiebel, streicht eine Ringform mit Butter aus, drückt den Reis fest hinein, stürzt den Ring dann auf eine Schüssel und füllt die Klöße mit der Sauce hinein.

Man kann den Reis auch vor dem Stürzen 10 Minuten in einen heißen Bratofen stellen.

Fisch-Hackbraten

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

625 g Fischfleisch ohne Haut und Gräten von Hecht, Schellfisch oder Zander
20 g Semmel
4 ganze Eier
2 Gelbeier
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
1 Speckplatte
50 g feingehackten Speck
1 Teelöffel Mostrich
20 g Mehl
75 g Butter
$^1/_4$ l saure Sahne
$^1/_4$ l Liebigs Fleischextrakt-brühe od. Maggis Würze
1 Prise Pfeffer
12 g Salz.

20 g Semmel, von der die Rinde abgerieben ist, werden in Wasser geweicht, gut ausgedrückt und dann mit 15 g Butter und 2 Eiern zu einem Kloß abgebrannt; dann wird sofort die Zwiebel darangetan und der Kloß kaltgerührt. Nun tut man 2 ganze Eier, 2 Gelbeier, 10 g Mehl, den Mostrich, das sehr feingehackte Fischfleisch mit dem feingehackten Speck, Salz und Pfeffer hinzu, rührt alles gut durcheinander und formt ein langes Brot daraus, das man mit Ei bestreicht, in geriebener Semmel wälzt, auf eine Speckplatte in eine Pfanne legt, mit heißer brauner Butter begießt und 1 Stunde unter allmählichem Zugießen der Brühe bratet. Zuletzt kommt die mit Mehl klargequirlte saure Sahne dazu.

Dieser Braten ist vorzüglich zu Salat, Sauerkohl, Blumenkohl, Schoten, Rosenkohl, Teltower Rübchen, Kohlrüben und Kartoffelgemüse.

Fischring

für 8 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

300 g Fischfleisch von Hecht, Zander, Schellfisch
80 g Butter
12 g Salz
60 g Semmel, von der die äußere Rinde abgerieb. ist
2 ganze Eier
1 Eßlöffel Parmesankäse.

Aus dem feingewiegten Fischfleisch, geweichter Semmel, Butter, Eiern und Salz wird ein Teig bereitet wie zu Fischklößen und diesem noch ein Eßlöffel geriebener Parmesankäse zugerührt. Eine

ziemlich große Ringform wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse gleichmäßig hineingestrichen und so, recht vorsichtig, daß kein Wasser hineinkocht, 1/2 Stunde im Wasserbade gekocht. — Sehr gut sieht es aus, wenn man von Trüffeln, die auch getrocknet sein können, aber recht dunkel sein müssen, ein Muster auf den Boden der Form legt, auch einige Krebsschwänze kann man dazwischen legen, die aber etwas zähe werden. Selbstverständlich muß dann die Farce sehr vorsichtig daraufgebracht werden.

Diesen Fischring kann man verschiedentlich gefüllt zur Tafel geben, z. B. mit Hummerfrikassee oder Hühnerfrikassee oder Zungenragout oder Schoten mit kleinen Kalbfleischbrisolettes oder Blumenkohl mit holländischer Sauce, belegt mit Scheiben von Fray Bentos-Zunge 2c.

Fisch-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

3/4 kg Fischfleisch von Hecht, Zander, Schellfisch, Dorsch
60 g Semmel
3 ganze Eier
4 Gelbeier
4 Schnee
120 g Butter
1 Messerspitze feingehackte Zwiebeln
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie
40 g Parmesankäse
12 g Salz
1 Prise Pfeffer.

60 g geweichte Semmel, von der die äußere Rinde abgerieben ist, 3 ganze Eier, 20 g Butter brennt man zu einem Kloß ab und mischt 1 Messerspitze feingehackte Zwiebel darunter. Das aus Haut und Gräten geschabte Fischfleisch wird sehr fein gehackt oder mehrere Male durch die Fleischhackmaschine genommen und danach noch fein im Marmormörser gestoßen oder in einer Reibsatte gerieben. 100 g Butter rührt man zu Sahne, tut die abgebrannte Semmel, die Gelbeier, Petersilie, Salz, Pfeffer, Parmesankäse und das sehr feine Fischfleisch hinzu, rührt oder stößt das Ganze noch 1/4 Stunde tüchtig, zieht den Schnee unter, tut die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform und kocht den Pudding 1 1/2 Stunden im Wasserbade. Man serviert den

Pudding mit einer Sardellen-, Kapern-, Austern-, Kaviar- oder Frikasseesauce.

Sehr wohlschmeckend und fein ist es, den Pudding mit einem feinen Ragout fin oder feinen, warmen Gemüsesalaten zu umgeben, z. B. Bohnen-, Blumenkohlsalat 2c.

Geschmorte und gebratene Fische.

Geschmorter Fisch I

(Zander, Hecht, Barsch, Schellfisch, Seehecht, Nordseebarsch, Dorsch u. a.)

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ kg Fisch
120 g Butter
30 g Mehl
$^1/_8$ l saure Sahne
$^1/_8$ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe oder in $^1/_8$ l Wasser aufgelöste Maggis Würze
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie
1 gehacktes Salbeiblatt
10 g Salz
1 Prise Pfeffer.

Schellfisch und Dorsch nimmt man etwas reichlicher, also $1^3/_4$ kg anstatt $1^1/_2$.

Nachdem die Fische gut geschuppt und gereinigt sind, werden sie in Stücke geschnitten und Zwiebeln, Kräuter, Pfeffer und Salz werden dazwischen gestreut. So bleiben sie $^1/_2$ Stunde zugedeckt stehen. In einem passenden Topf läßt man die Butter braun werden, tut die mit Mehl bestäubten Fische hinein, läßt sie 5 Min. schmoren, gießt die Brühe und die mit 1 Teelöffel Mehl verrührte Sahne dazu und läßt die Fische gardünsten. —

Bei Schellfisch und Dorsch kommt Brühe und Sahne gleich über den Fisch, weil letztere schneller gar werden.

Man kann statt der sauren Sahne auch Weißwein nehmen.

Auch kann man das Mehl ganz fortlassen und den Fisch, nachdem er in die heiße Butter gebracht ist, mit Bechamelsauce übergießen und ihn darin garziehen lassen.

Geschmorter Fisch II

(Hecht, Zander, Schellfisch)

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ kg Fisch, 60 g Mostrich
$^1/_8$ l Liebigs Fleischextrakt-brühe oder in $^1/_8$ l Wasser aufgelöste Maggis Würze
15 g geriebene Semmel
100 g Butter, 30 g Salz
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
$^1/_8$ l Weißwein
1 Prise Paprika.

Der Fisch wird nach dem Schuppen und Reinigen in 4 cm breite Stücke geschnitten, die mit dem Salz, Paprika, Petersilie und Mostrich eingerieben und $^1/_4$ Stunde an einen kühlen Ort gestellt werden. Die Butter wird in einem passenden Topf gebräunt, die Semmel hineingestreut, der Fisch hineingelegt; alsdann werden der Weißwein und die Brühe hinzugegossen und so der Fisch zugedeckt langsam gargeschmort.

Flunder oder Knurrhahn gedämpft

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 kg Flunder od. Knurrhahn
$^1/_2$ l braune Grundsauce
$^1/_4$ l Rotwein
1 Teelöffel Zwiebeln
2 Eßlöffel Zitronensaft
15 g Liebigs Fleischextrakt
3 Sardellen, 130 g Salz
1 Prise Zucker.

Die Flunder oder der Knurrhahn werden nach dem Abziehen und Reinigen in Stücke geschlagen, mit Salz bestreut und mit Zitronensaft beträufelt, 1 Stunde hingestellt. Hierauf wird der Fisch in einem Schmortopf mit der braunen Grundsauce, dem Rotwein, Fleischextrakt, einer Prise Zucker und Zwiebeln zum Kochen gebracht und langsam noch 10 Minuten geschmort. Zuletzt werden feingehackte Sardellen zugefügt.

Gespickter Fisch

(Hecht, Seehecht, Zander oder Schellfisch)

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ kg Fisch, 60 g Speck
125 g Butter
2 Eßlöffel Zitronensaft
1 Teelöffel gestoß. Pfeffer
$^1/_8$ l Liebigs Fleischextrakt-brühe
$^1/_4$ l Sahne, 20 g Mehl
1 Speckschwarte
30 g Salz
geriebene Semmel
2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse.

Nachdem der Fisch geschuppt und sehr gut gereinigt ist, ritzt man die Haut am Rücken von oben bis unten ein und reibt den Fisch tüchtig mit Salz ein. Seehecht wird ganz enthäutet und mit kochendem Salzwasser überbrüht; so bleibt er 5 Minuten stehen. Mit sehr feinen, gesalzenen und gepfefferten Speckfäden spickt man nun den Fisch auf beiden Seiten des Rückens, beträufelt ihn mit Zitronensaft und läßt ihn so 1 Stunde durchziehen. Danach bringt man ihn in schwimmender Form auf einer Speckschwarte in die Pfanne, gießt etwas von der Brühe daran, bringt ihn so in den sehr heißen Ofen und begießt ihn häufig von oben mit heißer, brauner Butter, während man unten in die Pfanne immer abwechselnd Brühe und die mit Mehl verrührte saure Sahne gießt. Wenn er gar ist, bestreut man ihn mit Parmesankäse und geriebener Semmel, träufelt etwas braune Butter darüber und läßt ihn anbräunen.

Auch kann man den Fisch gleich mit Moselwein und Brühe aufsetzen, er wird dadurch etwas härtlich.

Fisch in der Form gebacken — Schüsselhecht

(Hecht, Zander, Schellfisch, Seehecht, Dorsch)

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ kg Fisch	60 g Sardellen
150 g Butter	1 Eßlöffel Kapern
2 Eßlöffel Parmesankäse	1 Prise Pfeffer
1 Eßlöffel gehackte Kräuter	Zitronensaft.

Nachdem der Fisch in sehr starkem Salzwasser mit Suppengemüse gargekocht ist, wird er entgrätet und in Stücke geschnitten.

Eine Form wird mit Butter ausgeschmiert, der Fisch lagenweise mit allen übrigen Zutaten hineingelegt, mit der Butter übergossen, mit Semmel und Parmesankäse überstreut, mit etwas Zitronensaft beträufelt und $^1/_4$ Stunde in heißem Ofen überbacken.

Der Fisch kann auch roh entgrätet werden. Dann wird er, wie oben angegeben, mit allen Zutaten untermischt in die Form gelegt, mit $^1/_8$ l saurer Sahne und $^1/_{16}$ l Liebigs Fleischextraktbrühe oder in $^1/_{16}$ l kochendem Wasser aufgelöster Maggis Würze übergossen und im heißen Ofen gargebacken.

Gebackener Fisch mit Kräutern

(Zander, Schellfisch, Dorsch oder Hecht)

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ kg Zander oder Hecht oder $2^1/_2$ kg Schellfisch oder Dorsch
200 g Butter
60 g geriebenen Parmesankäse
5 Eßlöffel Zitronensaft
1 Messerspitze Paprika
1 Eßlöffel gehackte Saucenkräuter
1 Teelöffel engl. Senfmehl
30 g Salz.

Der Fisch wird geschuppt, gewaschen, gut abgetrocknet, entgrätet und in 4 cm breite Streifen geschnitten. Dieselben werden mit dem Salz, worunter der Paprika gemischt ist, gehörig eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und $^1/_2$ Stunde kalt gestellt. In eine feuerfeste Schüssel gibt man 50 g flüssige Butter, in die man 30 g Parmesankäse und die Hälfte der Kräuter, worunter das Senfmehl gemischt worden ist, streut. Dann werden die Fischstücke hineingelegt und die übrigen Kräuter und Parmesankäse darüber gestreut; dann wird die Butter übergegossen. In den heißen Bratofen gestellt, wird der Fisch $^1/_2$ Stunde gebacken.

Dieses Fischgericht kann verändert werden durch Zusatz von 4 Eßlöffel Tomatenpüree oder auch durch 30 g feingehackte Sardellen und $^1/_8$ l saure Sahne, die mit 5 g Mehl klargequirlt ist.

Gebackener Fisch mit Blumenkohl

(Zander, Hecht, Schellfisch, Schlei, Nordseebarsch)

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

1 kg Fisch
1 kg gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln
120 g Butter
Salz
1 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse
1 Eßlöffel gerieb. Semmel
500 g Blumenkohl
$^1/_4$ l Liebigs Fleischextraktbrühe
$^1/_4$ l saure Sahne
40 g Mehl
1 Prise Pfeffer.

Der Fisch wird mit Suppengemüse abgekocht, abgekühlt, entgrätet und in Stücke geschnitten. Blumenkohlröschen werden ebenfalls abgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Nun werden 40 g Mehl und 80 g Butter bräunlich geröstet, dann wird

die Sahne, sowie die Brühe nach und nach dazugegeben, die Sauce 3 Minuten gekocht und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Der Fisch, Blumenkohl und die Kartoffeln werden lagenweise in eine vorgerichtete Form geschichtet, wobei die Kartoffeln und der Blumenkohl mit 60 g zerlassener Butter überträufelt werden. Dann wird die Masse mit der Sauce übergossen, mit Parmesankäse und Semmel überstreut und im Ofen gebacken.

Dieses Gericht kann auch mit $^3/_4$ l Frikasseesauce übergossen werden.

Sehr verfeinern läßt sich diese Speise durch Hinzufügen von gekochter Kalbsmilch, Brägen, Krebsen und Krebsbutter.

Auch kann man statt der Kartoffeln und des Gemüses 150 g Makkaroni oder selbstgearbeitete Nudeln dazu nehmen.

Seezunge oder Rotzunge in einer Schüssel gebacken

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 kg Seezunge	125 g Butter
1 Eßlöffel feingehackte Kräuter	20 g Salz
	1 Prise Pfeffer
3 Eßlöffel feingehackte Champignons	Zitronensaft
	$^1/_8$ l Weißwein
50 g geriebene Semmel	$^1/_8$ l Liebigs Fleischextrakt-
1 Schalotte	brühe.

Nachdem die Seezunge gereinigt, abgezogen und in beliebige Stücke geschnitten ist, wird sie gesalzen, mit der gehackten Schalotte bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und $^1/_2$ Stunde hingestellt. Nun wird eine feuerfeste Schüssel mit Butter ausgestrichen und mit Kräutern bestreut; darauf werden die Fischstücke gelegt, über diese werden wieder Kräuter und Champignons gestreut und Butterstückchen darauf verteilt. Das Ganze wird mit Wein und Brühe übergossen, mit Semmel bestreut und im Ofen $^1/_2$ Stunde gebacken.

Statt des Weins und der Brühe kann man auch $^1/_4$ l Sahne, mit 5 g Mehl glattgequirlt, anwenden, muß dann aber 15 g Liebigs Fleischextrakt darangeben.

Gebratener Fisch.

(Hecht, Zander, Schellfisch, Dorsch, grüner Hering, Flunder ꝛc.)

Die Fische werden nach dem Reinigen in Stücke geschnitten,

mit Salz (auf je 1 kg 20 g Salz) eingerieben, mit einer Prise Pfeffer bestreut und mit Zwiebelscheiben belegt. So bleiben sie eine Stunde stehen. Hierauf werden sie abgetrocknet, mit Mehl, Ei und Semmel paniert und in einer Eierkuchenpfanne in Butter oder in Sana gebraten oder auch schwimmend in Sana ausgebacken.

Kleine Fische werden ganz gebraten. Man gibt Kopf- oder Kartoffelsalat dazu.

Fisch-Kotelettes.

(Schellfisch, Zander, Dorsch, Seehecht.)

Der aus Haut und Gräten gelöste Fisch wird in beliebige Stücke geschnitten, mit Salz eingerieben, mit einer Prise Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und eine Stunde hingestellt. Dann werden die Stücke mit Mehl, Ei und Semmel paniert, und in einer Eierkuchenpfanne wie Schweinekotelettes gebraten.

Die Kotelettes sind vorzüglich als Beilage zu Sauerkohl, Blumenkohl, Schmorkohl oder Salaten.

Fischklopse gebraten.

Fischkloßteig wird wie Bratklopse geformt, mit Ei und Semmel paniert und auf beiden Seiten in ungefähr 5 Minuten braun gebraten.

Die Sauce kann dazu wie zu deutschem Beefsteak hergestellt werden.

Sie sind als Beilage zu Gemüse sehr gut.

Seezunge gebacken.

150 g für 1 Person. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

Seezungen zum Braten oder Backen werden immer abgezogen.

Nachdem der Fisch, wie vorher beschrieben, abgezogen ist, werden der Kopf, die Seiten- und Schwanzflossen abgeschnitten. Die kleineren Fische werden ganz gelassen, die größeren in etwa 6 cm breite Stücke geschnitten, diese, je 1 kg Fisch mit 20 g Salz, eingesalzen, mit einer Prise Pfeffer überstreut und mit etwas Zitronensaft überträufelt, 1 Stunde hingestellt. Dann wird der Fisch mit Mehl, Ei und geriebener Semmel paniert und

entweder schwimmend in Fett oder in Butter auf der Pfanne gebacken.

Der Fisch wird mit Zitronenscheiben garniert und feiner Salat dazugegeben.

Rotzunge wird ebenso wie Seezunge gebacken.

Lachs-Kotelettes.

Diese werden wie Zanderkotelettes zubereitet und mit Zitronenscheiben und Remouladensauce serviert.

Lachs gebraten

für 6 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

- 1½ kg Lachs
- 120 g Butter
- ¼ l Liebigs Fleischextraktbrühe oder in ¼ l Wasser aufgelöste Maggis Würze
- ⅛ l Weißwein
- 1 Eßlöffel gehackte Kapern
- ¼ l Sahne
- 50 g Salz
- 3 Eßlöffel Zitronensaft
- 1 Eßlöffel gehackte Kräuter
- 20 g Mehl.

Das gereinigte Lachsstück wird mit Salz eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt, mit den Kapern und Kräutern bestreut und so 1½ Std. hingestellt. Hierauf wird der Fisch in die Bratpfanne gelegt, mit der Extraktbrühe, dem Wein und der gelb zerlassenen Butter begossen, ¾ bis 1 Std. langsam im Ofen gargebraten unter weiterem Zugießen von Sahne, in der 20 g Mehl aufgelöst sind.

Lachs in Scheiben gebraten

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

- 1½ kg Lachs
- 100 g Butter
- 50 g Salz
- ⅛ l Weißwein
- 3 Eßlöffel Zitronensaft
- 2 Eßlöffel Kräuter
- ⅛ l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe oder in ⅛ l Wasser aufgelöste Maggis Würze
- 40 g Mehl.

Das in sechs Scheiben geschnittene, vorher gereinigte Lachsstück wird mit Salz eingerieben, mit Kräutern und Zitronensaft beträufelt und ½ Stunde kalt gestellt. Dann werden die Scheiben mit Mehl paniert, auf einer Pfanne in der Butter gelblich gebraten und auf eine recht heiße Schüssel gelegt. Wein und

Fleischextraktbrühe werden mit der Bratbutter einigemal aufgekocht und über den Lachs gegossen.

Gebackene Flunder.

Die Flunder wird abgezogen, gut gereinigt, die Flossen werden abgeschnitten. Wenn die Flunder groß ist, wird sie in Stücke geschlagen, welche gesalzen, mit Mehl, Ei, Semmel paniert und wie Seezunge gebraten werden.

Kalte Fischgerichte.

Fische in Gelee

(Knurrhahn, Lachs, Aal, Zander, Hecht, Schellfisch)

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Aal oder Lachs, von den andern genannten Fischen rechnet man $1^1/_2$ kg
$1^1/_2$ l Suppengemüsewasser
$^1/_4$ l feiner Essig
100 g Zwiebeln
1 Gewürzdosis
32 g weiße Gelatine in Blättern.

Die Fische werden gut gereinigt, in Stücke geschnitten und in der Suppengemüsebrühe, die scharf gesalzen ist, mit der Gewürzdosis und feinem Essig gargekocht. Die Fischstücke werden dann herausgenommen, entgrätet, zurechtgestutzt und in eine mit Provenceröl ausgeschmierte Form zierlich gelegt. Der Brühe wird weiße Gelatine zugesetzt, und zwar rechnet man auf $1^1/_4$ l Brühe 30 g weiße Gelatine; die Brühe wird nach Vorschrift mit Eierschalen und Eiweiß geklärt, und durch ein ausgespanntes Tuch über den Fisch gefüllt.

Dem Aspik werden auf 1 l 15 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze zugefügt; derselbe verbessert das Aspik sehr.

Besonders gut aussehend ist es auf folgende Weise hergestellt: eine mit Öl ausgeriebene Form wird in Eis eingegraben und etwas Aspik hineingegossen; wenn dies erstarrt ist, werden zierliche Garnierungen von Petersilienblättern, Zitronenschalen, Krebsschwänzen, Hummerstücken, Gurkenscheibchen u. s. w. darauf gelegt, und dies alles wird wieder mit Aspik übergossen und zum Erstarren

hingestellt. Ist dies geschehen, so werden die Fischstücke darauf-gelegt. Dann wird soviel Aspik darübergegossen, daß dasselbe über dem Fisch steht.

Beim Servieren lockert man die Speise etwas am Rande der Form, stürzt sie am besten auf einen Glasteller und garniert sie mit Salatblättern oder sonstigem Grün. Das Aspik kann mit oder ohne Majonnaisensauce gereicht werden.

Sollte der starke Fischgeschmack nicht gewünscht werden, so nimmt man zum Aspik nicht Fischwasser, sondern stellt ihn aus Fleischbrühe, Liebigs Fleischextraktbrühe oder aus Maggis Würze her. Lachs in Gelee mit Schotenkörnern schmeckt vorzüglich und sieht sehr schön aus; die Schotenkörner werden in das Aspik zwischen die Fischstücke gelegt.

Lachs in großen Stücken als kalte Schüssel.

Der Lachs wird nach dem Reinigen und Vorrichten in ein Tuch gebunden und, will man nicht gar zu strengen Fischgeschmack haben, erst in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Essig aufgesetzt und bis zum Kochen gebracht. Dann wird das Wasser abgegossen; nun erst wird der Lachs in Gemüsebrühe, welche mit feinem Essig abgeschmeckt oder auch, was noch feiner ist, mit Rheinwein gemischt ist, gargekocht. Jetzt läßt man den Lachs oder die Lachsstücke in der Brühe erkalten und bereitet aus dieser, wenn der Fisch herausgenommen ist, ein Aspik. Es ist auch sehr wohlschmeckend, wenn der Fisch in Fleischaspik gargekocht ist. Das Gelee wird nach Vorschrift geklärt.

Das Lachsstück wird auf eine recht große Schüssel gelegt (es können Streifen von der Haut abgezogen werden, damit das schöne rote Fleisch zu sehen ist), mit Aspik überstrichen und mit gehacktem Aspik, Gemüse, Eiern, Krebsen, Hummer garniert.

Aal entgrätet in Aspik.

Der Aal wird gehäutet und, nachdem Kopf und Schwanz abgeschnitten worden sind, den Rücken entlang aufgeschnitten und entgrätet (doch achte man sehr darauf, die Galle nicht zu verletzen). Dann werden die Eingeweide entfernt und der Aal wird gut gereinigt. Einen kleinen Aal schneidet man nur der

Länge nach auf, einen großen dagegen spaltet man in 2 Hälften und schneidet jede noch einmal durch. Diese Streifen bestreut man mit gehackten Kräutern (besonders darf ein Salbeiblatt nicht fehlen), Salz und Pfeffer und rollt sie fest zu Rollen zusammen, die man mit Bindfaden umwickelt. Diese Rollen werden in je ein Stück Gaze gewickelt und diese wird wieder mit Fäden festgebunden. Die so hergestellten Fischrollen werden nun, wie vorher, in Aspik in ungefähr $^1/_2$ Stunde gargekocht. Danach werden die Rollen zwischen 2 Bretter gelegt und gepreßt und jetzt in Scheiben geschnitten, in Aspik gelegt oder mit Remouladensauce übergossen.

Es läßt sich von diesem Aal eine sehr gut aussehende Schüssel arrangieren, die man mit hartgekochten Eiern, Gurken, eingelegten Maiskolben, Krebsschwänzen 2c. verziert.

Fisch mit Mayonnaise.

(Lachs, Zander, Schellfisch, Hecht.)

Die vorgerichteten Fische werden in Stücke geschnitten oder ganz in Salzwasser mit Suppengemüse gargekocht. Es kann dies auch in Aspik geschehen; danach wird der Fisch auf eine Schüssel gelegt und wenn er erkaltet ist mit Mayonnaise übergossen, oder letztere dazu gereicht.

Marinierte Fische.

Aal, grüne Heringe, kleine Hechte werden nach dem Vorrichten mit Salz, Pfeffer und gehackter grüner Petersilie eingerieben und 3 Std. an einen kühlen Ort gestellt. Dann trocknet man sie ab, bestäubt sie mit Mehl, bratet sie in halb Schmalz halb Butter oder Sana und läßt sie erkalten. Nun wird Essig mit Gewürzen und Zwiebelscheiben aufgekocht und erkaltet über die Fische gegossen, die man am besten in einen Steintopf legt. Dieser wird zugebunden.

Gerichte aus Fischresten.

Pannfisch

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

500 g gekochtes Fischfleisch
1 kg gekochte Kartoffeln
80 g Butter oder Sana
100 g gehackte Zwiebeln
10 g Salz, 1 Prise Pfeffer
$^1/_4$ l süße Sahne.

Die Butter wird gebräunt und mit den gehackten Zwiebeln einmal aufgekocht; die in Scheiben geschnittenen, mit Salz bestreuten Kartoffeln werden in der Butter gelb geröstet, der zerpflückte, mit einer Prise Pfeffer überstäubte Fisch hinzugefügt, ebenso die süße Sahne; alles wird gehörig durchgekocht und auf heißer Schüssel serviert. Der Schüsselrand kann mit sauren Gurkenscheiben umgeben werden.

Fisch mit Rührei

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

500 g gekochtes, zerpflücktes Fischfleisch
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
$^1/_2$ Eßlöffel gehackte Zwiebel
$^1/_2$ Eßlöffel Kapern
2 Teelöffel Zitronensaft
6 ganze Eier
2 Eßlöffel Wasser, worin 6 g Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze aufgelöst sind
60 g Butter
10 g Salz
1 Prise Pfeffer.

Nachdem die Butter gebräunt ist, werden die Zwiebel, und dann das zerpflückte Fischfleisch hinzugefügt und 3 Minuten unter Schütteln der Pfanne gebraten. Die Eier werden in einem Topf mit dem aufgelösten Liebigs Fleischextrakt oder der Maggis Würze, Kapern, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehackter grüner Petersilie klargequirlt und über die Fische gegossen. Unter vorsichtigem Rühren macht man daraus ein nicht zu festes Rührei, welches man auf einer heißen Schüssel anrichtet, mit gehackter grüner Petersilie bestreut und mit einem Kranz von gerösteten Kartoffeln umgibt.

Fisch in Muscheln gereicht

für 12 Muscheln. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

500 g gekochtes Fischfleisch
160 g Butter
250 g-Büchse Spargelköpfe
50 g gerieb. Parmesankäse
$^3/_4$ l kräftige weiße Grundsauce
1 Eßlöffel Kapern
6 Eigelb
1 Eßlöffel Zitronensaft
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie.

Der Grundsauce werden die Petersilie, der Zitronensaft und die Kapern hinzugefügt, dann wird sie mit dem Eigelb legiert und

das zerpflückte Fischfleisch, sowie die ca. $^1/_2$ cm langen Spargelstückchen werden hinzugefügt. Die Muscheln werden gut mit flüssiger Butter ausgepinselt, mit Parmesankäse bestreut, mit dem Fischgericht gefüllt, welches obenauf nochmals mit Parmesankäse überstreut, sowie mit etwas flüssiger Butter überträufelt wird. Man bäckt die Muscheln $^1/_4$ Stunde im heißen Bratofen oder hält einen heißen Salamander darüber. Alle Reste von gebratenen oder gekochten Fischen können auch in Aspik gelegt oder zu Fischsalat verwendet werden.

Der Hering.

Frische Heringe

(Delikateß-Heringe).

15 Stück grüne Heringe	$^1/_8$ l feinen Essig
1 Teelöffel Zucker	5 g Liebigs Fleischextrakt gelöst
15 g Salz	Senfkörner, Zwiebel.
etwas Pfeffer	

Die Heringe werden geschuppt, sehr gut gereinigt und nachdem Kopf und Flossen abgeschnitten sind, der Länge nach entgrätet, abgezogen und abgetrocknet. Hierauf werden sie in ein Glas gelegt, mit Weinessig übergossen und 36 Stunden hingestellt. Dann wird der Essig abgegossen, Salz, Zucker, Pfeffer und Senfkörner werden zwischen die Heringe gestreut und diese wieder 3 Stunden hingestellt. Jetzt gießt man das $^1/_8$ l aufgekochten, erkalteten Essig, worin 5 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst ist, so darauf, daß er knapp übersteht, und fügt nach Geschmack Estragonessig, 1 Teelöffel Mostrich, oder auch Tomatenscheiben dazu. Man verbindet die Gläser und stellt sie an einen kühlen Ort. Die Heringe sind nach 3 Tagen eßbar.

Frische Heringe mariniert.

Hierzu werden die Heringe geschuppt, ausgenommen, von den Köpfen befreit, sehr gut gewaschen und 2 Stunden eingesalzen (15 Heringe 50 g Salz). Dann werden sie abgetrocknet, in Mehl gewälzt und in gebräunter Butter oder Sana gebraten. Man legt sie in ein Porzellan- oder Steingeschirr, tut Lorbeerblätter,

einige Gewürzkörner und Pfeffer daran und übergießt sie mit abgekochtem, erkaltetem Essig.

Salzhering geröstet, mariniert.

Hierzu muß der Hering 24 Stunden wässern, wird dann abgezogen, gut gereinigt, abgetrocknet, in Mehl gewälzt, in Butter oder Sana schnell gebraten und weiter behandelt wie der frische marinierte Hering.

Heringe in Blätterteig gebacken.

Die recht feinen Heringe müssen 24 Stunden unter mehrmaligem Wechseln des Wassers wässern. Alsdann wird der Kopf abgeschnitten, vorsichtig entgrätet, damit die beiden Hälften aneinander bleiben und nochmals 8 Stunden in süße Milch gelegt. Sie werden von innen mit gehackten Kapern bestreut, und $^1/_2$ Teelöffel feinstes Provenceröl eingerieben, in dünn ausgerollten Blätterteig gehüllt und gebacken.

Bratklops von Salzhering.

2 große Salzheringe
70 g halb Butter, halb Sana
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
etwas geriebene Semmel
30 g Semmel
2 Eier
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie.

Die Heringe werden 12 Stunden unter zweimaligem Wechseln des Wassers gewässert, danach abgezogen, entgrätet und sehr fein gehackt. 30 g Semmel ohne Rinde werden geweicht, ausgedrückt und mit 20 g Butter, 1 Ei und den Zwiebeln zu einem Kloß abgebrannt, 1 Ei und das feingehackte Heringsfleisch werden daruntergerührt, 4 Klopse, $1^1/_2$ cm dick, daraus geformt, die in geriebener Semmel gewälzt und in der heißgemachten Butter und Sana gebraten werden.

Salzhering gebraten.

Hierzu muß der Hering erst 12 Stunden gewässert haben und danach 12 Stunden in Milch gelegt werden. Dann wird er abgezogen und nachdem der Kopf entfernt ist, entgrätet. Nachdem er gut abgetrocknet ist, wird er in Stücken, oder nur abgezogen im ganzen, in Mehl, dann Ei und geriebener Semmel paniert und in heißer Butter schnell gebraten.

Salzheringe zu marinieren.

Die Heringe müssen 24 Stunden wässern, werden dann gut gereinigt und nochmals mit frischem Wasser abgewaschen. Dann faßt man den Fisch mit der einen Hand und streift mit Daumen und Zeigefinger der andern Hand soviel wie möglich das Wasser davon ab. Nun bricht man die Kiemen aus und zieht die Haut ab oder schuppt die Heringe nur und schneidet sie auf, um sie von innen zu reinigen. Man legt sie in einen Steintopf, tut ein Stück Ingwer dazu, begießt sie wie marinierte Fische und verbindet den Topf.

Salzheringe in weißer Sauce.

15 Stück Heringe
80 g Zwiebeln in Scheiben geschnitten } aufgekocht
¾ l Essig
1 Gewürzdosis
⅛ l Wasser
3 Eßlöffel Öl
1 Eßlöffel Mostrich
1 Prise geriebenen Ingwer
1 Prise Paprika
25 g Mehl.

Die Heringe werden nach vorigem Rezept vorbereitet. Das Mehl und Öl werden etwas geröstet, dann wird das Wasser hinzugegossen und gut aufgekocht. Jetzt schüttet man die Sauce in ein irdenes Gefäß, gießt nach und nach den Essig dazu, gibt, wenn sie gut verkühlt ist, die geschabte, feingehackte Heringsmilch dazu und streicht sie durch ein Sieb. Nun wird die weiße Sauce mit Mostrich, Ingwer, Paprika und gekochten Perlzwiebeln abgeschmeckt und über die in einen Steintopf gelegten Heringe gegossen. Der Topf wird zugebunden.

Sehr gut schmeckend sind diese Heringe, wenn man der Sauce beim Aufgeben etwas gehackte Äpfel und dicke süße Sahne zufügt.

Rollheringe.

Die Heringe werden 24 Stunden gewässert, der Länge nach in zwei Hälften geteilt und entgrätet. Nun werden die Heringsstreifen mit Kapern, etwas gehackter Zwiebel, Mostrich und Gurkenscheiben belegt, zusammengerollt und mit einem Holzspeilchen zusammengesteckt. Diese Röllchen werden in einen Steintopf gelegt und mit erkaltetem Essig, der mit Zwiebel aufgekocht ist, oder mit einer weißen Sauce übergossen. Der Topf wird zugebunden.

Heringe pikant (als Belag).

10 Heringe
20 Stück feingestoßene Nelken
1 Prise Paprika
1 Prise gestoßenen Pfeffer
1 Eßlöffel engl. Senfmehl
3 Teelöffel Zucker
½ Teelöffel gestoßenen Pfeffer
2 Eßlöffel Öl
2 Eßlöffel feinen Essig.

Die Heringe werden nach 24 stündigem Wässern und nach dem Entgräten der Quere nach in 2 cm breite Streifen geschnitten; diese werden fest in ein Glas eingedrückt und Nelken, Gewürz, Zucker ꝛc. dazwischengestreut, sowie Essig und Öl dazwischengetropft. Sie müssen 2 Tage stehen und schmecken außerordentlich gut auf Butterbrot.

Sardellen als Belag.

Die Sardellen werden, nachdem sie gut gereinigt sind, in zwei Teile gerissen. Die Gräten werden entfernt, die Sardellen nochmals mit Wasser gespült und zwischen Daumen und Zeigefinger hindurchgezogen, um so das Wasser davon abzustreifen. Auf eine flache Schüssel stellt man umgekehrt ein kleines Glas oder eine kleine Schüssel, legt die Sardellen zierlich darauf und serviert sie.

Sardellen-Torte.

400 g feinste Sardellen
100 g Parmesankäse
1 kleines englisches Kastenbrot
100 g Butter
1 Eßlöffel feingehackte Kräuter
2 Eßlöffel Zitronensaft
1 Eßlöffel Kapern.

Von dem Kastenbrot wird die Kruste abgerieben und das Brot in 1 cm dicke Scheiben geschnitten; dieselben werden zart geröstet und eine flache Schüssel, deren Boden mit Butter bestrichen ist, damit ausgelegt. Die Brotscheiben werden mit der Hälfte des Parmesankäses bestreut, mit den in Milch gewässerten und entgräteten Sardellen belegt, mit Zitronensaft beträufelt und mit Kapern und Kräutern bestreut. Dann werden sie mit der flüssigen Butter übergossen, mit dem letzten Parmesankäse überstreut und in einem heißen Ofen ungefähr 10 Minuten gebacken.

Die Torte wird warm nach der Suppe gereicht.

Krebse, Hummern, Muscheln und Austern.

Krebse zu kochen.

Beim Einkauf von Krebsen achte man darauf, daß die Schwänze derselben gekrümmt sind. Sind die Krebsschwänze gestreckt, so sind die Krebse tot. Dasselbe gilt für Hummer.

Wenn nötig, werden die Krebse zur Reinigung gebürstet. Zum Kochen rechnet man auf 1 l Wasser 20 g Salz, 1 g Kümmel, 1 kleine Zwiebel, grüne Petersilie oder auch Dill. Die Krebse auf einmal in das kochende Wasser zu werfen, wäre eine große Grausamkeit, vielmehr werfe man jeden einzeln hinein und lasse das Wasser erst immer wieder zum Kochen kommen, ehe man den nächsten hineintut. Für 1 Mandel kleine Krebse rechne man $1^1/_2$ l, für große bis $2^1/_2$ l Wasser. Sie müssen 10—15 Min. langsam kochen, werden dann zur Seite gestellt, so daß sie noch $^1/_4$ Stunde langsam ziehen.

Man bringt sie in einer Terrine mit einem Teil von der Brühe, der man etwas frische Butter zufügt, zu Tisch oder auch mit folgender Sauce, die man nebenher reicht:

$^1/_8$ l von der Krebsbrühe
50 g Butter
$^1/_8$ l Liebigs Fleischextraktbrühe ohne Salz
30 g geriebene Semmel
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Teelöffel gehackten Dill.

Die geriebene Semmel schüttet man in die geschmolzene Butter gibt die Brühe dazu und läßt die Sauce ungefähr 5 Minuten kochen, bis sie glatt ist; dann gibt man die Petersilie und den Dill hinein.

Auch kann man das ausgelöste Krebsfleisch, mit vorher genannter Sauce übergossen, in Muscheln reichen.

Krebs-Pudding

für 8 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 Schock Krebse	500 g Kalbsmilch
250 g Krebsbutter von 2 Mandeln Krebsen bereitet	4 Eier
	6 Eigelb, 6 Schnee
200 g Reis	Salz, 1 Prise Zwiebel
1 l Brühe	1/2 Teelöffel gehackten Dill
20 Stück Champignons oder Morcheln	1/2 Teelöffel gehackte grüne Petersilie.

Die Krebse werden mit Salz, Kümmel und Zwiebeln nach Angabe in 1/4 Std. gargekocht. Das Fleisch wird aus Scheren und Schwänzen ausgebrochen. Aus 200 g Butter und den Schalen von 2 Mandeln Krebsen bereitet man Krebsbutter (aus den andern Krebsschalen wird Krebssauce bereitet). Die Kalbsmilch wird in 1/4 Std. halb gargekocht und der Reis in der angegebenen Brühe gargekocht, doch so, daß die einzelnen Körner unverletzt bleiben. Jetzt wird die Krebsbutter zu Sahne gerührt; die 4 ganzen Eier, die 6 Gelbeier, Petersilie, Dill, Champignons, der Reis, die kleinen Fischabfälle von den Krebsen und das gehackte Scherenfleisch wird hinzugefügt und zuletzt wird der Schnee unterzogen. Die Puddingform ist inzwischen mit Krebsbutter ausgestrichen und mit Semmel ausgestreut worden. Nun wird zuerst eine Lage Reis hineingegeben, dann werden Krebsschwänze und zerschnittene Kalbsmilch daraufgelegt; dieses wird mit Reis bedeckt, dann folgen wieder Krebsschwänze und Kalbsmilch und so abwechselnd fort, bis alles in der Form ist, doch muß zu oberst eine Schicht Reis sein.

Der Pudding wird im Wasserbade 1 1/4 Std. gekocht.

Man serviert ihn mit einer Krebssauce, die nach Vorschrift bereitet ist, oder auch mit einer holländischen Sauce, die mit Sardellenbutter abgeschmeckt ist.

Hummer zu kochen.

Der Hummer wird gebürstet und wie Krebse gekocht. Man nimmt dazu einen recht großen Topf mit viel Wasser, damit der Hummer genügend Platz hat; wenn das Wasser brausend kocht, wirft man den Hummer mit dem Kopf zuerst hinein und

hält auch sofort ein glühendes Eisen in das Wasser, damit dieses weiter kocht und das Tier sofort tötet.

Hummer von ungefähr 500 g Gewicht kocht man langsam 25 Min., größere 30 Min., und läßt sie nach dem Kochen noch 10 Min. im heißen Wasser.

Soll der Hummer warm gegessen werden, so bricht man die Schwänze aus, hackt ihn vom Kopf in der Länge nach in 2 Teile und stellt ihn recht warm. Die Hummernasen stellt man aufrecht in die Mitte der Schüssel, den aufgeklopften Schwanz und die Scheren legt man rings herum und garniert das Gericht mit grüner Petersilie, grünem Salat u. dergl.

Es wird auch gute frische Butter dazu gereicht.

Kalter Hummer.

Er kann sehr elegant arrangiert werden, indem man das Hummerfleisch in Scheiben schneidet, mit Trüffelstückchen spickt, wieder in die Schwanzschalen tut und mit diesen auf die Mitte einer Platte legt, die man mit Kaviar und Sardellen in kleinen Muscheln umgibt und mit gehacktem Aspik, grüner Petersilie und Salat verziert.

Es wird Mayonnaisen-Sauce dazu gereicht.

Hummer-Frikassee

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

500 g Büchsenhummer	Suppengemüse
250 g Spargelköpfe	6 Gelbeier
125 g Büchsenchampignons	3 Eßlöffel Weißwein
500 g Kalbsmilch	1 Sardelle
$^3/_4$ l sehr kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe	4 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie mit etwas Dill gemischt
40 g Mehl	Zitronensaft.
40 g Butter	

Die $^3/_4$ l Brühe werden mit dem klein geschnittenen Suppengemüse durchgekocht, die Kalbsmilch wird dazugetan und weitere 40 Min. gekocht. Die Spargelköpfe (Büchsenspargel) werden auf ein Sieb geschüttet; von dem Spargelwasser wird 1 Eßlöffel zu der Brühe gefüllt; die Champignons werden gleichfalls auf ein Sieb geschüttet und ein Eßlöffel Champignonwasser wird

ebenfalls zur Brühe gegossen. Die Champignons werden in Scheiben geschnitten; der Hummer wird in passende Stücke geteilt, die Kalbsmilch in Scheibchen geschnitten, und alles mit den Spargelköpfen auf einem Sieb über Wasser erwärmt.

Von der Brühe, die $^5/_{16}$ l betragen muß, macht man mit Butter und Mehl eine bräunliche Sauce, schmeckt sie mit Sardelle, Zitronensaft, gehackten Kräutern und Wein ab, legiert sie mit den 6 Gelbeiern, gibt die erwärmten Zutaten in die heiße Sauce hinein und läßt das Frikassee an einer erwärmten Stelle bis zum Anrichten stehen.

Es wird in einem Kalbfleischring servirt oder auch nur mit Fleurons garniert. Zum Verzieren läßt man sich etwas Hummer und Spargel zurück.

Muscheln zu kochen.

Die Muscheln werden so oft gewaschen und gebürstet, bis das Wasser klar bleibt, und dann noch 1 Std. gewässert. Man nimmt auf 50 Stück Muscheln $^3/_4$ l Wasser, 10 g Salz, 2 ganze Zwiebeln und 10 Pfefferkörner und läßt dies alles 10 Min. kochen. Die Muscheln schüttet man in einen breiten Topf, daß sie nur nebeneinander liegen, übergießt sie mit der kochenden Brühe und läßt sie so lange fest zugedeckt kochen, bis sie sich alle geöffnet haben, was ungefähr zwei Minuten dauert. Sie werden nun zur Seite gerückt, daß der Dampf noch 5 Minuten durchzieht.

Man gibt sie in der Brühe zu Tisch und reicht geröstetes Weißbrot und frische Butter dazu.

Muschel-Ragout

für 3 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde, ohne das Reinigen der Muscheln gerechnet.

60 Stück Muscheln
30 g Butter
1 Zitronenviertel
1 Eßlöffel gehackte Petersilie
20 g Mehl
1 Eßlöffel Rheinwein
1 Messerspitze Paprika
10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze.

Die Muscheln werden nach vorhergehender Angabe gedämpft und in eine Schüssel getan. Mehl und Butter werden nun gelbgeröstet, mit $^1/_8$ l Muschelbrühe, mit 3 Eßlöffel Wasser, worin

Fleischextrakt aufgelöst ist, gemischt, damit es nicht zu salzig ist, und glattgerührt; die ausgelösten Muscheln, von denen der Bart und der schwarze Teil entfernt ist, werden so heiß wie möglich in die Sauce gegeben und zusammen noch 2 Min. schwach gekocht. Dann wird mit Rheinwein (von guter Sorte) und Maggis Würze abgeschmeckt und Petersilie untergemischt.

Es wird geröstetes Weißbrot dazu gereicht.

Muscheln gebacken.

Die Muscheln werden nach vorhergehender Angabe gargedämpft und aus den Schalen genommen. Der Bart und der schwarze Teil werden dann entfernt, und die Muscheln in Mehl, Ei und Semmel paniert und so schnell wie möglich in brauner Butter gebacken.

Austern.

Man öffnet die Austern, befreit sie von den Bärten und arrangiert sie auf einer Schüssel, die mit einer Serviette bedeckt ist, hübsch mit Zitronenvierteln.

Austern-Ragout

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

3 Dutzend Austern
3/4 l Liebigs Fleischextraktbrühe
1/8 l Weißwein
30 g Mehl
30 g Butter
500 g Kalbsmilch
Zwiebel
Salz
Suppengemüse
Zitronensaft
6 Gelbeier
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die Kalbsmilch wird mit der Brühe, der Zwiebel und dem Suppengemüse gargekocht. Nachdem sie 20 Minuten gekocht hat, wird aus Butter und Mehl ein Kloß geknetet, den man in die Brühe tut. Diese wird langsam noch 15 Min. damit durchgekocht, dann nimmt man die Kalbsmilch heraus und schneidet sie in Würfel. In die Sauce wird nun der Wein gegossen, dieselbe durch ein Sieb gestrichen, mit 1/2 Messerspitze Pfeffer und Zitronensaft recht pikant abgeschmeckt, wieder zum Kochen gebracht und mit Gelbei, welches in Austerwasser zerquirlt ist, legiert und die Maggis

Würze beigefügt; zu gleicher Zeit werden die von den Bärten befreiten Austern und die Kalbsmilchwürfel hinzugefügt.

Die Schüssel wird mit Austerschalen ringsum garniert. — Man kann dazu Büchsen-Austern verwenden.

Austern gebacken.

Büchsen- oder frische Austern werden mit geriebener Semmel paniert und mit brauner Butter an recht heißer Stelle 1 Min. braun gebacken.

Sie sind zur Garnierung von Sauerkohl, Fischen 2c. zu verwenden.

Froschkeulen gebacken.

Die Froschkeulen, die man schon vorgerichtet kauft, werden gehörig gewaschen; für 30 St. rechnet man 5 g Salz, 1 Prise Pfeffer und 1 Eßlöffel Zitronensäure. Mit diesen Zutaten werden die Keulchen eingerieben und $^1/_2$ Std. hingestellt, danach mit Mehl bestäubt, mit Ei und Semmel paniert und in brauner Butter in 5 Minuten hellbraun gebacken.

Sehr gut schmecken sie zu Weinsauerkohl oder auch als selbstständiges Gericht mit Remouladensauce. Sie werden nach der Suppe gegeben.

Pasteten und Timbales.

Teig zum Auslegen für kalte Pasteten.

Der Teig ist nicht zu essen.

500 g Mehl	3 Eier
125 g Butter	3—4 Eßlöffel Wasser.

Mehl und Butter werden so schnell als möglich untereinandergerieben, in die Mitte wird das mit dem Wasser zerquirlte Ei gegossen und recht schnell ein Teig geknetet, den man zu einem Ballen formt und $^1/_2$ Stunde kalt stehen läßt, ehe man ihn verarbeitet.

Ein Pastetenreif wird mit Butter ausgestrichen, der Teig wird $^1/_2$ cm dick ausgerollt, der Boden daraus nach der Form geschnitten und ebenfalls so viele Streifen, als man nötig hat, den Rand der Form auszufüttern; ist dies geschehen, so legt man den Boden hinein, darauf kommen dünne Speckplatten, auf diese folgt die vorgeschriebene Farce, Füllung u. s. w., obenauf kommt wieder ein Teigdeckel, der am Rande gut festgedrückt wird. Man kann auch einen 1 cm dicken Teigstreifen um den Rand legen, den man bunt einkneift. Der Teigdeckel wird vor dem Backen mit Gelbei bepinselt. In die Mitte des Deckels schneidet man eine kleine runde Öffnung, die man mit einem 3 cm breiten Teigband hochstehend umgibt, damit beim Backen die Pastete nicht platzt und damit man durch diese Öffnung — Schornstein genannt — die vorgeschriebene Flüssigkeit über die Pastete gießen kann.

Blätterteig für Pastete.

500 g feinstes Wiener Mehl	450 g Butter
1 Ei	knapp $^1/_4$ l Wasser.

350 g Butter legt man in Eiswasser. Das Mehl siebt man auf ein Backbrett, reibt 100 g Butter darunter und macht in der Mitte eine Vertiefung, in die man das Wasser mit dem zerquirlten Ei gießt. Mit einem Löffel rührt man nun das Wasser all-

mählich in das Mehl, ballt und schlägt den Teig so lange, bis er ganz zähe ist und sich langziehen läßt, ohne zu reißen (er darf aber nur kalt zubereitet werden). Nun wird ein glattes Viereck ausgerollt, in dessen Mitte man die Butter legt, nachdem man sie aus dem Wasser genommen und mit einem Tuch fest ausgedrückt hat. Der Teig wird nun von allen Seiten zusammengeschlagen und etwa $^1/_2$ m lang und $^1/_4$ m breit wieder ausgerollt. Dann legt man ihn in 3 Teile zusammen auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und stellt ihn 20 Minuten kalt, wenn möglich auf Eis. Danach wird er wieder ausgerollt und zwar so, daß die offenen Seiten nach unten und oben, nicht seitwärts, zu liegen kommen, so daß immer in der Richtung der offenen Seiten gerollt wird. Nun schlägt man den Teig abermals in 3 Teile zusammen und rollt ihn wieder so aus. So verfährt man damit noch dreimal, läßt aber den Teig nach zweimaligem Ausrollen nochmals 20 Minuten erstarren.

Dieser Blätterteig wird zu feinen Pasteten und anderem kleinen feinen Gebäck verwendet.

Blätterteigring zum Füllen
mit feinen Ragouts und Frikassee.

Der Blätterteig wird in der Dicke von einem Messerrücken ausgerollt und eine Reifform wird so damit ausgelegt, daß der Boden derselben bedeckt ist und der Teig auch an den Seiten 1 cm hochsteht. Dann wird der Reif mit sauberem Papier ausgefüllt und so gebacken.

Fleurons.

Der Blätterteig wird in der Dicke eines Messerrückens ausgerollt, kleine Halbmonde werden ausgestochen und schön gelb gebacken. Man verwendet sie zum Garnieren von Frikassees, Ragouts 2c.

Auslege-Farce für Pasteten oder Timbales.

I.

750 g durchwachsenes Schweinefleisch	2 ganze Eier
30 g Semmel ohne Rinde	6 g Salz, 1 Prise Pfeffer
30 g Butter	30 g geräucherten Speck
	2 Eigelb.

Das Fleisch und den Speck nimmt man viermal durch die Fleischhackmaschine und streicht das Fleischmus durch ein Haarsieb.

Die geweichte und gut ausgedrückte Semmel wird mit 30 g Butter und einem Ei zu einem Kloß abgebrannt, der mit einem Ei glattgerührt wird; danach werden das Fleisch, Salz und Pfeffer hinzugemischt.

Eine Timbalform, am besten Kuppelform oder kleine gerade Kasserolle wird stark mit Butter ausgestrichen; der Boden und die Seiten der Form werden 1 cm dick mit der Farce ausgelegt, dann wird die bestimmte Füllung hineingetan und 1 cm dick mit der Farce zugedeckt. Alles wird so im Wasserbade gebacken.

Auslege-Farce für Pasteten oder Timbales.

II.

750 g Kalbfleisch
30 g Butter
70 g Mehl
5 Eier
1/2 Teelöffel Salz
100 g Speck
1/8 l Milch, worin 30 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind
50 g geriebene Semmel.

Das Fleisch wird mit dem Speck viermal durch die Fleischhackmaschine genommen und dann durch ein Haar- oder Drahtsieb gestrichen. Milch, Mehl und 1 Ei werden klargerührt und mit der zerlassenen Butter auf heißem Herd zu einem festen Kloß abgebrannt, der sogleich mit 4 Eiern glattgerührt wird. Danach werden das Fleisch und die geriebene Semmel hinzugerührt.

Man kann diese Farce durch feingehackte Trüffeln und Champignons verfeinern.

Diese Kalbfleischfarce kann auch zu feinem Pudding verwendet werden.

Hohl-Pastete.

Man bereitet einen Blätterteig von 450—500 g Butter und stellt ihn mindestens 6 Stunden in einen kühlen Keller. Eine Auflauf- oder Reiftortenform wird ringsherum mit Streifen des Blätterteiges ausgefüttert und mit ebensolchem Boden versehen, der recht fest mit den Streifen zusammengedrückt werden muß. Danach wird die ganze Form mit stark gebuttertem Pergamentpapier ausgelegt. Eine lose aufgeschüttelte Serviette schlägt man

in Papier ein und füllt damit oder mit Erbsen die ausgefütterte Form. Darauf deckt man fest einen Deckel von dem Blätterteig, der an den Teigrändern festgedrückt wird, bestreicht die Pastete mit Gelbei und bäckt sie $^3/_4$ Stunden. Mit einem recht scharfen Messer schneidet man den Deckel von der Pastete, nimmt die Serviette oder sonstige Ausfüllung heraus, stellt die Pastete auf die Schüssel, auf der sie serviert wird, füllt sie mit feinem Frikassee oder Ragout von Huhn oder Tauben oder Salmi von Wild und deckt den Deckel fein darauf. Falls sie kalt geworden sein sollte, stellt man sie noch $^3/_4$ Stunden in den Bratofen.

Blätterteig-Pastetchen.

Teig von 125 g Butter ergibt 10 Stück.

Der nach Vorschrift bereitete Blätterteig, der recht kalt und starr sein muß, wird 1 cm dick ausgerollt und dann werden mit einem Ausstecher von 6 cm Durchmesser Pastetchen ausgestochen. Mit einem kleinen Ausstecher von 1 cm Durchmesser sticht man in die Mitte jeder Pastete bis auf die unterste Teigschicht; dann bestreicht man die Pastetchen mit Gelbei und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen. Das kleine Plättchen in der Mitte wird nun vorsichtig abgenommen, der noch warme Blätterteig nach innen eingedrückt, in die Vertiefung ein feines Ragout-fin gefüllt und das abgehobene Deckelchen wieder daraufgesetzt. Dann werden die Pastetchen bis zum Gebrauch warm gestellt.

Die Füllung kann auch aus gebratenem, mit Kapern, Sardellen und Zitronensaft abgeschmecktem Kalbsbrägen hergestellt werden.

Man kann auch den Blätterteig nur in der Dicke eines Messerrückens ausrollen, kleine runde Plätzchen ausstechen, diese mit der Füllung belegen, die Ränder mit Gelbei bestreichen, diese überklappen, so daß ein Halbrund entsteht, und diese Halbmonde mit Gelbei bestreichen und backen. Als Füllung eignet sich eine Mischung von gebratenem Kalbs- oder Rinderhirn, kleingeschnittener, abgekochter Kalbsmilch, feingehackten Sardellen und Kapern mit Zitronensaft beträufelt.

Oder man legt kleine, gerade Blechförmchen mit ausgeroll-

tem Blätterteig aus, gibt die Füllung hinein, macht von Teig einen Deckel darauf, bäckt sie schön gelb und stürzt sie.

Römische Pasteten

(12 Stück).

80 g Mehl	1 Eßlöffel Provenceröl
1 Ei	1 Prise Salz
1 Gelbei	10 Eßlöffel Milch.

Von diesen Zutaten rührt man in einem kleinen Napf oder breiten Töpfchen einen Teig. Ausbackfett wird dampfend heißgemacht und die für diese Pasteten bestimmte Form, die immer einen langen Stiel haben muß, hineingetaucht. Nachdem die Form einen Augenblick abgekühlt ist, wird sie in den Teig, der die Form bis $^3/_4$ ihrer Höhe umschließen muß, getaucht und damit schnell wieder in das heiße Backfett gegeben. Darin hält man die Form so lange, bis das Gebäck sich ablöst, und dann läßt man es noch ein Weilchen schwimmend zu schöner Farbe nachbacken. Sollte sich wider Erwarten der Teig in dem Fett nicht ablösen, so muß man mit einer Spicknadel nachhelfen. Die fertigen Pastetchen legt man auf Löschpapier und füllt sie nachher mit feinem Ragout oder eingelegten Früchten, Gelees, Cremes u. s. w.

Besonders gut dazu ist folgendes

Kalbsmilchragout.

375 g Kalbsmilch	$^3/_8$ l kräftige braune Grundsauce
12 Stück Champignons	1 Eßlöffel Madeira
6 Sardellen	4 Eidotter.
Zitronensaft	

Die gargekochte Kalbsmilch wird in Würfel geschnitten. Die Sauce wird mit den gehackten Champignons und dem Zitronensaft abgeschmeckt und mit den Eidottern und Madeira legiert, die Kalbsmilch hineingetan und dieses Ragout heiß in die römischen Pasteten gefüllt. Jedes Wildsalmi kann auch dazu verwendet werden.

Oder 1 Kalbsbrägen in Essigwasser gargekocht, 125 g gekochten Schinken kleingeschnitten, 12 Champignons kleingeschnitten und

6 gehackte Sardellen werden mit $^1/_4$ l Frikasseesauce vermischt. Dieses Rezept ist für 6 Pasteten berechnet.

Kalte Hühner-Pastete

für 12 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

3 junge zarte Hühner	Speck
500 g Kalbfleisch	2 Gelbeier
250 g Schweinefleisch	2 Eßlöffel Madeira
350 g Rückenfett	1 Prise Pfeffer
50 g Trüffeln	1 Prise Majoran
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie	ganz wenig Thymian
	Salz.

Von den gut gesäuberten Hühnern wird die Haut abgezogen, das Brustfleisch fein abgetrennt, breitgeklopft, mit Trüffeln gespickt und eingesalzen. Das übrige Hühnerfleisch wird von dem Knochen gelöst und mit 250 g Kalbfleisch, dem Schweinefleisch, Rückenfett und den vorsichtig von den Gallen befreiten Lebern viermal durch die Fleischhackmaschine genommen, mit den Gelbeiern verrührt, durch ein Sieb gestrichen und mit den Kräutern, Pfeffer, gehackten Trüffelüberresten, Salz und Madeira gut vermischt. — Der Pastetentopf wird mit ganz dünnen Speckscheiben ausgelegt, dann folgen abwechselnd eine Lage Farce, eine Lage Hühnerfleisch, mit Farce schließend, die man oben mit Speckscheiben belegt. Nun wird der Deckel draufgedeckt und mit Papierstreifen verklebt. So wird die Pastete im Wasserbade in der heißen Röhre $1^1/_2$ Stunden gebacken. Auf den Topf legt man ein Tuch, das öfter mit Wasser begossen wird.

Nun wird eine Kraftbrühe von dem feingehackten Gerippe, dem Hühnerklein, 250 g gehacktem Kalbfleisch, etwas Pfeffer, wenig Zitronenschale, 1 Zwiebel, Salz und 1 l Wasser 2 Stunden langsam zugedeckt gekocht, bis die Flüssigkeit nur noch $^1/_8$ l beträgt. Die Pastete wird aus dem Wasserbade genommen, der Deckel abgehoben, mit der Spicknadel einige Male in die Pastete gestochen und die durch ein Sieb geseihte Brühe darübergegossen. So bleibt die Pastete 2 Tage an kühlem Orte stehen. Man kann dieselbe Pastete auch in einer mit Butterteig ausgelegten Form backen.

Auf gleiche Weise wird Taubenpastete bereitet.

Gänseleber-Pastete.

Siehe unter Abteilung: Gans.

Kalbfleisch-Pastete

für 12 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

600 g Kalbfleisch
250 g Speck (Rückenfett)
50 g Trüffeln
50 g Schweinefett
Zitronensaft
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
200 g Kalbsleber
150 g gekochten Schinken
2 Eigelb
1 Prise Pfeffer
1 Prise Majoran
1 Eßlöffel Madeira
10 g Salz.

Kalbfleisch und Speck nimmt man viermal durch die Fleischhackmaschine, tut 2 Gelbeier hinzu und stößt die Masse noch tüchtig in einem Marmormörser oder reibt sie in einer Reibsatte. Dann tut man die Hälfte der Gewürze und die in Streifen geschnittenen Trüffeln hinein. Die andere Hälfte der Gewürze streut man über die in große Würfel geschnittene Leber. Diese brät man in dem heißgemachten Fett 2 Minuten auf recht heißem Herd. Ein Pastetenreif wird nun mit Pastetenteig ausgelegt und unten mit einem Teigboden versehen; die Teigauslage wird mit dünnen Speckscheiben belegt. Nun bringt man eine Lage der obigen Farce hinein, darauf den ebenfalls in große Würfel geschnittenen Schinken und die Leber, bedeckt wieder mit Farce und Speckscheiben und schließt das Ganze mit einem Teigdeckel, den man mit einem sogenannten Schornstein versieht. Die Pastete muß nun $1^1/_2$ Stunde bei nicht zu großer Hitze backen. Sie wird dann herausgenommen und durch den Schornstein mit 3 Eßlöffeln Aspik übergossen, das man aus der Brühe der Sehnen und den Abfällen des Fleisches bereitet hat. Sollten diese Abfälle für die Brühe nicht ausreichen, so löst man in 3 Eßlöffel Liebigs Fleischextraktbrühe 1 Blatt weiße Gelatine auf und schmeckt dies mit etwas Salz und 2 Eßlöffeln Madeira ab.

Dieselbe Pastete kann auch im Pastetentopf gebacken werden. Man läßt sie ganz erkalten, stellt sie dann ein Weilchen in heißes Wasser, damit sie sich leicht stürzen läßt. Garniert wird sie mit gehacktem Aspik.

Anstatt der Leber kann die Pastete auch mit Kalbsnuß gefüllt werden.

Kalte Hasen-Pastete

für 12 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

1 ganzer junger Hase
1 Hasenrücken
250 g gekochten Schinken
600 g Rückenfett
2 Eßlöffel Madeira
1/2 kg Schweinefüße
50 g Trüffeln
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1/8 Dose Champignons
2 Gelbeier
1 Prise Pfeffer
1 Prise Majoran
1 Prise Paprika.

Das Fleisch der beiden gut gereinigten und abgezogenen Hasenrücken wird abgelöst und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, die breitgeklopft und mit Trüffelstückchen gespickt werden. Das Fleisch der Vorder- und Hinterläufe, den gekochten Schinken und das Rückenfett nimmt man viermal durch die Maschine, mischt es dann mit den Gelbeiern, dem Madeira und Salz und streicht es durch ein Sieb. Danach mischt man den Pfeffer, Paprika und Majoran darunter.

Eine Pastetenform wird, wie bei Hühnerpastete gesagt, mit Speckplatten ausgelegt. Danach kommen lagenweise die Farce und das Rückenfleisch hinein und werden weiter behandelt wie Hühnerpasteten.

Von den kleingehackten Schweinefüßen und Hasenknochen kocht man mit 1 l Wasser 1 Stunde lang eine Brühe, die bis auf 1/8 l einkochen muß. Man verfährt damit wie mit der Hühnerpastete.

Kalbfleisch-Timbal

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

750 g Kalbfleisch
60 g Butter
1/4 l saure Sahne
5 g Mehl
Salz
6 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze aufgelöst in 1/8 l Wasser
1 Prise Pfeffer
1 Teelöffel gehackte Zwiebel.

Das in Würfel geschnittene Fleisch kommt in die heiße, braune Butter und wird darin schön angebräunt. Dann wird die Zwiebel

daran getan, Salz und Pfeffer und nach und nach die Brühe dazugegossen und so wird alles eine $^1/_2$ Stunde geschmort. Zuletzt wird die mit dem Mehl verrührte Sauce darangegossen und aufgekocht. In eine mit Butter ausgestrichene und mit Farce II oder II ausgelegte Form kommt das Fleisch, die Hälfte der Sauce gießt man darüber und obenauf legt man einen Deckel von Farce. Man bäckt diesen Timbal 1 Stunde im Wasserbade. Die Form muß zur Hälfte im Wasser stehen. Wenn der Timbal gar ist, wird er gestürzt und mit dem zurückbehaltenen Saucenrest übergossen.

Kalbsmilch-Timbal

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

750 g Kalbsmilch
$^3/_8$ l dicke weiße Grundsauce
1 Teelöffel Kapern
2 Teelöffel Madeira
2 Eßlöffel süße Sahne, worin 15 g Liebigs Fleischextrakt gelöst sind
2 Teelöffel Zitronensaft
Champignons.

Die abgekochte Kalbsmilch wird in 1 cm große Würfel geschnitten. In die weiße Grundsauce kommt die Sahne mit Fleischextrakt, Zitronensaft, Madeira, Kapern und feingehackten Champignons. Die Sauce wird aufgekocht und zur Hälfte unter die Kalbsmilch gemischt. Diese Masse kommt nun in eine mit Farce I ausgelegte Form, wird mit derselben Farce zugedeckt und 1 Stunde im Wasserbade gebacken. Dann wird sie vorsichtig gestürzt und mit der übrigen Sauce übergossen.

Timbal von Enten- oder Gänsebraten.

Frisch gebratenen Enten- oder Gänsebraten, auch Bratenreste, mischt man mit einer Pilzsauce oder auch mit einer Sauce, die nach der vorhergehenden Angabe bereitet ist. Dann füllt man alles in die vorbereitete Timbalform und bäckt es.

Timbal mit Champignons oder Morcheln.

Hierzu wird mit Farce I die Form recht dick ausgelegt, mit gedünsteten Champignons oder Morcheln oder Steinpilzen gefüllt, mit Farce bedeckt und in der vorher angegebenen Weise gebacken. Dazu reicht man eine entsprechende Pilzsauce.

Timbal mit Spargel und Morcheln oder Champignons.

Eine gut mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Timbal-Kuppelform wird dick mit einer der angegebenen Farcen ausgelegt, danach mit 500 g in Stücke gebrochenem, abgekochtem Spargel und 10—12 Stück in Würfel geschnittenen gedünsteten Champignons oder Morcheln und 2 Eßlöffeln dicker Bechamelsauce gefüllt, sodann mit Fleischfarce bedeckt und 1 Stunde im Ofen gebacken. Hierauf stürzt man das Gericht vorsichtig und übergießt es mit einer dicken holländischen Sauce, zu welcher das Spargelwasser und etwas Liebigs Fleischextrakt verwendet wird, oder auch mit einer Champignonsauce.

Becher-Pasteten von Kalbsbraten

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

400 g Kalbsbratenreste	100 g Speck (Rückenfett)
40 g geriebene Semmel	4 ganze Eier
6 Stück Champignons	2 Rühreier
1 Eßlöffel Petersilie	Salz, Pfeffer.

Der Kalbsbraten wird mit dem Speck und dem festen Rührei dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen, danach mit allen angegebenen Zutaten gut verrührt, in die gut mit Butter ausgestrichenen Förmchen gefüllt und 20 Minuten im Wasserbade gekocht. Man stürzt die Pasteten und serviert sie mit einer Sardellen-, Champignon-, holländischen oder Kaviarsauce.

Becher-Pastetchen.

Die Auslagefarcen können auch für kleine Becher-Pastetchen verwendet werden, die sehr zierlich und geschmackvoll aussehen und nach der Suppe gereicht werden können.

Die kleinen Blechbecher werden mit Butter ausgestrichen, $^1/_2$ cm dick mit Farce ausgelegt, mit Champignon- oder Morchelhaschee gefüllt, mit Farce zugedeckt und 20 Minuten im Wasserbade gekocht. Auf eine Schüssel gestürzt, werden die Pastetchen mit einer Champignon-, Morchel-, Sardellen- oder holländischen Sauce serviert.

Solche Schüssel kann sehr verschieden arrangiert werden: z. B. mit einem Spargelkranz, Reis- oder Makkaronirand. Sie eignet sich so besonders für eine Abendschüssel.

Liebig-Pasteten

für 3 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

3 Eier
10 g Liebigs Fleischextrakt, aufgelöst in 4 Eßlöffeln Sahne
4 gehackte Sardellen
125 g gekochten Schinken
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie
1 Eßlöffel zerlassene Butter.

Die Eier werden mit der Sahne gut gequirlt; der feingehackte Schinken und sämtliche anderen Zutaten werden daruntergerührt. Kleine Becherformen streicht man gut mit Butter aus, füllt die Masse hinein und stellt sie so lange in kochendheißes Wasser, bis die Masse fest ist. Man stürzt die Pastetchen und gibt sie als Gemüsebeilage oder mit einer Champignon- oder Krebssauce. Anstatt Schinken können auch Bratenreste dazu verwendet werden.

Karpfen-Pastete (polnisch)

für 8 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

750 g Karpfen
500 g Zander oder Hecht
200 g Butter
20 g Semmel ohne Rinde
2 Eidotter
Pfeffer, Salz
$^1/_4$ l Rotwein
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie
1 Eßlöffel Madeira
Blätterteig v. 250 g Butter.

Der gewaschene Karpfen wird geschuppt, gut abgetrocknet und entgrätet. Das Karpfenfleisch schneidet man in zweifingerbreite Streifen und mariniert es mit 5 g Salz, Zwiebel und $^1/_8$ l Rotwein $^1/_2$ Stunde lang.

Die Semmel wird kleingeschnitten und in $^1/_8$ l Rotwein geweicht; die Butter wird zu Sahne gerührt, die geweichte Semmel, Petersilie, etwas Zwiebel, Gelbeier, Salz, Pfeffer und Madeira werden gut daruntergerührt und zuletzt wird das feingestoßene Zander- oder Hechtfleisch daruntergemischt.

Eine Pasteten-Kuppelform wird mit Blätterteig ausgelegt, darauf wird Fischfarce gegeben, dann folgt das Karpfenfleisch, auf dieses wiederum Farce und den Schluß bildet Blätterteig. Man bäckt diese Pastete 1 Stunde in einem Brat- oder Backofen und serviert sie recht heiß mit einer polnischen Fischsauce.

Fisch-Timbal

für 8 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

600 g Fischfleisch	2 Hummern oder
40 g Semmel ohne Rinde	1/2 kg Büchsenhummer
130 g Butter	1/4 Dose Champignons
10 g Salz	5 Eßlöffel Bechamelsauce
1 Prise Pfeffer	1/4 l feinste holländ. Sauce
3 Eier	1 Eßlöffel gehackte Kräuter.

Die eingeweichte, wieder ausgedrückte Semmel wird mit einem Ei und 50 g Butter zu einem Kloß abgebrannt. Das Fischfleisch wird 3 mal durch die Fleischhackmaschine genommen und wird dann noch 1/2 Stunde in einem Marmormörser oder 1 Stunde in einer Reibesatte unter Hinzufügen von Pfeffer, Salz, Eiern und der abgebrannten Semmel gerieben. Eine mit Butter ausgestrichene Timbalform wird gut mit diesem Fischteig ausgelegt, dann kommt das Fleisch von den abgekochten Hummern oder 500 g Büchsenhummer, mit den Champignons vermischt, hinein; nun streut man ein wenig gehackte Kräuter darüber, begießt alles mit der Bechamelsauce und deckt Fischteig oben darauf. So wird die Masse 1 Stunde im Wasserbade gebacken. Der Timbal wird gestürzt und mit einer holländischen oder Krebssauce serviert. Ganz vorzüglich ist dieser Timbal mit einer Füllung von Krebsschwänzen oder Krabben mit 3 Eßlöffeln Büchsenschotenkörnern dazwischen.

Becher-Pasteten von Fisch.

Die Pastetenbecher werden mit Butter oder Krebsbutter ausgestrichen und mit dem vorgenannten Fischteig gefüllt; in die Mitte steckt man ein Stückchen Hummer oder Krebs. Diese Masse wird 20 Minuten im Wasserbade gekocht, dann gestürzt und mit holländischer oder Krebssauce übergossen.

Es läßt sich von diesen Pasteten eine ausgezeichnete, sehr feine Abendplatte arrangieren, besonders als einziges Gericht. Man legt in die Mitte der Schüssel die Pasteten und übergießt sie mit holländischer Sauce. Ringsherum legt man einen Kranz von Schoten oder Spargelköpfen und umgibt diesen wiederum mit einem Rand von Pökelzungenscheiben oder gekochtem Schinken.

Wird die Platte vor einem Braten gereicht, bleibt der Fleischbelag fort; er kann nach Belieben durch Krebsschwänze oder Hummerfleisch ersetzt werden. Das Ganze begießt man auch wohl mit Krebsbutter.

Timbal von Rosenkohl (Chartreuse)

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

600 g Rosenkohl
400 g Schweinefleisch
20 g Semmel
6 ganze Eier
150 g Butter
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
125 g gekochte Kalbsmilch
125 g gekochte Rinderpökelzunge
160 g Karottenscheiben
1/8 l saure Sahne mit 10 g Mehl verrührt
1/8 l sehr kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
1 Prise Natron, Salz.

Der Rosenkohl kommt nach dem Putzen mit 1 Prise Natron in 2 l kochendes Salzwasser, wird 3 Minuten gekocht und dann auf einen Durchschlag zum Abtropfen geschüttet. Die geweichte Semmel wird mit 50 g Butter und 2 Eiern zu einem Kloß abgebrannt, dieser in eine Reibsatte geschüttet und darin glatt und kalt gerührt; dann werden 5 g Salz, Petersilie, 1 Eßlöffel Sahne, 3 ganze Eier und zuletzt das dreimal durch die Fleischhackmaschine gedrehte Schweinefleisch daruntergerührt. Diese Farce wird durch ein Sieb gestrichen. Eine Timbalform wird mit 40 g weicher (nicht flüssiger) Butter dick ausgestrichen; den Boden der Form belegt man dicht mit Rosenkohl, und ringsum an der Seitenwand legt man auch noch einen Ring darauf. Dann bepinselt man den Kohl mit Ei, streicht den vierten Teil der Farce darauf und legt auf diese dann Scheibchen von Kalbsmilch, 1 cm große Würfel Pökelzunge und einige durchschnittene Kohlköpfchen. Nun stellt man ringsherum an der Wand der Form einen dichten Ring von Karottenscheiben auf, drückt sie recht fest an den gebutterten Rand und bestreicht sie mit Ei. Dann schichtet man wieder ein Viertel der Farce auf und auf diese läßt man Kalbsmilch, Pökelzunge und einige durchschnittene Kohlköpfchen folgen. So fährt man fort, indem man nun am äußeren Rand immer fest aneinander Rosenkohl legt und immer gut mit Ei bestreicht; die oberste Schicht muß Farce sein und das Ganze mit Rosenkohl

und Karotten eingedeckt werden. Dieser Timbal muß $1^1/_4$ Std. im Wasserbade in zugedeckter Form kochen. Er wird gestürzt und muß dann ganz von Rosenkohl, und am oberen Rand mit einem Kranz von Karottenscheiben, umgeben sein. Serviert wird der Timbal mit folgender Sauce:

60 g Butter werden gebräunt, die saure Sahne wird hinzugegossen und 1 Minute damit gekocht, dann wird die Brühe hinzugegossen, alles gut aufgekocht und mit Salz abgeschmeckt.

Gefüllter Nudeln-Timbal

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

1 geschmortes junges Huhn
125 g gekochte Kalbsmilch
400 g mageres Schweinefleisch
2 ganze Eier
5 Gelbeier
1 Eßlöffel Zitronensaft
1 Eßlöffel gehackte Champignons
$^1/_2$ l Frikasseesauce
Salz
140 g Nudeln
40 g getrocknete Morcheln
$^1/_8$ l weiße Grundsauce
2 Eßlöffel Rheinwein, darin aufgelöst 8 g Liebigs Fleischextrakt
1 Teelöffel feinsten Kräuteressig
1 Messerspitze Senfmehl
30 g Butter.

Die 6 cm langen, 2 cm breiten Nudeln werden in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser überspült und auf einen breiten Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Die Morcheln werden gereinigt, 1 Stunde geweicht und dann noch 5 Minuten nach Vorschrift geschmort. Das Schweinefleisch wird dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen, mit Salz und einem Ei glattgerührt, durch ein Haarsieb gestrichen und dann mit den gehackten Champignons unterrührt. Von dem Huhn wird alles Fleisch abgelöst und in gleichmäßige Stückchen geschnitten; ebenso zerschneidet man die gekochte Kalbsmilch. Die sehr kräftige, weiße, kalte Grundsauce wird mit den 5 Gelbeiern, dem Wein, Zitronensaft, Kräuteressig und Senfmehl glattgequirlt. Eine Timbalform wird recht dick mit Butter ausgestrichen. Dann wird je eine Hälfte einer Morchel fest zusammengedrückt, mit einem Nudelstreifen fest umwickelt und auf den Boden der Form gelegt. So wird fortgefahren, bis der ganze Boden dicht belegt ist; dann legt man, dicht an

der Formwand, auf den Nudelboden einen Ring solcher Nudelröllchen, und zwar mit der offenen Seite an den Rand, bestreicht die Nudeln gut mit ganzem, zerquirltem Ei, streicht einen Löffel von der Fleischfarce darüber, legt einige Scheiben Hühnerfleisch und Kalbsmilch darauf, gießt 2 Eßlöffel von der Sauce darüber und gibt wieder eine Lage von der Farce darauf. Dann legt man wieder einen Ring von den Nudelröllchen auf den erstgelegten Rand, wobei man nie vergessen darf, dieselben von innen gut mit Ei zu bepinseln. Man arbeitet in dieser Weise alle angegebenen Zutaten auf. Die letzte Farceschicht wird tüchtig mit Ei bestrichen und das Ganze mit Nudelröllchen, die sich an die Nudelwand genau anschließen müssen, eingedeckt. Die Form wird mit dem mit Butter bestrichenen Deckel geschlossen und 1 Stunde im Wasserbade gekocht. Die Speise wird auf eine heiße Platte gestürzt und mit einer Krebs- oder Frikasseesauce serviert. Der gestürzte Timbal muß von allen Seiten mit Nudelröllchen, in denen man die dunklen Morcheln sieht, umgeben sein.

Die Speise kann verändert werden, indem man Krebsschwänze hinzufügt oder anstatt der Kalbsmilch Kalbshirn dazu nimmt. Anstatt des Huhns können auch 125 g Bratenreste verwendet werden.

Timbal von Makkaroni

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden,
von 150 g Butter, Blätter- oder Butterteig bereitet.

200 g Makkaroni in Salzwasser gargekocht	3/8 l Champignonsauce
40 g geriebenen Parmesankäse	80 g Butter
	1 abgekochten überbratenen Kalbsbrägen.

Die abgekochten Makkaroni werden in 3 cm lange Stücke geschnitten. Die Butter macht man flüssig, fügt die Makkaroni hinzu und läßt die Butter auf lauer Stelle in dieselben einziehen. Eine gerade Timbalform wird mit Butter ausgepinselt und mit dem Teig, den man in der Dicke eines Messerrückens ausgerollt hat, ausgelegt. Ein Viertel des Teiges bleibt als Deckel zurück. Die Makkaroni werden hineingelegt, zwischen dieselben wird

Parmesankäse gestreut, der Teigdeckel daraufgegeben und dann alles $^3/_4$ Stunden langsam gebacken.

Nun wird der Timbal gestürzt, vorsichtig der jetzt oben befindliche Boden abgeschnitten, die recht pikante Champignonsauce hineingegossen, der Kalbsbrägen obenauf gelegt und das Gericht so serviert.

Verfeinert wird die Speise durch Zwischenlagen von feinen Fleischklößchen oder gekochter Kalbsmilch, auch Krebsschwänzchen und Blumenkohlröschen.

Englischer Kalbsmilch-Pie

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

500 g Kalbsmilch
500 g gedämpfte oder Büchsen-Champignons
$^1/_2$ l kräftige Brühe
80 g Butter
40 g Mehl
Pfeffer, Salz
Suppengemüse
250 g Schweinefleisch
10 g geweichte Semmel
250 g Spargelspitzen
Blätterteig v. 150 g Butter, nach Angabe bereitet
10 g Liebigs Fleischextrakt
1 l Wasser.

Das Suppengemüse wird mit kaltem, schwachgesalzenem Wasser zum Kochen gebracht und die Kalbsmilch 15 Minuten darin gekocht. Von dem gehackten Schweinefleisch, der geweichten Semmel, einem Ei und etwas Salz und Pfeffer bereitet man kleine Klößchen, die ebenfalls in der Brühe gekocht werden; ebenso werden die Spargelköpfe, wenn man nicht Büchsenspargel verwendet, darin gekocht. Butter und Mehl werden gelb geröstet und mit $^1/_2$ l Brühe und dem Fleischextrakt zu einer Sauce aufgekocht. In eine Pie-Schüssel legt man nun abwechselnd die in Scheiben geschnittene Kalbsmilch und Klößchen, streut die Spargelköpfe und Champignons dazwischen und gießt die Sauce darüber.

Der Blätterteig wird in der Dicke eines Messerrückens ausgerollt, ein Deckel davon über den Pie gedeckt und rings um den Rand der Schüssel ein Teigrand gelegt. Man bestreicht den Blätterteig mit Ei, bäckt den Pie bei mäßiger Hitze eine Stunde und serviert ihn recht heiß.

Englischer Filet-Pie

für 6 Personen.

500 g Rinderfilet
250 g Schweinefleisch
10 g geweichte Semmel
1 Ei
80 g Butter
50 g geschmorte Morcheln
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 gargekochte Kalbszunge
15 g Liebigs Fleischextrakt in 1/8 l Wasser gelöst
1/4 l saure Sahne
30 g Mehl
Salz
Pfeffer
Blätterteig v. 150 g Butter.

Das enthäutete und ganz entfettete Filet wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, die in die Pie-Schüssel gelegt und mit Petersilie bestreut werden. Die Butter wird mit dem Mehl gebräunt und mit dem Fleischextraktwasser, etwas Salz und Pfeffer und der sauren Sahne zu einer Sauce gekocht. Von dem gehackten Schweinefleisch, der geweichten Semmel, Salz, Pfeffer und einem Ei macht man kleine Klößchen, die man roh auf die Filetscheiben legt. Zwischen die Klößchen und die darauf folgenden Zungenscheiben schichtet man die Morcheln. Das Ganze wird mit der Sauce begossen und mit Blätterteig wie Kalbsmilch-Pie bedeckt und bei starker Hitze 3/4 Stunden gebacken.

Englischer Hammelrücken-Pie

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

300 g Hammelrückenfleisch ohne Fett und ohne Knochen
300 g Kalbsmilch
6 hartgekochte Eidotter
Salz
1 Prise Pfeffer
knapp 1/8 l laues Wasser
Suppengemüse
1 Kalbsbrägen
1/2 l Tomatensauce
60 g frische Butter
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
200 g Mehl
80 g Rinderfett
Zwiebeln.

Ungefähr 1 1/2 kg Hammelrücken geben 300 g mageres Fleisch.

Das Fleisch wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, mit Salz, 1 Prise Pfeffer und Petersilie bestreut, mit der flüssigen Butter übergossen und kaltgestellt. Die kleingehackten, von allem Fett befreiten Rückenknochen werden mit Suppengemüse und Zwiebel

in $1^1/_2$ l Wasser 1 Stunde gekocht. In dieser Zeit läßt man darin die Kalbsmilch 10 Minuten und den Kalbsbrägen 2 Minuten kochen. Von der durchgegossenen Brühe wird nach Angabe $^1/_2$ l sehr kräftige Tomatensauce bereitet.

In die Pie-Schüssel legt man abwechselnd das Hammelfleisch, die in Scheiben geschnittene Kalbsmilch, den ebenfalls in Scheiben geschnittenen Brägen und die in Hälften durchgeschnittenen, hartgekochten Eidotter. Dann übergießt man alles mit der Tomatensauce, legt einen Teigdeckel darüber und bäckt den Pie $1^1/_2$ Std. bei mäßiger Hitze.

Bereitung des Teiges: Mehl, Salz und Rinderfett werden mit den Fingern vermischt und dann gut zusammen verrieben, was am besten geschieht, wenn man alles zusammen durch die amerikanische Fleischhackmaschine dreht. Dann tut man das Gelbei und das Wasser hinzu und knetet den Teig tüchtig durch. Man rollt ihn $^1/_2$ cm dick aus und verwendet ihn so zum Eindecken des Pie.

Pilze.

Morcheln

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1½ kg Morcheln	½ Eßlöffel Petersilie
10 g Mehl	⅛ l süße Sahne
150 g Butter	5 g Liebigs Fleischextrakt in ⅛ l Wasser gelöst
Salz	1 Teelöffel Maggis Würze.
Pfeffer	

Die Morcheln werden, wie schon in dem Abschnitt über die Vorbereitungen gesagt ist, aufgeschnitten und so oft in frischem Wasser gewaschen, bis sich kein Sand mehr auf dem Boden der Schüssel zeigt. Danach werden sie in 3 l heißem Wasser aufgesetzt, gut aufgekocht, abgegossen und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. (Morcheln enthalten immer etwas Gift, das durch das Abkochen und Wegschütten des Wassers beseitigt wird.) Butter und Mehl röstet man gelb, gießt ⅛ l Wasser mit oder ohne Fleischextrakt und ⅛ l süße Sahne daran, kocht dies zu einer Sauce, die man mit Salz und Pfeffer abschmeckt, und schmort die Morcheln 5 Minuten darin. Vor dem Anrichten tut man die feingehackte grüne Petersilie und nach Gefallen etwas Maggis Würze daran. Anstatt der Sahne kann man auch Rotwein oder etwas Zitronensaft nehmen. Morcheln serviert man auch mit Rührei oder in Halbeier gefüllt. Hierzu kocht man harte Eier, schneidet sie der Länge nach durch, nimmt das Gelbe heraus, füllt dafür gedünstete Morcheln hinein und streut das feingehackte Gelbe darüber.

Gefüllte Morcheln

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

20 große Morcheln
150 g Kalbs- od. Wildbraten
60 g Butter
1/8 l Weißwein
4 Gelbeier
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie
15 g Mehl
1/8 l Brühe oder
10 g aufgelöster Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze.

Die Morcheln werden nach Vorschrift geputzt und gereinigt, die Stiele vorsichtig ausgeschnitten, daß die Morcheln ganz bleiben. Von dem sehr feingehackten Braten, 2 Gelbeiern, 10 g Butter und Petersilie wird eine Farce bereitet, die in die aufgekochten und gut abgetropften Morcheln gefüllt wird. 50 g Butter und 15 g Mehl werden gelb geröstet und mit 1/8 l Brühe und Weißwein zur Sauce gekocht. Darin werden die Morcheln 5 Minuten geschmort. Die Sauce wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, mit 2 Gelbeiern legiert und mit 1 Teelöffel Maggis Würze vollendet.

Getrocknete Morcheln zu dämpfen.

125 g getrocknete sind gleich 1 1/2 kg frischen Morcheln. Die getrockneten Morcheln werden sehr oft gewaschen, dann in 1/4 l Wasser 2 Stunden geweicht; das Wasser wird zur Sauce benutzt. Die Bereitung ist dieselbe wie bei frischen Morcheln.

Steinpilze

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 1/2 kg Steinpilze
15 g Mehl
1 Eßlöffel grüne Petersilie
125 g Butter
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
Pfeffer
Salz nach Geschmack
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die recht festen Pilze werden geputzt, die innen sitzenden Lamellen, wenn sie noch weiß aussehen, nur leicht abgeschabt, wenn sie bereits gelb und weich sind, herausgekratzt. Die braune Haut des Hutes abzuziehen oder nicht, steht in eigenem Belieben. Die

in Scheiben geschnittenen Pilze werden in Salzwasser einmal aufgekocht und auf einen Durchschlag geschüttet. In die zerlassene Butter werden die Pilze mit der Zwiebel hineingetan und 20 Min. zugedeckt geschmort; dann werden Mehl, Pfeffer und Salz hinzugetan und, wenn nötig, etwas Wasser. So werden die Pilze gargeschmort; zuletzt fügt man die grüne Petersilie und Maggis Würze hinzu. Es ist sehr wohlschmeckend, anstatt des Wassers zuletzt nach und nach $^1/_4$ l süße Sahne anzugießen.

Ebenso werden alle andern eßbaren Pilze bereitet.

Sehr richtig ist es, Pilze als Haschee zu bereiten, sie sind so viel leichter verdaulich. Namentlich bei Pfefferlingen, die besonders schwer verdaulich sind, ist es zu empfehlen. Die Pilze werden dazu, nachdem sie geputzt und oft gewaschen sind, einigemal in Salzwasser aufgekocht, abgegossen, dann feingehackt und weiter so behandelt wie vorher angegeben. Sie sind selbstverständlich so in kürzerer Zeit gargeschmort.

Pfefferlinge gebraten

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

2 kg Pfefferlinge
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
Salz
1 Zwiebel
100 g Sana oder Butter oder Speck
1 Prise Pfeffer
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die Pfefferlinge werden geputzt, indem sie innen und an den Stielen etwas abgeschabt und letztere von unten beschnitten werden. Dann werden sie sehr gut gewaschen und in 2 l Salzwasser 5 Minuten gekocht. Nachdem man sie auf einem Durchschlag hat abtropfen lassen, kommen sie mit der Zwiebel, Salz und Pfeffer in das steigende Sana oder die Butter oder in ausgebratenen Speck, worin sie 15 Minuten zugedeckt schmoren müssen. Vor dem Anrichten wird die grüne Petersilie und die Maggis Würze daran getan.

Reizker gebraten.

Dieselben werden wie Pfefferlinge bereitet; das Wasser, worin dieselben überkocht sind, wird zu einer Pilzsuppe verwendet.

Champignons

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Champignons
20 g Mehl
1 Prise Pfeffer
Essig
120 g Butter
$^1/_4$ l Sahne oder Wasser
Zitronensaft
Salz.

Die recht harten, frischen Champignons werden schnell gewaschen, sehr sorgsam nach Vorschrift gebürstet, von den Lamellen im Innern des Hutes befreit und sofort in Wasser, worin etwas Essig ist (1 l Wasser, 2 Eßlöffel Essig), geworfen, damit sie weiß bleiben. Nun werden sie in Scheiben geschnitten, in die heiße Butter mit Salz, Pfeffer und 2 Eßlöffel Zitronensäure gebracht und 10 Minuten zugedeckt geschmort. Alsdann werden die Champignons herausgenommen, das Mehl wird mit Sahne oder Wasser klargequirlt und an die Sauce gerührt; nachdem diese aufgekocht ist, werden die Champignons wieder hineingetan und nochmals durchgeschmort. Ein wenig Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze zuletzt dazugefügt, erhöht den Geschmack sehr.

Champignons gefüllt, gebraten

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$^3/_4$ kg Champignons
150 g Kalbfleisch
40 g Schweinerückenfett
2 Gelbeier
1 Teelöffel gerieb. Semmel
1 Messerspitze Zwiebel in 5 g Butter aufgekocht
80 g Butter
$^1/_4$ l saure Sahne, klargequirlt mit 5 g Mehl
10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
Pfeffer, Salz.

Nachdem die Champignons gereinigt sind, werden sie ganz in 1 l Wasser mit 2 Eßlöffeln Essig und etwas Salz 2 Minuten gekocht und dann auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Von dem sehr fein gehackten Kalbfleisch, ebenso feingehacktem Schweinerückenfett, den Gelbeiern, geriebener Semmel, Petersilie und Zwiebel wird eine Farce gearbeitet, die auf das Innere der Champignons 1 cm hoch aufgelegt wird. Die Champignons kommen

nebeneinander auf eine Pfanne, werden mit der kochendheißen, braunen Butter übergossen, in die sehr heiße Röhre gestellt und nach 5 Minuten mit der sauren Sahne und dem in 1 Eßlöffel Wasser aufgelösten Fleischextrakt oder etwas Maggis Würze übergossen, wonach sie nochmals 5 Minuten braten müssen. Sie werden mit grüner Petersilie umkränzt serviert.

Sehr fein sind sie mit Spargel serviert.

Reizker gefüllt, gebraten.

Sie werden ebenso bereitet wie Champignons.

Trüffeln mit frischer Butter.

250 g Trüffeln
100 g rohen Schinken
$^3/_4$ l Rindfleisch- oder
20 g Liebigs Fleischextrakt-
brühe
1 Eßlöffel Suppengemüse
60 g Butter
$^1/_{16}$ l Rotwein
Salz.

Die Trüffeln werden gut geweicht und in lauem Wasser tüchtig ausgebürstet. Die Brühe wird mit dem feingehackten Schinken und dem Suppengemüse bis auf $^1/_2$ l eingekocht, die Butter wird gebräunt und dazugegossen. In dieser sehr kräftigen Sauce werden die Trüffeln 30 Minuten gekocht. Mit dem Salzen der Brühe muß man vorsichtig sein, weil der Schinken gewöhnlich stark gesalzen ist. Die Trüffeln serviert man auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel und gibt frische Butter dazu, die stark mit feingehackter grüner Petersilie gemischt sein kann.

Gemüse und statt Gemüse gereichte Mehlspeisen.

Frische Gemüse.

Stangenspargel.

Beim Einkauf des Spargels hat man darauf zu achten, daß derselbe recht zart weiß aussieht, möglichst gleich in der Stärke ist, sich leicht brechen läßt und an den Bruchstellen saftig aussieht. Die Köpfe dürfen höchstens etwas rot oder bläulich schimmern.

Man schält den Spargel, indem man ihn am Kopfe festhält, mit einem scharfen Küchenmesser von oben nach unten, und zwar fängt man oben recht dünn an und läßt nach unten die Schale dicker werden.

Den gut geschälten und gewaschenen Spargel bindet man in Bündel von etwa 8 dicken oder 12 dünneren Stangen und zwar so, daß die Köpfe zusammenkommen. Die unteren Enden schneidet man gerade.

Man bringt den Spargel, am besten in einem Topf mit Einsatz, in so viel kochendes, leicht gesalzenes und gezuckertes Wasser, daß dasselbe reichlich darüber steht (1 l Wasser, 5 g Salz, 3 g Zucker). Die Kochzeit beträgt etwa $^1/_2$ Stunde, auch darüber. Wenn sich die Köpfchen leicht drücken lassen, ist der Spargel gar. Den weichgekochten Spargel hebt man heraus, läßt ihn abtropfen, legt ihn auf eine erwärmte Spargel- oder andere längliche Schüssel, schneidet die Bindfäden durch und zieht sie vorsichtig hervor und übergießt den Spargel mit brauner oder gelber Butter; man bestreut ihn auch wohl mit in Butter gerösteter, geriebener Semmel oder auch mit Petersilie und gehacktem, hartgekochtem Ei; oder man reicht die zerlassene Butter oder holländische Sauce besonders dazu.

Die Spargelbrühe, sowie die sauber gewaschenen Schalen und Abschnitte des Spargels verwendet man zur Suppe.

Bruchspargel

für 6 Personen. Bereitungszeit 1—1 1/2 Stunden.

1 1/2 kg Spargel	1 1/2 l Wasser
70 g Butter	1 Prise Zucker
50 g Mehl	10 g Salz
1/8 l Sahne	etwas Muskat.

Der Spargel wird gewaschen, geschält, in Stücke gebrochen und in dem schwachgesalzenen und gezuckerten Wasser weichgekocht, darauf auf ein Sieb zum Abtropfen gebracht. Von der Butter und dem Mehl wird eine helle Mehlschwitze gemacht, die Sahne und 1/2 l Spargelbrühe werden daran gegossen; dieses alles wird zu einer Sauce verkocht, die man mit wenig Muskatblüte oder Nuß abschmeckt. In diese Sauce tut man die abgekochten Spargelstücke.

Man kann auch die Sahne fortlassen, nimmt dafür aber etwas mehr Spargelbrühe zur Sauce, tut zuletzt gehackte grüne Petersilie und noch 40 g frische Butter hinzu.

Oder man legiert die Sauce mit oder ohne Sahne mit 2 Gelbeiern und schmeckt sie mit Zitronensäure ab.

Jede dieser Saucen wird im Geschmack erheblich durch 10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze verbessert.

Spargel mit Sauce gebacken

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

Das vorher beschriebene Spargelgemüse wird mit der Sauce in eine Auflaufform oder feuerfeste Porzellanschüssel gefüllt, mit 30 g Butter beträufelt, 2 Eßlöffeln Parmesankäse bestreut und im Wasserbade in recht heißem Bratofen 1/4 Stunde gebacken.

Man kann dazu auch eine Bechamelsauce verwenden.

Um ein feineres Gericht zu erhalten, kann man abgekochte, in Scheiben geschnittene Kalbsmilch, Champignons, Kalbshirn und Krebsschwänze dazwischen legen und das Ganze mit Krebsbutter überträufeln.

Ebenso vortrefflich wie der frische, ist der Büchsenspargel; auch er ist zu allen Gerichten zu verwenden. Nachdem die Büchse ge-

öffnet ist, wird sie in kochendes Wasser gestellt, bis der Spargel genügend heiß geworden ist.

Wird der Spargel mit einer Sauce bereitet, so muß zu dieser etwas von dem Spargelwasser aus der Büchse genommen werden.

Spargel in Aspik

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg frischen Spargel oder	10 g Salz
1/2 kg-Büchse Konserven	1 Eßlöffel Zucker
1/2 l Spargelbrühe	14 g weiße Gelatine
1/8 l feinsten Kräuteressig	2 Eßlöffel gehackte grüne
2 Prisen engl. Senfmehl	Petersilie
4 g Liebigs Fleischextrakt	2 Teelöffel Maggis Würze.

Der geschälte, in 6 cm lange Stücke geschnittene Spargel wird in 3/4 l Wasser mit Salz und Zucker weichgekocht, abgegossen und kaltgestellt. In 1/2 l Spargelbrühe wird die Gelatine gelöst, Fleischextrakt, Maggis Würze, Essig und Senfmehl werden darunter gerührt und diese Flüssigkeit wird auf Eis gestellt. Wenn das Aspik anfängt steif zu werden, wird die gehackte grüne Petersilie darunter gerührt und das Aspik nicht wieder auf Eis gestellt. Eine mit feinem Speiseöl ausgestrichene Form wird nun auf Eis gestellt, etwas von dem halberstarrten Aspik hineingegossen und, wenn dies erstarrt ist, eine Lage Spargel darauf gelegt; auf diesen wird wieder Aspik gegossen und so fährt man fort, bis alles eingeschichtet ist. Den Beschluß muß Aspik bilden.

Das erstarrte Aspik wird auf eine Glasschüssel gestürzt und mit einer Remouladensauce zu kalter Zunge, Schinken 2c. gereicht.

Sehr verfeinert kann das Aspik werden, wenn man Hummer, Krebsschwänze, Fischfleisch, Kalbsmilch oder Kalbsbrägen dazwischen schichtet. Gut ist es das Aspik zu klären.

Blumenkohl gekocht.

Der Blumenkohl wird von allen Blättchen befreit, die Stengel werden möglichst gut abgeschält und die ganzen Köpfe so einige Zeit in Essigwasser gelegt, wodurch die etwa sich darin aufhaltenden kleinen Raupen und anderen Tierchen sicher herauskommen. Besser

reinigen läßt sich der Blumenkohl, wenn man ihn in einzelne Röschen teilt. — Gleich dem Spargel wird der Blumenkohl in sehr schwach gesalzenem Wasser mit einem kleinen Zuckerzusatz, am besten in einem Topf mit Einsatz, gargekocht. Man hebt ihn mit dem Einsatz heraus, läßt ihn abtropfen und serviert ihn mit brauner Butter oder holländischer Sauce übergossen. Für braune Butter sieht der ganz gekochte Kopf besser aus wie die zerteilten Röschen.

Auch kann man ihn mit den bei Spargelgemüse genannten Saucen mit Zusatz von Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze bereiten.

Sehr geeignet für feinere Essen ist Blumenkohl wie Spargelgemüse mit Sauce in einem Kalbfleischring aufgegeben.

Blumenkohl gebacken

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

600 g Blumenkohl	1/8 l Sahne
60 g Butter	40 g Mehl
10 g Liebigs Fleischextrakt	1 Prise Muskatblüte.

Der Blumenkohl wird nach Vorschrift abgekocht, 40 g Mehl und 40 g Butter werden gelb geschwitzt, 1/4 l von dem Kohlwasser, worin 10 g Fleischextrakt aufgelöst sind, und die Sahne werden hinzugegossen, von dem allen wird eine dicke Sauce gekocht, die mit Muskat abgeschmeckt und über den in eine Porzellanschüssel gelegten Blumenkohl gegossen wird. Dieses wird mit zerlassener Butter beträufelt, mit Parmesankäse bestreut und im Wasserbade im Bratofen gebacken.

Oder man bereitet dieselbe Sauce wie vorher, ohne Sahne, mit 1/2 l Blumenkohlwasser und 10 g Liebigs Fleischextrakt, schmeckt sie mit Zitronensäure ab, legiert sie mit 3 Gelbeiern und gießt sie über den Blumenkohl. Das Ganze beträufelt man mit zerlassener Butter, bestreut es mit geriebenem Parmesankäse und bäckt es im Wasserbad in heißem Bratofen 1/4 Stunde.

Auch kann dieses Gericht durch Zwischenlegen von Fleischklößchen, Kalbsmilch, Kalbshirn, Krebsschwänzen, Fischklößchen, Fischfleisch, Kalbs- oder Pökelzunge fein verändert werden.

Blumenkohl mit Überzug gebacken

für 6 Personen, Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Blumenkohlröschen	1/4 l Weißwein oder Weißbier
300 g Mehl	3 Eiweiß
2 l Wasser	1 Eßlöffel Speiseöl.
Salz	

Der Blumenkohl wird nach dem Putzen in einzelne Röschen gebrochen, die in Salzwasser 3/4 gargekocht und dann auf ein Sieb zum Trocknen gelegt werden. Von dem Wein, dem Eiweiß, Öl, Mehl und 1 Teelöffel Salz wird ein dicker Teig bereitet, in welchen die einzelnen Röschen eingetaucht werden; dann werden sie schwimmend in heißem Sanin recht schön hellbraun gebacken. Dieser Kohl ist vorzüglich, wenn er mit Filet- und Remouladensauce serviert wird.

Blumenkohl in Aspik.

Er wird ebenso wie Spargel in Aspik gekocht; es werden zu den angegebenen Zutaten statt 1 kg Spargel 1 1/4 kg Blumenkohlrosen gerechnet. Auch Pökelfleisch kann zwischen gelegt werden.

Schwarzwurzeln.

Schwarzwurzeln werden gewaschen, abgetrocknet, schnell geschabt, in beliebige Stücke geschnitten und sofort in bereit gehaltenes Wasser gelegt, in welches auf 1 l 1 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Essig gerührt sind. Die Wurzeln bleiben dadurch zart weiß. Sind alle Wurzeln geputzt, so wäscht man sie aus dem Mehlwasser heraus, spült sie nochmals in frischem Wasser ab und bringt sie sofort in leicht gesalzenes, kochendes Wasser, dem auch ein klein wenig Zucker beigefügt sein kann. Man bereitet sie ebenso wie Spargel und Blumenkohl mit brauner Butter, Saucen, gebacken 2c.

Für 6 Personen rechnet man 2 1/2 Mandel Schwarzwurzeln.

Schwarzwurzeln mit Überzug gebacken.

Diese werden wie Blumenkohl bereitet, nur müssen die in 6 cm lange Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln vorher ganz weich gekocht und gut abgetrocknet werden, ehe man sie in den Ausbackteig hüllt. Dann werden sie schnell in sehr heißem Sanin

zu schöner Farbe gebacken. Man gibt sie als Beilage für Beefsteaks und Roastbeef mit Remouladensauce.

Artischocken.

Von den Artischocken schneidet man die Stiele und die Spitzen der Blätter ab, reinigt sie gut mit kaltem Wasser, überbrüht sie mit kochendem Wasser, bringt sie mit kochendem Salzwasser, dem etwas Zitronensäure zugesetzt ist, aufs Feuer und läßt sie so lange kochen, bis sich die Blätter leicht herausziehen lassen. Man nimmt die gargekochten Artischocken aus dem Wasser, läßt sie abtropfen, zieht die innersten Blätter aus und kratzt vorsichtig die inneren Fasern sauber heraus, erwärmt die Artischocken nochmals in der Brühe, richtet sie mit den Blättern nach oben stehend auf einer flachen Schüssel an und reicht holländische Sauce dazu.

Artischocken mit Sahnensauce

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

3 Artischocken	15 g Mehl
60 g Butter	$^1/_2$ Teelöffel gehackte grüne Petersilie
$^1/_4$ l Artischockenbrühe	Zitronensäure
4 Eigelb	$^1/_8$ l süße Sahne.
Salz	

3 große Artischocken werden in der vorher angegebenen Weise vorbereitet, in 2 Teile geschnitten und in Salzwasser mit etwas Zitronensaft gargekocht.

Die Butter mit dem angegebenen Mehl wird gelb geröstet, $^1/_4$ l Artischockenbrühe und $^1/_8$ l süße Sahne werden darangegossen und alles wird gut durchgekocht; dann wird gehackte grüne Petersilie darangetan, mit 4 Eigelb legiert und nach Geschmack Zitronensaft hineingeträufelt. Die fertige Sauce wird in eine Gemüseschüssel gegossen und die gargekochten, von allen Fasern gut gereinigten Artischocken werden hineingestellt.

Statt der Sahne kann man auch Weißwein nehmen und die Sauce sehr verbessern, wenn man in der zu verwendenden Artischockenbrühe 10 g Liebigs Fleischextrakt auflöst und beim Anrichten der Sauce 1 Teelöffel Maggis Würze untermischt.

Artischockenböden.

Diese kauft man am besten als Konserve. Die aufgeschnittene Büchse wird in Wasser warmgestellt, die warmen Böden werden auf eine Schüssel gelegt und mit holländischer Sauce übergossen serviert.

Man kann auch die Artischockenböden mit feingehackten, geschmorten Champignons belegen, mit Butter und Zitronensaft beträufeln, etwas von obiger Sauce darübergießen und sie so auf einer feuerfesten Porzellanschüssel 1/4 Stunde im Bratofen backen.

Hopfenkeime.

Die jungen, recht zarten Keime werden gewaschen, in Bündchen gebunden, in Salzwasser weichgekocht, herausgehoben und gut abgetropft. Dann werden die Fädchen aufgeschnitten, die Keime zierlich auf einer Schüssel geordnet und mit gelber Butter oder holländischer Sauce wie Spargel serviert.

Spinat

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

3 kg Spinat
125 g Butter
30 g Mehl
Salz
Pfeffer
4 Sardellen
3/8 l Brühe von 15 g Liebigs Fleischextrakt oder 2 Teelöffel Maggis Würze
1 Messerspitze feingehackte Zwiebel od. Schnittlauch.

Der Spinat wird gut verlesen und, nachdem alle gelben Blätter, harten Stengel und Wurzeln beseitigt worden sind, recht oft in kaltem Wasser gewaschen. Man bringt ihn in 5 l kochendes Wasser mit 1 Eßlöffel Salz und 1/2 Teelöffel Natron auf den Herd, läßt ihn dreimal aufkochen, schüttet ihn auf ein Sieb und läßt ihn gut abtropfen. Die Hälfte der Butter wird mit dem Mehl gelb geröstet und der feingehackte Spinat mit der übrigen Butter, Zwiebel oder Schnittlauch dazugetan; nach und nach wird dann die Brühe hinzugegossen und alles unter beständigem Rühren gut aufgekocht. Zuletzt werden die feingehackten Sardellen, Pfeffer und Salz hinzugefügt. Man gibt den Spinat mit hartgekochten, aufgeschnittenen Eiern, auch mit Sardellen garniert,

zu Tisch. Übrig gebliebenes Spinatgemüse, mit gehacktem, rohem oder gekochtem Schinken und reichlichen Sardellen gemischt, ist sehr gut zur Füllung von Omelette und Nudeln zu verwenden.

Kopfsalat-Gemüse.

Dieses wird ebenso wie Spinat bereitet; es kann auch mit Spinat gemischt werden. Manche Hausfrauen mischen gern etwas Zitronensaft darunter und schmecken das Gemüse mit etwas Zucker ab. In letzterem Falle bleibt die Sardelle fort.

Sauerampfer-Gemüse.

Sauerampfer, gemischt mit Spinat oder Salat oder mit beiden, wird gleichfalls in der eben angegebenen Weise bereitet.

Gemüse von Melde.

Dieses wird bereitet wie Spinat.

Mangold.

Die abgestreiften Blätter werden zubereitet wie Spinat.

Die Stengel werden abgezogen und gekocht wie Spargel mit Sauce.

Schoten (Junge Erbsen)

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 kg Schotenkörner	1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
60 g Butter	Zucker
10 g Mehl	Salz.
½ l Brühe	

Die Schotenkörner werden ausgehülst, gewaschen und mit der Brühe oder Wasser und 40 g Butter, etwas Salz und Zucker weichgekocht. 20 g Butter und 10 g Mehl knetet man zu einem Kloß, tut ihn in die Schoten und läßt ihn darin verkochen. Dann schmeckt man das Gemüse mit Zucker und Salz ab und mischt zuletzt die grüne Petersilie darunter. Man kann das Gemüse mit Krebsbutter beträufeln und mit Krebsschwänzen garnieren. Als Beilage gibt man Backhühnchen, Kotelettes, Brisolettes, Fischkotelettes oder Fischhackbraten dazu.

Schoten mit Reis
(Rizi Pizi)

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_4$ Stunden.

500 g Schotenkörner	125 g Reis
80 g Butter	1 l Brühe von 30 g Liebigs Fleischextrakt od. v. 2 Teelöffeln Maggis Würze.
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie	

Der gut abgebrühte Reis wird mit etwa $^1/_2$ l Brühe und 40 g Butter gargekocht. Mit der übrigen Brühe und Butter kocht man die Schotenkörner, mischt diese vorsichtig danach mit dem Reis, tut die Petersilie daran und schmeckt das Gemüse mit Salz und nach Belieben mit Zucker ab.

Schoten mit Reis und Tomaten.

Zu dem vorhergenannten Gericht nimmt man 4 mittelgroße Tomaten. Von den Tomaten zieht man die Haut ab, schneidet sie in Scheiben, schmort sie mit 30 g Butter und einer Messerspitze feingehackter Zwiebel 5 Minuten, streicht sie alsdann durch ein Sieb, tut sie zu den gargekochten Schoten, fügt Zucker und Zitronensaft hinzu und mischt den gargekochten Reis darunter.

Auch kann der Reis mit den Tomaten untermischt werden, der nun in die Mitte der Schüssel getan und mit den Schoten umgeben wird. Das Ganze bestreut man mit gehackter grüner Petersilie.

Schoten und Mohrrüben

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

500 g Schotenkörner	12 g Mehl
60 g Butter	30 g Zucker
$^1/_2$ l Brühe	2 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
Salz	
750 g Mohrrüben	1 Teelöffel Maggis Würze.

Die geschabten und gewaschenen Mohrrüben werden in kleine Würfel geschnitten und zugleich mit den Schotenkörnern, mit der Brühe, 40 g Butter, Zucker und Salz aufgesetzt und weichgekocht.

Die übrige Butter und das Mehl werden zu einem Kloß geknetet, den man in dem Gemüse verkochen läßt. Zuletzt wird die

gehackte grüne Petersilie und 1 Teelöffel Maggis Würze hinzugetan.

Schoten und Karotten.

Man nimmt dieselben Zutaten wie zu vorgenanntem Gemüse, kocht aber beide Gemüse besonders mit Butter, Salz und Zucker und etwas Petersilie. Man tut die Karotten, die man recht klein wählt und ganz kocht, bergartig in die Mitte der Gemüseschüssel, umgibt sie mit einem Kranz von Schoten und bestreut das Gemüse mit gehackter grüner Petersilie.

Karotten

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg kleine Karotten	1 Eßlöffel gehackte Petersilie
80 g Butter	Salz
15 g Mehl	Zucker
$^1/_2$ l Brühe	1 Teelöffel Maggis Würze.

Die Karotten werden geschabt, gewaschen und mit der Brühe, 60 g Butter und etwas Zucker langsam gargeschmort. 20 g Butter und 15 g Mehl knetet man zusammen und tut diese Masse in das Gemüse und läßt sie darin verkochen; zuletzt wird die grüne Petersilie und die Maggis Würze darangetan und das Gemüse mit Salz und Zucker abgeschmeckt. Man kann den Karotten oder den Mohrrüben und Schoten auch Spargel beimischen. Große Karotten oder Mohrrüben schneidet man in Scheiben oder kurze Streifen.

Schoten-Konserven.

1 kg-Büchse Schoten	Fleischextrakt oder beim Anrichten 1 Teelöffel Maggis Würze
80 g Butter	10 g Mehl
20 g Zucker	2 Eßlöffel grüne Petersilie.
Salz	
$^3/_{16}$ l Brühe von 10 g Liebigs	

Butter und Mehl schwitzt man gelb, gießt die Brühe hinzu, kocht daraus eine dünne Sauce, tut die abgetropften Schotenkörner hinein und läßt sie $^1/_4$ Stunde darin ziehen. Dann fügt man Salz, Zucker und die feingehackte grüne Petersilie hinzu.

Das Schotenwasser ist zur Suppe zu verwenden.

Zucker- oder Pflückschoten.

1 kg Zuckerschoten
Salz
100 g Butter
gehackte Petersilie.

Die recht dicken Zuckerschoten werden wie Bohnen abgezogen, gebrochen, mit Salzwasser abgekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet, mit zerlassener Butter und grüner Petersilie durchgeschwenkt und serviert.

Grüne Bohnen

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Bohnen
60 g Fett oder Butter
15 g Mehl
1 Prise Zucker
¾ l Fleischbrühe
Bohnen- oder Pfefferkraut
Petersilie
Salz
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die Bohnen werden abgezogen, gewaschen und geschnitten oder gebrochen, mit kochendem Wasser abgebrüht und danach mit der kochenden Brühe aufgesetzt. 40 g Butter und Pfefferkraut werden gleich an die Bohnen getan, womit dieselben langsam garkochen müssen. Von der übrigen Butter oder Fett und Mehl wird ein helles Röstmehl gemacht, das man in dem Gemüse gut verkocht.

Dieses wird zuletzt mit Salz, gehackter grüner Petersilie und Zucker abgeschmeckt und Maggis Würze gut daruntergerührt.

Grüne Bohnen mit Mohrrüben.

500 g feingeschnittene Bohnen, 750 g Mohrrüben.

Dieses Gemüse wird, nachdem die Schoten abgebrüht sind, wie Schoten und Mohrrüben gekocht.

Grüne Bohnen mit Milch

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Bohnen
50 g Butter
⅜ l süße Milch
10 g Liebigs Fleischextrakt
15 g Mehl
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Zweig Pfefferkraut
1 Prise Muskatnuß
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die geschnittenen oder gebrochenen Bohnen werden mit Salzwasser gargekocht, dann auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet.

Mehl und Butter werden etwas geröstet, die Milch, worin 15 g Fleischextrakt gelöst sind, wird darangegossen, die Sauce durchgekocht, dann werden Muskat, gehackte Petersilie, Pfefferkraut, Salz und zuletzt die Bohnen hineingetan und nun wird alles noch einmal aufgekocht.

Erst beim Anrichten rührt man die Maggis Würze darunter.

Bohnen mit Birnen

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

750 g Bohnen
500 g Birnen
Zitronensaft
Zucker
80 g Fett oder Sana
1/2 l Brühe von 10 g Liebigs Fleischextrakt
20 g Mehl.

Die gebrochenen oder geschnittenen grünen Bohnen werden abgebrüht und dann mit der kochenden Brühe, Salz und 40 g Butter, Rinderfett oder Sana aufgesetzt und nahezu gargekocht, ehe die geschälten, in Achtel geschnittenen Birnen hinzukommen. Bohnen und Birnen werden dann zusammen weichgekocht. 40 g Fett oder Sana und 20 g Mehl werden gelb geröstet und mit dem Gemüse verkocht, welches schließlich mit Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt wird.

Grüne Bohnen mit Butter.

Die recht jungen, zarten Bohnen werden abgezogen, in kleine Bündel gebunden, in Salzwasser gargekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Danach werden sie wie Hopfenkeimchen geschmackvoll auf einer Schüssel arrangiert, mit heißer, gelber oder brauner Butter begossen und mit gehackter grüner Petersilie und geriebenem Parmesankäse bestreut.

Grüne Bohnen mit Tomaten

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Bohnen
1/2 kg Tomaten
60 g Butter
10 g Liebigs Fleischextrakt in 3/4 l Wasser gelöst
1 Eßlöffel Zitronensäure
1 Prise Zucker, 10 g Mehl
40 g Schinken
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Prise Natron
1 Eßlöffel Essig
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
Salz
1 Teelöffel Maggis Würze

Die jungen, grünen Bohnen werden abgefädelt, in 4 cm lange Stücke gebrochen, mit kochendem Wasser, 1 Prise Natron und 1 Eßlöffel Essig aufgesetzt, einmal aufgekocht, abgegossen und darauf mit $^3/_4$ l Brühe und 20 g Butter gargekocht. Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten, mit Mehl bestäubt, mit 40 g rohem Schinken und 30 g Butter 10 Minuten in zugedecktem Topf geschmort. Die Brühe, die nur noch $^1/_4$ l betragen darf, wird von den Bohnen abgegossen und mit der Zwiebel zu den Tomaten getan. Diese werden damit nochmals 5 Minuten durchgekocht, diese sämige Sauce wird durch ein Haarsieb zu den Bohnen gegossen, welche damit noch einmal aufkochen müssen. Dann schmeckt man das Gemüse mit Maggis Würze, Zitronensäure und Zucker ab und tut die grüne Petersilie daran.

Ebenso können Schotenkörner oder Zuckerschoten mit Tomaten bereitet werden.

Wachsbohnen.

Diese werden wie grüne Brechbohnen gekocht. Oder man bereitet sie wie Spargel, kocht sie in Salzwasser gar und gibt sie mit gelber oder brauner Butter oder mit holländischer Sauce. Auch werden sie wie Spargel mit Sauce gebacken.

Grüne Bohnen in Büchsen (Konserven).

Diese werden wie frische abgekochte Bohnen mit Mehl, Butter, Brühe und Pfefferkraut fertig gemacht und beim Anrichten mit etwas Maggis Würze verbessert.

Dicke Bohnen (Puffbohnen)

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

1 kg Bohnenkörner	1 Prise Pfeffer
80 g Butter	1 Prise Zucker
$^1/_2$ l Brühe	Salz
$^1/_8$ l Sahne	1 Teelöffel Maggis Würze.
20 g Mehl	

Die Körner werden mit Salzwasser einmal aufgekocht; dann wird die Haut davon abgezogen. Nun werden sie mit der Brühe und 80 g Butter gargeschmort und die mit dem Mehl verrührte Sahne wird darangegossen. Die Bohnen werden damit nochmals

aufgekocht und mit Pfeffer, Zucker, Salz und Maggis Würze abgeschmeckt.

Dicke Bohnen mit Speck.

1 kg zarte Bohnenkörner
Petersilie
½ kg mageren Speck
Pfefferkraut.

Der Speck wird in 1 l Wasser gekocht, die Bohnen werden in der Speckbrühe weichgekocht, mit etwas klar gequirltem Mehl angesämt und mit gehackter Petersilie, Pfefferkraut und Salz abgeschmeckt. Der Speck wird dazu serviert. Man kann auch Schinkenbrühe dazu verwenden, muß dann aber vorsichtig mit dem Salzen sein und Butter hinzufügen.

Buntes Gemüse

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

125 g Schotenkörner
250 g Spargel, gebrochen
125 g Blumenkohl, einzelne Röschen
125 g kleine ganze Karotten
125 g Kohlrabi in Scheiben
125 g Morcheln in Scheiben
20 g Petersilienwurzel
20 g Mehl
80 g Butter
10 g Liebigs Fleischextrakt
1 Teelöffel Zucker
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
Zucker
Salz
1 Teelöffel Maggis Würze.

Jedes Gemüse wird in leichtem Salzwasser abgekocht. Die vorschriftsmäßig gereinigten Morcheln werden mit 30 g Butter geschmort. 50 g Butter und 20 g Mehl röstet man gelb, gießt ¼ l Spargel- und Blumenkohlbrühe, worin 10 g Fleischextrakt gelöst sind, daran, tut die feingehackte Petersilienwurzel dazu, kocht die Sauce gut durch und schmeckt sie mit Zucker ab. Nun kommen alle Gemüse hinein, zuletzt die feingehackte grüne Petersilie und die Maggis Würze. Von jedem Gemüse behält man etwas zum Garnieren der Schüssel zurück.

Man kann dieses Gemüse auch einfacher herstellen, indem man alle Gemüse außer Morcheln zu gleicher Zeit in einem Topf kocht, nur wird es selbstverständlich dadurch weniger ansehnlich.

Buntes Gemüse mit Krebsen und Fleischklößchen.

Zu dem vorher beschriebenen Rezept nimmt man 250 g gewiegtes Schweinefleisch, 1 Ei, 10 g Semmel zu Klößen und

15 Stück Krebse, die nach Vorschrift gekocht werden. Die Krebsnasen werden gefüllt wie für Hühnerfrikassee, die Schalen werden feingestoßen, mit 40 g Butter und 20 g Mehl geröstet, mit 1/2 l Blumenkohl- und Spargelbrühe begossen und 1/4 Stunde durchgekocht. Die Sauce wird durch ein Sieb gegossen und nochmals heiß gemacht; dann wird gehackte grüne Petersilie daran getan und die Sauce recht heiß über das bunte Gemüse gegossen. Die Schüssel wird mit den Fleischklößchen, Krebsschwänzen, Krebsnasen und etwas zurückbehaltenem Gemüse garniert. Es ist dies ein sehr gut aussehendes und wohlschmeckendes Gericht.

Dieses Gericht läßt sich noch verändern durch Hinzutun von allerlei anderem Gemüse, wie es die Jahreszeit bietet; im Winter auch durch Konserven und Präserven und durch Rosenkohl. Zum Garnieren können auch Fleischklößchen, Zungenscheiben 2c. verwendet werden.

Kohlrabi

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 1/2 kg Kohlrabi
3/4 l Brühe
15 g Mehl
20 g Butter oder Sana
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Prise Zucker
1 Prise Pfeffer, Salz
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die jungen, zarten Blätter werden von den Stengeln gestreift, gut gewaschen, in Salzwasser gargekocht, abgegossen, kalt nachgespült und entweder fein gehackt oder in gröbere Stücke geschnitten. Die Rüben werden geschält, in Scheiben geschnitten, abgebrüht und danach mit Hammel- oder Fleischbrühe weichgekocht. Butter und Mehl wird gelb geröstet, dann werden die Rüben, die vorbereiteten Blätter, Salz, Pfeffer und Zucker hineingetan, alles zusammen wird 5 Minuten gedünstet und zuletzt wird die gehackte grüne Petersilie und Maggis Würze darangetan.

Kohlrabi mit Milchsauce

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 1/2 kg Kohlrabi
1/2 l Milch, 50 g Butter
15 g Mehl, Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker
10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1/2 Teelöffel Maggis Würze.

Die jungen, zarten Blätter werden wie vorher beschrieben, in Salzwasser gargekocht. Die Rübenscheiben werden mit soviel schwachem Salzwasser, daß es grade darüber steht, und 30 g Butter weichgekocht und dann aus dem Wasser genommen. 20 g Butter und 20 g Mehl röstet man ein wenig, gießt das Rübenwasser, das $^1/_8$ l betragen muß, und die Milch mit dem Fleischextrakt hinzu und kocht alles zu einer Sauce auf. Dann werden das gehackte Grün und die Rüben hinzugegeben und alles wird 5 Minuten auf schwachem Feuer gut durchgekocht und mit Salz, Pfeffer, der Maggis Würze und Zucker abgeschmeckt.

Es ist sehr wohlschmeckend, wenn 125 g in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln hinzugefügt werden.

Gefüllter Kohlrabi

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

Zu der vorher genannten Menge nimmt man eine Kalbfleisch- oder Schweinefleischfarce von 375 g gehacktem Fleisch, 1 Ei, 20 g geweichter und ausgedrückter Semmel und 1 Eßlöffel gehackter grüner Petersilie. Die möglichst großen, jungen Kohlrabi werden geschält und 5 Minuten in Salzwasser gekocht. Danach schneidet man von den Rüben oben einen Deckel ab, höhlt die Rüben mit einem Blechlöffel aus, füllt die Farce hinein, deckt die Deckel darauf und bindet sie mit einem Faden kreuzweise darauf; die Fäden müssen so fest gezogen werden, daß sie einschneiden. Die so zurecht gemachten Rüben stellt man dicht nebeneinander in eine flache Kasserolle, gießt soviel Fleisch- oder Extraktbrühe darauf, daß sie übersteht und läßt das Gemüse langsam weichkochen. Die Sauce bindet man mit Röstmehl in der vorher beschriebenen Weise und tut Pfeffer, Salz und Zucker daran. Die zarten grünen Blätter kocht man ab und mischt sie unter die Sauce, oder man garniert damit. — Auch kann man die Sauce mit Zitronensaft abschmecken und mit 2 Gelbeiern legieren. Auch können die Kohlrabi, gefüllt oder auch nicht, ganz kurz mit der Brühe und Butter eingekocht werden. Dann gießt man zuletzt $^1/_4$ l Sahne oder Milch, worin 10 g Mehl verquirlt sind, daran und kocht damit das Gemüse auf. Man schmeckt mit etwas Pfeffer, Salz und gehackter grüner Petersilie ab.

Selleriegemüse.

1 kg Sellerie
60 g Butter
35 g Mehl
15 g Liebigs Fleischextrakt
2 Eßlöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Zucker
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker
Salz.

Die Sellerieköpfe werden solange gewaschen und gebürstet, bis sie ganz sauber und möglichst weiß aussehen; dann werden sie in 3 l Salzwasser weichgekocht. Butter und Mehl werden gelb geröstet; 1/2 l Selleriebrühe und 15 g Fleischextrakt werden daran gegossen und zur Sauce gekocht; diese wird mit Zucker, Zitronensaft und Pfeffer abgeschmeckt. Der Sellerie wird abgeschält und in kleine Scheiben geschnitten, die in der Sauce aufgekocht werden. Roher und gekochter Schinken ist dazu vorzüglich. Die Sauce kann auch mit 2 Gelbeiern legiert und mit Maggis Würze verbessert werden.

Selleriegemüse mit Sahnensauce.

1 kg Sellerie
40 g Butter
30 g Mehl
3/8 l Selleriebrühe
1 Prise Zucker
1/4 l süße Sahne
50 g rohen gehackten Schinken
1 Prise Pfeffer
1 Eßlöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die Vorbereitung ist dieselbe wie im vorher beschriebenen Rezept. Butter und Mehl werden geröstet, 3/8 l Selleriebrühe mit 15 g Liebigs Fleischextrakt und der gehackte Schinken werden hinzugetan und dieses alles wird tüchtig durchgekocht; dann wird die süße Sahne dazugegossen, das Ganze durch ein Sieb gestrichen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt und zuletzt werden die Sellerieschеiben hinzugefügt. Dann wird alles nochmals aufgekocht und schließlich die Maggis Würze hineingegeben. Den Sellerie kann man auch mit dem Buntmesser in Streifen schneiden.

Sellerie kann auch gefüllt wie Kohlrabi bereitet werden.

Petersilie-Gemüse.

Dieses wird gekocht wie Mohrrüben, nur muß der mittlere harte Kern der Wurzel entfernt werden. Man verwendet dazu

nur große Wurzeln. Grüne Petersilie nimmt man nicht dazu. Übrigens ist es mehr ein Gemüse für Kranke; für Gesunde tut man etwas Pfeffer daran.

Pastinak

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Pastinak
1/4 l Brühe
1/4 l Sahne
30 g Butter
12 g Mehl
1 Prise Pfeffer
Salz.

Die Pastinakwurzeln werden gewaschen, geschabt, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser abgekocht. Butter und Mehl werden geröstet und Brühe und Sahne darangegossen. Alles wird zu einer Sauce gekocht, Salz, Pfeffer und die gut abgetropften Pastinakscheiben werden darangetan und das Ganze wird noch 5 Minuten gedünstet.

Hat man keine Brühe vorrätig, so werden 10 g Liebigs Fleischextrakt angewendet oder das Gemüse zuletzt mit 1 Teelöffel Maggis Würze verbessert.

Geschmorte Gurken

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

3 kg Gurken
10 g Zwiebel
60 g Speck, Butter oder Sana
30 g Mehl
10 g Kartoffelmehl
3/4 l Brühe von 10 g Liebigs Fleischextrakt
60 g Zucker
1/16 l Weinessig
12 g Salz
1 Prise Pfeffer.

Die Gurken werden geschält und aufgeschnitten; alle Kerne und weichen Teile werden herausgekratzt; dann werden die Gurken in längliche Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit etwas Essig beträufelt. So bleiben sie 1 Stunde zugedeckt stehen. In der Extraktbrühe kocht man die Gurken mit etwas Essig, mit ihrem Saft und der Zwiebel gar. Der Speck wird in Würfel geschnitten und ausgebraten; die Grieben werden herausgenommen und in dem Fette wird das Mehl mit etwas

Zucker gebräunt; dieses wird dann mit der Gurkenbrühe zu einer Sauce gekocht, die Gurken werden hineingetan und noch etwa 10 Minuten geschmort. Zuletzt wird das mit etwas Wasser aufgelöste Kartoffelmehl hinzugefügt und die Sauce recht pikant mit Zucker und Essig abgeschmeckt.

Schmort man die Gurken mit Butter, so bräunt man letztere mit dem Zucker, tut die geschälten und geschnittenen Gurken hinein, schmort sie zugedeckt in ihrem eigenen Saft mit etwas Salz und Essig kurz ein, bis sie klar und glasig aussehen, sämt sie nötigenfalls mit etwas Kartoffelmehl oder geriebener Semmel an und schmeckt sie schließlich fein süßsäuerlich ab. Etwas Maggis Würze beim Anrichten beigefügt, verbessert das Gemüse ungemein.

Gefüllte Gurken

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

2 kg Gurken
1 Ei
350 g Schweinefleisch
20 g geweichte ausgedrückte Semmel.

Alle andern Zutaten sind dieselben wie im vorhergehenden Rezept.

Nachdem die Gurken geschält und lang durchgeschnitten sind und alles Weiche herausgekratzt ist, werden sie in der vorher angegebenen Weise mariniert und vorsichtig halbweich gekocht. Von dem feingehackten Schweinefleisch, der geweichten Semmel, einem Ei und Salz rührt man eine Farce und füllt damit die Gurkenhälften. Man klappt nun die passenden Hälften zusammen, umschnürt sie und schmort sie wie Schmorgurken.

Traubengurken eignen sich besonders gut für dieses Gericht.

Oder: Man schneidet oben und unten von den geschälten Gurken ein Stückchen ab, stößt das innere Weiche mit einem Quirlstiel heraus, mariniert die Gurken und füllt dieselben mit der Farce, die etwas reichlicher Pfeffer haben darf. Die abgeschnittenen Gurkenstückchen werden mit einem Hölzchen festgesteckt. Nun bereitet man aus 375 g Tomaten und der Brühe, in der die Gurken halbweich gekocht sind, eine Tomatensauce, in welcher man die Gurken noch 15—20 Minuten schmort.

Geschmorte gefüllte Tomaten

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

750 g Tomaten
250 g Kalbfleisch, sehr fein gehackt
1 Ei
1 Eßlöffel Sahne
2 Teelöffel geriebene Semmel
20 g gehackten Luftspeck
Salz
1 Ei
40 g Butter oder Sana
} Farce
20 g Mehl
$^1/_2$ l kräftige Brühe
40 g gehackten rohen Schinken
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
1 Teelöffel Zitronensäure
1 Prise Zucker
1 Prise Pfeffer
1—$1^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze.

Die Tomaten werden gewaschen, eine dünne Scheibe wird abgeschnitten und die Frucht so ausgehöhlt, daß nur das feste Fleisch an der Haut darin bleibt. Man bestreicht das Innere und den Deckel mit Ei, füllt die Früchte mit obiger durch ein Sieb gestrichenen Farce und legt den Deckel wieder darauf. 40 g Butter werden mit 20 g Mehl braun geröstet, der Schinken, das Tomatenmark, $^1/_2$ l kräftige Brühe (Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze), Zwiebel und Pfeffer werden darangetan und das Ganze wird zur Hälfte eingekocht. Die Tomaten werden in eine flache Kasserolle gelegt und die durch ein Sieb gestrichene, mit Zitronensaft und Zucker abgeschmeckte Sauce wird darübergegossen. Zugedeckt, werden sie dann 20 Minuten auf lindem Feuer geschmort und beim Anrichten mit der Maggis Würze vollendet.

Gefüllte Tomaten mit Reisrand

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

Die wie vorher vorbereiteten Tomaten werden in eine Pfanne, in der 20 g Butter zerlassen sind, dicht nebeneinander gestellt, mit 60 g flüssiger Butter begossen, mit geriebener Semmel bestreut und $^1/_2$ Stunde bei nicht zu scharfer Hitze im Bratofen gebacken.

150 g Reis werden gut abgebrüht und dann mit 40 g Butter, $^3/_4$ l Fleischextraktbrühe, Salz und einer Messerspitze gehackter Zwiebel langsam weich und steif gekocht.

In eine feuerfeste, gut mit Butter ausgestrichene Porzellanform legt man in die Mitte die Tomaten, füllt die Butter aus der Pfanne darüber, umgibt die Tomaten mit einem Reisrand, bestreicht diesen mit Ei und bestreut ihn mit Parmesankäse. So bäckt man sie 10 Minuten im heißen Bratofen.

Von 250 g Tomaten und dem ausgekratzten Mark der gefüllten Tomaten bereitet man die Sauce dazu. 40 g Butter, 100 g gehackte Zwiebel und 40 g Mehl werden gedünstet, dann fügt man knapp $^1/_2$ l recht kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe, 1 Prise Pfeffer und 1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie hinzu. Die zerschnittenen Tomaten werden hinzugetan und alles wird zugedeckt $^3/_4$ Stunden schwach gekocht. Dann wird die Sauce durchgestrichen und mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Maggis Würze abgeschmeckt.

Geschmorte Kohlrüben, Wasserrüben und Mairüben

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$2^1/_4$ kg Rüben
$^3/_4$ l Brühe, 30 g Mehl
60 g Fett, Butter oder Sana
1 Prise gerieb. Majoran
1 Prise Pfeffer
15 g Zucker
Salz
1—$1^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze.

Die Rüben werden geschält, in Würfel geschnitten und in Salzwasser einmal aufgekocht. Dann wird das Wasser klar abgegossen. Fett, Mehl und Zucker werden gebräunt und mit der Brühe angerührt. Die Rüben werden mit den Gewürzen und dem Zucker hineingetan und langsam gargeschmort. Die Maggis Würze rührt man erst beim Anrichten unter die Gemüse.

Die Rüben können auch in lange dünne Streifen geschnitten, in der Brühe gargekocht und danach mit dem Röstmehl angedickt werden, doch sind sie nach erstgenannter Manier wohlschmeckender.

Geschmorte Zwiebeln

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

500 g große Zwiebeln oder 2 Oporto-Zwiebeln
150 g Farce wie zu Tomaten
$^3/_8$ l Brühe
Zitronensaft
6 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze
1 Teelöffel Zucker
3 Eßlöffel Madeira
4 g Kartoffelmehl.

Von den geschälten Zwiebeln schneidet man oben eine Scheibe ab und höhlt die Zwiebeln aus. Die Oporto-Zwiebeln werden einmal, andere Zwiebeln fünfmal gebrüht. Die Farce wird nun in die ausgehöhlten Zwiebeln gefüllt und die abgeschnittene Scheibe wieder darauf gebunden. Zucker und Butter bräunt man, gießt durch Liebigs Fleischextrakt verbesserte Brühe und Zitronensaft hinzu, stellt die Zwiebeln mit den Deckeln recht eng in einen Topf, gießt die Brühe darauf, daß sie übersteht, läßt die Zwiebeln $^3/_4$ Stunden auf gelindem Feuer schmoren, verdickt die Sauce mit dem aufgelösten Kartoffelmehl, kocht sie noch 5 Minuten und schmeckt sie zuletzt mit Madeira und 1 Teelöffel Maggis Würze ab.

Besonders schön sind diese Zwiebeln als Beigabe und Garnierung zu Kasseler Rippespeer und frischem Schweinebraten.

Geschmorte Teltower Rübchen

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ kg Rüben	20 g Zucker
25 g Mehl	Salz
$^5/_8$ l Brühe von 15 g Liebigs Fleischextrakt	Natron
	1 Prise Pfeffer
60 g Butter oder Sana	1 Teelöffel Maggis Würze.

Nachdem die Rübchen geputzt und gewaschen sind, werden sie in 3 l Salzwasser mit 1 g Natron 2 Minuten gekocht und danach auf ein Sieb oder einen Durchschlag zum Abtropfen geschüttet. Butter, Mehl und Zucker werden braun geröstet und mit der Brühe angerührt, eine Prise Pfeffer wird zugefügt und darin werden die Rübchen langsam gargeschmort. Die Maggis Würze gibt man erst beim Anrichten hinein.

Kerbelrübchen.

Die Rüben werden gewaschen, dann mit kaltem Wasser aufgesetzt und solange gekocht, bis sich die Schale leicht davon abziehen läßt. Danach behandelt man sie wie Teltower Rübchen oder kocht sie in Salzwasser als Einlage in Brühe oder gibt sie mit brauner Butter und bestreut sie mit grüner Petersilie und etwas

Pfeffer oder Parmesankäse. Sie können auch mit einer Bechamelsauce serviert werden.

Japanischer Ziest oder Knollen-Ziest

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

¾ kg Ziest
60 g Butter
30 g Mehl
50 g rohen mageren Schinken
2 Teelöffel Parmesankäse
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
⅜ l sehr kräftige Rinderbrühe oder ⅜ l Wasser, worin 15 g Liebigs Fleischextrakt od. Maggis Würze aufgelöst
1 Prise Pfeffer
1 Prise gehackte Zwiebel
⅛ l dicke saure Sahne
Salz
1—1½ Teelöffel Maggis Würze.

Die Knöllchen werden mit scharfem Salzwasser überbrüht, in heißem Wasser gebürstet und sogleich in kaltem Wasser nachgewaschen; sie bleiben in dem kalten Wasser einige Minuten liegen. Man setzt sie sodann mit einem Liter schwachen Salzwassers zum Feuer und kocht sie 10 Minuten; hierauf läßt man sie auf einem Sieb abtropfen.

30 g Butter werden mit 25 g Mehl hellbraun geröstet und mit der Brühe abgerührt. Zwiebel, Pfeffer und der feingehackte Schinken werden hinzugesetzt und die Sauce damit 10 Minuten gekocht. Dann wird sie durch ein Sieb gestrichen, die gut abgetropften Knöllchen werden hineingetan, die saure Sahne, welche mit 5 g Mehl klargequirlt ist, wird hinzugegossen und die Knollen werden damit auf schwachem Feuer in einigen Minuten gargekocht. Zuletzt fügt man die 30 g Butter, die gehackte grüne Petersilie und den Parmesankäse hinzu und schmeckt das Gemüse mit Salz und der Maggis Würze ab.

Die Knöllchen können auch mit Salzwasser gargekocht und als Suppeneinlage verwendet werden, oder auch, nachdem sie im Salzwasser gargekocht sind, mit brauner Butter begossen und mit geriebener Semmel und gehackter Petersilie bestreut werden

Rote Rüben

für 6 Personen. Bereitungszeit 4 Stunden.

2 kg rote Rüben
50 g Fett
1/8 l Brühe von 10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze
3 Eßlöffel saure Sahne
10 g gehackte Zwiebel
1/8 l Weinessig
2 gestoßene Nelken
1 Teelöffel gestoßenen Kümmel
10 g Mehl
Zucker, Salz
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die gewaschenen Rüben werden in der Schale weichgekocht; danach werden die Schalen davon abgestreift und die Rüben in feine Scheiben geschnitten oder gerieben. Das Mehl wird mit dem Fett geröstet und die Brühe hinzugegossen; Gewürze und Zwiebel werden damit aufgekocht. Dann werden die Rüben hinzugefügt, mit Essig und Zucker abgeschmeckt und noch einige Minuten geschmort; zuletzt wird die mit etwas Mehl verrührte saure Sahne hinzugefügt. Letztere kann auch fortbleiben. In Rußland, wo das Gericht sehr üblich ist, kommt sie aber immer daran. Maggis Würze gibt man erst beim Anrichten hinein.

Man kann auch 2 Eßlöffel geriebenen Meerrettig unterrühren, ehe man das Gericht zu Tische gibt.

Geschmorte Maronen

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

1 kg Maronen
50 g Butter
25 g Liebigs Fleischextrakt in 3/8 l Wasser gelöst
4 g Kartoffelmehl
1 Eßlöffel Zitronensaft
1/16 l Rotwein.

Nachdem von den Maronen die harte, braune Schale geschält ist, tut man sie in kochendes Wasser, bis sich die gelbe Schale davon abziehen läßt. Butter und Zucker werden gebräunt und die Extraktbrühe und der Zitronensaft darangegossen. Die Maronen werden hineingetan und darin gargeschmort und zuletzt Rotwein oder 3 Eßlöffel Madeira, worin das Kartoffelmehl aufgelöst, darangetan. Die Maronen müssen recht glänzend aussehen.

Oder man kocht die aus der oberen Schale geschälten Maronen halbgar und zieht danach die zweite Schale ab. In einer

Stielpfanne zerläßt man die Butter, tut die Maronen hinein, überstreut sie mit dem Zucker und bratet sie so gar.

Maronen mit Äpfeln.

500 g Maronen	Zucker.
750 g Äpfel	

Nachdem die Maronen von beiden Schalen befreit sind, werden sie in Salzwasser gargekocht und abgegossen. 750 g Äpfel werden zu Mus gekocht und danach mit den Maronen in eine Schüssel geschichtet.

Maronenpüree.

1 kg Maronen	$^1/_2$ l Kalbfleischbrühe
50 g Butter	$^1/_{16}$ l süße Sahne
1 Prise Zucker	1 Prise Pfeffer.

Die Maronen werden von beiden Schalen befreit, in der Brühe gargekocht, zerrührt, durch ein Sieb gestrichen, mit der Butter und Sahne auf dem Feuer schaumig gerührt und mit Zucker und Pfeffer abgeschmeckt. — Sehr gut schmecken sie zu Sauerkohl.

Wirsing oder Wälschkohl

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 kg Wirsing	1 Messerspitze Muskatnuß
40 g Speck, 20 g Mehl	1 Messerspitze Natron
$^3/_4$ l Brühe, 50 g Butter	Salz
1 Messerspitze gehackte Zwiebel	1—$1^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze.

Von dem Kohl werden die äußeren, schlechten Blätter abgenommen, die Köpfe je nach der Größe in 4—6 Teile geteilt und die Strünke herausgeschnitten. Wenn der Kohl direkt vom Feld oder Garten zum Verbrauch kommt, ist es geratener, die Blätter einzeln abzulösen, weil Schnecken und Raupen mit Vorliebe dazwischen sitzen. — Der gut in kaltem Wasser gewaschene Kohl wird nun in Salzwasser mit einer Prise Natron einige Male aufgekocht, herausgenommen und kalt abgespült. Butter, Mehl und Zwiebel werden gelb geröstet, und mit der Brühe zu einer Sauce gerührt. Ein Topf wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, der Kohl in einzelnen kleinen Rollen gut ausgedrückt, hineingepackt, mit der Sauce übergossen und nach Hinzufügen von

Muskat langsam gargeschmort. Die Maggis Würze rührt man erst beim Anrichten unter die Sauce.

Nach Belieben kann der Kohl nach dem Blanchieren einige Male durchschnitten werden.

Wirsing mit Milchsauce.

$2^1/_2$ kg Wirsing	50 g Butter
$^1/_2$ l Milch	1 kleine Zwiebel
20 g Mehl	10 g Liebigs Fleischextrakt
1 Prise Muskatnuß	1 Prise Pfeffer, Salz.

Der Wirsing wird, wie vorher beschrieben, vorgerichtet und mit Salzwasser und einer Zwiebel halb gargekocht.

Butter und Mehl werden gelb geröstet, die Milch und Fleischextrakt, Pfeffer und Muskatnuß daran getan, und dann wird alles über den gut ausgedrückten Kohl gegossen. Dieser wird so gargeschmort.

Weißkohl.

Dieser wird ebenso zubereitet wie Wirsing, nur bevorzugt man für Wirsing Rindfleischbrühe, während man für Weißkohl Hammelfleischbrühe liebt. Außerdem fügt man dem Weißkohl etwas gestoßenen Kümmel und 1 Prise Zucker hinzu. An Gewicht muß man bei Weißkohl etwas mehr rechnen, weil man die dicken Rippen aus den Blättern entfernen muß.

Weißkohl mit Milch wird ebenso bereitet wie Wirsing mit Milch.

Gefüllter Weißkohl oder Wirsing

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

1 kg Kohl	1 Ei, Salz, Pfeffer
450 g durchwachsenes Schweinefleisch	$^3/_4$ l Brühe
30 g geweichte, ausgedrückte Semmel	30 g Mehl
	40 g Speck
	Muskatnuß, Salz.

Der Wirsing oder Weißkohl wird halb durchgeschnitten, in Salzwasser halb gargekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt.

Von dem feingehackten Schweinefleisch, 1 Ei, geweichter Sem-

mel, Salz und Pfeffer bereitet man eine Farce, aus der man etwa 14 kleine Klößchen formt.

Von dem Kohl löst man nun immer 2 große, äußere Blätter ab, sowie einige kleine, innere, legt die großen Blätter auf ein sauberes Tuch, die kleineren darauf und auf diese 1 Fleischklößchen, klappt die Blätter vorsichtig um und faßt das Tuch um diesen Kohl ringsherum fest zusammen, so daß sich das Ganze fest zusammendrückt und einen kleinen Kopf bildet. Danach löst man das Tuch vorsichtig ab, legt das Kohlköpfchen beiseite und fährt so fort, bis alle Köpfchen gefüllt sind. Man hat indessen einen Topf mit Speckplatten ausgelegt, in dem man die Köpfchen nebeneinander hinstellt. Von der angegebenen Butter, dem Mehl und der Brühe hat man eine gelbliche Sauce bereitet, der man auch noch etwas Liebigs Fleischextrakt zufügen kann. Diese gießt man nun über die Kohlköpfe, welche darin $^3/_4$ Stunden langsam garschmoren. Die Sauce für Wirsing schmeckt man mit Muskatnuß, die für Weißkohl mit Kümmel ab.

Nach Geschmack kann zuletzt die Sauce auch noch mit Zitronensaft und Maggis Würze abgeschmeckt und mit 2 Gelbeiern legiert werden.

Gebackener Wirsing oder Weißkohl.

Dieser wird zubereitet wie gebackener Blumenkohl und ist sehr wohlschmeckend. Man rechnet für 6 Personen $1^1/_2$ kg Kohl und dazu $^1/_2$ l Sauce. Besonders gut ist dieser Kohl, wenn 500 g frische Bratwurst, nach Angabe in kleine Würstchen abgedreht, dazwischen gelegt und mitgebacken werden.

Grünkohl

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

$1^1/_2$ kg Grünkohl, abgestreift gewogen
125 g Butter, auch Sana und Schweineschmalz
$^3/_4$ l Fleisch- oder Schinkenbrühe
Natron
30 g Gries
3 gestoßene Nelken
10 g gehackte Zwiebel
Salz
1 Teelöffel Maggis Würze.

Der von den Rippen abgestreifte Grünkohl wird mehrmals mit viel Wasser gewaschen, danach mit Salzwasser und 1 Tee-

Löffel Natron einige Male aufgekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser überspült, gut ausgedrückt und entweder durch die Fleischhackmaschine genommen oder auf dem Brett gewiegt oder nur einigemal durchschnitten. In einem Schmortopf wird das Fett heißgemacht, der Kohl hineingetan und etwas Brühe übergegossen; Nelken und Zwiebel werden daran getan und der Gries oder geriebene Semmel wird übergestreut; so wird das Gericht 2 Stunden unter öfterem Nachgießen der Brühe langsam gargeschmort. Der Kohl muß immer kurz und dick schmoren. Nach Geschmack kann man Zucker hinzufügen. Die Maggis Würze rührt man erst beim Anrichten unter die Sauce.

Sprossen- oder Spruttenkohl.

Dieser wird ebenso wie Grünkohl gekocht oder auch wie Spinat, nur muß er eine Stunde schmoren.

Rosenkohl

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1¼ kg Rosenkohl	Salz
80 g Butter	1 Messerspitze gehackte Zwiebel
15 g Mehl	1 Prise Pfeffer
½ l Fleischbrühe	1 Teelöffel Zucker
5 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze	1 Prise Muskatnuß
Natron	1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie.

Die festen, kleinen Köpfchen, von denen die äußeren losen Blätter entfernt sind, kocht man in 3 l Salzwasser mit 1 Prise Natron einmal auf, überspült sie mit kaltem Wasser und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen und dann noch auf ein trockenes Tuch, damit gar kein Wasser darin bleibt. 20 g Butter, 15 g Mehl und Zucker werden braun geröstet, die Brühe wird daraufgegossen und dann werden Fleischextrakt, Zwiebel, Pfeffer, Muskat, Petersilie und die übrige Butter hinzugetan. Alles wird gut durchgekocht, der Kohl hineingetan und in einer halben Stunde auf gelindem Feuer gargeschmort, zuletzt die Maggis Würze dazugefügt.

Rosenkohl gebacken

für 6 Personen, Bereitungszeit 2 Stunden.

Dazu verwendet man dieselben Zutaten wie in vorher genanntem Rezept. Die Köpfchen werden in Salzwasser weichgekocht, abgespült und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Die Sauce wird wie vorher bereitet und bis auf $^1/_4$ l eingekocht. $^1/_8$ l saure Sahne, 1 Eigelb, 3 g Mehl und 4 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze werden gequirlt und die Sauce wird damit legiert. In eine Porzellanform füllt man die Kohlköpfchen, gießt die Sauce darüber, streut geriebene Semmel und Parmesankäse darauf und bäckt den Kohl $^1/_4$ Stunde in heißem Ofen.

Rotkohl

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

2 kg Kohl
100 g Fett
50 g Zucker
2 Teelöffel gestoßenen Kümmel
$^1/_2$ l Wasser
2 Äpfel oder Birnen
10 g Zwiebel
Essig
1 Kartoffel
Salz
1—$1^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze.

Der Kohl wird fein geschnitten oder gehobelt, mit kochendem Wasser überbrüht, gut abgegossen und schnell mit $^1/_{30}$ l Essig durchgemischt. Das Fett wird geschmolzen und der Kohl hineingetan; die in Scheiben geschnittenen Äpfel, gehackte Zwiebel, Kümmel und Salz werden hinzugefügt, das heiße Wasser wird darüber gegossen und damit der Kohl $1^1/_2$—2 Stunden geschmort. Zuletzt fügt man den Zucker und eine rohe, geriebene Kartoffel hinzu und schmeckt mit der Maggis Würze ab. — Bei ganz jungem Kohl (im August) fügt man dem Brühwasser etwas Essig bei. Dieser Kohl wird in viel kürzerer Zeit gar.

Bayrisch Kraut.

Es wird ebenso bereitet; nur verwendet man hierzu Weißkohl oder auch Rot- und Weißkohl gemischt.

Sauerkohl
für 6 Personen.

1 kg Sauerkohl
60 g Schweinefett, Gänsefett oder Butter
20 g Zucker
½ geriebene rohe Kartoffel
10 g gehackte Zwiebel.

Die fein gehackte Zwiebel wird mit dem Fett in einem irdenen Topf mehreremal aufgekocht, alsdann der mit zwei Gabeln gelockerte Sauerkohl hinzugefügt und soviel Wasser übergegossen, daß dasselbe knapp übersteht. Der Sauerkohl wird zugedeckt und langsam gargeschmort. Zuletzt wird die geriebene Kartoffel und der Zucker hinzugefügt und damit durchgekocht.

Sauerkohl mit Äpfeln.

Zu dem vorher angegebenen Sauerkohl werden 4 Stück saure in Scheiben geschnittene Äpfel hinzugefügt und damit gargekocht, oder es wird Apfelmus untergerührt.

Sauerkohl mit Wein.

Unter den gar und kurz eingekochten Sauerkohl mischt man etwas Weißwein oder auch Champagner und fügt nach Geschmack Zucker hinzu.

Sauerkohl, ungarisch.

Dem gargekochten Sauerkohl fügt man zu je 500 g 4 Eßlöffel saure Sahne, die mit 5 g Mehl klargequirlt ist, und läßt dieselbe gehörig mit dem Kohl durchkochen. Die geriebene Kartoffel bleibt dann fort.

Sauerkohl mit Fisch
für 6 Personen.

600 g gargekochten Sauerkohl
1 kg Fisch (Zander, Hecht oder Schellfisch)
200 g Butter
125 g gekochte Makkaroni
50 g geriebenen Parmesankäse
150 g Büchsen-Champignon.

Der in Salzwasser gargekochte, entgrätete und in Stücke geschnittene Fisch wird auf eine erwärmte Porzellanplatte aufgelegt,

ringsherum ein Kranz von dem Sauerkohl und alsdann der äußere Rand mit gargekochten Makkaroni umgeben.

Die Hälfte der Champignon wird feingehackt und mit der Butter aufgekocht, die andere Hälfte wird über die Platte verteilt, alsdann mit der kochend heißen Champignonbutter übergossen, mit dem Parmesankäse überstreut und die Platte 3 Minuten in einen recht heißen Ofen geschoben. Fisch, Sauerkohl und Makkaroni müssen recht heiß aufgegeben werden; wird es von kalten Resten gearbeitet, dann muß das Gericht 20 Minuten langsam backen.

Auch kann das Gericht noch durch Hinzufügen von Büchsenaustern sehr verfeinert werden, sowie durch Hummer und Krebsschwänze.

Präserven.

Grüne Bohnen.

150 g getrocknete Schnitt- oder Brechbohnen
80 g Butter
20 g Mehl
1 1/8 l Brühe
60 g Zucker
Pfefferkraut
Gehackte grüne Petersilie
2 Messerspitzen Natron.

Die gewaschenen Bohnen werden mit 3 l kaltem Wasser und etwas doppeltkohlensaurem Natron zum Kochen gebracht, nach dem Aufkochen auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser überspült. Dann werden sie mit der Brühe, Zucker, 30 g Butter und Salz weichgekocht und das feingeriebene Pfefferkraut, sowie das mit Butter untereinander geknetete Mehl werden hinzugefügt; das Mehl wird gut hineingerührt und 10 Minuten darin verkocht. Zuletzt wird die feingehackte Petersilie darangetan.

Schnittbohnen (Präserve) mit Sahne

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

150 g Schnittbohnen
40 g Butter
15 g Mehl
1/2 l Milch oder Sahne
15 g Liebigs Fleischextrakt oder 1—1 1/2 Teelöffel Maggis Würze
Salz
1 l Wasser
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß
1 Prise Pfeffer
20 g Zucker
1 Messerspitze Natron.

Nachdem die Bohnen, wie vorher beschrieben, mit Wasser und Natron aufgekocht und nachgespült sind, werden sie in 1 l schwachem Salzwasser mit dem Zucker weichgekocht. Das Mehl wird in der Butter gelb geröstet, Fleischextrakt und Milch oder Sahne

werden darangetan, die Bohnen darin aufgekocht, mit Muskat und Pfeffer und Maggis Würze abgeschmeckt.

Nur in Salzwasser gargekocht, sind getrocknete Bohnen vorzüglich als Bohnensalat zu verarbeiten.

Mohrrüben (Präserve)

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

150 g getrocknete Mohrrüben	$1^1/_8$ l Brühe oder Wasser, worin 15 g Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind
80 g Fett, Butter od. Sana	15 g Salz
20 g Mehl	40 g Zucker
1 Eßlöffel gehackte grüne oder pulverisierte getrocknete Petersilie	1—$1^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze.

Die Mohrrüben werden mit lauem Wasser gewaschen, mit 2 l kaltem Wasser zum Kochen gebracht und aufgekocht, dann wird das Wasser gut abgegossen. Nun werden die Mohrrüben mit kaltem Wasser überspült und auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Dann werden sie mit 1 l Brühe, 40 g Butter und Salz langsam gargekocht, dabei wird $^1/_2$ l Brühe nach und nach zugegossen. Butter, Mehl und Zucker werden gelb geröstet, damit die Mohrrüben angesämt und nochmals $^1/_4$ Stunde langsam damit geschmort. Zuletzt wird die Petersilie und die Maggis Würze untermischt.

Mohrrüben oder Karotten mit Sahnensauce (Präserve).

150 g Karotten	oder 1—$1^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze
$^1/_2$ l Milch oder Sahne	gehackte grüne Petersilie
1 l Wasser	40 g Zucker
40 g Butter	20 g Mehl, Salz.
15 g Liebigs Fleischextrakt	

Die gewaschenen Mohrrüben oder Karotten werden, nachdem dieselben mit 2 l Wasser aufgekocht sind und das Wasser abgegossen ist, mit 1 l Wasser, etwas Salz und Zucker weichgekocht. Butter und Mehl wird ganz hell geröstet und mit der Sahne oder Milch und Fleischextrakt zu einer Sauce verkocht, die zu den gekochten Mohrrüben gegossen und mit diesen noch etwa

durchgekocht wird. Zuletzt wird die gehackte grüne Petersilie und Maggis Würze darangetan.

Kaiserschoten

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 1/4 Stunden.

150 g getrocknete Schotenkörner
3/4 l Wasser, darin gelöst 8 g Liebigs Fleischextrakt oder 1/2 Teelöffel Maggis Würze
80 g Butter
15 g Mehl
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
40 g Zucker
10 g Salz.

Die Schotenkörner werden mit 3 l kaltem Wasser und 1 Messerspitze Natron zum Kochen gebracht, gehörig aufgekocht, auf einen Durchschlag gegossen und mit lauem Wasser überspült. Dann werden sie mit 1/2 l Liebigs Fleischextraktbrühe, Maggis Würze, Salz und 40 g Butter langsam unter Hinzugießen von noch 1/4 l Brühe gargekocht. 40 g Butter und 15 g Mehl werden zu einem Kloß geknetet, der mit dem Zucker den Schoten zugefügt wird. Nachdem der Kloß in den Schoten zerkocht ist, wird zuletzt die grüne Petersilie hinzugetan.

Einige Tropfen Maggis Würze beim Anrichten zugesetzt, verfeinern das Gemüse sehr.

Schoten und Mohrrüben

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 1/4 Stunden.

75 g getrocknete Schotenkörner
1 1/4 l Liebigs Fleischextraktbrühe oder in 1 1/4 l Wasser aufgelöste Maggis Würze
80 g Butter
20 g Mehl
75 g getrocknete Mohrrüben
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
20 g Zucker
15 g Salz.

Schotenkörner und Mohrrüben werden jedes allein gargekocht, dann erst gemischt und mit einer Mehlschwitze und Mehlkloß, wie vorher gesagt, fertig gekocht. Auch kann jedes Gericht allein fertig gekocht werden. In die Mitte der Schüssel werden dann die Mohrrüben und um diese herum die Schoten angerichtet.

Schotenkörner mit Reis (Präserve)
(Rizi Pizi).

100 g getrocknete Schotenkörner
125 g Reis
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
80 g Butter oder Sana
1 1/4 l Wasser, worin 20 g Liebigs Fleischextrakt oder 2 Teelöffel Maggis Würze gelöst sind
15 g Salz
1 Eßlöffel Zucker.

Die Schotenkörner werden mit 3 l kaltem Wasser und 1 Messerspitze Natron zum Kochen gebracht, auf einen Durchschlag gegossen und mit lauem Wasser überspült. Dann werden sie mit 3/4 l kalter Brühe zum Kochen gebracht und wenn sie 3/4 Stunden gekocht haben, werden Salz, Zucker, Butter und der zweimal überbrühte Reis hinzugefügt. Alles muß langsam auf nicht zu heißer Stelle noch 1 Stunde kochen oder mehr ziehen. Mit grüner gehackter Petersilie bestreut, wird das Gericht zu Tisch gebracht; Kotelettes, gekochter Schinken, Bratwurst oder Bratklops werden dazu serviert.

Dies ist ein vorzüglich wohlschmeckendes und gesundes Essen. Es können zu diesem Gericht auch 50 g Mohrrüben zugefügt werden, dann muß aber auch 1/4 l mehr Brühe dazugegeben werden.

Man kann auch den Fleischextrakt weglassen und an dessen Stelle das Gemüse beim Anrichten nur mit Maggis Würze verbessern.

Kohlrüben, Erdrüben (Präserve)
für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

150 g Kohlrüben
1 1/8 l Brühe oder Wasser, worin 15 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 1/2 Teelöffel Maggis Würze gelöst sind
80 g Butter, Fett oder Sana
40 g Zucker
20 g Mehl
1 Stiel Majoran
1 Prise gehackte Zwiebel
1 Prise Pfeffer.

Die Kohlrüben werden mit lauem Wasser abgewaschen, mit 3 l kaltem Wasser aufgesetzt, einige Male aufgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser überspült. Danach werden die Rüben mit der Brühe (sehr gut ist Schweinefleisch-

brühe), 50 g Fett, Majoran, Zwiebel und Pfeffer langsam gekocht. Das übrige Fett, das Mehl und den Zucker röstet man braun, tut das Gemüse damit an und schmort es noch 10 Min. damit.

Weißkohl (Präserve)

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

150 g Weißkohl	1/2 Teelöffel gehackte Zwiebel
5/8 l Brühe	1 Prise Pfeffer
20 g Mehl	2 Teelöffel Zucker
80 g Fett oder Butter	1 Teelöffel Maggis Würze.
2 Teelöffel Kümmel	

Der getrocknete Weißkohl wird mit 4 l kaltem Wasser zum Kochen gebracht, 2 Minuten gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser überspült. Das Fett läßt man mit dem Mehl gelblich werden, verkocht es mit der Brühe zu einer dünnen Sauce, gibt die Zwiebeln, Pfeffer, Kümmel, Zucker und den gut abgetropften Kohl hinein und läßt ihn langsam in 1 1/2 Stunden kurz einschmoren.

Mit Sahnensauce schmeckt der Kohl auch sehr vorzüglich. Der Weißkohl wird nach dem Abwellen in 1/2 l Fleischextraktbrühe und 30 g Butter weichgekocht. Die Brühe muß ziemlich eingekocht sein. 1/4 l süße Sahne wird mit 15 g Mehl verquirlt und über den Weißkohl gegossen. 1 Teelöffel gestoßener Kümmel und 1 Prise Pfeffer werden daran getan und so wird das Gemüse noch 15 Minuten auf schwachem Feuer geschmort. Erst beim Anrichten mischt man die Maggis Würze unter die Sauce.

Welschkohl oder Wirsing (Präserve) wird behandelt wie Weißkohl, nur wird anstatt des Kümmels Muskatnuß oder Muskatblüte darangetan.

Grünkohl (Präserve)

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

150 g Grünkohl	1 Messerspitze Natron
100 g Schweine- oder Gänsefett	1 Prise Pfeffer, 15 g Gries
60 g Zucker	1 Messerspitze Zwiebel
3/4 l Schweinefleisch- oder Fleischextraktbrühe	Salz nach Geschmack
	1—1 1/2 Teelöffel Maggis Würze.

Der leicht gewaschene Grünkohl wird mit 4 l kaltem Wasser und 1 Messerspitze Natron aufgesetzt und langsam zum Kochen gebracht, unter öfterem Rühren und Schütteln des Topfes, damit sich der in dem Kohl festsitzende Sand herausspült. Wenn der Kohl 2 Minuten gekocht hat, wird er mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasser genommen, damit etwaiger auf dem Boden sitzender Sand nicht mit aufgenommen wird. Der nun nochmals in kaltem Wasser gespülte Kohl wird nun fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine gedreht. Das Fett wird in einem irdenen Topf zerlassen und der Kohl hineingetan; Zwiebel, Pfeffer, Zucker und $^1/_2$ l Brühe werden hinzugefügt und, nachdem der Kohl so $^1/_4$ Stunde schwach gekocht hat, wird der Gries übergestreut und gut verrührt. Unter Hinzugießen der letzten Brühe wird der Kohl dann noch $1^1/_2$ Stunden geschmort. Erst beim Anrichten schmeckt man das Gemüse mit der Maggis Würze ab.

Kartoffeln.

Kartoffeln in der Schale.

Die Kartoffeln müssen, namentlich im Winter, nachdem sie schon länger im Keller gelegen haben, in lauem Wasser so lange gewaschen und gebürstet werden, bis sie eine möglichst helle Farbe bekommen haben. Danach schält man mit einem kleinen Küchenmesser einen strohhalmbreiten Ring um die Kartoffeln und legt diese dann noch eine Stunde in kaltes Wasser. Man setzt sie mit kaltem Wasser, Salz, 1 Bündchen grüner oder einer Wurzel Petersilie und etwas Kümmel, in einen Beutel gebunden, auf und kocht sie gar. Nach dem Abgießen läßt man sie schnell ausdampfen und bringt sie in einem mit einer Serviette ausgelegten Kartoffelnapf zu Tisch.

Für Winterkartoffeln, die geschält verbraucht werden sollen, ist zu empfehlen, sie am Abend vorher zu schälen und über Nacht in kaltem Wasser liegen zu lassen.

Schwenkkartoffeln.

1 kg Kartoffeln werden geschält, mit Salzwasser gargekocht, abgegossen und mit 50 g Butter, 1 Eßlöffel gehackter grüner Petersilie gut durchgeschwenkt.

Oder man kocht die Kartoffeln in der Schale gar, schält sie recht heiß und schwenkt sie danach mit Butter, Salz und Petersilie. Zu Schwenkkartoffeln eignen sich besonders neue Kartoffeln.

Bratkartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln	80 g Fett oder Butter oder Speck oder Sana
Salz	1 Messerspitze gehackte Zwiebel.

Das Fett oder die Butter oder das Sana oder gemischtes Fett wird in der Pfanne heiß gemacht, der Speck wird ausgebraten und nach Geschmack Zwiebel darangetan. In dieses heiße Fett kommen die geschälten in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und werden darin unter öfterem Wenden gelb geröstet.

Bratkartoffeln können durch Hinzufügen von Kümmel oder gehackter grüner Petersilie, feingeschnittenem Schnittlauch, Dill oder Raute verändert werden.

Auch kann man 500 g geschälte, in Scheiben geschnittene und in 50 g Fett gedünstete Äpfel unter 1 kg gebratene Kartoffeln mischen.

Noch kann man die Bratkartoffeln verändern durch einen Guß aus 2 Eiern, die mit 1 Eßlöffel Milch verrührt sind; dieser wird über die fertigen Bratkartoffeln gegossen und dann werden diese nochmals schnell aufgebraten.

Ganze Bratkartoffeln geröstet.

500 g kleine recht runde in der Schale gekochte Kartoffeln	1 Prise Salz 60 g Fett oder Butter 1 Teelöffel Puderzucker.

Die abgeschälten Kartoffeln werden gesalzen und ganz in dem Fett unter öfterem Wenden gelb geröstet, zuletzt werden sie mit Puderzucker bestäubt, damit sie Glanz bekommen.

Besonders gut sind diese Kartoffeln zu Grünkohl.

Rohe Kartoffeln gebraten (Frits).

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in gleichmäßige halbierte Scheiben, welche die Dicke von einem Messerrücken haben,

geschnitten oder man schneidet sie in Streifen von ungefähr 1/2 cm Höhe und Breite. Dann werden sie mit einem Tuch abgetrocknet und in heißem Fett zugedeckt hell gargebacken. Darauf nimmt man die Kartoffeln heraus, läßt das Fett dampfend heiß und braun werden, tut die Kartoffeln nochmals hinein und brät sie, bis sie bräunlich und hohl geworden sind, schüttet sie zum schnellen Abtropfen auf ein mit Löschpapier belegtes Sieb und bestreut sie mit feinem Salz. Zu Grünkohl, Spinat 2c. eignen sie sich vorzüglich. Einfacher ist es, die in Scheiben oder Kanten geschnittenen Kartoffeln in das heiße, braune Fett zu bringen, zu salzen, anfangs zugedeckt, nachher offen, unter öfterem Umwenden braun und gar zu braten. Nach Belieben kann zuletzt etwas Zucker oder Salz übergestreut werden.

Heringskartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln	50 g Butter
3/4 l Milch	20 g Mehl
1 Messerspitze Pfeffer	1 Messerspitze gehackte Zwiebel.
2 gewässerte Heringe	

Butter und Mehl werden gelb geröstet und mit der Milch zu einer Sauce gekocht. Pfeffer und Zwiebel werden darangetan. Danach werden der feingehackte Hering und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingetan und der Topf wird damit auf eine wenig heiße Herdstelle gerückt. Nachdem das Gericht 5 Minuten mehr gezogen als gekocht hat, wird es erst auf den Salzgeschmack geprobt und danach angerichtet.

Sehr viel besser sind diese Kartoffeln, wenn anstatt der Milch süße Sahne verwendet wird.

Gebackene Heringskartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln	4 gewässerte Heringe
2 Eidotter	3/8 l saure Sahne
30 g Parmesankäse	50 g Butter.

In eine mit Butter ausgestrichene Porzellanform legt man

erst eine Schicht in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln, darauf in Würfel geschnittenen Hering und so fort, als Decke wieder eine Lage Kartoffeln. Sahne und Eidotter werden zusammengequirlt und darüber gegossen, die Butter wird in Stückchen darauf verteilt, der geriebene Parmesankäse darüber gestreut und dieses 1/2 Stunde im Bratofen gebacken. Statt Eidotter kann man auch 10 g Mehl nehmen.

Ebenso kann man zwischen dieses Kartoffelgemüse auch Bratwurstscheiben, Bratenreste oder saure Gurkenscheiben legen.

Kartoffelgemüse von in der Schale gekochten Kartoffeln in verschiedenen Saucen.

Die Saucen für Kartoffelgemüse müssen immer etwas dünner zubereitet werden, weil sie sich durch die Kartoffeln verdicken. Die abgeschälten, in Scheiben geschnittenen, noch warmen Kartoffeln läßt man in einer von den nachfolgend benannten Saucen noch einige Minuten anziehen: Petersilien-, Dill-, Majoran-, Bechamel-, Zwiebel- oder Mostrichsauce. Ganz vorzüglich schmeckt das Gericht auch mit Frikasseesauce. Für 1 kg Kartoffeln rechnet man 3/4 l Sauce. Für alle Kartoffelgemüse ist ein kleiner Zusatz von Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze vortrefflich.

Kartoffel-Püree

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 1/2 kg geschälte Kartoffeln
40 g Butter
1/4 l Milch
Salz.

Die gargekochten Kartoffeln werden, nachdem das Wasser abgegossen ist, gestoßen, schnell durch ein Drahtsieb gestrichen und wieder in einen Topf getan. Salz, Butter und kochende Milch werden darangetan und das Püree wird auf heißer Stelle gerührt, bis es recht weiß und schaumig ist.

Brühkartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/4 Stunden.

1 1/2 kg geschälte Kartoffeln
1 Gewürzdosis
2 Zwiebeln in Scheiben
3/4 l fette Fleischbrühe
1 Teelöffel Kümmel
1 Eßlöffel gehackte Petersilie
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die geschälten und gewaschenen Kartoffeln werden in Viertel geschnitten und in Wasser beinahe gargekocht; dann werden sie abgegossen und mit der kochenden Hammel- oder Rindfleischbrühe, worin 1 Gewürzdosis, Zwiebel und 1 Teelöffel Kümmel gehörig durchgekocht sind, durch ein Sieb übergossen und in der Brühe gar und etwas sämig gekocht; zuletzt wird die gehackte grüne Petersilie und die Maggis Würze zugefügt.

Liebigs Fleischextrakt-Brühkartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$1^1/_4$ kg geschälte Kartoffeln
2 große Zwiebeln
1 Gewürzdosis
1 Teelöffel Kümmel
15 g Liebigs Fleischextrakt
1 l Wasser
2 gehäufte Eßlöffel Suppengemüse
1 Stengel Majoran
60 g Butter
gehackte Petersilie.

Das Wasser wird mit dem Suppengemüse, Gewürz, Majoran, Zwiebeln, Kümmel und Salz gekocht, bis es auf $^1/_2$ l eingekocht ist, dann wird es durch ein Sieb gegossen und Fleischextrakt und Butter werden hinzugetan. Die in Spalten geschnittenen Kartoffeln werden in Wasser halb gargekocht, gut abgegossen und nun in der Brühe fertig gekocht. Zuletzt wird die Petersilie darangetan. Sehr wohlschmeckend ist es, wenn man 3 geschälte, in Scheiben geschnittene, saure Gurken hinzutut und 1—2 Minuten mitkochen läßt. Diese Kartoffeln sind sehr gut zu Kotelettes, deutschem Beefsteak ꝛc.

Brühkartoffeln mit Tomaten

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$1^1/_2$ kg Kartoffeln
$^3/_4$ l Wasser mit 15 g Liebigs Fleischextrakt
100 g Butter
Salz
100 g Zwiebel
600 g Tomaten
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Teelöffel Maggis Würze.

Die geschälten Kartoffeln werden in längliche Stücke geschnitten, in Salzwasser halb weichgekocht, abgegossen und mit der angegebenen, gesalzenen Fleischextraktbrühe gargekocht. Die Butter wird zerlassen, die Zwiebeln und die Tomaten werden darin weich-

gedämpft, durch ein Sieb gestrichen und den Kartoffeln zugefügt. Zuletzt wird die Maggis Würze hineingerührt und die Petersilie darüber gestreut.

Braune, sehr wohlschmeckende Petersilienkartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Kartoffeln
$^3/_8$ l Sahne
10 g Mehl
5 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze
30 g Butter, Salz
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
1 Prise Pfeffer
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie.

Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in Wasser schnell gargekocht und gut abgegossen. Die Sahne wird mit dem Mehl, Fleischextrakt und Pfeffer verrührt und über die Kartoffeln gegossen, Butter und Salz werden hinzugefügt und 3 Minuten gekocht, zuletzt wird die feingehackte Petersilie und die Maggis Würze daruntergemischt. Dazu gibt man Kotelettes, Beefsteaks, Bratklops 2c.

Kartoffeln mit Tomatensauce

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$1^1/_4$ kg Kartoffeln
$1^1/_4$ l Brühe
Tomaten
30 g Mehl
80 g Butter
60 g Zwiebel
1—$1^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze.

Die Kartoffeln werden mit der Schale weichgekocht, dann geschält und in Scheiben geschnitten.

Die Butter wird zerlassen und mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln 3 Minuten geröstet. Dann werden die Tomaten und das Mehl hinzugetan und 5 Minuten geröstet. Nun wird die Brühe hinzugegossen und alles solange gekocht, bis die Tomaten weich sind. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen, mit Salz abgeschmeckt, über die heißen Kartoffelscheiben gegossen, alles noch einmal aufgekocht und dann beim Anrichten mit der Maggis Würze abgeschmeckt.

Saure Kartoffeln.

1 kg Kartoffeln	125 g durchwachsenen Speck
10 g Mehl	Zucker, Salz.
Essig	

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, der Speck wird in Würfel geschnitten und ausgebraten, das Mehl mit etwas Zucker darin braun geröstet, mit Wasser abgerührt und zu einer nicht zu dicken Sauce verkocht, in die man die in dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln tut. Dann wird alles nochmals aufgekocht und mit Zucker, Salz und Essig und einigen Tropfen Maggis Würze abgeschmeckt.

Gefüllte Kartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg schöne, große, runde Kartoffeln werden recht rund geschält und 8 Minuten in Salzwasser gekocht, alsdann so zubereitet wie gefüllte Kohlrabi.

Kartoffeln mit Äpfeln

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Kartoffeln	1 kg Äpfel
60 g Speck	Zucker, Salz.

Die geschälten Kartoffeln werden in Viertel geschnitten, in Salzwasser gargekocht, abgegossen und zum Teil zerdrückt. Von den Äpfeln hat man zu gleicher Zeit einen Brei gekocht, den man zu den Kartoffeln tut und mit Salz und Zucker abschmeckt. Das Ganze wird mit dem in Würfel geschnittenen, ausgebratenen Speck übergossen. In manchen Gegenden kocht man ebenso frische und Backpflaumen, sowie Birnen mit Kartoffeln.

Kartoffelkugeln zum Garnieren.

(Auch als süße Speise.)

250 g gekochte, durch ein Sieb gestrichene Kartoffeln	20 g Butter
	1 Ei
	Salz
30 g Mehl	1 Ei zum Panieren.
geriebene Semmel	

Nachdem alles, außer der geriebenen Semmel und einem Ei,

zu einem Teig verrührt ist, formt man kleine Kugeln oder längliche Klößchen daraus, paniert sie in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Butter oder Fett.

Gibt man sie als süße Speise, so fügt man dem Teig 20 g Zucker bei und gibt Chaudeau dazu.

Kartoffelpuffer.

500 g Kartoffeln	10 g Kartoffelmehl
1 Ei	4 Eßlöffel Milch, auch süße oder saure Sahne.
Salz	

Die geschälten, rohen Kartoffeln werden im Wasser gerieben, damit sie recht weiß bleiben, alsdann werden sie durch ein Tuch oder einen Beutel etwas ausgedrückt. Alle Zutaten werden nun hineingerührt. Auf einer Pfanne wird Fett, Butter oder Sana dampfend heiß gemacht, mit einem Löffel werden kleine Plätzchen von dem Teig hineingelegt, die dünn ausgestrichen und auf beiden Seiten schön gelb gebacken werden.

Kartoffelring

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

500 g Kartoffeln	60 g Butter
2 ganze Eier	Salz.

500 g geschälte, gekochte Kartoffeln werden gut gerührt und durch ein Sieb gestrichen, die flüssige Butter, Eier und Salz werden daruntergerührt; dann wird die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Ringform gefüllt und im Bratofen schön bräunlich gebacken.

Den ausgestürzten Ring serviert man gefüllt mit Sauerkohl oder einem feinen Ragout.

Ein anderes Rezept für einen Ring oder Auflauf in der Form

500 g gekochte und gerührte Kartoffeln	2 Eßlöffel Sahne
80 g Butter	40 g geriebenen Parmesankäse
4 Eigelb, 4 Schnee	Salz.

Die Bereitung ist dieselbe, wie die vorher beschriebene. Der Schnee wird zuletzt unterzogen.

Kartoffel-Croquettes.

Von vorher angegebenem Rezept (Kartoffelring) werden 5 cm lange, zweifingerdicke Röllchen geformt, in Mehl, Ei und Semmel paniert und in Butter braun gebraten.

Hülsenfrüchte.

Bohnen, Linsen, Erbsen werden verlesen, gewaschen und in kaltem Wasser eingeweicht. Gewöhnlich bereitet man sie am Abend vorher vor und läßt sie über Nacht in kaltem Wasser weichen. Man setzt sie mit kaltem Wasser auf und fügt demselben noch einige Messerspitzen Natron zu. Nachdem die Hülsenfrüchte 1/4 Stunde gekocht haben, wird das Wasser abgegossen und frisches heißes darauf gefüllt, womit man sie garkochen läßt.

Erbsen

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

3/4 kg gelbe oder grüne Erbsen	1 1/2 l Brühe oder Wasser mit 60 g Fett
1 Zwiebel	Suppengemüse
50 g Butter	Salz.

Nachdem die Erbsen nach Vorschrift vorbereitet worden sind und das erste Wasser abgegossen ist, werden sie mit der Brühe, Zwiebel, Suppengemüse und Salz aufgesetzt und gargekocht. Hierauf werden sie, nachdem Suppengemüse und Zwiebel entfernt sind, durch ein Sieb gestrichen und unter Hinzufügen der Butter an heißer Stelle gerührt, bis sie heiß und schaumig geworden sind.

Man kann auch die Butter, in der eine geschnittene Zwiebel gebräunt ist, nebenher geben.

Als Löffelerbsen nimmt man doppelt soviel Wasser und kocht mit den Erbsen zugleich 1/2 kg durchwachsenen Speck.

Erbsen und Reis.

1/2 kg Erbsen	1/4 kg Reis.

Die Erbsen werden nach vorhergehendem Rezept vorbereitet; nachdem sie eine Zeitlang gekocht haben, wird der gebrühte Reis hinzugetan und mitgekocht. Diese Erbsen werden durchgeschlagen

wie die vorherigen. Durch den Reiszusatz wird das Püree leichter verdaulich.

Graue Erbsen

für 6 Personen. Bereitungszeit $4^1/_2$ Stunden.

$^1/_2$ kg graue Erbsen
100 g Speck
20 g Mehl
$^3/_8$ l Brühe
Zucker
Essig nach Geschmack
1 Prise Pfeffer
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
Salz.

Die grauen Erbsen werden gut verlesen und gewaschen. Sie müssen 18 Stunden weichen. Dann werden sie mit Wasser und etwas Natron aufgesetzt. Das Wasser wird zweimal weggegossen. Erst in dem dritten Wasser werden sie mit Salz gargekocht, was 4 Stunden beansprucht. Hierauf wird der in kleine Würfel geschnittene Speck geröstet, das Mehl darin gelb geschwitzt und dies mit der Brühe zu einer Sauce verkocht, der man noch die Zwiebel und nach Geschmack Essig und Zucker zufügt. In die fertige Sauce kommen die sehr weichen Erbsen und müssen noch einmal darin aufkochen. Diese Erbsen sind besonders gut zu Wildschwein.

Auch können die grauen Erbsen, nachdem sie weichgekocht sind, ohne Sauce, nur mit gehackter, grüner Petersilie und brauner Butter, serviert werden.

Dazu ist Hering als Beilage sehr wohlschmeckend.

Erbsen-Pudding.

500 g gelbe Erbsen
1 Stück Petersilie und Sellerieswurzel
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
2 Teelöffel gehackte Petersilie
$1^1/_4$ l Wasser
1 Zwiebel
10 g Salz
100 g Butter, Fett oder Sana
4 ganze Eier.

Die Erbsen werden mit der Zwiebel, Sellerie und Petersilienwurzel in dem angegebenen Wasser gargekocht und, nachdem das Suppengemüse wieder entfernt ist, durch ein Sieb gestrichen. Das Fett wird in den heißen Brei getan und dieser 10 Minuten lang kaltgerührt. Nun gibt man die Eier hinein, rührt damit weiter $^1/_4$ Stunde, fügt die gehackte, grüne Petersilie hinzu und

füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, stellt diese ins kochende Wasser und läßt den Pudding $1^1/_2$ Stunden kochen.

Sehr gut sind hierfür Erbsenpüreereste zu verwenden.

Man gibt den Pudding mit brauner Butter und kaltem Fleisch mit Sauerkohl oder Kohlsalat. Für feineren Tisch wird der Pudding in einer Ringform bereitet und mit Sauerkohl gefüllt.

Saure Bohnen oder Linsen

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

$^3/_4$ kg Bohnen oder Linsen	Essig, Zucker, Salz
80 g Fett oder Speck	$1^1/_2$ l Brühe
1 Zwiebel	10 g Mehl.

Nachdem die Bohnen oder Linsen, die ebenfalls am Abend vorher eingeweicht werden, nach Vorschrift das erste Mal $^1/_2$ Std. in Wasser mit etwas Natron gekocht haben, werden sie abgegossen und mit frischem, heißem Wasser abgespült und dann mit Brühe oder Wasser, in das etwas Fleischextrakt, Fett und die Zwiebel gegeben ist, gargekocht. Hierauf wird der Speck in kleine Würfel geschnitten und ausgebraten, das Mehl wird darin hellbraun geröstet und zu den Linsen oder Bohnen hinzugegeben, die damit durchgekocht werden. Das Gericht wird mit Salz, Essig und Zucker abgeschmeckt.

Bohnen oder Linsen mit Backpflaumen.

$^3/_4$ kg Bohnen oder Linsen, $^3/_4$ kg Backpflaumen.

Die nach vorhergehendem Rezept vorbereiteten Linsen oder Bohnen werden mit den Backpflaumen, die entkernt und ganz kurz geschmort sind, untereinander gemischt.

Ebenso werden Bohnen oder Linsen mit Backäpfeln gekocht, doch werden stets Äpfel sowie Linsen und Bohnen erst für sich gargekocht, dann erst wird beides untereinander gemischt.

Bohnen geschwenkt

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Bohnen	100 g Fett oder Butter
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie	Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel
	1 Teelöffel Maggis Würze.

Die Bohnen werden nach Vorschrift mit Wasser und Salz gargekocht und, nachdem sie abgegossen sind und die Zwiebel entfernt ist, sofort mit der geschmolzenen Butter übergossen, mit Petersilie bestreut und gut durchgeschwenkt.

Nach Geschmack können gleichzeitig mit der Butter 1 Teelöffel Mostrich, 2 Eßlöffel Wasser und 10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze und etwas Zitronensaft mit durchgeschwenkt werden.

Bohnen-Pudding.

Dieser wird zubereitet wie Erbsen-Pudding und zu Ragouts gereicht.

Bohnen mit Apfelmus.

Die Bohnen werden wie die geschwenkten Bohnen zubereitet, aber nur mit Butter geschwenkt. Zu gleicher Zeit ist ein Apfelmus von 1 kg Äpfeln bereitet worden und dies wird lagenweise mit den Bohnen in eine Schüssel geschichtet und serviert.

Bohnen-Püree.

Es wird wie Erbsenpüree zubereitet; doch schmeckt es vorzüglich, wenn vor dem Anrichten 2 Eßlöffel süße Sahne und etwas Liebigs Fleischextrakt oder $^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze hineingerührt werden.

Getreidepflanzen, Makkaroni und Nudeln.

Reis.

Reis wird vor dem Kochen immer zwei- bis dreimal mit kochendem Wasser abgebrüht und abgegossen. Wird der Reis mit Milch gekocht, so wird dem letzten Wasser immer etwas Natron zugefügt. Reis darf niemals scharf kochen, sondern muß immer bei gelindem Feuer, ohne Umrühren, zugedeckt langsam garziehen. Sehr zu empfehlen ist die Art, den Reis im Wasserbade zu kochen: es ist dabei jedes Ansetzen oder Anbrennen ausgeschlossen und die Körner bleiben alle ganz. Sehr wichtig dabei ist, dem Gewicht des Reises immer das richtige Maß Flüssigkeit zuzusetzen. Selbstverständlich darf das Geschirr, weil der Reis sehr quillt, immer nur ein Viertel gefüllt sein. Am besten wird Reis in der Kochkiste gekocht.

Milchreis im Wasserbade gekocht

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

250 g Reis	1 1/8 l Milch
30 g Butter	6 g Salz.

Der Reis wird dreimal abgebrüht und dem dritten Wasser eine Messerspitze Natron zugefügt. Eine Puddingform wird mit Butter ausgestrichen und Reis, Milch und Salz werden hineingetan; dann wird die Form geschlossen und im Wasserbade 2 Std. gekocht. Man gibt den Reis mit Zucker und Zimmet bestreut, nach Geschmack auch mit brauner Butter begossen, zu Tisch.

Türkischer Reis im Wasserbade

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 1/4 Stunden.

250 g Reis	60 g Butter oder Sana
125 g Sultanrosinen	15 g Salz
30 g Zucker	7/8 l Wasser.
1 Stückchen Zitronenschale	

Eine Puddingform wird mit 10 g Butter ausgestrichen und der Boden derselben mit 25 g Butter belegt. Der zweimal abgebrühte Reis wird mit den Rosinen und der Zitronenschale gemischt in die Form gefüllt und mit dem Wasser, in welchem Salz, Butter und Zucker kochend gemacht sind, übergossen. Dann wird die Form geschlossen. Die Puddingform, die nur bis zur Hälfte gefüllt sein darf, wird in ein Wasserbad gestellt und der Reis darin 2 Stunden gekocht.

Der gargekochte Reis wird in eine tiefe Schüssel gestürzt, mit Zucker bestreut und so serviert.

Reis mit Äpfeln im Wasserbade

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 1/2 Stunden.

250 g Reis	60 g Butter
1 kg Äpfel	15 g Salz
50 g Zucker	3/4 l Wasser.

Nachdem der Reis nach Vorschrift vorbereitet ist und die Äpfel geschält und in Würfel geschnitten sind, werden diese mit dem Reis in die vorbereitete Puddingform geschichtet und zwar so, daß die oberste und die unterste Schicht aus Äpfeln besteht. Das

mit Salz, Zucker und Butter aufgekochte Wasser wird kochend darüber gegossen, die Form geschlossen und 2 Stunden im Wasserbade gekocht.

Der Reis wird in eine tiefe Schüssel gestürzt, mit Zucker bestreut und so serviert.

Ebenso kann Reis mit ausgesteinten Kirschen bereitet werden.

Reis mit Backpflaumen im Wasserbade gekocht

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_4$ Stunden.

250 g Reis	40 g Zucker
150 g gewaschene, ausgesteinte Backpflaumen	1 l Buttermilch
1 Stück Zimmet	30 g Butter
	15 g Salz.

Die Form wird mit der Butter gehörig ausgestrichen, der abgebrühte, mit Zucker, Salz und den Pflaumen gemischte Reis hineingefüllt, die Buttermilch darübergegossen und ein Stückchen Zimmet beigelegt. Dann wird die Form geschlossen und 2 Std. im Wasserbade gekocht. Der Reis wird in eine tiefe Schüssel gestürzt, mit Zucker bestreut und so serviert.

Anstatt der Buttermilch kann auch Wasser verwendet werden.

Reis mit Huhn im Wasserbade gekocht

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

250 g Reis	$^7/_8$ l Wasser
2 junge Hühner	12 g Salz
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie	60 g Butter
	$^1/_2$ l Frikasseesauce
Suppengemüse, 1 Zwiebel	10 g Liebigs Fleischextrakt.

Die Puddingform wird mit 20 g Butter ausgestrichen und der gut abgebrühte Reis hineingefüllt. Die vorbereiteten Hühner werden jedes in 6 Stücke gehackt, mit der grünen Petersilie bestreut und auf den Reis gelegt. Butter, Salz und Wasser werden aufgekocht und hinzugegossen. Dann wird die Form geschlossen und 2 Stunden im Wasserbade gekocht. Von dem Kopf, dem Hals, den abgezogenen Hühnerfüßen, dem Magen und Herz, sowie von dem Suppengemüse, der Zwiebel und 10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze wird $^1/_2$ l Brühe gekocht, und mit dieser wird eine Frikasseesauce bereitet. Das

Gericht wird in eine tiefe Schüssel gestürzt und die Sauce dazu gereicht.

Dieses Gericht verändert man durch Hinzufügen von Tomatenpüree, Champignons oder Morcheln. Auch sehr gut ist es mit 250 g Blumenkohl und 4 Eßlöffeln Tomatenpüree, wie auch mit 250 g Schotenkörnern und Tomatenpüree. Schoten sowohl als Blumenkohl müssen als oberste Schicht liegen. Hierzu ist eine Tomatensauce sehr wohlschmeckend.

In gleicher Weise wird Reis mit Schweinekoteletten bereitet.

Brühreis

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_4$ Stunden.

250 g Reis
60 g Butter oder Fett
$1^1/_8$ l Brühe oder
15 g Liebigs Fleischextrakt oder 2 Teelöffel Maggis Würze.

Nachdem der Reis gebrüht und abgelaufen ist, läßt man in einem irdenen Topf Butter zergehen, gibt den Reis hinein und gießt die kochend heiße, abgeschmeckte Brühe darauf, deckt ihn fest zu und läßt ihn an nicht zu heißer Stelle gardämpfen.

Er wird zu Fleisch gereicht, oder man umgibt damit Frikassees, Ragouts u. s. w.

Der Geschmack kann durch Hinzufügen von 30 g oder 3 Eßlöffeln Parmesankäse oder von Tomaten verändert werden. Auf diese Masse Reis rechnet man 3 Stück frische Tomaten, die in Scheiben geschnitten, mit 20 g Butter geschmort und dann durch ein Sieb gestrichen werden. Dieses Püree wird unter den Reis gemischt.

Auch kann man Pilze jeder Art darunter geben, wie Morcheln, Champignons, Steinpilze. Dieselben werden besonders geschmort, dann feingehackt und unter den Reis gemischt.

Echt italienischer Reis

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

250 g Reis von bester Sorte
$^3/_4$ l kräftige Rinderbrühe oder
$^3/_4$ l Wasser, worin 12 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze gelöst sind
60 g geriebenen Parmesankäse
1 Prise weißen Pfeffer oder Paprika
120 g Butter
8 g Salz.

Der Reis wird mit kochendem Wasser dreimal überbrüht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen geschüttet, dann auf eine Serviette zum Abtrocknen gebracht und recht trocken gerieben. 100 g Butter läßt man in einer Kasserolle zerschmelzen, gibt den Reis hinein, röstet denselben unter immerwährendem Rühren gelblich, gibt alsdann die kochende Brühe und Pfeffer darüber, läßt den Reis unter Rühren aufkochen, verschließt die Kasserolle (auch gut in tönernem Topf) und läßt den Reis auf nicht zu heißer Stelle gar werden. Ehe er aufgegeben wird, wird mit einer Holzgabel die übrige Butter leicht unterrührt und der angerichtete Reis mit Parmesankäse bestreut.

Curryreis.

Dieser wird bereitet wie der vorige, doch läßt man Parmesankäse, Paprika und Pfeffer fort und tut dafür einen gehäuften Teelöffel Curry-Pulver daran, und zwar wenn der Reis halb gar ist.

Apfelreis

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

250 g Reis
30 g Butter
Salz, Zucker
$1^1/_8$ l Wasser
1 kg frische Äpfel oder
125 g getrocknete Äpfel
1 Stückchen Zitronenschale.

Der Reis wird nach Vorschrift gebrüht, mit Butter, Wasser, Zitronenschale, Salz, nach Geschmack Zucker aufgesetzt und gargekocht. Die Äpfel werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten und mit 80 g Zucker und $^1/_8$ l Wasser weichgekocht. Der Reis wird auf einer Platte serviert und die Äpfel werden daraufgetan.

Auf diese Weise kann der Wasserreis auch mit Birnen, die mit etwas Zitronensaft geschmort werden, oder Backpflaumen, frischen oder getrockneten Kirschen oder, was vorzüglich ist, mit Preißelbeeren oder Blaubeeren bereitet werden. Bei letzteren tut man gut, den Reis allein zu geben, und das Kompott nebenher zu reichen.

Zitronenreis.

Dem nach vorhergehendem Rezept gekochten Reis werden von

2 Zitronen die auf Zucker abgeriebene Schale, sowie 4 Eßlöffel Zitronensaft zugefügt. Der Reis wird nach Geschmack gesüßt.

Apfelsinenreis.

Von einer Apfelsine wird die Schale mit Zucker abgerieben, unter den wie oben zubereiteten Reis gemengt und dieser mit den von 3 gut abgeschälten Apfelsinen geschnittenen und gezuckerten Scheiben geschichtet; doch geschehe dies erst kurz vor dem Servieren.

Milchreis

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^3/_4$ Stunden.

250 g Reis	Vanille oder Zitrone oder
$1^1/_4$ l Milch	bittere Mandeln.

Der Reis wird 2 mal mit kochendem Wasser überbrüht und zum dritten Male mit kochendem Wasser, welchem 1 Messerspitze Natron zugefügt ist. Dann läßt man den Reis auf einem Durchschlag gut ablaufen, setzt ihn mit der kochenden Milch auf, fügt etwas Salz und den Geschmack hinzu, den man dem Reis zu geben wünscht, läßt ihn aufkochen und schiebt dann den gut zugedeckten Reistopf zur Seite und läßt den Reis, ohne umzurühren, langsam gar werden. Nur ist es gut, den Topf hin und wieder vorsichtig zu schütteln.

Hirse

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

$1^1/_4$ l Brühe oder Wasser	250 g Hirse
(wohlschmeckender mit	1 Messerspitze gehackte
Fleischextrakt oder	Zwiebel
Maggis Würze)	30 g Butter.

Die Hirse wird mit kaltem Wasser abgespült und mit kaltem Wasser aufgesetzt; dies wird, sobald es kocht, abgegossen; dies wird 4 mal wiederholt. Dem vierten Wasser setzt man eine Messerspitze Natron zu.

Hierauf wird die Hirse mit der kochenden Brühe aufgesetzt, Butter, Zwiebel und Salz werden dazugegeben. Alles wird fest zugedeckt und an nicht zu heißer Stelle ohne Umrühren gargekocht, was wenigstens $1^1/_2$ Stunden dauert.

Milchhirse.

250 g Hirse
1 3/4 l Milch
40 g Butter
Salz

Zimmet oder Zitrone oder Vanille oder bittere Mandeln nach Gefallen.

Die Hirse wird nach vorhergehender Vorschrift vorbereitet, mit der kochenden Milch in einem irdenen Topf aufgesetzt, etwas gesalzen, ein Geschmack nach Gefallen und die Butter hinzugefügt und in 2 Stunden langsam gargekocht. Sie wird mit 80 g brauner Butter, Zimmet und Zucker u. s. w. serviert. Die Milch wird nach und nach zugegossen.

Hirse mit Backpflaumen.

Es wird, wie vorher beschrieben, Milchhirse gekocht. Backpflaumen werden geschmort und über die fertige Hirse oder nebenher gegeben.

Polenta

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

250 g Maisgries
60 g Butter

1 1/8 l Wasser
10 g Salz.

Wasser, Butter und Salz werden kochend gemacht, der Maisgries wird nach und nach hineingequirlt, 10—15 Minuten unter fleißigem Rühren gekocht, danach entweder in eine mäßig heiße Röhre oder 1 Stunde ins Wasserbad zum Garwerden gesetzt. Polenta gibt man zu Ragout, Gulasch 2c.

Gebackene Polenta.

80 g Butter, 100 g geriebenen Parmesankäse.

Ganz erkaltete, fest gewordene Polenta, nach vorgenanntem Rezept bereitet, schneidet man in fingerdicke Scheiben; streicht eine Blechform dick mit Butter aus, legt eine Schicht Polenta hinein, bestreut sie dann mit Parmesankäse, pflückt etwas Butter darauf, legt wieder Polenta darauf u. s. f., obenauf tut man Butter und Parmesankäse. Dann bäckt man alles 1/2 Stunde.

Makkaroni

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

250 g Makkaroni	50 g Butter
1 Zwiebel	40 g Parmesankäse
1 1/2 l Wasser	15 g Salz, Pfeffer.

Die Makkaroni werden in 4 cm lange Stücke gebrochen, in kaltem Wasser gewaschen und in kochendem Salzwasser, dem Zwiebel und Pfefferkörner zugefügt sind, 25 Minuten gekocht. Dann werden sie auf einen Durchschlag gegossen und gut abgetropft. Sie werden in einer Schüssel mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesankäse serviert.

Makkaroni mit Apfelmus.

250 g Makkaroni	50 g Butter
1/8 l Wasser	100 g Zucker.
500 g geschälte Äpfel	

Die Makkaroni werden in Salzwasser abgekocht; von den Äpfeln wird mit 1/8 l Wasser und etwas Zucker ein Brei geschmort, der mit den Makkaroni untermischt wird. Die angerichtete Speise wird mit Zucker bestreut und mit brauner Butter übergossen.

Makkaroni italienisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

250 g Makkaroni	2 l Wasser
20 g Liebigs Fleischextrakt	1 Zwiebel
80 g Butter	50 g geriebenen Parmesankäse
Suppengemüse	1 Gewürzdosis.
4 Eßlöffel Tomatenpüree	

Suppengemüse, Zwiebel und Gewürzdosis werden mit dem Wasser 1/4 Stunde gekocht; das Wasser wird durch ein Sieb gegossen. In dem Wasser wird der Fleischextrakt aufgelöst; nachdem dasselbe wieder zum Kochen gebracht ist, werden die in Stücke gebrochenen Makkaroni hineingetan und darin gargekocht. Sobald sie gar sind, werden sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag geschüttet und dann mit zerlassener Butter und Tomatenpüree untermischt, mit Parmesankäse bestreut und serviert.

Die Brühe, worin die Makkaroni gekocht worden sind, kann zur Suppe verwendet werden.

250 g gehackter, gekochter Schinken unter diese Portion Makka-

roni gemischt, ist sehr wohlschmeckend, oder auch 250 g gehackte Bratenreste.

Makkaroni gebacken

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

250 g Makkaroni	$^3/_8$ l süße oder saure Sahne
30 g Parmesankäse	1 Prise weißen Pfeffer
2 ganze Eier, 80 g Butter	Salz.

Die in Stücke gebrochenen Makkaroni werden in Salzwasser gargekocht und auf einen Durchschlag zum Ablaufen geschüttet. Dann werden sie lagenweise mit etwas Butter und geriebenem Parmesankäse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform getan, mit der Sahne, die mit den Eiern, Salz und Pfeffer verquirlt ist, übergossen, mit Parmesankäse bestreut und mit zerpflückter Butter belegt. So werden sie $^1/_4$ Stunde in heißem Ofen gebacken. Die Eier können auch wegbleiben.

Sehr wohlschmeckend ist es, wenn man gehackten, gekochten Schinken zwischen die Makkaroni streut, auch Kalbs- und andere Bratenreste können dazu verwendet werden; oder man legt auch kleine Würstchen dazwischen.

Sehr fein sind die gebackenen Makkaroni, wenn dieselben mit gekochter, in Scheiben geschnittener Kalbsmilch geschichtet sind und der Sahne 10 g Liebigs Fleischextrakt oder 1 Teelöffel Maggis Würze zugefügt wird.

Zu diesen Gerichten gibt man Backobst oder Tomatensauce.

Abgekochte Makkaroni können auch mit Tomatensauce übergossen und gebacken werden.

Gefüllte Nudeln.

Die Nudeln werden nach Vorschrift gearbeitet und, nachdem sie ausgerollt sind, in 7 cm große Quadrate geschnitten. In die Mitte dieser Quadrate legt man einen Teelöffel Füllung (feine Fleischfüllung, Marmelade, Spinat- oder Käsefüllung [200 g weißer Käse, 1 Ei, 30 g Zucker, 30 g Korinthen]). Die Ränder der Nudeln bestreicht man mit Ei. Dann klappt man dieselben so über die Füllung, daß sie ein Dreieck bilden, drückt die Ränder fest und kocht sie in Salzwasser in 10 Minuten gar.

Die Nudeln werden mit brauner Butter übergossen und so serviert.

Klöße.

Geformte Klöße ohne Eier

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$^1/_2$ l Milch	125 g Weizenmehl
50 g Kartoffelmehl	200 g Gries
4 g Backpulver	Zucker, Zitronengelb.

In die kochende Milch schüttet man das Weizenmehl und den Gries, brennt dies zu einem festen Kloß ab und schüttet 25 g von dem Kartoffelmehl dazu, während man die anderen 25 g zum Formen der Klöße zurückläßt. Sobald die Masse erkaltet ist, rührt man 4 g Backpulver dazu; nach Gefallen auch Zucker und Zitrone.

Man formt aus der Masse 12 Stück Klöße, die man ins kochende Salzwasser legt und 8 Minuten kocht.

Abgestochene Mehlklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

750 g Weizenmehl	1 l Milch
50 g Rinderfett	10 g Salz.
1 Ei	

$^3/_4$ l Milch werden mit dem Mehl und dem Salz klargerührt. Das Fett und $^1/_4$ l Milch werden in einer Kasserolle zum Kochen gebracht, das klargerührte Mehl wird hineingerührt und zu einem Kloß abgebrannt; der Kloß wird in einer Schüssel etwas abgekühlt und dann das Ei darunter gerührt. Von diesem gut abgearbeiteten Teig sticht man mit einem Löffel ungefähr 24 Klöße ab, legt sie sofort in kochendes Salzwasser und läßt sie darin garkochen.

Mehlklöße mit geröfteter Semmel

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

60 g Semmel in Würfel geschnitten und in 40 g Butter oder Sana geröstet
2 ganze Eier
3/8 l Milch
300 g Mehl
Salz.

Von Mehl, Milch und Eiern wird ein Teig gemacht und gehörig mit dem Kochlöffel bearbeitet. Alsdann wird die geröstete Semmel hineingegeben. Mit einem Löffel werden nun von dem Teig kleine Klöße abgestochen, die man ins kochende Salzwasser gibt und 5 Minuten kochen läßt.

Sie werden mit brauner Butter begossen und zu Backobst oder Fleisch serviert.

Feine Mehlklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

250 g Mehl
50 g Butter oder Sana
20 g Zucker
1/2 l Milch
4 ganze Eier
etwas Zitronenschale oder 4 bittere Mandeln
Salz, 20 g gerieb. Semmel

Butter oder Sana wird geschmolzen, die mit dem Mehl und Salz klargequirlte Milch hinzugegossen und zu einem festen Kloß abgebrannt. Wenn dieser erkaltet ist, rührt man nach und nach die Eier, Semmel, Zucker und die geriebenen Mandeln darunter. Von dem Teig sticht man mit einem Eßlöffel kleine Klöße ab, legt sie ins kochende Wasser und kocht sie 4 Minuten.

Abgerührte Mehlklöße.

20 g Butter
3 ganze Eier
3/8 l Milch
50 g Sana
400 g Mehl
Muskat, Salz.

Butter und Sana werden zusammen schaumig gerührt, die Eier, Salz und Muskatnuß werden hineingegeben und zuletzt abwechselnd Milch und Mehl untergerührt. Mit einem Eßlöffel werden Klöße davon abgestochen, ins kochende Salzwasser gelegt und 5 Minuten gekocht.

Semmelklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

200 g Semmel
300 g Mehl
1/2 l Milch
2 Eier
60 g Sana oder Butter
4 geriebene, bittere Mandeln
10 g Salz

Die Semmel wird in ganz kleine Würfel geschnitten, mit der Milch übergossen und gut umgerührt. Dann tut man die Eier, die flüssige Butter, Salz und die geriebenen Mandeln hinzu. Von diesem Teig sticht man mit einem Eßlöffel Klöße ab, legt sie in kochendes Wasser und kocht sie in 5 Minuten zugedeckt gar.

Buchweizenmehlklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

500 g Buchweizenmehl
3 gekochte geriebene Kartoffeln
5/8 l Wasser
15 g Salz
80 g in Würfel geschnittenen ausgebratenen Speck.

Das Buchweizenmehl kommt in eine tiefe Schüssel, das Wasser, welches mit dem Salz und den geriebenen Kartoffeln untermischt ist, wird kochend über das Buchweizenmehl gegossen und so schnell als möglich untergerührt. Mit einem Eßlöffel werden nicht zu große Klöße abgestochen, die in kochendem Salzwasser in 4 Min. gargekocht werden. Wenn sie herausgenommen sind, werden sie sogleich mit dem ausgebratenen Speck übergossen. Diese Klöße schmecken sehr gut zu Sauerkohl.

Weizenmehlklöße mit Kartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

500 g Weizenmehl
250 g geriebene, gekochte Kartoffeln
30 g Sana
3/4 l Milch
10 g Salz
1 Eßlöffel gehackten Schnittlauch oder Petersilie.

Das Weizenmehl kommt in eine tiefe Schüssel und wird mit Schnittlauch oder Petersilie gemischt. In die kochende Milch tut man die geriebenen Kartoffeln, Sana und Salz, läßt alles zusammen einmal aufkochen, gießt es kochend über das Mehl

und rührt es recht schnell zu einem festen Teig. Man formt daraus 30 runde Klöße und kocht dieselben 6 Minuten im Salzwasser gar. Diese Klöße sind vortrefflich zu Sauerbraten, Sauerkohl u. s. w.

Billige Semmelklöße

300 g abgeriebene Semmeln	1 Teelöffel Zucker
100 g Weizenmehl	2 Eier, 20 g Fett
1 Teelöffel Salz	Zitronenschale.

Die Semmel wird gut geweicht, alsdann mit einem Tuch ausgedrückt. Ei, das flüssige Fett und die kleinen Zutaten werden unter die Semmeln gerührt und auch das Mehl. Davon werden mit einem Eßlöffel Klöße abgestochen, und in Salzwasser gargekocht.

Semmelklöße
mit gerösteter Semmel
für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

125 g Semmel	60 g Speck oder Sana
1/8 l Milch	60 g Mehl
Salz	2 Eier.

Der Speck wird in Würfel geschnitten, ausgebraten und die gleichfalls in Würfel geschnittene Semmel darin angeröstet. Das Ganze wird mit der kochenden Milch übergossen und 5 Minuten hingestellt. Darauf rührt man Mehl, Ei und Salz hinein und läßt alles nochmals 5 Minuten stehen. Dann formt man 14 Klöße aus dem Teig, legt sie in kochendes Salzwasser und kocht sie 10 Minuten.

Abgebrannte Semmelklöße
für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

80 g altbackene Semmel	80 g Butter oder 60 g Sana
50 g geriebene Semmel	25 g Mehl
4 ganze Eier	Salz
4 bittere Mandeln	etwas Muskatnuß.

Die Semmel wird in Milch oder Wasser eingeweicht, danach nicht zu fest ausgedrückt, die geschmolzene Butter wird hineingegeben und dies zu einem Kloß abgebrannt. Wenn die Masse lauwarm geworden ist, kommen die Eier, Salz, Mandeln, Muskat und das Mehl hinzu. Davon werden nicht zu große Klöße abgestochen und in Salzwasser gargekocht.

Zwiebackklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

150 g Zwieback	60 g Butter
200 g Mehl	8 Stück geriebene Mandeln
2 Eier	2 Teelöffel Zucker
$^1/_4$ l Milch	10 g Salz.

Den fein zerbröckelten Zwieback übergießt man mit der kalten Milch und läßt ihn so lange stehen, bis sich ein Brei davon rühren läßt.

Dann rührt man die Eier, die flüssige Butter, das Salz, den Zucker, die geriebenen Mandeln und zuletzt das Mehl darunter. Mit einem Löffel sticht man von der Masse kleine Klöße ab, legt sie in kochendes Wasser und kocht sie in 4 Minuten gar. Diese Klöße serviert man mit gekochtem Obst.

Kartoffelklöße ohne Eier

750 g gekochte Kartoffeln	$^1/_4$ l kochendes Wasser
250 g Kartoffelmehl	Salz, geriebene Muskatnuß.

Die gerührten, durch ein Sieb gestrichenen Kartoffeln werden mit dem kochenden Wasser übergossen, mit Salz und Muskatnuß gut verrührt und dann mit dem Kartoffelmehl zu einem Teig geknetet. Davon werden 16 Klöße geformt, die 10 Minuten in Salzwasser kochen müssen.

Kartoffelklöße

mit gerösteter Semmel.

750 g gekochte Kartoffeln auf einem Reibeisen gerieben oder durch ein Sieb gestrichen	80 g in Würfel geschnittene Semmel
4 ganze Eier	80 g Butter, Speck oder Sana
200 g Weizenmehl	Salz nach Geschmack
	Muskatnuß oder etwas Pfeffer.

Die vorbereiteten Kartoffeln werden mit den Eiern, dem Salz, der Muskatnuß und der Hälfte der flüssigen Butter gut durchgerührt; dann werden das Mehl und die in der andern Hälfte der Butter oder des Specks gerösteten Semmelwürfel hineingetan und alles wird zu einem Teig verarbeitet. Man formt daraus 18 Klöße und kocht sie in Salzwasser 8 Minuten.

Einfache Kartoffelklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

1 kg Kartoffeln
60 g Fett oder Sana
1 Ei
Salz
100 g Mehl
2 Eßlöffel geriebene Semmel
1 Prise Pfeffer oder Muskatnuß.

Die in der Schale gekochten, abgezogenen, kalten Kartoffeln werden gerieben, oder geschält gekochte Kartoffeln werden gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Dann werden ein Ei, 10 g Salz, Pfeffer und das flüssige Fett gut untergerührt und das Mehl und die geriebene Semmel darunter geknetet. Der sehr gut durchgearbeitete Teig wird auf einem mit Mehl bestäubten Brett in zwei gleichmäßig lange und dicke Rollen geformt, jede dieser Rollen wird in 9 gleiche Teile geschnitten, die zu schönen runden Klößen gedreht werden. Dieselben legt man zu gleicher Zeit in kochendes Salzwasser ($3^1/_2$ l Wasser 15 g Salz), worin man sie in zugedecktem Topf in 6 Minuten garkocht.

Will man die Klöße zu Obst, Mussauce ꝛc. geben, so fügt man dem Teig etwas Zucker, 4 bittere Mandeln und noch 1 Ei hinzu und läßt den Pfeffer fort.

Feinere Kartoffelklöße.

750 g gekochte geriebene Kartoffeln
4 ganze Eier
60 g geschmolzene Butter oder Sana
150 g Weizenmehl
30 g geriebene Semmel
1 Prise Muskatnuß
Salz.

Die Kartoffeln werden mit den Eiern, der Butter, dem Salz und der Muskatnuß glattgerührt und dann mit dem Mehl und der Semmel zu einem Teig verarbeitet. Man formt daraus 18 Klöße, die man in Salzwasser 8 Minuten kocht.

Die Klöße können klein geformt als Suppeneinlage genommen werden.

Gefüllte Kartoffelklöße.

In Klöße, wie vorher bereitet, drückt man eine Vertiefung, füllt in diese einen Teelöffel Mus, Marmelade, oder gesüßte ausgesteinte Pflaumen oder Kirschen, drückt den Teig darüber wieder

fest zusammen, formt die Klöße möglichst rund und kocht sie in Salzwasser. Man gibt sie mit brauner Butter begossen und mit Zucker und Zimmet bestreut zu Tisch.

Diese Klöße können auf die mannigfachste Weise verändert werden; z. B. 250 g geriebener Mohn werden mit 60 g flüssiger Butter, 100 g Zucker und 6 geriebenen, bitteren Mandeln gut verrührt und in die Klöße gefüllt; oder man rührt 350 g weißen Käse mit einem Eßlöffel Zucker und 2 Gelbeiern recht glatt und füllt damit die Klöße.

Auch eine Füllung von gehacktem, frischem Fleisch oder Fleischresten kann man hineingeben.

Wickelklöße von Kartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

700 g gekochte geriebene Kartoffeln
125 g Weizenmehl
80 g Butter oder Sana oder Speck
4 Eier
125 g Kartoffelmehl
30 g geriebene Semmel.

Von Kartoffeln, Eiern, Mehl und Salz wird ein Teig bereitet, der in 4 Teile geteilt wird. Jeder Teil wird messerrückendick auf einem mit Mehl bestäubten Tuch 12 cm breit ausgerollt, mit flüssiger Butter bestrichen, mit Semmel bestreut und zusammengerollt. Dies geschieht derart, daß man den Teig erst fingerbreit überschlägt, dann das Tuch an den unteren Ecken faßt und hochhebt, so daß sich der Teig von selbst lose aufrollt. Jetzt schneidet man aus dieser Rolle 5 cm lange Klöße, drückt sie an den Schnittseiten zusammen und kocht sie 8 Minuten in Salzwasser. Sie werden dann mit Zucker bestreut, mit 50 g brauner Butter begossen und so serviert.

Die Klöße können auch mit gehacktem gekochten Schinken, gehackten Fleischresten oder auch mit Marmelade gefüllt werden.

Abgestochene Kartoffelklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

500 g gekochte geriebene Kartoffeln
4 Eier
20 g feinen Gries
80 g Butter oder Sana
80 g Mehl, Salz.

Die Butter rührt man schaumig und gibt nach und nach Salz, Eier, Kartoffeln, Mehl und Gries dazu. Von dem gut abgerührten Teig werden mit einem Eßlöffel 12 Klöße abgestochen und in Salzwasser 6 Min. lang gekocht. Man serviert die Klöße mit gekochtem Obst. Auch können diese Klöße recht klein abgestochen und in 3 Min. gargekocht werden. Sie werden dann mit 50 g flüssiger Butter und 50 g geriebenem Parmesankäse überstreut und serviert.

Klöße von rohen Kartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 1/2 kg geschälte rohe Kartoffeln
100 g Gries
40 g in kleine Würfel geschnittene Semmel
1/2 l Milch
60 g Speck oder Butter oder Sana
10 g Salz.

Die rohen Kartoffeln werden in eine Schüssel, die mit kaltem Wasser gefüllt ist, gerieben, in einen Beutel gegossen und recht trocken ausgepreßt. Die in dem Wasser sich setzende Stärke wird den Kartoffeln wieder zugefügt. Die Semmelwürfel werden in Butter geröstet. Von Milch und Gries wird ein Brei gekocht, der kochend über die Kartoffeln gegossen wird, Salz und Semmel werden dazugegeben und alles wird gut miteinander verrührt. Von der Masse werden 12 Klöße geformt, die in Salzwasser in 20 Minuten gargekocht werden. Die Klöße werden zu Sauerkohl, Braten 2c. gereicht. Übrig gebliebene Klöße werden wie Bratkartoffeln geröstet.

Apfelklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

500 g Äpfel
3 Eier
1/8 l Milch
400 g Mehl
30 g Butter
6 g Salz.

Die Äpfel werden geschält, ausgebohrt und in ganz kleine Würfel geschnitten. Von den andern Zutaten wird ein ziemlich fester Kloßteig gearbeitet; nachdem er gut abgeschlagen ist, werden die Äpfel daruntergerührt. Die Klöße werden mit einem Löffel abgestochen und gargekocht.

Man serviert sie mit brauner Butter übergossen und mit Zucker und Zimmet bestreut.

Käseklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

600 g Quark	2 Gelbeier
60 g Butter	2 ganze Eier
200 g geriebene Semmel	Salz.

Nachdem die Butter zu Sahne gerührt ist, werden die Eier und Gelbeier hinzugerührt. Dann kommen der Käse, das Salz und zuletzt die Semmel nach und nach hinein. Von dem gut gearbeiteten Teig werden 18 runde Klöße geformt und 10 Min. in Wasser gekocht. Sie werden mit Zucker bestreut, mit 50 g gelber Butter übergossen und so serviert.

Griesklöße.

250 g Gries	1/2 l Milch
60 g Butter	1 Teelöffel Salz
5 Eier	6 bittere Mandeln.

In die kochende Milch kommen Salz und Butter, dann wird der Gries unter fortwährendem Rühren hineingestreut und das Ganze zu einem festen Kloß abgebrannt. Sobald dies geschehen ist, rührt man ein Ei in die Masse und nach und nach auch die Mandeln und die übrigen Eier. Es werden nicht zu große Klöße davon abgestochen und 4 Minuten in Salzwasser gekocht. Derselbe Teig kann von 2 Eiern und 20 g Butter zubereitet werden.

Griesskloß in der Serviette

oder Puddingform

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

300 g Gries	3/4 l kochende Milch
5 Eier	50 g Butter
40 g Semmelwürfel in 30 g Butter geröstet	10 g Salz
	etwas Zitronenschale.

Der Gries wird mit der Butter in die gesalzene, kochende Milch geschüttet, einmal aufgekocht und dann zum Erkalten fortgestellt. Nun rührt man die Eier, Salz und etwas Zitronenschale hinzu, gibt die in Würfel geschnittene, geröstete Semmel hinein, füllt den Teig in die vorgerichtete Serviette, bindet ihn nicht zu fest ein und kocht ihn, wie im folgenden Rezept beschrieben, in der Serviette 1 Stunde in Salzwasser gar.

In der Puddingform muß derselbe 1 1/4 Stunde kochen.

Kartoffelkloß in der Serviette

oder in der Puddingform gekocht.

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

350 g geriebene gekochte Kartoffeln
40 g Semmel in Milch eingeweicht und ausgedrückt
10 g Salz
80 g Butter
60 g Hoffmanns Speisemehl oder Weizenpuder
6 ganze Eier.

Nachdem die Butter zu Sahne gerührt ist, werden die Eier und nach und nach alle übrigen Zutaten hinzugefügt. Wird der Kloß zu Obst gegessen, so gibt man 80 g Zucker und 6 bittere Mandeln dazu, soll er zu Fleisch gereicht werden, so mischt man 1 Eßlöffel gehackte, grüne Petersilie und 1 Prise Pfeffer darunter.

Nun wird eine Serviette, die mit kochendem Wasser bebrüht und wieder ausgerungen ist, in der Mitte etwas mit Butter bestrichen und mit Mehl bestäubt; dann wird der Teig hineingefüllt, das Tuch locker zusammengebunden, so daß der Kloß noch Platz zum Aufgehen hat, und in einen Topf mit gesalzenem, kochendem Wasser getan. Man legt entweder an den Boden dieses Topfes, wenn er keinen Siebeinsatz hat, einen umgestürzten Porzellanteller oder hängt den Kloß an einen über den Topf gelegten Quirlstiel, und zwar so, daß er ganz von Wasser bedeckt ist. Er muß zugedeckt in der Serviette 1 Stunde, in der Puddingform $1^1/_4$ Stunde, kochen. Wird der Kloß mit Fruchtsauce oder Backobst serviert, so wird er dick mit Zucker bestreut aufgetragen.

Semmelserviettenkloß.

150 g Semmel
50 g geriebene Semmel
60 g flüssige Butter oder Sana
50 g Mehl
5 Eier
$^3/_8$ l Milch
Salz.

Die Semmel, von der die Rinde abgerieben ist, wird klein geschnitten, mit der Milch übergossen und gut geweicht. Dann gibt man alle andern Zutaten hinzu und, soll der Kloß zu Obst gegessen werden, 50 g Zucker, 6 bittere Mandeln und etwas abgeriebene Zitronen- oder Apfelsinenschale; soll er dagegen zu

Fleisch gegeben werden, so nimmt man etwas gehackte, grüne Petersilie und eine Prise Pfeffer hinein. Der Teig wird auf eine vorbereitete Serviette gefüllt und locker eingebunden. Man kocht ihn in gesalzenem Wasser 1 Stunde, in der Puddingform $1^1/_4$ Stunde.

Württembergischer Hutzelkloß

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

500 g Weizenmehl
30 g in Milch geweichte Semmel
$^1/_2$ abgeriebene Zitrone
2 gestoßene Nelken
750 g Backobst
18 g Backpulver
200 g Rindernierentalg oder Sana
3 ganze Eier
80 g Zucker
8 bittere Mandeln
10 g Salz.

Der Rindertalg wird zweimal durch die Fleischhackmaschine genommen und dann mit dem Mehl untermischt. Die Semmel wird etwas ausgedrückt, mit den Eiern glattgerührt und mit dem Backpulver, Zitronen, Mandeln, Nelken und Salz gut verrührt. Dann wird das Mehl nach und nach hineingearbeitet. Diese Masse wird zu einem Kloß geformt und auf einen Teller gelegt, der in einem Topf steht. Nun wird soviel kochendes Wasser hinzugegossen, daß der Kloß $^3/_4$ davon bedeckt ist. Bedeutend wohlschmeckender ist der Kloß, wenn 5 g Liebigs Fleischextrakt in das Wasser gegeben werden. Fest zugedeckt kocht man ihn $^1/_4$ Stunde. Dann gibt man das geweichte Backobst mit dem nötigen Zucker rings um den Kloß hinein, deckt den Topf wieder fest zu und läßt ihn noch 2 Stunden langsam kochen.

Kalter gekochter Schinken dient als Beilage dazu.

Großer Mehlkloß

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

300 g Mehl
$^1/_2$ l Milch
60 g Butter (Sana)
80 g Zucker
4 ganze Eier
6 g Salz
1 Messerspitze Backpulver.

Die Butter oder Sana rührt man zu Sahne und gibt nach und nach Eier, Salz und Zucker, auch einen beliebigen Ge-

schmack, z. B. Mandeln, Zitronen, Muskat hinzu. Wird der Kloß zu einem Braten gegeben, so bleibt der Zucker weg. Statt dessen kann eine Prise Pfeffer beigegeben werden. Dann kommt das Backpulver und abwechselnd das Mehl und die Milch hinein. Der Teig wird in eine gut gebutterte Puddingform gefüllt und $1^1/_4$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Der Kloß wird mit gekochtem, frischem Obst oder Backobst serviert.

Hefenklöße

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

600 g Mehl	$^1/_4$ l Milch
30 g Hefe	30 g flüssige Butter
2 ganze Eier	8 g Salz.

Die Hefe wird in $^1/_{16}$ l lauwarmer Milch aufgelöst und, nachdem man 1 Teelöffel Mehl dazugerührt hat, zum Aufgehen hingestellt.

Die übrige Milch wird mit dem Salz, der flüssigen Butter und den Eiern zusammen gequirlt und nach und nach das Mehl hineingegeben. Zuletzt wird das aufgegangene Hefenstück untergerührt. Aus dieser Masse werden 14 Klöße geformt und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett zum Aufgehen gelegt. Ein breiter, halbvoll mit Wasser gefüllter, mit einem Tuch stramm überbundener Topf wird auf das Feuer gesetzt. Wenn das Wasser kocht, werden die Klöße auf das Tuch gelegt, mit einer festschließenden Schüssel überdeckt und so 8—10 Minuten durch den Dampf gargekocht. Man sticht mit einem Hölzchen hinein, um sich zu überzeugen, ob sie gar sind; das Hölzchen muß trocken wieder herauskommen. Sie werden herausgenommen, mit zwei Gabeln aufgerissen und sofort mit brauner Butter begossen.

Man kann dem Teig einen Geschmack von Mandeln, Zitrone oder Vanille zufügen, auch mit Zucker bestreuen.

Tiroler Klöße.

250 g gekochten gehackten Schinken	125 g Semmel
20 g Butter	50 g Mehl
2 Eier	1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie.

Die einen Tag alte Semmel wird in Wasser eingeweicht und

gut ausgedrückt. Die Butter rührt man zu Sahne, gibt zuerst die Eier, dann die Semmel, Schinken, Mehl und Petersilie hinzu und vermischt alles gut. Mit einem Eßlöffel werden davon Klöße abgestochen, die in schwach gesalzenem Wasser 8 Minuten lang gekocht werden. Die Klöße werden sogleich mit brauner Butter übergossen und nach Geschmack auch mit Parmesankäse bestreut. Es lassen sich sehr gut Schinkenreste dazu verwenden. Die Klöße schmecken vorzüglich mit einer Hagebutten- oder Tomatensauce.

In Tirol werden sie in Rindfleischbrühe gekocht und mit dieser gegessen.

Eier-Speisen.

Eier zu kochen.

Die Eier werden zuerst in lauwarmem Wasser gewaschen, und wenn sie recht klar und sauber geworden sind, werden sie mit Salz abgerieben. Kocht man mehrere Eier auf einmal, so legt man sie erst in ein Netz und senkt sie mit diesem ins kochende Wasser, damit alle Eier gleichmäßig hinein- und herauskommen. Man kocht:

weiche Eier	3	Minuten lang vom Wiederkochen an,
pflaumenweiche Eier .	4	„ „ „ „ „
Eier für Spinat . .	5	„ „ „ „ „
ganz harte Eier . .	10	„ „ „ „ „

Um die Eier glatt abschälen zu können, spült man dieselben nach dem Kochen in dem Netz sofort in frischem, kaltem Wasser.

Rühreier.

10 Eier	2 Teelöffel Wasser
60 g Butter, Sana oder Speck	1 Prise Salz.

Auf einer Pfanne wird Butter zerlassen oder Speck ausgebraten oder Sana so heiß gemacht, daß es dampft. Dann werden die mit Salz und Wasser zerquirlten Eier darauf gegossen und, sobald sie sich an den Boden der Pfanne angesetzt haben, werden sie mit einem Holzlöffel immer abgestoßen und dies wird so lange fortgesetzt, bis die ganze Masse nach Wunsch fest ist.

Man kann auch, sobald die Eiermasse sich in den Boden der Pfanne festsetzt, dieses Festgewordene mit einem Löffel herausnehmen und sofort auf eine erwärmte Schüssel tun und dies fortsetzen, bis kein Ei mehr auf der Pfanne ist.

Das fertige Rührei wird mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreut.

Man serviert das Ei mit Bücklingen, Schinken, Lachs, Sardellen, Morcheln, Champignons, Krebsen oder sehr fein mit Trüffeln.

Setzeier.

18 Stück Eier	50 g Butter oder Sana
1 Prise Pfeffer	oder Speck, Salz.

Auf einer emaillierten Pfanne läßt man die Butter zergehen, schlägt die Eier vorsichtig darauf, streut Pfeffer und Salz darüber und läßt sie nach Geschmack hart werden. Man schiebt sie dann vorsichtig auf einen heißen Teller. Man kann die Eier auch zierlich mit einem Ausstecher so ausstechen, daß das Weiße möglichst gleichmäßig um das Gelb verteilt ist, oder man bäckt sie auch in einer Pfanne mit Vertiefungen, in deren jede man eine Messerspitze Butter tut und, wenn diese geschmolzen ist, ein Ei hineinschlägt und bäckt.

Setzeier mit pikanter Sauce

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

12 Setzeier	Zitronensaft
5 g Mehl	$^1/_8$ l warmes Wasser mit
2 Teelöffel gehackte Petersilie	8 g Liebigs Fleischextrakt
	30 g Butter
1 Messerspitze gehackte grüne Zwiebeln	1 Prise Pfeffer
	Salz
1 Teelöffel Kapern	Sardellen.

Butter und Mehl läßt man gelb werden, gibt die Brühe und die Zwiebel dazu und läßt alles zusammen 10 Minuten kochen. Jetzt gibt man alle andern Zutaten, außer den Sardellen, hinzu, läßt alles nochmals aufkochen, schmeckt die Sauce ab, gießt sie ganz heiß über die zierlich auf die Schüssel gelegten Eier und garniert das Gericht mit den Sardellen.

Als Beilage dazu gibt man gehackten Schinken, Rinderpökelfleisch, Pökelzunge 2c.

Man kann diese Sauce auch über pflaumenweich gekochte und abgeschälte Eier gießen und diese dann mit Sardellen garnieren.

Setzeier mit Tomaten.

In vorher angegebener Sauce werden 2 in Scheiben geschnittene Tomaten, aus denen man die Kerne entfernt hat, mit 10 g Zucer 5 Minuten mitgedünstet. Dann wird die Sauce durch ein Sieb gestrichen und über die Eier gegossen.

Man garniert die Eier mit gekochtem Spargel, Schotenkörnern und gekochtem Schinken. Man kann Tomatensalat dazu reichen.

Falleier.

In kochendes Salzwasser gießt man (auf 1 l Wasser 2 Eßlöffel) Essig und legt in dieses kochende Wasser vorsichtig einzeln die Eier, indem man sie erst in eine kleine Kelle hineinschlägt.

Man kocht die Eier sehr langsam und zwar immer nur 4 Stück auf einmal, bis das Weiße fest ist. Sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, warm gelegt und entweder als Suppeneinlage verwendet oder mit einer Sauce als selbständiges Gericht serviert.

Zu diesen Falleiern eignen sich die Saucen, wie sie für Setzeier genannt sind, ferner eignet sich Speck-, Mostrich-, holländische, Sardellen-, Bechamel- oder Petersilien-Sauce.

Auch kann man die Eier in der Schale hart oder pflaumenweich kochen und in vorstehenden Saucen servieren.

Rühreier in Muschelschalen.

6 Schalen. Bereitungszeit 2 Stunden.

Von 8 Eiern Rührei
5 g Liebigs Fleischextrakt, aufgelöst in 4 Löffeln Sahne, 50 g Butter
1 kleine Büchse Champignons
50 g gekochten gehackten Schinken
30 g Parmesankäse
Salz, Petersilie
3 Sardellen.

Die Champignons oder Morcheln werden grob gehackt, in der Butter mit etwas gehackter Petersilie und dem aufgelösten Fleischextrakt 4 Minuten geschmort und mit dem Schinken und den Sardellen untermischt. Dann füllt man abwechselnd von dieser Masse und dem Rührei in die heiß gestellten Coquillenschalen, bestreut sie mit Parmesankäse und serviert sie recht heiß.

Das Gericht kann durch Krebse, Garnelen, Bücklinge 2c. verändert werden.

Gehackte Eier in der Schale

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

9 hartgekochte Eier
2 rohe Eier
1 Messerspitze Zwiebel
½ Eßlöffel gehackte Petersilie
3 g Salz
40 g Butter
3 g Liebigs Fleischextrakt in 1 Eßlöffel Wasser gelöst
4 Sardellen
1 Prise Pfeffer
Geriebene Semmel.

Die Eier werden mit einem scharfen Messer vorsichtig der Länge nach auseinander geschnitten und recht behutsam aus den Schalen genommen, daß die Schalen nicht verletzt werden. Die rohen Gelbeier werden mit der flüssigen Butter, den feingehackten Sardellen, Zwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer und der Brühe gut untermischt und zuletzt werden die grobgehackten harten Eier darunter gemengt. Die Masse wird nun in die Eierschalen gefüllt, oben mit Eiweiß bestrichen, in geriebene Semmel gedrückt und auf einer Pfanne mit zerlassener Butter — die panierte Seite nach unten — 2 Minuten gebacken. Die Eier werden auf einer heißen Schüssel, die mit einer Serviette belegt ist, angerichtet und mit Petersilie garniert. Man gibt eine Remouladensauce dazu.

Bunte Eier.

6 Stück hartgekochte Eier
60 g Sardellen
40 g Hummer- oder Krebsfleisch oder gekochten Schinken oder Zunge
1 Teelöffel grüne Petersilie
3 g weiße Gelatine
1 rohes Gelbei
2 Teelöffel halb durchgeschnittene Kapern
40 g grüne Pfeffergurken
1 rohes Gelbei
1 Prise Pfeffer
2 Eßlöffel Estragon-Essig
2 Eßlöffel Öl
4 Eßlöffel Brühe.

Von den hartgekochten Eiern wird die Spitze mit einem scharfen Messer vorsichtig abgeschnitten, das Ei vorsichtig ausgehöhlt, so daß die Schale nicht zerbrochen wird. Von dem Eiweiß und von 2 Gelbeiern der ausgehöhlten Eier, Gurken, Sardellen und Hummerfleisch (oder anderem Fleisch) werden ganz kleine Würfel geschnitten, das rohe Gelbei wird mit einer Prise Salz mit dem übrigen harten Gelbei und Öl dicklich gerührt und der Essig sowie die Brühe, in der die Gelatine aufgelöst ist, hinzugefügt. Nun

werden die Eierschalen in Eierbecher gesetzt und abwechselnd die Sauce und die in Würfel geschnittenen Zutaten in die Schalen getan. Sobald sie gefüllt sind, wird die Spitze darauf gelegt. Nachdem sie fest geworden sind, werden sie der Länge nach auseinander geschnitten. Man verwendet sie zu grünen Salaten und garniert sie mit Petersilie.

Hartgekochte Eier mit gekochter Remouladensauce.

Die hartgekochten Eier werden abgeschält, entweder lang oder quer durchschnitten, mit Sardellen, Kresse 2c. garniert und mit Remouladensauce serviert.

Oder man nimmt das Gelbe aus dem lang durchschnittenen harten Ei heraus, reibt es fein und verrührt es dann — je 1 Dotter — mit 1 gewässerten gehackten Sardelle, 1 Teelöffel fein gehacktem Schinken, 1 Tropfen Zitronensaft, 1 Messerspitze Mostrich und 1 Messerspitze gehackter grüner Petersilie. Diese Masse füllt man gehäuft in die harten Eiweißschalen und serviert sie mit Remouladensauce.

Einfacher Eierkuchen

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

500 g Weizenmehl
6 Gelbeier
6 Schnee
1 l Magermilch
6 Stück geriebene bittere Mandeln
10 g Salz
125 g Butter oder Sana.

Die Milch wird mit den Gelbeiern, dem Salz und den Mandeln klargequirlt, alsdann nach und nach zu dem gesiebten Mehl gegossen und mit diesem zu einem glatten Teige gerührt, dem man zuletzt den Schnee leicht unterzieht. Auf einer Pfanne macht man 15 g Sana oder Butter heiß, gießt den sechsten Teil des Teiges hinein, verteilt ihn über die ganze Pfanne und bäckt den Kuchen, indem man die Pfanne öfter hin und her schüttelt, von unten zu dunkelgelber Farbe. Dann schiebt man ihn auf einen großen Deckel, legt 10 g Fett oben auf die noch nicht gebackene Seite, stülpt die Pfanne über den Kuchen, dreht sie schnell mit dem Deckel um und bäckt den Eierkuchen auf der andern Seite gar.

Die fertigen Eierkuchen werden aufeinander auf eine heiße Schüssel geschoben und jeder wird einzeln gleich mit Streuzucker besiebt.

Wasser-Eierkuchen.

3 Eierkuchen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

125 g Weizenmehl	$^1/_4$ l Wasser
3 Gelbeier	3 Schnee
60 g Butter oder Schmalz oder Sana	etwas Zitronenschale und -Saft.
Salz	

Das Gelbei, Wasser, Salz und Zitronenschale werden zusammen gequirlt. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, das zerquirlte Ei nach und nach dazugetan, alles glattgerührt und der Schnee unterzogen.

Nun werden auf einer Pfanne 20 g Fett heiß gemacht, ein Drittel des Teiges wird in die Pfanne gegossen und über die Pfanne verteilt. Man bäckt den Kuchen, indem man die Pfanne hin und her schüttelt, zu dunkelgelber Farbe; dann schiebt man den Kuchen auf einen Deckel, legt 10 g Fett auf die noch nicht gebackene Seite, stülpt die Pfanne darüber und dreht beides rasch um. Jetzt bäckt man den Eierkuchen zugedeckt auf der zweiten Seite und zwar auf nicht zu heißer Stelle, bis er auch auf dieser Seite schön gefärbt ist.

Der Kuchen wird beim Servieren mit Zitronensaft beträufelt und mit Zucker bestreut.

Der Teig kann verändert werden, indem man nur 1 Ei dazu nimmt, dann aber das Mehl reichlicher dazu mißt.

Noch anders wird er, wenn man 4 Gelbeier, 6 Schnee und nur $^3/_{16}$ l Mehl dazu nimmt.

Diese Eierkuchen sind mit Speck gebacken vorzüglich zu Kopfsalat.

Um Eierkuchen in Speck zu backen, wird der Speck in Würfel oder Streifen geschnitten, auf der Pfanne gelb ausgebraten, dann der Teig hineingegeben und auf beiden Seiten gebacken. Die Speckgrieben können nach Belieben daringelassen oder vor dem Aufgießen des Teiges entfernt werden.

Feiner Eierkuchen.

2 Eierkuchen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

4 Gelbeier, 4 Schnee	$^1/_4$ l Milch oder saure Sahne
100 g Mehl	Zitronensaft.
Salz	

Dieser Eierkuchen wird bereitet wie der vorher beschriebene. Nach dem Backen wird er mit Zitronensaft beträufelt und mit Zucker bestreut. Oder man bestreicht den fertigen Eierkuchen mit Marmelade und rollt ihn zusammen.

Wickel-Eierkuchen

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

3 Eigelb, 3 Schnee
$^1/_4$ l Milch
80 g Butter oder Sana
90 g Mehl
etwas abgeriebene Zitronenschale
Salz.

Der Teig wird ebenso wie die vorhergehenden bereitet.

20 g Butter zerläßt man auf der Pfanne und verteilt das Fett gleichmäßig darüber, dann gießt man soviel von dem Teig darauf, daß der Pfannenboden ganz dünn bedeckt ist und läßt den Teig unterhalb gar und dunkelgelb werden; obenauf streut man Zucker und Zimmet und nach Belieben auch kleingeschnittene Mandeln und Korinthen. Jetzt wickelt man den Kuchen, von der Stielseite der Pfanne beginnend, zu einer Rolle auf, läßt aber ungefähr 2 oder 3 Finger breit davon stehen, zieht die Rolle ganz auf die Stielseite herüber, sodaß das unaufgerollte Stück der Mitte der Pfanne zuliegt, läßt wieder etwas Fett zergehen, gießt wieder Teig auf, bestreut diesen, wenn er an der unteren Seite gar ist, gleichfalls mit Zucker ꝛc., rollt die erste Rolle nach innen herum weiter und fährt auf diese Weise fort, den ganzen Teig zu verbrauchen.

Zu grünem Salat eignet sich dieser Eierkuchen vorzüglich, wenn statt des Zuckers und der Mandeln gehacktes Fleisch von Bratenresten, gehackter Schinken ꝛc. dazwischen gestreut ist.

Ausgezeichnet ist dieser mit Fleisch gefüllte Eierkuchen auch als Beilage für Schoten und Mohrrüben. Er wird zu diesem Zweck in Scheiben geschnitten und das Gemüse wird damit umlegt.

Eierkuchen

von Hoffmanns Speisemehl.

2 kleine Eierkuchen. Bereitungszeit $^1/_4$ Stunde.

$^1/_{10}$ l Milch
35 g Hoffmanns Speisemehl, 1 ganzes Ei
etwas geriebene Zitronenschale
etwas Salz, 40 g Sana.

Milch, Salz, Ei, Zitronenschale und Mehl quirlt man zu einem Teig. Auf einer kleinen Pfanne macht man 25 g Sana heiß, gießt die Hälfte des Teiges hinein und bäckt davon einen Kuchen auf jeder Seite $2^1/_2$ Minuten unter immerwährendem Schütteln der Pfanne. Dann gibt man den Rest der Sana in die Pfanne und bäckt den zweiten Kuchen.

Man kann auch auf einer großen Pfanne einen Kuchen von der Masse backen. Sehr wohlschmeckend ist dieser Kuchen, wie Omelette, mit Frucht gefüllt.

Apfel-Eierkuchen

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

6 Gelbeier	125 g Butter oder Sana zum Backen
6 Schnee	60 g Zucker
$^3/_4$ l Milch	1 Eßlöffel Arrak
400 g Mehl	$^1/_2$ Eßlöffel Zitronensaft.
650 g Äpfel	

Mürbe Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Zucker bestreut, mit Zitronensaft und Arrak beträufelt und $^1/_2$ Stunde zugedeckt hingestellt. Nun wird nach angegebenem Rezept aus den Zutaten ein Teig gemacht und der Apfelsaft dazugegeben; die Apfelscheiben werden darunter gemischt und 3 dicke Eierkuchen daraus auf lindem Feuer gebacken. Der Eierkuchen wird mit Zucker bestreut serviert.

Apfelscheiben gebacken.

500 g mürbe Äpfel	Zitronensaft
$^1/_8$ l Milch oder Sahne	3 ganze Eier
140 g Mehl mit 3 g Backpulver, Zucker	1 Prise Salz
	80 g Butter oder Sana.

Die Äpfel werden geschält und in $^1/_2$ cm dicke Scheiben geschnitten, aus denen die Kernhaushülsen entfernt werden. Die Apfelscheiben werden mit Zucker bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und so $^1/_2$ Stunde hingestellt.

Dann wird ein dicker Eierkuchenteig nach Angabe bereitet, die Apfelscheiben werden darin umgewälzt und auf der Pfanne in Butter oder Fett gebacken. Sie können auch schwimmend gebacken werden. Die gebackenen Apfelscheiben werden mit Zucker, nach Gefallen auch mit Zimmet, bestreut und serviert.

Semmel-Eierkuchen.

1 Eierkuchen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

20 g Semmel	2 ganze Eier
50 g Butter oder Sana	Salz.
$^1/_8$ l Milch	

Die Semmel wird in kleine Würfel geschnitten und mit der Milch übergossen. So bleibt sie $^1/_2$ Stunde stehen. Wenn sie genügend geweicht ist, wird sie glatt gerührt, dann werden die Eier und Salz daruntergemischt, und davon wird Eierkuchen in Butter oder Sana zu schöner gelber Farbe gebacken.

Der Eierkuchen wird mit Zucker bestreut und so serviert.

Hefen-Eierkuchen

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

400 g Mehl	2 ganze Eier
$^3/_4$ l Milch	80 g zerlassene Butter
135 g Korinthen	6 bittere Mandeln
30 g Hefe	150 g Backfett.

Die Hefe wird in $^1/_4$ l lauer Milch aufgelöst; von den andern Zutaten wird ein Teig bereitet, dem man zuletzt die aufgelöste Hefe unterrührt. Diesen Teig stellt man 1—$1^1/_2$ Stunden auf eine warme Stelle zum Aufgehen. In der Eierkuchenpfanne wird ein Teil Backfett heiß gemacht, dann werden mit einem Löffel kleine Kuchen hineingelegt, die von beiden Seiten gelbgebacken werden. Ehe man wieder frischen Teig in die Pfanne legt, gibt man immer erst etwas frisches Backfett hinein. — Derselbe Teig kann auch mit 15 g Backpulver hergestellt werden. Er muß aber ganz kalt angerührt und sofort gebacken werden.

Plinsen

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

8 Eier	175 g Mehl
$^1/_2$ l Milch	50 g zerlassene Butter
1 Teelöffel Salz	80 g Backfett.

Alle angegebenen Zutaten werden zu einem dünnflüssigen Teig gerührt. In einer Stielpfanne werden 15 g von dem Backfett heiß gemacht, dann wird ganz wenig Teig aufgegossen und ein Kuchen (Plinse) von der Dicke eines Messerrückens daraus gebacken. Der Kuchen wird gleich mit Zucker bestreut, zusammengerollt und auf

eine warmstehende Schüssel gelegt. Man fährt mit dem Backen so fort, bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Man bestreicht die Plinsen auch vor dem Rollen mit Marmelade oder einer Mandelcreme, die man folgendermaßen herstellt: 80 geriebene süße Mandeln werden mit 80 g Zucker, 30 g Mehl, 1/4 l Milch und 5 Eigelb gut gequirlt und aufgekocht. Dann wird der Schnee untergezogen und die Creme noch heiß über die Plinsen gestrichen.

Plinsen von Buchweizenmehl

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

500 g Buchweizenmehl	1 l Milch
50 g Butter	100 g Butter
1 Teelöffel Salz	30 g Hefe.
3 ganze Eier	

Die Hefe wird in der lauen Milch aufgelöst und nach und nach unter das Mehl gerührt. Dann werden die Eier und die 50 g zerlassene Butter hineingegeben und der Teig wird an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Nachdem dies genügend geschehen ist, streicht man die Stielpfanne tüchtig mit Speck aus, gießt den Teig dünn hinein und bäckt ihn so lange auf einer Seite bis er auch oben gar ist, d. h. oben trocken ist. Nun schiebt man ihn auf eine Platte, bestreut ihn dick mit Zucker und Zimmet, begießt ihn mit flüssiger Butter und rollt ihn zusammen.

Eierkuchen von abgebranntem Teig

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

250 g Mehl	1/2 l Milch
1 Teelöffel Salz	8 Gelbeier, 8 Schnee
etwas gestoßene Vanille	120 g Butter.

Das Mehl wird mit Milch und 20 g Butter zu einem Kloß abgebrannt; und wenn derselbe überkühlt ist, wird das Gelbei untermischt und zuletzt werden Vanille und Schnee unterzogen. Davon werden 3 dicke Eierkuchen gebacken.

Gefüllte Eierkuchen gebacken.

Die Eierkuchen werden nach erstem Rezept gebacken. Dann werden sie mit Apfelmus oder Marmelade bestrichen, gut zusammengerollt, in 6 cm lange Stücke geschnitten, die in Ei und Semmel paniert und in Backfett ausgebacken oder auf der Eier-

kuchenpfanne in reichlichem Fett oder Sanin nochmals gebacken werden.

Gefüllte Eierkuchen in der Form.

Nach erstem oder zweitem Rezept werden 3 Eierkuchen gebacken und mit folgender Füllung bestrichen: 300 g weißer Käse (Quark), verrührt mit 2 ganzen Eiern, 50 g Korinthen und 40 g Zucker. Die Kuchen werden zusammengerollt, in eine Auflaufform gelegt, mit $^1/_8$ l Milch, in der ein Ei zerquirlt ist, übergossen und noch $^1/_2$ Stunde im Ofen gebacken.

Omelette.

3 Eier	2 Eßlöffel Wasser od. Milch
Salz	40 g Butter.

Eier, Wasser und Salz werden sehr schnell zusammengequirlt. Die Butter läßt man auf der Pfanne gelb werden, dann wird der Teig hineingegossen und so lange auf heißer Herdstelle unter häufigem Rütteln der Pfanne gebacken, bis die Omelette sich von der Pfanne löst und dicht geworden ist. Man läßt die Omelette auf einen Bogen weißes Papier gleiten und hebt das Papier an einer Seite in die Höhe, so daß sich der Kuchen zusammenrollt. Die Omelette wird heiß serviert. Wird die Omelette gefüllt, so streicht man die Füllung flach auf dieselbe und rollt sie dann zusammen, überstreut sie mit Zucker und hält ein glühendes Eisen darüber, daß der Zucker schmilzt. Eine Füllung von feinen Kräutern oder Fleischfarcen für diese Omelette schmeckt vorzüglich. Man tut dann gut, in den 2 Eßlöffeln Wasser für den Teig 3 g Liebigs Fleischextrakt aufzulösen. Zur Füllung eignen sich auch Champignons, Steinpilze oder Morcheln, die vorher nach Vorschrift zubereitet sind, oder ein Ragout-fin, ein feines Lungenhaschee, gehackter Brägen und Sardellen. Auch bestreut man die Omelette nur mit Parmesankäse und gibt folgende Sauce dazu: 20 g gebräunte Butter, 2 Eßlöffel Wasser, in dem 3 g Liebigs Fleischextrakt gelöst sind, 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Prise Kartoffelmehl und Salz zerquirlt man in einem kleinen Töpfchen, läßt die Sauce aufkochen, schmeckt sie ab und gießt sie über die Omelette.

Schaum-Omelette.

4 Gelbeier, 4 Schnee	4 Eßlöffel Zucker
Salz	30 g Butter.

Nachdem die Gelbeier mit dem Zucker ganz schaumig gequirlt sind, wird der Schnee schnell unterzogen. Dieser Schaum wird auf die Pfanne, in der man die Butter hat gelb werden lassen, gefüllt und an einer ganz schwach heißen Stelle des Herdes gargebacken. Nun legt man auf die ungebackene Schaumseite 1 kleinen Löffel voll feines, steifes Eingemachtes, Marmelade oder dergl., klappt den Kuchen von beiden Seiten übereinander, streut Zucker dicht darauf und hält ein glühendes Eisen darüber, so daß der Zucker bräunlich wird. Dann schiebt man die Omelette auf eine längliche Schüssel und serviert sie als süße Speise.

Eierkuchen von gekochten Kartoffeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

250 g kalte gekochte Kartoffeln auf dem Reibeisen gerieben	Backfett
	40 g Butter
	8 Gelbeier, 8 Schnee
60 g Mehl	40 g Zucker
1 geriebene Zitronenschale	Salz.

Nachdem die Butter zu Sahne gerührt ist, rührt man das Gelbei, den Zucker und die Zitronenschale darunter. Dann werden die Kartoffeln abwechselnd mit dem Mehl hinzugegeben. Wenn alles gut untereinander gerührt ist, wird der Schnee unterzogen.

Auf einer Pfanne läßt man Fett heiß werden, legt mit einem Löffel kleine Plätzchen hinein und läßt sie auf beiden Seiten braun backen.

Griesplätzchen

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

125 g Gries	$^3/_8$ l Milch
20 g Butter	20 g Zucker
6 ganze Eier	einige bittere Mandeln
Backfett	Salz.

Butter, Milch und Salz läßt man kochen, dann wird der Gries hineingeschüttet, ganz steif gekocht und zum Abkühlen fortgestellt. Sobald dies geschehen ist, werden die Eier und der Zucker hinzugerührt und auf einer Pfanne kleine Plätzchen davon gebacken. Sie werden mit Zucker bestreut und so zu Tisch gebracht.

Käse-Kugeln gebacken.

500 g weißer Käse
1 Teelöffel Salz
1 abgerieb. Zitronenschale
80 g Butter oder Backfett
20 g Zucker
150 g Weizenmehl
2 ganze Eier.

Der Käse wird glattgerührt; dann kommen die Eier, Salz, Zucker und abgeriebene Zitronenschale hinein. Wenn alles gut verrührt ist, wird das Mehl darunter gearbeitet. In den Vertiefungen einer Setzeierpfanne wird etwas Fett zerlassen und in jede derselben eine kleine Kugel von dem Teig hineingelegt, die auf beiden Seiten schön braun gebacken werden muß.

Käsekeulchen

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

250 g Mehl
50 g Butter
500 g weißen Käse (Quark)
1/8 l Milch
etwas abgeriebene Zitronenschale
60 g Zucker
125 g Korinthen
30 g Hefe
8 bittere Mandeln
6 Gelbeier
1 Teelöffel Salz.

Die Hefe wird mit der lauen Milch aufgelöst, mit 150 g Mehl verrührt und zum Aufgehen hingestellt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man Gelbei, Zucker, bittere Mandeln, Zitronenschale, Mehl und Käse hinzu und zuletzt den aufgegangenen Teig und die gesäuberten Korinthen. Daraus werden kleine Plätzchen geformt und zum Aufgehen auf ein mit Mehl besiebtes Brett gelegt. Die aufgegangenen Plätzchen werden auf einer Eierkuchenpfanne oder schwimmend in Fett gebacken. Sie werden mit Zucker bestreut und recht warm serviert.

Käseplätzchen

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

1 kg weißer Käse
30 g Butter
6 bittere Mandeln
100 g Sana oder Backfett
5 Eier
30 g Zucker
250 g Hoffmanns Speisemehl
5 g Salz.

Der Käse wird mit den Eiern glattgerührt und dann mit dem Zucker, 20 g flüssiger Butter, Salz, den geriebenen Mandeln

und dem Speisemehl gut untermischt. Von diesem Teig werden kleine Plätzchen in heißer Butter auf der Pfanne gebacken. Sie werden mit Zucker bestreut und recht heiß serviert.

Arme Ritter.

Bereitungszeit 1 Stunde.

12 große Zwiebacke oder Einback od. 18 Scheiben Milchbrot
1/2 l Milch
1 Teelöffel Salz
80 g Backfett
8 bittere Mandeln
3 Eier
40 g geriebene Semmel.

Milch, Eier, Mandeln und Salz werden zusammen gequirlt und über die Zwiebackscheiben gegossen. Milchbrot bleibt solange stehen, bis es gut durchgeweicht ist. Dann werden sie mit geriebener Semmel bestreut und auf beiden Seiten zu schön brauner Farbe auf einer Pfanne, in der man etwas Bratfett heiß gemacht hat, gebacken. Sie werden mit Fruchtsauce, Pflaumenmussauce ꝛc. serviert.

Gefüllte arme Ritter.

Die dicken Zwiebackscheiben werden halb durchgeschnitten, mit Marmelade bestrichen und wieder zusammengeklappt. Dann werden sie geweicht und weiter wie die vorigen behandelt. Doch muß der Milch zum Weichen 100 g Mehl unterrührt werden.

Karthäuser-Klöße

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

9 lange Milchbrote
4 Eier
5 bittere geriebene Mandeln
Ausbackfett
5/8 l Milch
1 Teelöffel Salz
40 g Zucker.

Von den Milchbrötchen wird die braune Kruste abgerieben, dann werden die Brötchen mitten durchgespalten und mit der Milch, in der alle anderen Zutaten zerquirlt sind, übergossen und hingestellt, bis sie ganz durchgeweicht sind. Hierauf werden sie mit der abgeriebenen Kruste paniert und schwimmend in Ausbackfett oder in einer Pfanne auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Sie werden mit Zucker und Zimmet bestreut und mit Fruchtsauce serviert. — Sehr hübsch sieht es aus, wenn man die panierten

Klöße vor dem Backen mit Mandelsplittern spickt und mit Weinsauce zu Tisch bringt.

Kuchen in der Setzeierpfanne gebacken.

Bereitungszeit 2 Stunden.

350 g Mehl
80 g flüssige Butter
30 g Zucker
1 Teelöffel Salz
250 g Mus od. Marmelade
4 Gelbeier
4 Schnee
1/4 l Milch
etwas abgeriebene Zitronenschale
30 g Hefe.

Von 50 g Mehl und 1/8 l Milch wird ein Hefenstück angerührt. Das übrige Mehl wird mit Zucker, Zitrone und Salz untermischt und in eine tiefe Schüssel getan. Nun rührt man abwechselnd die mit Gelbei gequirlte Milch und die Butter hinein. Wenn alles gut verrührt ist, wird das aufgegangene Hefenstück darunter gerührt und zuletzt der Schnee unterzogen. Man läßt den Teig 3/4 Stunden bei 30° R. aufgehen.

In einer Setzeierpfanne läßt man in jeder Vertiefung ein Stückchen Butter heiß werden und gibt 1 Eßlöffel Teig hinein, in dessen Mitte man etwas dicke Marmelade füllt. Ist der Kuchen unten braun, wird er mit einer Gabel umgedreht und auch auf der andern Seite braun gebacken. Mit Zucker bestreut und warm serviert, sind sie zum Kaffee sehr wohlschmeckend.

Nudel-Schmarren

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

Nudeln von 2 Eiern
1/2 l Milch
80 g Butter
3 Eigelb
2 ganze Eier
1 Eßlöffel Zitronenzucker.

Die Nudeln werden in der Milch mit 40 g Butter zu einem steifen Brei gekocht. Die ganzen und die Gelbeier werden zerquirlt und mit dem Zitronenzucker und etwas Salz unter den abgekühlten Nudelbrei gerührt. In einer großen Eierkuchenpfanne läßt man 50 g Butter heiß werden, schüttet die Nudelmasse hinein, bäckt sie auf beiden Seiten an, zerreißt sie mit 2 Gabeln in Stücke, die man noch öfter wendet, und gibt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

Fleisch-Schmarren.

80 g Semmel
4 Eier
1/2 l Milch
1 Prise Pfeffer
250 g gehackte Bratenreste
100 g Butter oder Sana
1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie
Salz.

Die Semmel, von der die Rinde abgerieben ist, wird in Scheiben geschnitten, in der Milch geweicht und dann gerührt. Dann werden die Eier, Petersilie, Pfeffer und Salz dazwischen getan; wenn alles gut glattgerührt ist, wird das Fleisch darunter gemischt. In einer großen Bratpfanne wird die Butter heißgemacht, der Teig hineingegossen und langsam unten gelb gebacken. Dann wird er in Stücke geschnitten; diese werden umgedreht, wieder angebacken und dann mit 2 Gabeln in kleine Stücke zerrissen, die von allen Seiten gebacken sein müssen. Man serviert diese Schmarren auf recht heißer Platte zu Kopfsalat oder Schoten und Mohrrüben 2c.

Kaiser-Schmarren

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

7 Gelbeier, 7 Schnee
1/3 l Sahne
1 Teelöffel Salz
125 g Korinthen
120 g Butter
150 g Mehl
125 g süße geriebene Mandeln
Schale von 1/2 abgeriebenen Zitrone.

Aus allen Zutaten außer der Butter wird ein Teig gearbeitet. Auf einer Pfanne läßt man nun die Hälfte der Butter recht heiß werden, gießt die Hälfte des Teiges hinein und bäckt ihn auf beiden Seiten braun. Jetzt schneidet oder reißt man ihn in Stücke und bäckt diese noch recht kroß. Man legt den fertigen Schmarren auf eine gewärmte Schüssel und bäckt dann die andere Hälfte ebenso. Man gibt ihn mit Zucker bestreut zu Tisch.

Tiroler Strudel

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 1/2 Stunden.

250 g Mehl
1/8 l Milch
120 g Zucker
30 g Hefe
100 g Butter
8 Gelbeier, 4 Schnee
60 g süße geriebene Mandeln
1/2 Teelöffel Salz
1/4 l Sahne.

60 g Butter werden zu Sahne gerührt und 4 Gelbeier, danach Mehl und die in der lauen Milch aufgelöste Hefe hineingegeben. Der Teig wird gut abgerührt. Nun wird er auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, $^1/_2$ cm dick ausgerollt und mit folgender Füllung bestrichen: 4 Gelbeier werden mit Zucker schaumig gerührt und die Mandeln und der Schnee unterzogen. — Die mit der Füllung bestrichene Teigplatte wird jetzt zu einer Rolle zusammengerollt, schneckenförmig in eine flache Kasserolle, die sehr dick mit 40 g Butter ausgeschmiert ist, gelegt und zum Aufgehen hingestellt. Darauf wird der Strudel 10 Minuten in heißem Ofen gebacken, dann wird die Sahne übergegossen und derselbe noch $^1/_2$ Stunde gebacken.

Süddeutscher Strudel

für 8 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

250 g Weizenmehl	gut $^1/_8$ l Milch
30 g flüssige Butter	$^1/_2$ Ei.

Die Zutaten werden alle erwärmt; das Mehl wird gesiebt; Milch, Ei und Butter werden untereinander gequirlt und nach und nach dem Mehl zugefügt. Davon wird ein Teig gearbeitet gleich einem weichen Nudelteige. Man knetet und schlägt ihn auf warmer Stelle, bis er ganz zähe ist und sich leicht auseinanderziehen läßt. Nun legt man auf ihn ein warmes Tuch, stülpt einen heißgemachten Topf über und läßt ihn so 10 Minuten ruhen. Dann wird ein Tischtuch mit Mehl bestäubt und der Teig wird darauf gelegt, zuerst ausgerollt und dann von unten vorsichtig nach allen Richtungen langgezogen, bis er ganz dünn ist; er kann ungefähr 80 cm im Quadrat ausgezogen werden. Auf den ausgezogenen Teig streut man die geröstete Semmel und alle andern angegebenen Zutaten und übergießt sie mit der flüssigen Butter. Eine Hand breit vom Rand läßt man den Teig jedoch unbestreut. Nun klappt man den Rand des Strudels zweifingerbreit über und hebt das Tuch an den Zipfeln hoch, so daß sich der Strudel zusammenrollt und schließlich der handbreit freigebliebene Rand den Schluß macht. Jetzt schiebt man ihn vorsichtig auf ein Blech, entweder zu einem Kranz geformt oder in langer Form, bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn 1 Stunde.

Hierzu kann man verschiedene Füllungen nehmen: Apfelfüllung: 50 g geriebene, in 40 g Butter geröstete Semmel, 60 g flüssige Butter, 3/4 kg ganz dünne, am besten gehobelte Apfelscheiben, 100 g Zucker, 60 g Sultanrosinen, 60 g süße Mandeln, 1/2 Teelöffel Zitronenzucker.

Oder Käsefüllung: 1 1/2 kg weißer Käse, 2 Gelbeier, 1 ganzes Ei, 80 g Zucker, 10 g bittere Mandeln, 80 g Korinthen, etwas Zitronengelb, 100 g geriebene Semmel mit 50 g Butter geröstet. Die Semmel wird wie vorher beschrieben zuerst aufgestreut, dann wird der glatt mit den übrigen Zutaten verrührte Käse darauf gestrichen und der Strudel wie vorher zusammengerollt und gebacken.

Oder Mohnfüllung: 500 g geriebener Mohn, 100 g zerlassene Butter, 125 g Zucker, 80 geriebene süße und 4 bittere Mandeln. Es wird alles untereinandergerührt und aufgestrichen, und der Strudel zusammengerollt und gebacken wie vorher beschrieben.

Man kann den Strudel auch mit Marmelade oder Mus füllen. Strudel ist kalt und warm zu essen.

Fleischstrudel.

Der Strudelteig wird aufgerollt, mit 2 Gelbeiern bestrichen, recht dick mit feingehackten Braten- oder Fleischresten bestreut, mit etwas Butter überträufelt und zusammengerollt. Oder (sehr gut), er wird mit 500 g gehacktem, gekochtem Schinken gefüllt, der mit 4 Eßlöffeln dicker Sahne, 2 Eigelb und 1 Eßlöffel gehackter, grüner Petersilie verrührt ist. Gebacken wird er wie vorher beschrieben. Gemüse von Schoten und Mohrrüben schmeckt dazu vorzüglich.

Zu 300 g Fleischfüllung rechnet man die Hälfte des vorher angegebenen Teiges.

Dampfnudeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 1/2 Stunden.

450 g Mehl	1 Teelöffel Salz
120 g Butter	1 Eßlöffel Zitronenzucker
20 g Zucker	3/8 l Milch
3 Eigelb	30 g Preßhefe.

Das erwärmte Mehl kommt in eine Schüssel; dann werden die zerrührten Gelbeier, 60 g zerlassene, laue Butter, 20 g Zucker, Zitronenzucker, Salz und die in 1/8 l lauer Milch aufgelöste Hefe dazu getan und daraus wird ein Teig gut abgerührt. Man formt daraus 14 längliche Klöße, die man auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legt und aufgehen läßt.

In einem sehr breiten Topf oder einer Kasserolle läßt man 1/4 l Milch mit 60 g Butter und etwas Zucker kochen, legt die Klöße nebeneinander hinein, deckt sie fest zu und läßt sie 10—12 Minuten kochen, ohne den Deckel zu heben. Die Milch muß vollständig eingekocht und die Klöße müssen von unten etwas bräunlich angesetzt sein. Es ist leicht am Geruch zu erkennen, wenn die Milch eingekocht ist. Der Deckel muß schnell abgenommen werden, damit kein Dampftropfen auf die Nudeln fällt, der dieselben unansehnlich machen würde. Man gibt eine Vanille- oder Weinschaum- oder auch Mussauce dazu. — Dieselben Nudeln können auch nach dem Aufgehen in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne oder Auflaufform gelegt, 4 Minuten in heißer Röhre gebacken und dann noch, unter öfterem Hinzugießen der warmen, gezuckerten Milch, 10—12 Minuten gebacken werden, bis die Milch ganz eingesogen und die Nudeln schön glänzend hellbraun gebacken sind.

Teig zum Einhüllen von Obst und Fleischschnitten.

I.

125 g Mehl	1/8 l Milch
3 ganze Eier	etwas Salz.

II.

125 g Mehl	1/10 l Weißwein oder Bier
2 ganze Eier	oder Wasser.
2 Eßlöffel Provenceröl	

Von jedem der angegebenen Rezepte werden die Zutaten untereinander gerührt; darin wird Fleisch oder Obst umgewälzt und entweder schwimmend in Backfett oder auf der Pfanne gebacken.

Buttermilchplätzchen ohne Ei.

1/4 l Buttermilch	250 g Weizenmehl
3 g doppeltkohlensaures Natron	1 Teelöffel Salz
	abgeriebene Zitrone.

Das Mehl wird mit dem Natron vermischt und durchgesiebt; nach und nach werden Buttermilch, Zitrone und Salz darunter gerührt und der Teig wird gut abgeschlagen. Butter, Fett oder Sana werden in einer Pfanne heiß gemacht, dann werden mit einem Eßlöffel Plätzchen nicht zu dicht hineingelegt, dieselben 1 cm dick ausgestrichen und auf beiden Seiten schön braun gebacken. Man ißt sie mit Zucker bestreut, mit geschmorten Früchten oder Fruchtsauce.

Warme, süße Speisen.

Aufläufe.

Die Aufläufe werden in Auflaufformen im Ofen gebacken. Die Form, die in Ermangelung einer solchen auch durch eine Schüssel, welche Hitze verträgt, ersetzt werden kann, muß gut mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel ausgestreut werden. Die Wärme des Ofens muß eine mittelmäßige sein; man legt einen oder mehrere Papierbogen über die Form, deren unterster aber an der Seite, wo er auf der Form aufliegt, mit Butter bestrichen sein muß. Um die Speise von unten nicht allzu scharf backen zu lassen, stellt man die Form in ein Gefäß mit kochendem Wasser. Die Aufläufe werden nicht gestürzt, sondern in der Form, in der sie gebacken sind, warm zu Tisch gegeben. Diese Form wird zierlich mit einer Serviette umlegt oder in einen dazugehörigen Nickelrand gesetzt. Man gibt Frucht- oder Weinsauce oder, wo dies angegeben, z. B. zu Kakao-, Schokolade- oder Mohnauflauf, Vanillensauce dazu.

Soufflee

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

6 Eigelb, 8 Eischnee
150 g geriebenen Zucker
4 Eßlöffel Zitronensaft
5 g Butter
die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Eigelb und Zucker werden recht schaumig zu einer dicken Creme gerührt, dann werden die Zitronenschale und der Saft hinzugefügt und der sehr steif geschlagene Schnee wird darunter gezogen. Die Masse wird in eine flache Auflaufform oder eine Schüssel, die Hitze verträgt und mit Butter bestrichen ist, gefüllt und sofort in einen ziemlich heißen Bratofen gesetzt. Die Speise muß 8—12 Minuten backen und sogleich serviert werden.

Soufflee mit Äpfeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Äpfel
6 Eier
150 g Zucker
von 1/2 Zitrone die Schale
1 Eßlöffel Zitronensaft.

Die Äpfel werden in der Röhre gebraten und dann durch ein Haarsieb gestrichen. Von Eiern und Zucker schlägt man nach vorhergehendem Rezept wieder eine Creme, mischt den Apfelbrei darunter, zieht den steifen Schnee leicht durch und bäckt die Masse in einer mit Butter bestrichenen Form oder Schüssel 30 Min. im Ofen.

Anstatt der Äpfel können auch 500 g rohe, durchgestrichene Aprikosen oder Erdbeeren genommen werden.

Einfacher Auflauf

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

80 g Butter oder Sana
80 g Zucker
80 g Mehl
6 Eigelb, 6 Schnee
1/4 l Milch
1 Teelöffel Salz
80 g süße geriebene Mandeln
6 Stück geriebene bittere Mandeln.

Die 80 g Butter werden zu Sahne gerührt und dann noch mit Salz, Mandeln, Zucker und Gelbei zusammen 1/4 Stunde lang gerührt. Dann wird Milch und Mehl unterrührt und der Schnee darunter gezogen, die Masse in die mit 10 g Butter ausgestrichene Auflaufform gefüllt und 3/4 Stunden gebacken. Dem Auflauf kann man auch anstatt des Mandelgeschmacks den von Vanille oder Zitronen geben. Oder man mischt 500 g in ganz dünne Scheiben geschnittene Äpfel oder auch feingehacktes Zitronat, auch entsteinte Kirschen oder Pflaumen darunter.

Auflauf von Kartoffelmehl

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

120 g Butter
4 Eßlöffel Zitronensaft
1/4 Teelöffel geriebene Zitronenschale
6 Gelbeier, 6 Schnee
120 g Zucker
75 g Kartoffel- oder 70 g Hoffmanns Speisemehl
1 Eßlöffel Arrak
1/2 Teelöffel Salz.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann werden die Gelbeier, der Zucker, der Zitronensaft und die Schale hinzugefügt. Dann wird das Ganze noch 1/4 Stunde weiter gerührt. Das Kartoffelmehl wird nun abwechselnd mit dem Schnee darunter gezogen und zuletzt der Arrak rasch darunter gerührt. Man füllt die Masse in die vorbereitete Form und bäckt sie 3/4 Stunden.

Der Geschmack des Auflaufs kann durch Zusetzen von bitteren Mandeln oder Vanille verändert werden.

Auflauf von saurer Sahne

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

6 Gelbeier, 6 Schnee
80 g Mehl
1/4 l saure Sahne
100 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
1/4 geriebenes Zitronengelb.

Die Gelbeier werden mit dem Zucker und dem Zitronengelb schaumig gerührt. Dann rührt man abwechselnd das Mehl und die saure Sahne hinein und zieht zuletzt den Schnee unter. Die Masse wird in die ausgestrichene Form gefüllt und 3/4 Std. gebacken.

Verändert kann der Auflauf durch Hinzufügen von 50 g süßen Mandeln, Vanille (Krecker-Vanillin) oder Apfelsinenschale werden.

Abgebrannter Teig-Auflauf

ohne Gelbeier

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

1/2 l Milch
80 g Butter
8 bittere Mandeln
1/2 Zitronengelb
90 g feines Weizenmehl
8 Eischnee
80 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz.

Die Butter wird in einer Kasserolle zerlassen und die mit dem Mehl verrührte Milch hineingegeben. Dies wird zu einem nicht zu festen Brei auf dem Feuer abgebrannt. Salz, Zucker, Zitronengelb und Mandeln werden darunter gerührt; sobald die Masse abgekühlt ist, wird derselben der Schnee unterzogen. Die Speise wird in die mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 3/4 Stunden gebacken. Durch süße Mandeln, Zitronensaft oder 30 g Kakao (dann 20 g Zucker mehr) kann der Geschmack des Auflaufs verändert werden.

Zitronen-Auflauf

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

70 g Butter	$^1/_2$ l Milch
80 g Mehl	6 Gelbeier, 6 Schnee
80 g Zucker	4 Eßlöffel Zitronensaft
5 g Butter	etwas abgeriebene Zitronenschale.
$^1/_2$ Teelöffel Salz	

Mehl, Milch und Butter werden wie vorher zu einem Kloß abgebrannt. Die Gelbeier werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Saft schaumig gerührt und mit dem Salz unter den abgekühlten Kloß gerührt. Nun wird der Masse der Schnee leicht unterzogen und dieselbe in die vorbereitete Form gefüllt und $^3/_4$ Stunden langsam gebacken.

Mandel-Auflauf.

Man setzt dem vorhergehenden Rezept 80 g süße Mandeln hinzu.

Kakao-Auflauf.

Dieser wird ebenfalls nach vorhergehendem Rezept bereitet, nur läßt man den Zitronengeschmack weg und setzt dafür der Masse 50 g Kakao, 50 g mehr Zucker und nach Geschmack auch Vanille zu.

Nuß-Auflauf

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_4$ Stunden.

8 Eigelb, 8 Schnee	150 g Haselnußkerne
200 g Zucker	1 Eßlöffel Rum.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt und die feingemahlenen Nußkerne dazwischen gemischt. Dann wird der Schnee dazwischen gezogen und die Masse in die mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und $^1/_2$ Stunde im Wasserbade gebacken.

Gebackene Mehlspeise

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

$^1/_2$ l Milch	$^1/_2$ Teelöffel Salz
125 g Zucker	2 Eßlöffel Zitronensaft
$^1/_2$ Zitronengelb	geriebene Semmel für die Form
8 g Butter	6 Gelb, 6 Schnee.
125 g Mehl	

Milch und Mehl werden klargequirlt und zu einem steifen Brei abgekocht. Das Gelbei wird mit dem Zucker schaumig gerührt und mit der Zitronenschale und dem Safte dem Mehlkloß zugefügt. Dann wird der Schnee der Masse leicht unterzogen und dieselbe in die vorgerichtete Form gefüllt und im Wasserbade $^3/_4$ Stunden gebacken.

Die Speise kann durch Hinzufügen entweder von 50 g süßen Mandeln oder 125 g Schokolade oder durch 500 g in Scheiben geschnittene Äpfel oder durch ausgesteinte, etwas ausgedrückte, saure Kirschen verändert werden.

Gebackener Reis

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_4$ Stunden.

125 g Reis
75 g Butter
4 Gelbeier, 4 Schnee
1 abgeriebene Zitrone
$^3/_4$ l Milch
60 g Zucker
1 Teelöffel Salz
6 bittere Mandeln.

Der abgebrühte Reis wird mit Milch und Butter auf schwachem Feuer $^3/_4$ Stunden gekocht; die Reiskörner müssen gar sein, dürfen aber nicht zerkocht sein. Gelbei und Zucker werden schaumig gequirlt und mit der Zitronenschale oder den geriebenen Mandeln und Salz in den lauen Reisbrei gerührt. Dann wird der Schnee leicht darunter gerührt und die Masse in eine vorgerichtete Form gefüllt und $^3/_4$ Stunden gebacken. Man bestreut die Speise in der Form mit Zucker und gibt sie mit einer Fruchtsauce zu Tisch.

Diese Speise kann verändert werden durch Einschichten von Apfelscheiben, Marmelade oder 125 g Sultanrosinen.

Griesspeise

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

$^3/_4$ l Milch
125 g Gries
4 Gelbeier, 4 Schnee
1 Teelöffel Salz
50 g Butter
60 g Zucker
60 g süße Mandeln
etwas Zitronengelb
8 g Butter oder Sana zum Ausstreichen der Form.

Milch, Gries, Butter und Salz werden zu einem steifen Brei gekocht. Die Gelbeier werden mit dem Zucker schaumig gerührt;

nach und nach wird denselben der abgekühlte Griesbrei mit Zitronenschale und Mandeln unterrührt und zuletzt der Schnee untergezogen. Dann wird die Speise in die vorgerichtete Form gefüllt und $^3/_4$ Stunden langsam gebacken.

Griesspeise mit Äpfeln.

Die nach vorhergehendem Rezept hergestellte Masse zur Griesspeise wird lagenweise mit 500 g Apfelscheiben in die Form gelegt, oder es werden 6 kleine Äpfel geschält, ausgebohrt und anstatt des Kernhauses mit Korinthen, Zucker und einer Messerspitze Butter gefüllt und in die Form gestellt. Dann wird der Teig darübergegossen und alles so gebacken.

Auch kann man der Griesspeise 30 g Kakao und noch 30 g Zucker hinzufügen, oder auch 125 g Sultanrosinen und 1 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Auflauf von Maisgries

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

125 g Maisgries
$^3/_4$ l Milch
50 g Butter
80 g Zucker
15 g Salz
6 geriebene bittere Mandeln
6 ganze Eier.

In die kochende Milch wird der Gries geschüttet und unter Rühren 10 Minuten gekocht. Der Brei wird in eine Schüssel geschüttet und die Butter, das Salz, der Zucker, die bitteren Mandeln und zuletzt die 6 ganzen Eier werden untergerührt; die Masse wird in eine ausgestrichene Auflaufform gefüllt und im Wasserbade 1 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Die Speise ist sehr wohlschmeckend, wenn man sie mit Backpflaumen serviert.

Nudel-Auflauf

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

150 g selbstgemachte Nudeln
100 g Zucker
100 g Butter
$^1/_2$ l Milch
6 abgezogene bittere Mandeln
4 Gelbeier, 4 Schnee
2 ganze Eier
1 Teelöffel Salz.

Milch und Butter werden aufgesetzt, Salz wird hinzugefügt, die Nudeln werden hineingestreut und alles wird 10 Minuten

gekocht. Hierauf läßt man die Masse abkühlen und rührt indessen das Gelbei und den Zucker schaumig. In den Eierschaum rührt man den Nudelbrei, gibt die geriebenen Mandeln hinzu und zieht den Schnee leicht unter. Man füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und bäckt sie $^3/_4$ Stunden. Man gibt den Auflauf mit Zucker bestreut zu Tisch.

Semmel-Auflauf

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

125 g Semmel in Milch geweicht und ausgedrückt
100 g Zucker
100 g Butter
ein Geschmack von Zitrone oder 4 bittere Mandeln
6 Gelbeier
6 Schnee.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann rührt man Gelbei und Zucker hinein, fügt die ausgedrückte Semmel und die Mandeln hinzu, rührt alles gut durch und zieht den Schnee leicht unter. Man füllt den Auflauf in eine mit Butter ausgeschmierte Auflaufform und bäckt ihn $^3/_4$ Stunden.

Der Auflauf kann verändert werden durch 500 g ausgesteinte, ausgedrückte, mit 160 g Zucker bestreute Kirschen; oder 400 g in ganz dünne Scheiben geschnittene, mit Zucker bestreute Äpfel, welche dazwischen geschichtet werden.

Schwarzbrotspeise

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

100 g Schwarzbrot
100 g Butter
125 g Zucker (bei Kakao 170 g)
60 g Korinthen
100 g Schokolade oder 50 g Kakao
60 g feingehacktes Zitronat
9 Gelbeier
9 Schnee.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden die Gelbeier und der Zucker dazugefügt und alles wird schaumig gerührt. Nun werden das Zitronat und die Schokolade dazugegeben und abwechselnd wird geriebenes Schwarzbrot mit dem Schnee darunter gemischt. Die Speise wird in eine vorbereitete Form gefüllt und $^3/_4$ Stunden im Ofen gebacken. Sie wird mit Vanillen- oder Weinschaumsauce serviert.

Auflauf von Zwieback

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1/4 l Milch	60 g Butter
20 kleine Zwiebacke	60 g Zucker
6 ganze Eier	Salz.
100 g Sultanrosinen	

Milch, Zucker, Salz und Ei werden zusammengequirlt, die Zwiebacke werden auf eine lange Schüssel gelegt und mit der Eiermilch übergossen. Sie bleiben stehen, bis sie alles aufgesaugt haben. Nun werden sie in die vorbereitete Auflaufform gelegt und die flüssige Butter und die Rosinen werden dazwischen gegeben; mit dem Rest der Eiermilch wird alles übergossen und dann 3/4 Stunden im Ofen gebacken.

Anstatt der Rosinen ausgedrückte, eingezuckerte Früchte oder Marmelade oder Apfelmus dazwischen geschichtet, gibt verschiedene schöne Speisen.

Auflauf von Apfelsinen

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

80 g Butter	100 g Mehl
1/2 l Milch	2 Apfelsinen
6 Gelbeier, 6 Schnee	2 ganze Eier
100 g Zucker, wenig Salz	1 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Die Butter wird flüssig gemacht, Milch und Mehl werden klargequirlt und mit der Butter zu einem Kloß abgebrannt. In diese heiße Masse werden 2 ganze Eier und der Saft der Apfelsinen gerührt und die Masse wird dann kaltgestellt. Die Gelbeier und der Zucker werden schaumig gerührt; die von einer halben Apfelsine auf Zucker abgeriebene Schale, sowie 1 Eßlöffel Arrak oder Rum werden hinzugefügt; dann wird der abgebrannte Teig gut damit verrührt; und zuletzt wird der Schnee leicht hineingerührt. Die Masse wird in eine gut ausgestrichene Form gefüllt und 3/4 Stunden im Ofen gebacken.

Aprikosen-Auflauf.

Die nach vorher beschriebenem Rezept hergestellte Masse ohne Apfelsinen wird lagenweise mit frischen, abgezogenen, gezuckerten Aprikosen oder Aprikosenkompott von frischen oder getrockneten Aprikosen in die Form gebracht und gebacken.

Weißer Käse- (Quark) Auflauf oder Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

250 g weißer Käse (Quark)
50 g Korinthen
50 g Butter
150 g Zucker, wenig Salz
6 Gelbeier, 6 Schnee
60 g geriebene Semmel
$^1/_{10}$ l Milch oder Sahne
6 bittere Mandeln.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; Käse Gelbei und Zucker, sowie die Milch und Mandeln werden hineingegeben und dann wird alles so lange gerührt, bis es glatt ist. Nun werden Semmel und Schnee abwechselnd und zuletzt die Korinthen hineingegeben. Die Masse wird in die ausgestrichene Form gebracht und $^3/_4$ Std. gebacken. Man gibt die Speise mit Zucker bestreut zur Tafel.

Formkloß.

100 g Semmel
120 g Butter
100 g geriebene Semmel
Salz
$^3/_8$ l Milch
6 Gelbeier, 6 Schnee
50 g Zucker
Zitronengelb.

Die Semmel wird in Scheiben geschnitten und mit der Milch übergossen. So bleibt sie 1 Stunde stehen. Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann kommen die Gelbeier, der Zucker, Zitronengelb und die geweichte Semmel hinzu. Zuletzt wird die geriebene Semmel und der Schnee untergerührt. Eine Auflaufform wird dick mit Butter ausgestrichen, der Kloßteig löffelweise neben- und übereinander hineingelegt und im Wasserbade $1^1/_2$ Stunden gebacken.

Kartoffel-Auflauf

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

500 g gekochte feingeriebene Kartoffeln
100 g Zucker
2 Eßlöffel Zitronensaft
60 g gehackte süße Mandeln
5 bittere Mandeln
100 g Butter
8 Gelbeier, 8 Schnee
etwas abgeriebene Zitronenschale
Salz.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann werden die Gelbeier und der Zucker damit verrührt und die Kartoffeln, Mandeln und Zitrone hinzugefügt. Wenn alles gut verrührt ist, wird der Schnee unterzogen und der Teig in die ausgestrichene Form gefüllt und $^3/_4$ Stunden gebacken.

Brot-Speise mit Äpfeln

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Äpfel
750 g geriebenes Schwarzbrot
1 Teelöffel gestoß. Zimmet
200 g Schmalz oder Butter
300 g Zucker
4 gestoßene Nelken
3 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Das geriebene Brot wird mit 200 g Zucker und den angegebenen Gewürzen untermischt. 1 kg geschälte und in sehr feine Scheiben geschnittene Äpfel werden mit dem übrigen Zucker und Arrak gemengt. In eine ausgestrichene Form kommt zuerst eine Lage von $^1/_3$ des Brotes, darauf legt man die Hälfte der Apfelscheiben und belegt diese mit 100 g zerpflückter Butter oder Schmalz. Nun kommt das zweite Drittel des Brotes hinzu, welches tüchtig festgedrückt werden muß. Darauf kommt nun der Rest der Äpfel, welche wieder mit Fett belegt und mit Brot zugedeckt werden. Das Ganze wird nochmals recht fest in die Form gedrückt, in den Ofen geschoben und 1 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Vorzüglich schmeckt diese Speise, wenn zwischen dieselbe geriebene Wal- oder Haselnüsse gestreut werden.

Auflauf von Äpfeln

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_2$ Stunde.

100 g Butter
6 Gelbeier
6 Schnee
1 kg Apfelmus ohne Wasser gekocht
100 g Zucker
100 g geriebene Semmel.

Die Butter wird zur Sahne gerührt und dann werden die Gelbeier und der Zucker recht schaumig damit verrührt. Man gibt abwechselnd Semmel, Mus und Schnee in die Masse, füllt sie dann in die vorbereitete Form und bäckt sie 1 Stunde.

Mohn-Auflauf.

500 g geriebener Mohn
200 g Zucker
50 g süße, 10 g bittere Mandeln
$^1/_2$ l Milch und 2 ganze Eier darin klargequirlt
20 g Butter
100 g Einback od. Zwieback in Scheiben geschnitten
5 Gelbeier
5 Schnee.

Der Zwieback wird mit den Eiern und der Milch übergossen;

Der Mohn wird mit dem Zucker, den geriebenen Mandeln und dem Gelbei untermischt und der Schnee darunter gezogen. Die Mohnmasse wird mit dem Zwieback lagenweise in die sehr dick mit Fett ausgestrichene Form geschichtet, doch so, daß zu unterst und zu oberst Zwieback kommt.

Der Mohn ist am einfachsten zu reiben, wenn man ihn 4 Stunden einweicht oder mit Milch aufkocht, auf einem Sieb abtropfen läßt und ihn dann zwei- oder dreimal durch die amerikanische Fleischhackmaschine nimmt.

Puddings.

Puddings werden entweder in einer festschließenden Puddingform oder in einer Serviette im Wasserbade gekocht.

Die Form muß vor dem Gebrauche gut mit einem Tuche ausgerieben und diese sowie der Deckel sorgfältig mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Zwieback oder Weißbrot ausgestreut werden. Die Form darf nur $^3/_4$ voll, bei Hefenpudding nur gut halb voll gefüllt werden. Die geschlossene Form wird ins kochende Wasser gesetzt und zwar so, daß das Wasser während des Kochens nicht bis an den Rand derselben reicht. Der Wassertopf muß während des Kochens zugedeckt sein.

Soll der Pudding in der Serviette gekocht werden, so wird diese mit kochendem Wasser gebrüht und ausgedrückt. Dann bestreicht man dieselbe in der Mitte, soweit wie der Teig kommt, mit Butter und bestäubt sie mit Mehl. Zum Einfüllen legt man die Serviette in eine kleine Schüssel, füllt die Masse hinein und bindet das Tuch mit einem Bande oberhalb der Masse zusammen, doch so, daß noch etwas Spielraum zwischen Band und Masse bleibt. Die Serviette mit dem Teig wird nun ins kochende Wasser gebracht. Man tut gut, für die erste halbe Kochzeit einen Quirl oder Löffelstiel über den Topf zu legen, an den man den Pudding festbindet, damit dieser nicht den Boden berührt, wodurch er leicht anbrennen könnte, oder man legt einen Teller auf den Boden des Topfes. Nachdem der Pudding die halbe Zeit gekocht hat, wird er umgedreht, so daß der Knoten nach unten kommt. Man hat auch darauf zu achten, daß zur rechten Zeit immer kochendes Wasser

nachgegossen wird, damit der Pudding immer im Wasser schwimmt. Sehr vorteilhaft zum Puddingkochen in der Serviette sind auch die Töpfe mit Siebeinsatz. Das Kochen in einer Puddingform ist immer vorzuziehen.

Der fertige Pudding, wenn er aus dem kochenden Wasser genommen ist, wird schnell mit dem Tuch in kaltes Wasser getaucht und dann auf einen Durchschlag gelegt, damit von dem Tuch das Wasser abläuft. Danach wird er auf einer erwärmten Schüssel serviert.

Bei Dampfpuddingformen muß immer eine längere Zeit zum Garwerden gerechnet werden.

Die Puddings werden mit Frucht- oder Weinschaumsaucen gereicht, Schokoladenpudding mit Vanillen- oder Sahnensauce.

Einfacher Mehl-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

80 g Mehl
$^1/_2$ l Milch
$^1/_2$ abgeriebene Zitrone
5 ganze Eier
30 g Butter zum Ausstreichen der Form
60 g Zucker
1 Teelöffel Salz.

Alle Zutaten werden 10 Minuten lang zu einem Teig gequirlt, der in die mit der Butter gut ausgestrichene Form gefüllt wird.

Der Pudding kommt sofort in das kochende Wasserbad und muß in demselben $1^1/_4$ Stunde kochen. Der auf eine Schüssel gestürzte Pudding wird mit Frucht- oder Weinschaumsauce serviert.

Dieser Pudding kann durch Mandeln oder andern Geschmackszusatz verändert werden.

Saurer Sahnen-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

$^1/_2$ l saure Sahne
8 Gelbeier, 8 Schnee
8 bittere Mandeln oder Zitronengelb
50 g abgezogene geriebene süße Mandeln
60 g geriebene Semmel
60 g Mehl
8 g Butter zum Ausstreichen der Form
100 g Zucker
$^1/_2$ Teelöffel Salz.

Sahne, Zucker, Salz, Gelbeier und die geriebenen Mandeln werden gut untereinander gequirlt, dann werden die geriebene

Semmel und das Mehl darunter gerührt und zuletzt wird der Schnee darunter gezogen. Der Teig wird in eine mit der Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt und $1^1/_4$ Stunde im Wasserbade gekocht. Es wird Frucht- oder Weinschaumsauce zu dem Pudding gereicht.

Abgebrannter Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

100 g Butter	$^1/_2$ Zitronengelb
100 g Zucker	120 g Mehl
6 Gelbeier	$^1/_4$ l Milch
6 Schnee	8 bittere Mandeln.

Milch und Mehl werden klargequirlt, in die zerlassene Butter gerührt und über dem Feuer zu einem festen Kloß abgebrannt. Nun werden die Gelbeier mit dem Zucker schaumig gerührt und die geriebenen Mandeln und die Zitronenschale hineingegeben. Hierauf wird die Hälfte des lauwarmen Kloßteiges mit der Hälfte des Schnees gut unterrührt, dann wird der übrige Kloßteig darunter gemischt und schließlich der letzte Schnee unterzogen. Der Teig wird in die ausgestrichene Form gefüllt und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht. Der Pudding kann durch Vanille, süße Mandeln oder 125 g in Würfel geschnittene Äpfel verändert werden.

100 Gramm-Pudding oder Mandelpudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

100 g Weizenmehl	100 g Butter
100 g Zucker	100 g süße Mandeln
$^3/_8$ l Milch	8 Gelbeier, 8 Schnee.

Milch und Mehl werden klargequirlt, in die zerlassene Butter gegeben und auf dem Herd abgebrannt. Der Zucker und das Eigelb werden schaumig gerührt, die Mandeln und die laue Masse hinzugefügt und zuletzt wird der Schnee unterzogen. Der Teig wird dann in die vorbereitete Form gefüllt und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht.

Kakao-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

120 g Mehl	50 g Butter, 150 g Zucker
$^1/_4$ l Milch, 50 g Kakao	1 Teelöffel Zimmet oder
6 Gelbeier, 6 Schnee	Vanille.

Milch und Mehl werden zusammengequirlt, in die zerlassene Butter hineingerührt und zu einem Kloß auf dem Herde abgebrannt. In die heiße Masse wird der Kakao gerührt, der Zucker und die Gelbeier werden schaumig geschlagen und mit dem abgekühlten Kloß gut verrührt. Dann wird der Schnee unterzogen, der Teig in die ausgestrichene Form gefüllt und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht. Statt des Kakao kann auch Schokolade genommen werden, natürlich bleibt dann etwas von dem Zucker fort. Es wird eine Vanillen- oder Mandelsauce dazu gegeben.

Hoffmanns Speisemehl-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

110 g Hoffmanns Speisemehl	1 ganzes Ei
$^1/_2$ l Milch	60 g süße Mandeln
80 g Sana oder Butter	6 Stück bittere Mandeln
6 Gelbeier, 6 Schnee	50 g Zucker
	1 Teelöffel Salz.

$^1/_4$ l Milch wird mit Butter oder Sana gekocht; das in $^1/_4$ l Milch gelöste Speisemehl wird hineingerührt und das Ganze zu einem Kloß abgebrannt, zu dem man sofort das ganze Ei rührt. Die Gelbeier werden mit dem Zucker $^1/_4$ Stunde zu Schaum gerührt; dann gibt man die geriebenen Mandeln, Salz und den Kloß hinzu und rührt das Ganze recht glatt. Danach wird der Schnee untergezogen und der Teig in eine mit Butter oder Sana ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Puddingform gefüllt und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht.

Kartoffelmehl-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

125 g Kartoffelmehl	8 Eigelb, 8 Schnee
100 g Butter oder Sana	$^1/_2$ Teelöffel Salz
$^3/_8$ l Milch	1 Zitronengelb
120 g Zucker	2 Eßlöffel Zitronensaft.

Milch und Mehl werden klargequirlt, mit dem Salz in die zerlassene Butter gegeben und auf dem Herd zu einem derben Brei abgerührt, dem man sogleich 2 ganze Eier unterrührt. Eigelb und Zucker schlägt man schaumig, rührt den lauen Teig hinein,

gibt Zitronengelb und Saft hinzu und rührt zuletzt den Schnee darunter. Der Teig wird in die vorbereitete Form gefüllt und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht.

Semmel-Pudding I

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$—3 Stunden.

125 g in Würfel geschnittene Semmel	125 g Korinthen
$^1/_2$ l Milch	100 g Butter
1 Teelöffel Salz	6 Gelbeier, 6 Schnee
	10 bittere Mandeln.

Die kleingeschnittene Semmel wird mit der Milch übergossen und muß darin weichen. Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann gibt man die Gelbeier, den Zucker, die Mandeln und die geweichte, gerührte Semmel darunter. Wenn alles gut verrührt ist, werden die Korinthen hinzugefügt. Dann wird der Schnee untergezogen, die Masse in die vorbereitete Form gefüllt und 2 Stunden im Wasserbade gekocht.

Semmel-Pudding II

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

125 g geriebene Semmel	1 Teelöffel in feine Streifchen geschnittene Apfelsinenschale
100 g Butter oder Sana	120 g Zucker
8 Gelbeier, 8 Schnee	80 g klein geschnittenes Zitronat
50 g in kleine Würfel geschnittene Semmel in 50 g Butter geröstet	2 Eßlöffel Apfelsinen- oder Zitronensaft, Salz.
1 Eßlöffel Arrak oder Rum	
$^1/_4$ l Milch oder Sahne	

Die geriebene Semmel wird mit der Milch übergossen und 1 Stunde hingestellt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Gelbeier werden mit dem Zucker hinzugefügt und alles wird $^1/_4$ Stunde lang gerührt. Dann gibt man die aufgeweichte Semmel, Apfelsinengelb, Arrak, Apfelsinensaft und die gebratenen Semmelwürfel hinzu, mischt alles gut und zieht zuletzt den Schnee unter. Die Masse wird in die ausgestrichene Form gefüllt und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht.

Brot-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

250 g gerieb. Schwarzbrot
150 g Sanin
200 g Zucker
1 Teelöffel Zimmet
5 ganze Eier
1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
$^1/_{10}$ l Milch
1 Teelöffel Salz
1 Eßlöffel Arrak.

Das drei Tage alte Brot wird recht fein gerieben. Die Sana wird schaumig gerührt, Zucker und Eier werden hinzugefügt und alles wird $^1/_4$ Stunde gerührt; dann werden Zimmet, Zitronenschale, Salz und Arrak hinzugefügt und abwechselnd das geriebene Brot und die Milch hineingerührt. Die Masse wird in eine vorbereitete Puddingform gefüllt und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht. Der Pudding wird mit einer Weinschaumsauce oder mit warmem Apfelmus serviert.

Weihnachts-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

250 g geriebenes Schwarzbrot
150 g Sana
200 g Zucker
250 g in sehr kleine Würfel geschnittene Äpfel
50 g gehackte Walnußkerne
1 Teelöffel Salz
5 ganze Eier
3 Eßlöffel Milch
125 g Korinthen
3 gestoßene Nelken.

Die Sana wird schaumig gerührt und der Zucker und die ganzen Eier werden hinzugefügt. Nachdem dieses $^1/_4$ Stunde gerührt ist, kommen nach und nach Milch, Walnüsse und Brot hinein; und wenn alles gut verrührt ist, gibt man zuletzt die gut gereinigten Korinthen sowie die Äpfelwürfel darunter. Die Masse wird in eine mit Sana ausgestrichene Form gefüllt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht. Nachdem der Pudding gestürzt ist, wird er mit Zucker stark bestreut und aufgetragen. Es wird eine Hagebutten-, Wein- oder Vanillensauce dazu gereicht.

Schokoladen-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

125 g Mehl
60 g Butter oder Sana
6 Gelbeier, 6 Schnee
125 g Schokolade
125 g Zucker
$^1/_4$ l Milch.

Die geriebene Schokolade wird mit dem Mehl und der Milch glattgequirlt, in die geschmolzene Butter gegeben und zu einem derben Brei abgebrannt. Gelbeier und Zucker werden schaumig gerührt, nach und nach wird der abgekühlte Brei dazugegeben, dann wird der Schnee unterzogen, der Teig in eine vorgerichtete Form gefüllt und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht. Der Pudding wird gestürzt und mit einer Vanillensauce serviert.

Feiner Schokoladen-Pudding (vorzüglich)

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

125 g geriebene Schokolade
20 g Kakao
50 g Butter
125 g geriebene Mandeln
150 g Zucker
8 Gelbeier, 8 Schnee.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden die Gelbeier mit dem Zucker hinzugefügt und 20 Minuten lang gerührt. Die Schokolade, der Kakao und die Mandeln werden jetzt darunter gemischt und zuletzt wird der Schnee untergezogen. Die Masse wird in eine vorbereitete Form gefüllt und 2 Stunden im Wasserbade gekocht. Der Pudding wird warm mit Vanillensauce, kalt mit geschlagener Sahne serviert.

Nudel-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

$^1/_2$ l Milch
30 g süße Mandeln
6 Gelbeier
60 g Butter oder Sana
120 g feingeschn. Nudeln
100 g Zucker
6 Schnee, 2 ganze Eier
etwas Zitronengelb.

Die Milch wird mit der Butter und dem Salz aufgekocht; dann werden die Nudeln hineingestreut. Dies wird zu einem nicht zu festen Brei gekocht, unter welchen, wenn er fertig ist, gleich 2 Eier gerührt werden. Nun werden Gelbei und Zucker schaumig gerührt und Mandeln und Zitrone hinzugefügt. Dann wird der Brei untergerührt und zuletzt der Schnee darunter gezogen. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt und $1^1/_4$ Stunden gekocht.

Der Pudding kann durch 125 g Sultanrosinen oder 250 g

gekochte, ausgesteinte Backpflaumen oder 150 g in Scheiben geschnittene Äpfel verändert werden.

Eierkuchen-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

$^1/_4$ l Milch 3 ganze Eier } zum Guß	125 g Mehl 80 g Butter
$^1/_4$ l Milch	3 ganze Eier
40 g Zucker	1 Teelöffel Salz
60 g Sultanrosinen	6 bittere Mandeln.

Von den 3 ganzen Eiern, $^1/_4$ l Milch und Mehl bäckt man 3 ganz dünne Eierkuchen in der angegebenen Butter auf einer Seite, bis der Teig oben trocken ist. Nach dem Erkalten werden diese in ganz dünne Streifen geschnitten und in die ausgestrichene Form lagenweise mit Rosinen oder auch nach Gefallen mit süßen Mandeln geschichtet. $^1/_4$ l Milch wird mit 3 ganzen Eiern und den geriebenen Mandeln verquirlt und über die Eierkuchen gegossen. Der Pudding wird $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht.

Pudding von Einback

(betrunkene Schwester)

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

135 g geriebener Einback	8 Gelbeier
120 g feingewiegte Mandeln	8 Schnee
$^1/_2$ l Weißwein	2 Eßlöffel Arrak oder Rum
275 g Zucker	3 Nelken.

Gelbei und 150 g Zucker werden schaumig gerührt, die Mandeln und dann abwechselnd Schnee und geriebener Einback hineingegeben. Diese Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form gefüllt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht. Weißwein, Nelken, Zitronenschale und 125 g Zucker kocht man auf, fügt 2 Eßlöffel Arrak hinzu und gießt dies über den in eine tiefe Schüssel gestürzten Pudding, den man $^1/_4$ Stunde damit lauwarm stehen läßt, ehe man ihn serviert. Der Pudding ist kalt und warm zu essen.

Pumpernickel-Pudding

(betrunkener Bruder).

125 g gerieb. Pumpernickel
125 g kleingeschnittenes Zitronat
4 gestoßene Nelken
etwas abgeriebene Zitronenschale
60 g Zucker
125 g Korinthen
185 g geriebenen Zucker
125 g süße Mandeln
1 Teelöffel gestoß. Zimmet
1/4 l Rotwein
8 Eigelb, 8 Schnee.

Eigelb und 125 g Zucker werden schaumig gerührt; dann wird der sehr steife Schnee darunter gerührt und danach werden Zimmet, Nelken und Zitronenschale hinzugefügt. Nun gibt man den geriebenen Pumpernickel, dann das Zitronat, die Mandeln und die Korinthen hinein. Die gut untereinander gerührte Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht. Rotwein mit Zucker wird aufgekocht und über den heißgestürzten Pudding gegossen. Man serviert ihn kalt und warm. Kalt schmeckt er vorzüglich mit Schlagsahne.

Kartoffel-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

250 g gekochte fein geriebene Kartoffeln
75 g Mandeln
75 g Butter
75 g Zucker
15 bittere Mandeln
6 Gelbeier
6 Schnee.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann wird der Zucker mit den Gelbeiern hinzugefügt und noch 1/4 Stunde lang gerührt. Nun werden die feingeriebenen Mandeln, die Hälfte der sehr mehligen, trockenen Kartoffeln, und die Hälfte des Schnees hinzugerührt, dann kommt die andere Hälfte Kartoffeln und die andere Hälfte Schnee hinein. Der Pudding wird in der Form $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht. Er schmeckt vorzüglich mit einer Weinsauce.

Die Kartoffeln werden dazu am besten geschält gekocht und durch ein Sieb gestrichen.

Mohn-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

125 g Mohn
6 Gelbeier, 6 Schnee
60 g süße Mandeln
60 g eingeweichtes, fest ausgedrücktes Milchbrot
60 g Butter
100 g Zucker
$^1/_2$ Teelöffel gestoß. Zimmet
$^1/_2$ Teelöffel Salz
$^1/_8$ l kochende Milch.

Der Mohn wird 3 Stunden gewässert, hierauf dreimal gebrüht und in einem rauhen Reibenapf gerieben unter Hinzugießen der kochenden Milch. Man kann den Mohn auch, nachdem er gebrüht ist, dreimal durch die amerikanische Fleischhackmaschine nehmen. Die Butter wird zu Sahne gerührt. Dann gibt man Gelbei, Zucker, Mandeln, Mohn, Zimmet, Salz und die eingeweichte, glattgerührte Semmel hinein und rührt alles gut durch. Nun wird der Schnee unterzogen und die Masse in die gut ausgestrichene Form gefüllt und $1^1/_4$ Stunde im Wasserbade gekocht. Vanillensauce wird dazu serviert.

Hefen-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $3^1/_2$ Stunden.

440 g Mehl
100 g geschmolzene Butter
125 g Korinthen od. Rosinen
100 g Zucker
2 Eier, 40 g Hefe
knapp $^1/_2$ l Milch
$^1/_2$ Messerspitze gestoßene Muskatblüte.

Nachdem die Hefe in der Milch aufgelöst ist, werden alle Zutaten zusammengerührt, tüchtig geschlagen und in die vorgerichtete Form gefüllt. Man läßt den Pudding gut aufgehen, deckt dann den Deckel darauf und setzt die Form in lauwarmes Wasser, läßt dieses langsam zum Kochen kommen und kocht dann den Pudding noch 2 Stunden. Man gibt geschmolzene Butter und Zucker, oder eine Fruchtsauce oder gekochtes frisches oder gebackenes Obst dazu.

Zwieback-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

18 kleine Zwiebacke
$^3/_8$ l Milch
125 g Sultanrosinen
100 g Butter
etwas geriebene Zitronenschale
6 ganze Eier
50 g Zucker.

Die Zwiebacke werden mit der Butter bestrichen und in die dick mit Butter ausgeschmierte Form so fest gelegt, daß möglichst wenig Zwischenraum bleibt. Die Rosinen werden dazwischen geschichtet. Die Milch wird mit den 6 ganzen Eiern, Zitronengelb und etwas Salz gequirlt und über die Zwiebacke gegossen. Diese werden mit einem passenden, umgestülpten Töpfchen beschwert und bleiben so 1 Stunde stehen. Dann wird der Topf fortgenommen, der Deckel auf die Form gedrückt und der Pudding 1 Stunde im Wasserbade gekocht. Er wird gestürzt und mit Rotweinsauce serviert.

Dieser Pudding ist auch von alter Semmel, in Scheiben geschnitten, herzustellen, doch dann werden 150 g Butter dazu genommen.

Gries-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

Gut $^1/_2$ l Milch	60 g Zucker
70 g Butter oder Sana	1 ganzes Ei
5 Gelbeier, 5 Schnee	Zitrone oder Mandeln
100 g Gries	Salz.

Die Milch wird mit Salz und Butter aufgesetzt, der Gries unter fortwährendem Rühren hinzugeschüttet und alles zu einem nicht zu festen Brei gekocht, in welchen das ganze Ei hineingerührt wird. Nun werden Gelbei und Zucker schaumig gerührt. Dann wird ein Geschmack von bitteren Mandeln und Zitrone hinzugefügt. Nun werden abwechselnd der laue Griesbrei und der Schnee untergerührt. Die Masse wird in eine vorbereitete Form gefüllt und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht. Der Pudding wird gestürzt und mit Frucht- oder Weinsauce serviert.

Reis-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

125 g Reis	100 g Zucker
100 g Butter oder Sana	6 Gelbeier, 6 Schnee
1 Ei in die heiße Masse	1 Prise Natron
50 g süße Mandeln	etwas Zitrone
1 l Milch	4 bittere Mandeln.

Der Reis wird in der Milch mit 1 Teelöffel Salz, Natron und der Butter 1 Stunde gekocht; dann wird gleich 1 Ei in die heiße Masse gerührt und diese kaltgestellt. Nun werden die Gelbeier mit dem Zucker schaumig gerührt und die geriebenen Mandeln und Zitronenschale hinzugefügt. Dann wird der Reisbrei abwechselnd mit dem Schnee hinzugerührt. Die Form wird dick mit Butter ausgestrichen und mit Semmel ausgestreut, der Teig wird eingefüllt und $1^1/_2$—2 Stunden im Wasserbade gekocht.

Elisen-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

200 g Mohrrüben
100 g Sellerie
1 Zitronengelb
3 Eßlöffel Zitronensaft
1 Teelöffel Salz
150 g Butter
150 g Zucker
200 g gerieb. Milchbrot
8 Gelbeier
8 Schnee.

Mohrrüben und Sellerie werden gargekocht und auf dem Reibeisen gerieben. Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man den Zucker und die Gelbeier nach und nach hinzu und rührt noch $^1/_4$ Stunde. Nun rührt man die Zitronenschale, den Saft, den Gemüsebrei und das Milchbrot hinein und zieht zuletzt den Schnee darunter. Die Masse wird in eine gut ausgestrichene Puddingform gefüllt und $1^1/_2$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Plum-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit 7 Stunden.

250 g Rindernierentalg
150 g Weizenmehl mit 5 g Backpulver untermischt
400 g Zucker
$^1/_2$ Zitronengelb, feingehackt
30 g aufgekochte feingehackte Pomeranzenschalen
4 gestoßene Nelken
2 Teelöffel Zimmet
2 Schötchen Kardamom gestoßen
125 g Korinthen
5 ganze Eier
$^1/_{16}$ l Milch
125 g geriebene Semmel
1 Teelöffel Salz
60 g feingehacktes Zitronat
60 g süße Mandeln
10 bittere mit der Schale
1 Prise Muskatblüte gestoß.
125 g Sultanrosinen
3 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Der gewässerte, abgetrocknete und gehäutete Rindertalg wird 2mal durch die amerikanische Fleischhackmaschine genommen, dann wird er mit Semmel und Mehl untermischt und durchgeknetet. Das Ganze wird noch einmal durch die Maschine genommen. Nun werden die Gelbeier und Zucker schaumig gerührt, die übrigen Zutaten und die Fettmasse gut darunter gemengt und abwechselnd Milch und Arrak und zuletzt die Rosinen hineingegeben. Die Masse wird in eine mit Fett ausgeschmierte und mit Semmel ausgestreute Form gefüllt und 4 Stunden im Wasserbade gekocht. Der Pudding wird recht heiß serviert; er wird mit Rum übergossen und, nachdem dieser angezündet ist, brennend zu Tisch gebracht. Es wird eine Weinschaumsauce dazu gereicht.

Der Pudding kann lange vorher bereitet und aufbewahrt werden. Er muß vor dem Gebrauch in einem geschlossenen Geschirr wieder 2 Std. im Wasserbade gekocht werden. Wird er nach und nach verzehrt, so schneidet man von dem heißen Pudding dünne Scheiben und serviert diese mit Zucker und Rum, damit sich jeder den Pudding selbst begießen und anzünden kann.

Nuß-Pudding

250 g ~~entkernte~~ kerne Haselnüsse
50 g geriebene Semmel
1 Päckchen Vanillin oder Vanille
1 Teelöffel gestoß. Zimmet
2 gestoßene Nelken
250 g Zucker
8 Eigelb, 8 Schnee
1 Eßlöffel Arrak
50 g kleingeschnittenes Zitronat.

Eigelb und Zucker werden schaumig ungefähr $^1/_2$ Std. gerührt. Alsdann kommen alle kleinen Zutaten hinzu, zuletzt abwechselnd die durch die Mandel-Maschine genommenen Nüsse und der Eierschnee. In eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt, $1^1/_4$ Std. im Wasserbade gekocht. Sehr wohlschmeckend ist dieser Pudding, wenn man 4 eingekochte Walnüsse in Scheibchen schneidet und unter die Masse einschichtet. Er wird mit einer Weinschaumsauce gereicht.

Sanin-Pudding

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

150 g Sanin
150 g Zucker
100 g Mehl
100 g geriebene Semmel
100 g Korinthen
100 g Sultanrosinen
10 g kleingeschnittenes Zitronat
$^1/_8$ l Milch
5 gestoßene Nelken
2 Teelöffel gestoß. Zimmet
1 Eßlöffel Arrak
5 Stück geriebene bittere Mandeln
4 ganze Eier
1 Teelöffel Salz
5 g Viktoria-Backpulver, unter das Mehl gerührt.

Das Sanin wird auf eine lauwarme Stelle des Herdes gestellt und dann mit dem Mehl und der geriebenen Semmel verrieben. Einfacher ist es, das Sanin durch die amerikanische Fleischhackmaschine zu nehmen, alsdann mit Mehl und Semmel zu vermischen und diese Masse nochmals durch die Maschine zu drehen. Die ganzen Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt und die feingestoßenen Nelken, Zimmet, Arrak, Mandeln und Salz gut darunter gerührt. Alsdann werden abwechselnd die lauwarme Milch und das zusammengearbeitete Sanin mit Semmel und Mehl, und zuletzt Zitronat und Rosinen hineingerührt. In eine mit Sanin ausgestrichene Form gefüllt, wird der Pudding $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht. Der Pudding wird mit einer Rotweinsauce serviert.

Dieser Pudding ist wohlschmeckender, leichter verdaulich und schneller zu bereiten als Plumpudding. Er kann auch brennend wie der Plumpudding aufgetragen werden.

Wird dieser Pudding einige Zeit vorher bereitet, so muß derselbe vor dem Servieren nochmals $^3/_4$ Std. in der Form im Wasserbade gekocht werden. Er ist dann wie frisch bereitet.

Reste-Kuchen-Pudding.

500 g Kuchenkrümchen oder Zwieback oder Semmel gerieben
5 Gelb, 5 Schnee
$^3/_8$ l Milch
$^1/_2$ Teelöffel Salz
Zitronenschale
200 g Butter
375 g Zucker
50 g gerieb. Mandeln mit der Schale
10 g bittere Mandeln
$^1/_2$ Eßlöffel Backpulver
Vanillin.

Die Kuchenkrümchen werden mit der Milch übergossen und gut geweicht. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eier zugefügt, sowie die geriebenen Mandeln und die andern Zutaten, dann die gut geweichten Kuchenkrümchen und das Backpulver. Zuletzt wird der Schnee unterzogen. Man füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Puddingform, und läßt sie 2 Stunden kochen.

Ist der Kuchen schon sehr fett, muß man weniger Butter zunehmen.

Apfelpie

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

100 g Butter od. Rinderfett
1 Gelbei
200 g Mehl
170 g Zucker
1/16 l Wasser
1 Eßlöffel Arrak
1 kg geschälte, in Scheiben geschnittene Äpfel
1 Prise Salz.

Das Mehl wird mit der Butter oder dem Fett mit den Fingern verrieben; dann gibt man 1 Ei, 40 g Zucker und den Arrak hinein und verarbeitet alles zu einem Teig, den man auf einem Brett 1/2 cm dick ausrollt. Von diesem Teig wird ein passender Deckel für die Pieschüssel geschnitten. Zu diesem Zweck stülpt man die Pieschüssel umgekehrt auf den Teig und schneidet diesen rund um den Schüsselrand weg. 1 kg mit 100 g Zucker vermischte Äpfelscheiben kommen in die Schüssel. Der Rand der Schüssel wird mit kaltem Wasser bestrichen; dann wird der Teigdeckel darauf gelegt und recht fest an den Rand gedrückt. Von dem übrigen Teig schneidet man mit einem Kuchenrädchen Streifen, von denen man obenauf ringsum einen Rand legt. Der Pie wird, mit kaltem Wasser bestrichen und mit Zucker bestreut, 1 1/4 Stunden bei gelinder Hitze gebacken.

Stachelbeerenpie.

Der Teig ist derselbe wie für Apfelpie. Zur Füllung nimmt man 1 kg unreife Stachelbeeren. Die von Blüten und Stengeln befreiten Stachelbeeren werden in kochendes Wasser geschüttet, einmal aufgekocht und auf einen Durchschlag zum Abtropfen ge-

schüttet. Dann werden sie mit 400 g Zucker vermischt und der Pie wird weiter bereitet wie Apfelpie.

Kirschenpie.

Die Bereitung desselben ist ebenso wie die von Apfelpie. Zur Füllung werden 1 kg ausgesteinte, mit 250 g Zucker vermischte Kirschen benutzt.

Ebenso kann Pie mit Pflaumen, Aprikosen 2c. bereitet werden.

Rhabarberpie.

Die Bereitung ist ebenfalls so wie die von Apfelpie. Die Füllung besteht aus 750 g in ganz dünne Scheiben geschnittenen Rhabarberstengeln, die mit 400 g Zucker und 1 Teelöffel gestoßenem Zimmet gemischt werden.

Kalte süße Speisen.

Alle kalten, süßen Speisen, die gestürzt werden sollen, werden nach Vorschrift in kalt ausgespülte oder mit Mandelöl ausgestrichene Formen gefüllt.

Gelees.

Milch-Gelee (Blanc manger).

1/2 l süße Sahne	30 g Zucker
60 g süße Mandeln	10 g weiße Gelatine
4 Stück bittere Mandeln	1 Prise Salz.

Die Sahne wird mit den abgezogenen, geriebenen Mandeln, Zucker, Salz und der eingeweichten und ausgedrückten Gelatine aufgekocht. Dann wird sie durch ein Haarsieb in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt und zum Erstarren kaltgestellt. Das Gelee wird gestürzt und mit Früchten garniert.

Verändert wird das Gelee durch Hinzufügen von 60 g Schokolade oder 60 g abgezogenen, geriebenen Haselnußkernen.

Reis-Gelee.

130 g Reis	1 1/2 l Wasser
50 g Zucker	6 Eßlöffel Zitronensaft.
3 Eßlöffel Arrak	

Der abgebrühte Reis wird 1 1/4 Stunden fest zugedeckt langsam in dem Wasser gekocht. Darauf wird er durch ein Haarsieb gestrichen und mit Zucker, Zitronensaft und Arrak untermischt und in eine Form gegossen. Dann läßt man ihn über Nacht kalt oder 5 Stunden auf Eis stehen. Das Gelee wird mit Fruchtsaft gegeben, auch mit Früchten garniert.

Reis-Gelee mit Milch.

80 g Reis
100 g Zucker
1/8 l Rum oder Arrak
1 1/2 l Milch
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Stange Vanille.

Der abgebrühte Reis wird mit Milch, Zucker, Salz und Vanille 1 1/2 Stunden gekocht; dann wird er durch ein Haarsieb gestrichen und mit dem Rum vermischt in eine Form gefüllt. Das Gelee wird entweder 3 Stunden auf Eis gestellt oder es bleibt eine Nacht stehen. Es wird mit Wein- oder Fruchtsauce serviert.

Wein-Gelee.

3/4 l Moselwein
1/4 l Wasser
150 g Zucker
20 g weiße oder rote Gelatine oder 45 g Aphrol.

Zucker und Wasser werden aufgekocht und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine wird darin aufgelöst. Die Flüssigkeit wird in eine Schale gegossen, der Wein darunter gerührt und mit Waldmeister oder Apfelsinen oder Zitronen oder Ananastinktur abgeschmeckt.

Soll das Gelee gestürzt werden, so müssen 4 g Gelatine mehr genommen werden. Je kräftiger der Wein ist, desto mehr Zucker ist nötig. Das halb fest gewordene Gelee kann schaumig geschlagen werden.

Wein-Gelee mit Früchten.

Das wie vorher bereitete und zwar mit weißer Gelatine hergestellte Gelee wird durch ein Haarsieb, das mit Filtrierpapier belegt ist, langsam durchgegossen. Während des Durchlaufens läßt man das Sieb unangerührt. Dann gräbt man eine Glasschale in Eis, gießt die Hälfte des Gelees hinein und läßt dies erstarren. Nun legt man Früchte, z. B. frische Wald- oder Gartenerdbeeren, oder Fruchtscheiben von Ananas, Pfirsich, Apfelsinen oder in Zucker eingekochte Äpfel darauf, gießt einige Löffel flüssiges Gelee darüber und füllt erst, wenn auch dies erstarrt ist, das übrige Gelee dazu. Sehr wohlschmeckend ist es auch, wenn man Weinreis löffelweise dazwischenlegt. — Will man das Gelee stürzen, muß man 24 g Gelatine verwenden, doch leidet der Wohlgeschmack dadurch, es schmeckt dann leicht leimig.

Wein-Gelee mit Schlagsahne.

Auf obiges, mit roter Gelatine hergestellte Gelee wird zierlich Schlagsahne gelegt.

Wein-Gelee mit Vanillensauce.

Eine Vanillencreme wird nach Angabe gekocht und in eine Glasschüssel gegossen. Halb erstarrtes Weingelee wird darüber geleitet oder ganz erstarrtes zerhackt darauf getan.

Wein-Gelee von Beerenwein.

Weingelee von Johannisbeer-, Stachelbeer- oder Blaubeerwein hergestellt, ist ebenfalls vorzüglich.

Fruchtsaft-Gelee.

½ l Wasser ½ l beliebigen guten Fruchtsaft	10 Blatt weiße Gelatine oder 45 g Aphrol.

Mit dem Wasser wird die Gelatine aufgekocht; dann wird der Fruchtsaft dazugegossen und die Flüssigkeit abgeschmeckt. Sollte sie zu fade oder zu süß schmecken, so wird Zitronensäure hinzugefügt. Das Gelee wird in Glasschalen gefüllt und kaltgestellt.

Stachelbeer-Gelee.

500 g unreife Stachelbeeren 200 g Zucker	20 g rote Gelatine 1 l Wasser 1 Stück Zimmet.

Die Stachelbeeren werden in Wasser mit Zucker und Zimmet weich gekocht. Dann wird die Gelatine darin aufgelöst und das Ganze durch ein Haarsieb gestrichen. Das Gelee wird in Glasschalen gefüllt und kaltgestellt, um zu erstarren.

Es schmeckt sehr gut mit Schlagsahne oder Vanillensauce.

Gelee von gebackenen Pflaumen
oder amerikanische Aprikosen.

500 g entkernte Backpflaumen oder 200 g Aprikosen	20 g Gelatine 1 l Wasser 200 g Zucker.

Die Pflaumen oder Aprikosen werden in Wasser mit Zucker weichgekocht. Die Früchte werden herausgenommen; der Saft, der

$^3/_4$ l betragen muß, wird abgeschmeckt. Bei Pflaumen wird etwas Zitronensaft zugesetzt. In dem Saft wird die Gelatine aufgelöst, dann werden die Früchte wieder darunter gemischt. Das Ganze wird nun in Glasschalen gefüllt und kaltgestellt.

Man gibt eine Milch- oder Vanillensauce dazu.

Tee-Gelee.

$^1/_2$ l sehr starken Tee	$^1/_8$ l Arrak
$^1/_{16}$ l Zitronensaft	$^1/_{16}$ l Rheinwein
$^1/_4$ l Wasser	150 g Zucker
4 Tropfen Apfelsinentinktur	20 g weiße Gelatine.

In dem Tee wird die Gelatine aufgelöst; alle andern Zutaten werden dazugefügt. Dann wird das Gelee in eine Schale zum Erstarren gegossen. — Verändert kann es werden, indem man es, sobald es steif geworden ist, feinhackt und mit Suppenmakronen vermischt.

Schlagsahne.

Das Gelingen der Schlagsahne hängt hauptsächlich von der Güte der rohen Sahne ab. Die Bereitung beansprucht immer eine kalte Temperatur der Sahne. Man tut daher gut, die dicke, frische Sahne in einer irdenen oder emaillierten Schüssel im Sommer mindestens 1 Stunde auf Eis zu stellen und darauf zu schlagen. Im Winter stellt man sie in kaltes Wasser oder in einen kalten Raum. Am besten eignet sich zum Schlagen eine Holzrute, da die Sahne sehr leicht durch Drahtruten oder Spiralen einen metallischen Beigeschmack annimmt. Wenn die Sahne anfängt dick zu werden, tut man für $^1/_2$ l einen Eßlöffel Streuzucker dazu. Man beugt damit, vor allem bei etwas säuerlicher Sahne, der Gefahr vor, daß sie zu Butter wird. — Das Maß der Schlagsahne ist immer von ungeschlagener Sahne gerechnet.

Schlagsahne mit Schwarzbrot oder Pumpernickel.

$^1/_2$ l Schlagsahne	2 Eßlöffel Vanillenzucker
80 g Zucker	100 g gerieb. Schwarzbrot.

In eine Glasschale legt man nach unten die Hälfte des mit Zucker vermischten Schwarzbrotes, darauf tut man die Schlag-

ahne, die mit Vanillenzucker gesüßt ist; obenauf folgt dann die ndere Hälfte des Brotes. — Oder man gibt, was ganz vorüglich schmeckt, auf das Brot eingemachte, saure Kirschen, oder risch eingezuckerte Früchte, wie Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren. — Oder man mischt das Brot mit 125 g Schokolade, und läßt dann den Zucker fort. — Oder man legt feingeschnittenes Biskuit oder Suppenmakronen dazwischen und fügt er Schlagsahne etwas Kaffeeextrakt zu.

Schlagsahne mit Maraschino.

Der geschlagenen Sahne wird Maraschino oder auch Rum der Arrak untergemischt. Sie wird mit Biskuits gereicht.

Schlagsahne zum Stürzen

für 8 Personen.

1/2 l Schlagsahne	100 g Zucker, gemischt mit Vanillin.
12 g Gelatine	
1/16 l Wasser	

Die Gelatine wird, nachdem sie eingeweicht und gut ausgedrückt ist, in dem Wasser aufgelöst und der Schlagsahne mit Vanille und Zucker beigefügt. Alles wird noch etwas geschlagen, und in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt. Wenn die Sahne erstarrt ist, wird sie gestürzt und mit Erdbeeren, Johannisbeeren oder eingekochten Früchten serviert.

Schlagsahne mit Kaffee.

1/2 l Sahne	15 g Gelatine gelöst in 1/10 l starken Kaffee
1/2 Stange Vanille mit etwas Zucker gestoßen	120 g Zucker.

Der Schlagsahne werden Kaffee, Zucker, Vanille und die aufgelöste Gelatine zugefügt; dann wird dieselbe in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt und kaltgestellt, um zu erstarren.

Schlagsahne mit Schokolade.

1/2 l Schlagsahne	125 g Schokolade
10 g Kakao	80 g Zucker
15 g Gelatine	1/10 l Wasser zum Auflösen.

Es wird alles mit der in Wasser aufgelösten Gelatine und der Schlagsahne vermischt. Sonst wird wie vorher verfahren.

Schlagsahne mit Nüssen.

1/2 l Schlagsahne	125 g geriebene Nußkerne oder Mandeln
15 g Gelatine	120 g Zucker.
1/10 l Wasser	

Diese wird wie die vorhergenannte bereitet.

Schlagsahne mit Apfelsinen zum Stürzen.

1/2 l Schlagsahne	150 g Zucker
1 Teelöffel auf Zucker abgerieb. Apfelsinenschale	2 Eßlöffel Zitronensaft
1/8 l Apfelsinensaft	16 g Gelatine.

Die Gelatine wird in Apfelsinensaft aufgelöst und mit allen andern Zutaten unter die Schlagsahne geschlagen. Die Speise wird in die mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt und kaltgestellt, um zu erstarren.

Die Sahne kann mit Makronen oder eingezuckerten Apfelsinenscheiben geschichtet werden.

Königin-Reisspeise.

140 g feinsten Reis	150 g Zucker
1 l süße Sahne	1 Schote Vanille
1/2 l Sahne für Schlagsahne	2 Eßlöffel Wasser
24 g weiße Gelatine (12 Blatt)	3 Eßlöffel Rum.

Der gewaschene Reis wird dreimal überbrüht, das viertemal mit Natronwasser. Alsdann in 1 l süßer Sahne mit der Vanille und 1 Prise Salz gargekocht, derselbe muß körnig bleiben. 4 Blatt Gelatine, die nach Vorschrift eingeweicht wurde, wird gut ausgedrückt und dem festen Reis hinzugefügt, sowie der Zucker. Alsdann wird der Reis kaltgestellt, öfters umgerührt, damit derselbe gleichmäßig abkühlt. 8 Blatt eingeweichte und ausgedrückte Gelatine werden in 2 Eßlöffel kochendem Wasser und 3 Eßlöffel Rum aufgelöst, unter die sehr steif geschlagene Sahne gerührt, alsdann Sahne und Reis gemischt.

In eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt, 2 Std. mindestens kaltgestellt, gestürzt und mit Fruchtsaft zu Tisch gebracht.

Schlagsahne mit Früchten zum Stürzen.

1/2 l Schlagsahne	1/8 l Fruchtsaft
20 g weiße Gelatine	1/8 l kleingeschn. Früchte.
Zucker nach Bedarf	

Erdbeeren, Ananas, Pfirsich, Aprikosen oder andere eingekochte Früchte werden kleingeschnitten. In dem Saft wird die Gelatine aufgelöst und unter die Sahne geschlagen, die lagenweise mit den Früchten in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt wird. Die Speise wird kaltgestellt, um zu erstarren; dann wird sie gestürzt.

Schlagsahne mit getrockneten Aprikosen.

75 g getrocknete Aprikosen	3/8 l Wasser
150 g Zucker	1/2 l Schlagsahne
16 g weiße Gelatine	1 Eßlöffel Rum.

Die Aprikosen werden in dem Wasser mit Zucker gargekocht. Dann werden die Gelatine und der Rum hineingegeben und alles wird durch ein Haarsieb gestrichen. Nun wird unter das Aprikosenmus die Sahne geschlagen; das Ganze füllt man in eine mit Öl ausgestrichene Form.

Tutti Frutti mit Schlagsahne.

1/2 l Früchte	3 Blatt weiße Gelatine in
100 g Biskuit	2 Eßlöffeln Wasser gelöst.
1/2 l Schlagsahne	

Eine Schüssel wird mit Biskuits ausgelegt; dann wird lagenweise die Schlagsahne, der die Gelatine untergerührt ist, mit den verschiedenen eingekochten Früchten hineingefüllt. Die oberste Lage muß Schlagsahne sein.

Tutti Frutti mit einer Creme überbacken.

1/2 l Milch	60 g Zucker
4 Gelbeier	30 g Stärke
6 Schnee	Vanille.

3/8 l Milch werden zum Kochen gebracht; in 1/8 l kalter Milch werden die Gelbeier, Zucker, Vanille und die Stärke glattgerührt, der kochenden Milch zugefügt und damit aufgekocht. In eine feuerfeste Schüssel legt man unten Biskuit, darauf Früchte, dann wieder Biskuit, darauf die kochendheiße Creme, und auf diese

den ganz steifgeschlagenen Schnee, mit Puderzucker bestreut. Diese Speise bäckt man 5 Minuten in sehr heißem Ofen, so daß nur der Schnee oben gelb wird. Man serviert die Speise kalt.

Cremes.

Schokoladen-Creme I

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1/4 l Milch	80 g Zucker
15 g Kakao	5 Blatt weiße Gelatine (soll sie gestürzt werden, 8 Blatt Gelatine).
125 g Schokolade	
6 Eiweiß zu Schnee oder 1/4 l Sahne, geschlagen	

In die kochende Milch kommt der Zucker, die Hälfte der geriebenen Schokolade, der Kakao und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine. Das Ganze gießt man in eine tiefe Schüssel und rührt es auf kalter Stelle, bis es anfängt dicklich zu werden, dann zieht man den festen Schnee oder die Schlagsahne, die mit der geriebenen Schokolade bestreut ist, unter. Man füllt die Creme in Schalen und läßt sie erstarren. Sie wird mit oder ohne dickliche Vanillensauce serviert.

Nuß-Creme

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

3/4 l Milch	100 g Zucker
125 g Haselnußkerne	3 Gelbeier, 3 Schnee
10 g Hoffmanns Speisemehl	10 g weiße Gelatine.

Die Nußkerne werden mit kochendem Wasser überbrüht, abgeschabt und fein gemahlen. 3/8 l Milch werden mit dem Zucker aufgesetzt; die Gelbeier werden mit dem Mehl in 1/8 l Milch klargequirlt, zu der kochenden Milch gefügt und damit aufgekocht. Dann wird die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine, sowie eine Prise Salz hinzugegeben. Die Speise wird kaltgestellt und gerührt, bis sie anfängt, dicklich zu werden. Nun werden der Schnee und die Nußkerne untergerührt, die Speise wird in Schalen gefüllt und mit Nüssen garniert.

Vanillen-Creme

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1/2 l Milch	1 Stange Vanille oder
8 Gelbeier	1 Päckchen Vanille
100 g Zucker	8 Schnee oder
10 g weiße Gelatine	1/4 l Schlagsahne.

Gelbeier und Zucker werden schaumig gerührt. 3/8 l Milch kocht man mit der Vanille und einer Prise Natron auf; 1/8 l kalte Milch wird zu dem Gelbei zugerührt, dann wird die kochende Milch hinzugegossen und das Ganze auf dem Feuer bis vor dem Kochen tüchtig gequirlt. Nun wird die geweichte, ausgedrückte Gelatine hinzugegeben, die Masse in eine Schüssel gegossen und auf einer kalten Stelle bis zum Dicklichwerden gerührt. Dann wird der steife Schnee oder 1/4 l Schlagsahne untergezogen. Die Speise wird in Glasschalen gefüllt, und mit eingekochten Früchten oder Gelee garniert.

Sultan-Creme.

Die Creme wird nach vorhergehendem Rezept hergestellt; bevor aber die Schlagsahne darunter gezogen ist, werden 125 g gut gereinigte, in Zuckerwasser aufgekochte und wieder abgetrocknete Sultanrosinen und 60 g kleingeschnittenes Zitronat zwischengerührt.

Feine Vanillen-Creme

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1/2 l Milch	30 g Hoffmanns Speisemehl oder
100 g Zucker	50 g Weizenpuder
6 Gelbeier, 6 Schnee	1/2 Teelöffel Salz.
1 Päckchen Vanillin	

3/8 l Milch werden mit Zucker, Vanillin und Salz zum Kochen gebracht, das Mehl und die Gelbeier werden in 1/8 l kalter Milch klargerührt, in die kochende Milch gegeben und damit aufgekocht. Dann wird der sehr steife Schnee schnell untergerührt. Die Speise wird kalt serviert und mit eingekochten Früchten, Weingelee oder Makronen garniert. — Auch kann diese Creme über 12 geschälte und mit Zucker geschmorte Borsdorfer Äpfel gegossen werden.

Mandel-Creme.

Diese Creme wird bereitet wie die vorstehende, nur werden statt der Vanille 8 Stück bittere und 60 g süße Mandeln dazu gegeben.

Einfache Vanillen-Creme.

1/2 l Milch	1/2 Stange Vanille
50 g Weizenpuder oder 30 g Hoffmanns Speisemehl	100 g Zucker oder
3 ganze Eier	1/2 Teelöffel Salz.

3/8 l Milch werden mit Vanille, Zucker und Salz zum Kochen gebracht. Das Mehl und die Eier werden in 1/8 l kalter Milch glattgerührt, in die kochende Milch gegossen und darin aufgekocht. Der Geschmack dieser Creme kann durch 10 bittere und 60 g süße Mandeln oder durch Arrak, Zitronen oder Apfelsinensaft verändert werden. Die Creme wird in Schalen serviert oder auch als Füllung für Gebäck verwendet.

Schokoladen-Creme II ohne Eier.

1/2 l Milch	20 g Zucker
30 g Hoffmanns Speisemehl oder Kartoffelmehl	125 g Schokolade.

1/4 l Milch wird mit dem Zucker zum Kochen gebracht. Schokolade und Mehl werden in 1/4 l kalter Milch klargequirlt, in die kochende Milch gegeben, damit aufgekocht und in eine Schale gefüllt. Die erkaltete Speise wird mit Schlagsahne oder Makronen serviert.

Anstatt der Schokolade können auch 50 g Kakao und 80 g Zucker verwendet werden.

Schokoladen-Creme III.

1/2 l Milch	125 g Schokolade
25 g Hoffmanns Speisemehl	6 Eigelb, 6 Schnee
10 g Kakao	80 g Zucker.

3/8 l Milch werden mit dem Zucker und Kakao aufgekocht. In 1/8 l kalter Milch rührt man das Mehl und die Gelbeier klar, gibt es in den kochenden Kakao, läßt alles aufkochen und rührt schnell den steifen Schnee darunter. Die Speise wird in eine Schale

gefüllt und nach dem Erkalten mit Biskuit, Makronen oder abgezogenen Mandeln garniert.

Kaffee-Creme.

3/4 l Milch	50 g grob gemahl. Kaffee
6 Gelbeier, 6 Schnee	50 g Hoffmanns Speisemehl.
125 g Zucker	

1/4 l Milch wird zum Kochen gebracht, der gemahlene Kaffee wird hineingegeben, aufgekocht und durch ein Haarsieb gegossen. Ist dieser Kaffee erkaltet, so werden das Mehl und die Gelbeier darin klargerührt. Dazu wird die übrige kochende Milch gegossen; alles wird unter Rühren aufgekocht und der Schnee schnell untergerührt. Die Speise wird in eine Schale gefüllt.

Zitronen-Creme.

250 g Zucker	8 Gelbeier, 8 Schnee
4 Blatt weiße Gelatine	6 Eßlöffel Zitronensaft.

Gelbei und Zucker werden schaumig gerührt. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine wird mit dem Zitronensaft auf lauer Stelle gelöst und unter die Eiercreme gerührt. Dann wird der Schnee untergezogen und die Speise in eine Glasschale gefüllt. Sie wird nach dem Erstarren serviert.

Verändert wird die Creme durch Weglassen der Zitrone und Hinzufügen von 75 g Schokolade und 15 g Kakao.

Apfelsinen-Creme.

250 g Zucker	1/8 l Apfelsinensaft
6 Gelbeier, 6 Schnee	2 Eßlöffel Zitronensaft.
5 Blatt weiße Gelatine	

Diese wird bereitet wie Zitronen-Creme.

Punsch-Creme.

6 Gelbeier, 6 Schnee	300 g Zucker
15 g weiße Gelatine	1/4 l Weißwein
1/8 l Rum oder Arrak	3 Eßlöffel Zitronensaft.

In dem lauen Wein wird die vorbereitete Gelatine aufgelöst und kaltgestellt. Gelbei und Zucker werden schaumig gerührt, das dicklich gewordene Weingelee wird unterrührt, Zitronensaft und Rum werden hinzugefügt und schließlich wird der steife

Schnee untergerührt. Die Speise wird in Glasschalen gefüllt und, wenn sie erstarrt ist, mit Makrönchen belegt. Es kann auch Schlagsahne in die beinahe steif gewordene Creme unterzogen werden.

Gekochte Apfelsinen-Creme.

250 g Zucker
1/2 l Weißwein
2 Eßlöffel Zitronensaft
12 g weiße Gelatine
8 Eier
1/8 l Apfelsinensaft
etwas Apfelsinenschale.

Alle Zutaten — die Gelatine geweicht und ausgedrückt — werden in einem Kessel bis vor dem Kochen gequirlt, dann vom Feuer genommen und weiter gequirlt, bis die Masse abgekühlt ist. Sie wird dann in Glasschalen gefüllt. — Sie kann auch in Weingläser gefüllt und mit einer kandierten Apfelsinenscheibe oder einem Stückchen Himbeergelee verziert werden.

Wein-Creme I.

1/4 l Weißwein
5 ganze Eier
3 Eßlöffel Zitronensaft
125 g Zucker
2 Blatt weiße Gelatine
6 g Weizenstärke.

Alle Zutaten werden schaumig gequirlt. Die Weizenstärke wird in 1 Eßlöffel Wasser gelöst, dazugerührt und bis vors Kochen gebracht. Dann wird die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine hinzugefügt. Die abgekühlte Speise wird in eine Glasschale gefüllt und, wenn sie steif ist, mit Fruchtgelee verziert.

Wein-Creme II.

1/4 l Weißwein
2 ganze Eier
6 Gelbeier
6 Schnee
200 g Zucker
4 Eßlöffel Zitronensaft
etwas Zitronengelb
6 Blatt weiße Gelatine.

Wein, Zucker, Eigelb und die ganzen Eier werden auf dem Feuer schaumig geschlagen, solange bis die Masse dicklich wird. Nun tut man die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine hinzu und gießt die Masse in eine Schüssel zum Erkalten. Wenn die Creme anfängt dicklich zu werden, muß man sie oft vom Rande losrühren, damit die Masse gleichmäßig erstarrt. In die halb erstarrte Masse rührt man den sehr steifen Schnee oder auch Schlagsahne.

Wein-Creme III.

1/2 l Weißwein	100 g Zucker
8 Eier	4 Eßlöffel Zitronensaft
25 g Weizenpuder od. Hoffmanns Speisemehl	etwas Zitronenschale.

3/8 l Wein werden mit allen Zutaten, außer dem Mehl, auf dem Feuer schaumig gequirlt; das Mehl wird in 1/8 l Wein klargerührt und in den Wein gegeben, dann wird alles weiter gequirlt, bis es aufstößt. Nun wird die Speise vom Feuer genommen und weiter geschlagen, bis sie abgekühlt ist. Sie wird in Glasschalen serviert.

Karamel-Creme (Dunst-Creme).

1/2 l Sahne	60 g gebräunten Zucker (Karamel)
60 g Zucker	2 Eßlöffel kalte Milch.
1/2 Stange Vanille	
8 Gelbeier	

Die Sahne wird mit der Vanille und dem Karamel aufgekocht. Zucker und Gelbeier werden schaumig gerührt und 2 Eßlöffel kalte Milch hinzugefügt. Dann wird die kochende Vanillensahne übergegossen und in die Masse gut verrührt. Diese wird nun in eine Form, die mit etwas Mandelöl ausgestrichen ist, gefüllt und in kochendes Wasser gesetzt. Darin bleibt sie 1 1/2 Stunde stehen, während das Wasser kochendheiß gehalten wird, bis die Masse dick geworden ist. Sie wird warm gestürzt und warm oder kalt mit einer Fruchtsauce serviert.

Rum-Speise.

1 l Milch	250 g Zucker
1/8 l Rum oder Arrak	20 g Gelatine, 1/2 rot
30 g Weizenpuder	1/2 weiß.

3/4 l von der Milch werden mit Zucker zum Kochen gebracht. Das Weizenmehl wird in 1/4 l kalter Milch aufgelöst, in die kochende Milch geschüttet und gehörig aufgekocht. Dazu wird die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine gefügt, die Speise kalt gestellt und, sobald die Masse anfängt dicklich zu werden, der Rum oder Arrak untergerührt. Die Masse wird in eine mit

Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt. Zum Servieren wird die Speise gestürzt und Vanillensauce oder Schlagsahne dazu gereicht.

Russische Creme.

200 g Zucker
5 ganze Eier
10 g Gelatine = 5 Blatt
1/4 l Schlagsahne
1/15 l Apfelsinensaft
2 Eßlöffel Zitronensaft
1/4 l Weißwein
1/15 l Rum oder Arrak.

Zucker, Saft, Eier, Wein und Rum werden auf dem Feuer solange geschlagen, bis die Masse dick wird, dann wird die geweichte ausgedrückte Gelatine hineingegeben. Hierauf wird sie vom Feuer genommen, kalt geschlagen und die Schlagsahne untergezogen. Die Speise wird in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt und kalt gestürzt.

Man kann diese Creme zur Charlotte umgestalten, wenn man eine steile, mit Öl ausgestrichene Form erst dicht mit Löffelbiskuits belegt und dann die Creme hineinfüllt.

Sonstige kalte süße Speisen.

Schneeberg

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

10 Eiweiß
100 g Zucker
1 1/4 l Milch
30 g Hoffmanns Speisemehl
5 Gelbeier
1 Teelöffel Salz
1 Stück Vanille.

Das Eiweis wird mit 30 g Zucker zu sehr steifem Schnee geschlagen. Inzwischen ist die Milch mit der Vanille auf dem Herd zum Kochen gebracht worden. Nun werden mit einem Eßlöffel Klöße von dem Schnee abgestochen und immer 3 auf die kochende Milch gelegt, der Topf wird zugedeckt und die Klöße werden auf jeder Seite 1/2 Minute gekocht und dann herausgenommen. Wenn die Klöße auf diese Weise gar geworden sind, werden sie bergförmig in die Mitte einer Schüssel gehäuft. Die kochende Milch wird gezuckert, gesalzen, mit dem Mehl angesämt und mit den Gelbeiern legiert. Die erkaltete Sauce wird über und um die Klöße herumgegossen. Das Ganze wird mit

Makronen garniert. Auch eine Weinschaumsauce schmeckt sehr gut dazu.

Wein-Reis

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

125 g Reis	150 g Zucker
4 Eßlöffel Zitronensaft	1/2 l Weißwein.

Der Reis wird mit kaltem Wasser aufgesetzt; sobald er kocht, wird das Wasser abgegossen und wieder frisches kaltes Wasser auf den Reis gegossen und wieder zum Kochen gebracht. Dieses Verfahren wird fünfmal wiederholt. Nach dem letzten Mal wird der Reis auf einem Sieb abgetropft. Nun werden Zucker und Zitronensaft mit 3/8 l Wein aufgekocht, der Reis wird dazugeschüttet und gargekocht (wenn nötig, fügt man dabei noch Wasser zu). Man läßt den Reis etwas abkühlen, mischt den übrigen Wein darunter, arrangiert den Reis auf Glasschalen und garniert ihn mit verschiedenen Früchten.

Diese Speise schmeckt sehr gut mit einer Weinschaumsauce.

Apfelsinen-Reis.

Dieser wird nach vorhergehendem Rezept bereitet, nur wird weniger Zitronensaft und dafür reichlich Apfelsinensaft und etwas abgeriebene Apelsinenschale dazu genommen. Dieser Reis wird mit Apfelsinenscheiben garniert.

Himbeer-Schaum.

3 Eiweiß	100 g Marmelade von Himbeeren, Johannis- oder Preißelbeeren.
80 g Puderzucker	

Alles wird zusammen 1 Stunde lang schaumig gerührt und dann in Glasschalen gefüllt.

Steifer Eierschnee.

5 Eiweiß zu Schnee geschl.	3 Eßlöffel Zitronensaft, darin 3 Blatt rote Gelatine gelöst.
100 g Zucker	

Alle Zutaten schnell gemischt in Glasschalen gefüllt mit Vanillensauce gereicht.

Amerikanischer Schnee.

10 Tafeln weiße Gelatine	1/2 l kaltes Wasser
1 Zitronengelb	1/8 l Zitronensaft
500 g Zucker	4 Eiweiß.

Die ganz dünn abgeschälte Schale der Zitrone wird mit dem Zucker und 1/4 l Wasser aufgekocht, die Gelatine wird hinzugefügt und unter Rühren darin aufgelöst. Dann werden der Zitronensaft und das andere 1/4 l kalte Wasser hinzugegossen. Dies alles wird in eine tiefe Schüssel getan und mit einem Schneeschläger so lange geschlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist; dann wird der Eiweißschnee untergezogen oder die Schlagsahne von 1/4 l Sahne darunter gemengt. Bei Anwendung von Schlagsahne muß man 2 Blatt Gelatine mehr verwenden. Die Speise ist vorzüglich, wenn beim Einfüllen der Schaummasse in die Schalen eingekochte Früchte dazwischen gelegt werden.

Apfelschnee I.

500 g steifes Apfelmus	6 Eiweiß
80 g Zucker	2 Eßlöffel Zitronensaft.

Das Eiweiß wird zu sehr steifem Schnee geschlagen; Zucker, Zitronensaft und schließlich das Mus werden hineingegeben; das Ganze wird mit Gelee verziert und in Glasschalen serviert.

Apfelschnee II.

5 große Bratäpfel	5 Eiweiß
100 g Puderzucker	1 Eßlöffel Arrak.
1 Zitronensaft	

Die Bratäpfel werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit Zucker, Zitrone, Arrak und dem Eiweißschnee 1 Stunde lang gerührt und dann in Glasschalen serviert.

Schaumspeise.

1/2 l Fruchtsaft	80 g Hoffmanns Speisemehl
8 Eiweiß zu Schnee	Zucker nach Geschmack.
1/2 l Apfelwein od. Wasser	

Der Saft wird mit Zucker und Wein kochend gemacht und das in etwas Wasser aufgelöste Mehl hineingerührt und durchgekocht. Dann wird der steife Schnee darunter gezogen und die Speise in

eine ausgespülte Form gefüllt. Sie wird nach dem Erkalten gestürzt und mit Vanillensauce oder Schlagsahne serviert.

Frucht-Gries-Schaum.

1 l Fruchtsaft	60 g Gries.

Der reine oder der zur Hälfte mit Wasser versetzte Fruchtsaft wird zum Kochen gebracht. Der Gries wird unter Rühren hineingeschüttet und 10 Minuten lang gekocht. Dann wird die Masse in eine tiefe Schüssel gefüllt und mit einem Holzlöffel ununterbrochen 1 Stunde lang schaumig gerührt.

Gries-Milch-Schaum.

1 l Milch	Vanille oder einige bittere Mandeln
60 g Gries	1 Prise Salz.
60 g Zucker	

Die Milch wird mit Zucker, Salz und Vanille zum Kochen gebracht; dann wird der Gries unter Rühren hineingeschüttet und der Brei 10 Minuten gekocht. Hierauf wird er in eine tiefe Schüssel gefüllt und mit einem Holzlöffel 1 Stunde lang gerührt. Man serviert ihn am besten, indem man in eine Schüssel irgend welches Kompott füllt, z. B. von Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschen, Äpfeln oder Apfelmus, oder auch entsteinte Backpflaumen, Prünellen, Aprikosen 2c., und den Griesschaum darübergießt.

Speise von weißem Käse (Quark).

500 g Quark	60 g Zucker.
2 Eßlöffel Sahne	

Der frische Käse wird mit der Sahne so lange gerührt, bis er vollständig zu Sahne gerührt ist; dann wird der Zucker untergemischt und der Käse auf eine Schüssel gefüllt und mit Makrönchen belegt.

Den Geschmack kann man durch Mandeln oder Vanille verändern. Im Rheinland und Westfalen wird gestoßener Zimmet darunter gemischt. Auch eingekochte Früchte können dazu gereicht werden.

Italienische Käsespeise.

1 kg fr. Käse (in Italien Schafkäse), bei Verwendung von Kuhkäse 120 g frische Sahnenbutter	30 g gemahlenen Mokka 1/8 l süße gekochte Sahne 4 Eßlöffel Kognak od. Arrak Zucker nach Geschmack.

Die Sahne wird zum Kochen gebracht, der Kaffee hineingegeben und fest zugedeckt aufgekocht. Hierauf preßt man den Kaffee durch einen Kaffeebeutel. Die Butter wird schaumig gerührt, der Käse dazugegeben und ebenfalls schaumig gerührt. Nun werden der Kaffeeextrakt und Kognak hinzugefügt. Dann wird die Speise mit Zucker abgeschmeckt, in Schalen gefüllt und mit kleinen Makronen garniert.

Flammeri.

Flammeri ohne Ei

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1 l Milch 100 g Zucker 100 g Stärke 1 Eßlöffel Arrak od. Rum	50 g geriebene Mandeln 4 bittere Mandeln 1/8 l kalte Milch.

1 l Milch wird zum Kochen gebracht; der Zucker und die Mandeln werden hinzugefügt. In der kalten Milch wird die Stärke aufgelöst und unter Rühren in die kochende Milch gegossen und 2 Minuten lang gekocht; dann wird der Rum darunter gerührt und der Flammeri in die kalt ausgespülte Form gegossen. Erkaltet, wird er gestürzt und mit Frucht- oder Weinsauce serviert. Der Flammeri wird verändert durch Hinzufügen von 125 g Schokolade oder 40 g Kakao.

Mehl-Flammeri

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1 l Milch 4 ganze Eier 1/4 l kalte Milch 1/2 Teelöffel Salz 125 g Zucker	160 g Weizenmehl Geschmack von Mandeln od. Vanille Zitrone Maraschino.

1 l Milch wird zum Kochen gebracht; der Geschmack, den man zu geben wünscht und der Zucker werden zugefügt. In dem 1/4 l Milch wird das Mehl und Eier mit dem Salz glattgerührt, in die kochende Milch gegossen und unter Rühren 3 Minuten gekocht. Der Flammeri wird in die vorbereitete Form gegossen und kalt gestürzt.

Flammeri mit Eiweiß

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

100 g Kartoffelmehl oder
80 g Hoffmanns Weizenstärke
1 Stückchen Apfelsinengelb
6 Schnee
1/4 l kalte Milch
1 l kochende Milch
60 g gehackte süße Mandeln
1/2 Teelöffel Salz.

In die kochende Milch tut man Zucker, Salz, gehackte Mandeln und die Apfelsinenschale. Das in der kalten Milch klargequirlte Mehl wird zu der kochenden Milch gegeben und 2 Minuten unter Umrühren gekocht. Dann wird sehr schnell auf heißer Stelle der steife Schnee untergerührt und die Speise in die kalt ausgespülte Form gefüllt.

Flammeri von Kartoffelmehl

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

100 g Kartoffelmehl, Weizenpuder oder Mondamin
1 l kochende Milch
Zitrone oder Vanille
80 g Zucker
1/8 l kalte Milch
2—4 ganze Eier.

In kochende Milch kommt Zucker, Zitrone, Vanille und Salz, das Kartoffelmehl wird in 1/8 l kalter Milch mit den Eiern klargequirlt, in die kochende Milch gegeben und unter Rühren gut aufgekocht Die Speise wird in die kalt gespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt.

Mandel-Flammeri

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1 l kochende Milch
1/4 l kalte Milch
120 g Weizenstärke
4 Gelbeier
8—10 Schnee
125 g süße geriebene Mandeln
5 bittere Mandeln
100 g Zucker.

In die kochende Milch tut man Zucker, Salz und Mandeln, 1/4 l Milch wird mit der Stärke, den Gelbeiern und 4 Schnee klargequirlt, in die kochende Milch gegeben und aufgekocht. Nun wird schnell der Schnee untergezogen und die Speise in die kalt gespülte Form gefüllt. Die Speise wird kalt gestürzt und mit Fruchtsaft serviert. Auch kann man beim Einfüllen in die Form zwischen die Masse Früchte, z. B. Erdbeeren oder ausgedrücktes Kirschkompott, schichten.

Feiner Flammeri

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde.

1/2 l kochende Milch
1/8 l kalte Milch
50 g Zucker
1/2 Stange Vanille oder Krecke-Vanillin
30 g frische Butter
55 g Weizenstärke oder Mondamin
5 Gelbeier, 5 Schnee
1/2 Teelöffel Salz.

Mit der Milch wird Butter, Zucker, Salz und Vanille aufgekocht. Die Weizenstärke wird mit dem Gelbei und 1/8 l kalter Milch klargequirlt und der kochenden Milch zugefügt. Das Ganze wird aufgekocht und der Schnee auf heißer Stelle schnell untergerührt. Die Masse wird in die kalt gespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Die Speise ist vorzüglich, wenn sie mit einer kalten Weinschaumsauce oder auch mit Fruchtsauce serviert wird.

Gries-Flammeri

für 6 Personen. Bereitungszeit 3/4 Stunden.

1 1/4 l Milch
120 g Gries
1 Teelöffel Salz
80 g Zucker
6 Gelbeier, 6 Schnee
4 Eßlöffel kalte Milch.

In die kochende Milch fügt man einen Geschmack von Vanille, Zitrone oder bitteren Mandeln; dann wird der Gries unter Rühren hineingestreut, aufgekocht und 10 Minuten bis 1/4 Stunde auf nicht zu heißer Stelle gekocht. Das Gelbei wird in der kalten Milch klargequirlt, gehörig mit dem Gries verrührt und aufgekocht; der Schnee wird sogleich darunter gerührt. Der Flammeri wird in die kalt gespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Vereinfachen kann man den Flammeri durch Fortlassen von Gelbei, oder Gelbei und Schnee.

Verschiedene Früchte mit Griesdecke.

Ein beliebiges Kompott von Äpfeln, Pflaumen, eingezuckerten Himbeeren, Erdbeeren, Stachelbeeren, Rhabarber 2c. wird in eine Glasschale gefüllt. Von $^3/_4$ l süßer Sahne und 60 g Gries, $^1/_2$ Teelöffel Salz und 30 g Zucker wird ein Griesflammeri gekocht und über das Kompott gegossen. Die Speise wird nach dem Erkalten serviert.

Diese süße Speise wird verändert, indem man sie in eine Auflaufform füllt, mit 5 Eiweißschnee und 1 Eßlöffel Zucker verrührt, überstreicht und 5 Minuten in heißem Ofen bäckt. Sie wird nach dem Erkalten serviert.

Flammeri mit Schokolade

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

1 l Milch	120 g Gries
125 g Schokolade	60 g Zucker.
1 Teelöffel Salz	

In die kochende Milch streut man den Gries; dann nach und nach Salz, Zucker und die geriebene Schokolade; kocht dies alles zu einem dicken Brei und füllt diesen in eine Form, die mit kaltem Wasser ausgespült ist. Zu der kalten, gestürzten Speise wird Vanillensauce gereicht.

Flammeri von Reis

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

200 g Reis	$1\,^1/_8$ l Milch
30 g Butter	80 g Zucker
10 bittere Mandeln	1 Teelöffel Salz.
125 Suppenmakronen	

Der Reis wird, nachdem er zweimal gebrüht ist, in der Milch gargekocht. Nachdem er 1 Stunde gekocht hat, fügt man Salz, Zucker, Butter, die geriebenen Mandeln (die nach Gefallen auch durch Vanille ersetzt werden können) hinzu. Dann füllt man den Reis lagenweise mit den Suppenmakronen in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach dem Erkalten wird die Speise gestürzt und mit einer Fruchtsauce serviert.

Verändern läßt sich der Flammeri, wenn man Apfelkompott oder abgetropftes Kirschkompott dazwischen schichtet.

Flammeri von Saft
(Rote Grütze)

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden.

1 l Flüssigkeit	90 g Kartoffelmehl od. 80 g Hoffmanns Speisemehl.

Hierzu nimmt man Johannisbeer-, Kirsch-, Himbeer-, Preißelbeersaft oder nach Belieben gemischten Saft, oder auch mit Wein gemischten Saft, was besonders gut ist. Das Zuckerquantum richtet sich nach der Süßigkeit des Saftes, bei solchem von frischen Früchten würde es ungefähr 200 g sein. $^3/_4$ l von dem Saft werden zum Kochen gebracht; das in $^1/_4$ l Saft aufgelöste Mehl wird hineingegeben und unter fortwährendem Rühren 3 Minuten lang gekocht. Die Masse wird in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. — Die Speise wird mit süßer Milch oder Sahne mit Vanille abgeschmeckt oder mit einer Vanillensauce oder mit Schlagsahne serviert.

Wird die rote Grütze von Gries hergestellt, so nehme man 125 g davon, von Sago 95 g.

Apfel-Flammeri

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

750 g Äpfel	1 Stückchen Zimmet
1 l Wasser	1 Stückchen Zitronenschale
125 g Zucker	100 g Kartoffelmehl oder
2 Blatt rote Gelatine	80 g Hoffmanns Speisemehl.
Saft von 1 Zitrone	

Die Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit $^3/_4$ l Wasser aufgesetzt. Wenn sie gar sind, werden sie durch ein Sieb gestrichen und mit dem Zucker, dem Blatt roter Gelatine und dem Zitronensaft wieder zum Kochen gebracht. Dann wird das in $^1/_4$ l Wasser klargerührte Mehl hineingegeben und mit durchgekocht. Hierauf wird die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und mit Schlagsahne ꝛc. zu Tisch gegeben.

Flammeri von Stachelbeeren oder Rhabarber.

Es wird wie Apfelflammeri bereitet.

Apfelspeise

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

500 g geschälte Äpfel	150 g Zucker
3/4 l Wasser	30 g rote Gelatine
4 Eßlöffel Zitronensaft	etwas Zitronenschale.

Die Äpfel werden mit dem Wasser und der Zitronenschale aufgesetzt und zugedeckt gekocht. Wenn die Äpfel gar sind, fügt man den Zucker und die Gelatine hinzu, streicht das Ganze durch ein Sieb, rührt den Zitronensaft darunter und füllt alles in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Die Speise wird nach dem Erkalten gestürzt und mit Vanillensauce oder Schlagsahne gereicht.

Sehr wohlschmeckend ist die Speise, wenn man die Masse erst halb erstarren läßt und sie dann mit in kleine Stückchen geschnittenen Früchten, wie Ananas, Pfirsiche 2c. in die kalt ausgespülte Form schichtet.

Saure Kirschen als kalte Speise

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 kg Kirschen	1/2 l Wasser
200 g Zucker	60 g Kartoffelmehl.

Die Kirschen werden ausgesteint und mit Zucker gargeschmort, das Speisemehl wird mit dem Wasser glattgerührt, darunter gegeben und aufgekocht. Die Speise wird in eine Schale gegossen und nach dem Erkalten mit Milch, Vanillensauce oder Schlagsahne serviert.

Statt der Kirschen können auch Himbeeren, Johannisbeeren oder solche gemischt verwendet werden. Vorzüglich ist diese Speise auch, wenn sie von Blaubeeren hergestellt ist.

Zitronen-Flammeri.

3/4 l Wasser	1/4 l Apfelwein
6 Eßlöffel Zitronensaft	6 Gelbeier, 6 Schnee
die dünn abgeschälte Schale einer halben Zitrone	300 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz	100 g Weizenpuder.

Die sehr fein abgeschälte Zitronenschale wird in 3/4 l Wasser 2 Minuten lang gekocht und dann herausgenommen. In das kochende Wasser gibt man jetzt das in 1/4 l Apfelwein klargerührte

Mehl und die gleichfalls darin zerquirlten Gelbeier, den Zucker, Zitronensaft und Salz. Alles zusammen wird noch 3 Minuten gekocht und dann der steife Schnee untergerührt. Man füllt die Speise in eine vorbereitete Form und stürzt sie, wenn sie erkaltet ist. Mit Frucht- oder Weinschaumsauce gereicht.

Semmel-Flammeri

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

100 g abgeriebene Semmel	2 Eßlöffel Arrak oder Rum
$^1/_2$ l Wasser	1 Eßlöffel Zitronensaft
1 Prise Salz	etwas Zitronenschale.
100 g Zucker	

Die Semmel wird 1 Stunde in dem Wasser eingeweicht, 5 Minuten mit der Zitronenschale gekocht und dann durch ein Haarsieb gestrichen. Zucker, Saft, Rum und Salz werden mit dem Semmelbrei zusammengerührt und dieser wird dann in eine ausgespülte Form gefüllt. Nach dem Erkalten wird die Speise gestürzt und mit einer Fruchtsauce serviert.

Diese Speise muß einen Tag vor dem Gebrauch bereitet werden, damit sie gehörig steif wird.

Gefrorenes.

Das Eis wird meistens in einer Eismaschine bereitet, und die Behandlung derselben ist immer in einer Beschreibung mitgegeben.

Doch läßt sich das Eis auch in einer Kasserolle, Büchse oder Puddingform, die in Roheis eingegraben wird, herstellen. Dazu wird in einen tiefen Holzeimer oder auch in emailliertes Geschirr (doch ist Holz vorzuziehen) zerkleinertes Roheis, welches mit rotem Viehsalz und zwar auf $^2/_3$ Eis $^1/_3$ Salz gemischt ist, getan. Zuerst wird der Boden ganz mit Eis bedeckt, darauf wird die gutschließende Eisbüchse oder Puddingform gestellt, und das übrige Eis wird so herumgepackt, daß die Form ganz eingegraben ist. Nur der Stiel oder Henkel der Form bleibt frei. Letzteres geschieht, damit man die Form während des Gefrierens des Inhalts immerfort drehen kann. Man gießt erst 2 Eßlöffel kaltes Wasser in die Form und läßt dieses 5 Minuten stehen, ehe man die betreffende Eismasse hineinfüllt. Ist dies geschehen, so dreht man

die Büchse oder Form in dem Eis ununterbrochen. Von Zeit zu Zeit öffnet man recht vorsichtig den Deckel, damit nichts von dem salzigen Roheis in das Speiseeis hineinfällt, und stößt mit einem hölzernen Eismesser oder Spatel das sich an den inneren Seiten und dem Boden der Büchse ansetzende Gefrierende ab und rührt es unter die übrige Masse. Ist alles durch und durch gleichmäßig gefroren, so läßt man es entweder in der Kasserolle oder der Form oder drückt das Gefrorene in Formen wie Kuppeln, Früchte 2c. Diese Formen müssen fest verschlossen und in Pergamentpapier gewickelt oder, was besser ist, der Öffnungsrand derselben mit Butter bestrichen werden. So gräbt man sie wieder in das Roheis und läßt sie vollständig damit bedeckt $2^1/_2$ Stunden, große Formen noch 3—4 Stunden, darin. Beim Anrichten wird die Form vorsichtig herausgenommen, die Butter abgekratzt und gut abgewischt. Dann wird sie einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, dann geöffnet und gestürzt.

Gefrorenes kann auch ungeformt in Glasschalen serviert werden. Das Gefrorene darf kein Klümpchen haben, sondern muß fest, aber doch mild wie Butter sein. Es wird dies, wie gesagt, nur durch fleißiges Drehen der Form und häufiges Ablösen und Unterrühren des am Rande Angesetzten erzielt.

Einfaches Vanillen-Eis.

$^1/_2$ l Milch	150 g Zucker
2 Eigelb	$^1/_2$ Stange Vanille.
2 ganze Eier	

$^3/_8$ l Milch werden mit der Stange Vanille aufs Feuer gesetzt und langsam zum Kochen gebracht. Inzwischen schlägt man in einer kleinen Kasserolle die Eier und die Gelbeier mit dem Zucker schaumig, gießt $^1/_8$ l kalte Milch hinein, stellt dies auf eine nicht zu heiße Herdstelle, gibt die kochende Vanillenmilch dazu und schlägt die Masse fortwährend, bis sie zu einer Konsistenz gelangt ist, daß sie an einem hineingetauchten und wieder herausgezogenen Holzlöffel wie Sahne haften bleibt. Darauf gießt man die Creme in eine Schüssel, läßt sie unter Rühren erkalten und nach Vorschrift gefrieren.

Zu diesem Quantum würde man 9 Pfund Roheis und 4 Pfund Viehsalz gebrauchen.

Feines Vanillen-Eis.

1/2 l Milch	200 g Zucker
8 Eigelb	1/2 Stange Vanille.

Die Zutaten werden nach vorhergehendem Rezept verwendet. Doch kann man im Winter 220 g Zucker nehmen, das Eis wird dadurch geschmeidiger, friert aber schwerer.

Schokoladen-Eis.

In die vorher genannte Creme gibt man nur 100 g Zucker und fügt derselben 80 g geriebene Vanillen-Schokolade bei. Nach dem Erkalten kommt sie in die Gefrierbüchse.

Nuß-Eis.

In dieselbe Creme wie die für feines Vanilleneis kommen 100 g abgezogene und geriebene, wohlschmeckend kandierte Nußkerne.

Kaffee-Eis.

40 g gemahlenen Kaffee	5/8 l Milch
8 Gelbeier	250 g Zucker.

40 g frisch gebrannter, grobgemahlener Kaffee werden in die kochende Milch geschüttet, einmal aufgekocht und durch ein Tuch gegossen. Mit dieser Kaffee-Milch, welche 1/2 l betragen muß, wird die Creme bereitet, wie die für Vanilleneis. Die weitere Behandlung ist immer dieselbe.

Frühlings-Eis.

In die nach erstem oder zweitem Rezept bereitete Creme, bei der man die Vanille fortläßt, gibt man 1/2 Teelöffel Waldmeistertinktur und färbt sie mit 5 Tropfen grüner Anilinfarbe. Danach gibt man sie in die Gefrierbüchse.

Ganz vorzüglich ist es, zwischen das fertige Eis, wenn es in die Form gedrückt wird, Früchte zu mischen, z. B. klein geschnittene Ananas, Pfirsich oder Erdbeeren oder auch Makrönchen.

Oder es werden in das nach dem Grundrezept hergestellte Vanilleneis 1/4 l festgeschlagene Sahne und 50 g geriebener Pumpernickel gemischt. Diese Masse wird in die bestimmte Form gedrückt und zum Gefrieren zwischen Eis gepackt.

Frucht-Eis.

Die Mischung ist am leichtesten zu berechnen, wenn man Fruchtsaft, der ohne Zucker eingekocht ist, dazu verwendet, und

nvar nimmt man 3/4 l Saft, 1/4 l Wasser, 450 g Zucker und 3 rohe Eiweiß.

Man mischt alles kalt und läßt es nach Vorschrift gefrieren.

Zitronen-Eis.

1/2 l Wasser	1/16 l Zitronensaft
250 g Zucker	von 1/2 Zitrone die Schale
2 rohe Eiweiß	ganz dünn abgeschält.

Das Wasser wird mit der Zitronenschale und dem Zucker aufgekocht, dann vom Feuer genommen und die Schale daraus entfernt. Dann wird der Zitronensaft hineingegeben, und sobald die Flüssigkeit erkaltet ist, werden 2 rohe Eiweiß untergeschlagen. Dann gibt man die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie nach Vorschrift gefrieren.

Anstatt des Zitronensaftes kann auch Apfelsinensaft genommen werden, doch muß diesem immer etwas Zitronensaft zugefügt werden. Das Wasser kann auch mit Eigelb legiert werden.

Erdbeer-Eis.

3/4 kg Walderdbeeren	250 g Zucker
1/4 l Wasser	2 Eßlöffel Zitronensaft
1/8 l Rheinwein	2 Eiweiß.

Die Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und nach dem Erkalten wird alles mit dem Erdbeerbrei, Zitronensaft, Wein und Eiweiß gut untermischt.

Man läßt diese Mischung nach Vorschrift gefrieren.

Himbeer-Eis.

Dieses wird bereitet wie Erdbeer-Eis, nur muß man der Farbe mit etwas roter Anilinfarbe nachhelfen.

Verschiedenes Eis in einer Form.

Entweder drückt man das schon festgefrorene, verschiedene Eis lagenweise in eine Form oder man läßt z. B. einen Kegel Vanilleneis gefrieren, höhlt ihn, wenn er fest ist, in der Mitte aus und füllt Erdbeereis oder anderes farbiges Eis hinein.

Eis von Schlagsahne.

1/2 l festgeschlagene Sahne	200 g Zucker.
1/2 Stange gesto[illegible] Vanille	

Zucker und Vanille werden mit der Sahne vermischt, sogleich in eine Gefrierbüchse gefüllt und 3 Stunden ins Eis gegraben. Alles Gefrorene von Schlagsahne braucht nicht gedreht zu werden. Das Gefrorene wird nach Vorschrift gestürzt.

Den Geschmack kann man ändern durch Hinzufügen von 1/8 l Kaffeeextrakt oder, indem man die Vanille ganz fortläßt und etwas Maraschino, Rosenlikör oder Danziger Goldwasser zusetzt. Auch können Früchte oder Makrönchen zwischen die Sahne geschichtet werden, oder etwas Karamelzucker und feingestoßene kandierte Nüsse.

Pückler-Bombe.

1/2 l festgeschlagene Sahne	100 g Schokolade
40 g kleine Makrönchen	100 g Zucker
1/8 l kleingeschn. Früchte	1 Eßlöffel Vanillenzucker
einige Tropfen Alkermes-	(Vanillin).
saft	

Die Schlagsahne wird in 3 Teile geteilt. Der erste Teil bleibt weiß und wird mit 50 g Zucker, dem Vanillenzucker und den kleinen oder kleingeschnittenen Makronen vermischt, der zweite Teil wird mit der geriebenen Schokolade und 20 g Zucker vermengt und in den dritten Teil kommen die kleingeschnittenen Früchte (Erdbeeren oder Ananas), der übrige Zucker und der Alkermessaft, der erst in einem Eßlöffel Milch verrührt ist, hinein. Nun gräbt man die leere Form zur Hälfte ins Eis, füllt zuerst die weiße, dann die braune, zuletzt die rote Schicht hinein, schließt den Deckel, gibt das übrige Roheis und Salz herum und läßt die Bombe 4 Stunden eingegraben.

Gefrorener Punsch.

300 g Zucker	1/4 l Wasser
1/8 l Zitronensaft	3 Eßlöffel Apfelsinensaft
1/4 l Rheinwein	1/15 l Arrak.

Zucker und Wasser werden aufgekocht und kaltgestellt. Wenn das Zuckerwasser ganz erkaltet ist, werden der Zitronen- und Apfelsinensaft hinzugefügt und die Flüssigkeit wird in die Gefrierbüchse zum Frieren gefüllt. In dieses Gefrorene werden Wein und Arrak untergemengt und das Ganze wird noch ein wenig im Roheis gelassen. Der Punsch wird in Champagnerschalen serviert.

Kompott.

Rhabarber-Kompott.

500 g Rhabarber
1/8 l Wasser
2 Eßlöffel Zitronensaft
250 g Zucker
1 Blatt rote Gelatine.

Die Rhabarberstengel werden abgezogen und in 1/2 cm große Stücke geschnitten. Zucker und Wasser werden mit einem Stück Zimmet oder Zitronenschale 5 Minuten lang gekocht. Dann wird der Zimmet oder die Zitronenschale entfernt, der vorher mit kochendem Wasser überbrühte Rhabarber hineingetan und 10 Minuten gekocht. Dann gibt man den Zitronensaft und die eingeweichte Gelatine dazu. Der Rhabarber wird abgekühlt in Kompottschalen gefüllt.

Stachelbeer-Kompott.

1 Stückchen Zimmet
1 Prise Natron
500 g Stachelbeeren
250 g Zucker
1/8 l Wasser.

Die Stachelbeeren werden von Stiel und Blüte befreit und in 1 l kochendes Wasser geschüttet, dem eine Prise Natron zugesetzt ist. Sobald die Beeren nach oben kommen, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf einen Durchschlag getan und mit kaltem Wasser überspült. Der Zucker wird mit 1/8 l Wasser und dem Zimmet 5 Minuten gekocht, dann werden die abgetropften Stachelbeeren hineingetan und bis zum Kochen gebracht. Nun nimmt man sie heraus, kocht den Saft etwas ein und füllt ihn über die Beeren.

Erdbeer-Kompott.

300 g Erdbeeren
200 g Zucker
1/16 l Wasser od. Weißwein.

Der Zucker wird mit dem Wasser oder Wein 5 Minuten lang gekocht; dann werden die vorbereiteten Erdbeeren hineingegeben, bis zum Kochen gebracht, vom Feuer genommen und in Schalen gefüllt.

Himbeer-Kompott.

500 g Himbeeren	300 g Zucker
1/16 l Wasser	1 Prise Kartoffelmehl.

Zucker und Wasser werden aufgekocht und über die Himbeeren gegossen. So bleiben sie 1/4 Stunde stehen. Darauf wird der Saft abgegossen, zum Kochen gebracht und wieder über die Beeren gegossen. Nachdem sie übergekühlt sind, wird der Saft nochmals 5 Minuten gekocht, mit dem Kartoffelmehl angedickt und über die Früchte gegossen. Ebenso von Erdbeeren.

Johannisbeer-Kompott.

500 g Johannisbeeren abgestreift	400 g Zucker 1/16 l Wasser.

Die Johannisbeeren werden auf dieselbe Weise wie die Himbeeren zum Kompott bereitet.

Kirschen-Kompott.

500 g saure Kirschen ohne Stiele	300 g Zucker 1 Stückchen Zimmet.

Die gewaschenen und ausgesteinten Kirschen werden mit dem feinen Zucker untermischt und 1/4 Stunde hingestellt. Dann wird der Saft abgegossen und mit dem Zimmet zum Kochen gebracht, die Kirschen werden hineingegeben und 2 Minuten, indem man den Topf fortwährend rüttelt, gekocht. Zu Kompott von süßen Kirschen nimmt man etwas Zitronensaft und weniger Zucker.

Kompott von reifen Stachelbeeren.

500 g Stachelbeeren	200 g Zucker
100 g Johannisbeeren	3 Eßlöffel kaltes Wasser.

Die Johannisbeeren werden mit dem Zucker und Wasser vermischt aufgekocht; dann gibt man die Stachelbeeren, welche von Stiel und Blüte befreit sind, hinein und kocht alles zusammen einmal auf. Die Beeren werden herausgenommen, der Saft wird noch etwas eingekocht und dann über die Beeren gefüllt.

Heidelbeer-Kompott
(Blaubeeren).

500 g Heidelbeeren	100 g Zucker
1 Stückchen Zimmet	1 Prise Kartoffelmehl.

Die Blaubeeren werden verlesen, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet und abgetropft. Dann werden sie mit Zucker untermischt und in einem Topf mit dem Zimmet oder auch ohne diesen zum Kochen gebracht. Sie werden 5 Minuten gekocht und mit dem Kartoffelmehl angedickt. Sehr gut sind sie, wenn einige Himbeeren oder Johannisbeeren mitgekocht werden.

Preißelbeer-Kompott.

Dieses wird wie das von Blaubeeren bereitet; doch erfordert es bedeutend mehr Zucker. Sehr wohlschmeckend ist es mit Himbeeren oder Brombeeren gemischt.

Pflaumen-Kompott.

500 g Pflaumen	200 g Zucker
1 Stückchen Zimmet	$^1/_{16}$ l Wasser.

Zucker und Wasser werden aufgekocht; die gewaschenen und entsteinten Pflaumen werden hineingetan, einmal aufgekocht und dann herausgenommen. Den Saft läßt man dick einkochen und gießt ihn dann über die Früchte.

Mirabellen, Reineclauden 2c. werden ebenso, entsteint oder nicht entsteint, bereitet.

Feines Pflaumen-Kompott.

Die Pflaumen werden dazu abgezogen. Dies geschieht am besten, indem man sie in einem Durchschlag einige Augenblicke in kochendes Wasser hält, dann herausnimmt und nun die blaue Schale vorsichtig mit Hilfe eines Messers abzieht. Weiter werden sie wie die vorigen bereitet.

Aprikosen-Kompott.

500 g Aprikosen	250 g Zucker.
$^1/_8$ l Wasser	

Die Aprikosen werden in einem Durchschlag in kochendes Wasser gehalten, abgezogen, halbiert und von dem Stein befreit. Einige

Steine werden aufgeschlagen, die Kerne abgezogen und diese sowie die Früchte in das Wasser, welches mit dem Zucker aufgekocht ist, gegeben. Die Früchte werden bis zum Kochen gebracht, dann werden sie herausgenommen und in die Schale gelegt. Den Saft läßt man weiter einkochen und gießt ihn dann über die Aprikosen.

Pfirsich-Kompott.

Dieses wird wie Aprikosenkompott bereitet.

Birnen-Kompott.

1 kg Birnen
2 Eßlöffel Zitronensaft
etwas Zitronenschale
100 g Zucker
½ l Wasser
4 g Hoffmanns Speisemehl oder Kartoffelmehl.

Die Birnen werden geschält und in 2 Hälften geschnitten. Das Kernhaus wird ausgebohrt. Wasser, Zucker und Zitronenschale werden aufgekocht, dann werden die Birnen mit dem Zitronensaft hineingegeben und zugedeckt langsam gargekocht. Nun werden die Birnen herausgenommen, der Saft wird mit dem Mehl angedickt und über dieselben gegossen.

Birnen zu Klößen.

Die Birnen werden nach vorhergehendem Rezept geschmort und ⅛ l Kirsch- oder Johannisbeersaft wird hinzugefügt.

Will man die Birnen auf andere Art bereiten, so quirlt man das Mehl in ⅛ l Sahne oder Buttermilch klar, gießt es zu den gargekochten Birnen und läßt sie damit aufkochen. Die Klöße werden dazu ringsherum gelegt.

Birnen mit Hagebutten.

1 kg Birnen
¾ l Wasser
6 g Kartoffelmehl
100 g getrockn. Hagebutten
150 g Zucker.

Die abgewaschenen, getrockneten Hagebutten werden in dem Wasser über Nacht eingeweicht. Am andern Tage werden sie darin 1 Stunde gekocht und dann durch ein Sieb gestrichen. In diesem Saft werden die geschälten Birnen mit dem Zucker aufgesetzt und gargekocht. Der Saft wird mit dem Mehl verdickt. Diese Birnen sind besonders gut zu Griesklößen.

Apfel-Kompott.

500 g Äpfel, nach dem Schälen gewogen	200 g Zucker
2 Eßlöffel Zitronensaft	1/4 l Wasser.

Wasser und Zucker werden aufgekocht, der Zitronensaft wird hineingegeben, die in dicke Scheiben geschnittenen Äpfel werden dazugeschüttet und so lange zugedeckt unter öfterem Schütteln gekocht, bis sie durchsichtig sind. Hierauf werden sie herausgenommen. Der Saft wird kurz eingekocht und darüber gefüllt.

Äpfel, ganz oder halbiert.

1 kg geschälte Äpfel	1/4 l Weißwein
400 g Zucker	etwas Zitronenschale.

Die Äpfel, am besten Borsdorfer oder kleine graue Reinetten, werden sauber geschält; das Kernhaus wird herausgestochen. Wein, Zucker, Zitronenschale werden aufgekocht, die Äpfel hineingelegt und solange gekocht, bis sie durchsichtig sind. Nun werden sie herausgenommen, nach dem Erkalten mit Johannisbeergelee gefüllt und auf Glastellern arrangiert.

Sie sind vorzüglich, wenn sie in Weingelee gelegt sind.

Apfelmus.

1 kg Äpfel	160 g Zucker.

Die Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten und, nachdem das Kernhaus entfernt ist, sofort in kaltes Wasser geworfen. Wenn die Äpfel alle so vorbereitet sind, werden sie aus dem Wasser genommen und in einem Topf mit 3 Eßlöffeln Wasser auf eine heiße Herdstelle gesetzt. Der Topf muß fest zugedeckt werden, damit der Dampf die Äpfel mit weich macht, und muß öfter geschüttelt werden. Sind die Äpfel weich, so werden sie durch ein Haarsieb gestrichen. Das Mus wird mit Zucker vermischt.

Man kann nach Gefallen auch einen Geschmack von Zimmet oder Zitronen zufügen, doch ist der natürliche Geschmack am besten. Auch können 2 zu Schnee geschlagene Eiweiß unter das heiße Mus gemischt werden.

Getrocknete Ringäpfel.

125 g Ringäpfel
80 g Zucker
3/8 l Wasser
1 Stück Zitronen- oder Apfelsinenschale.

Nachdem aus den Äpfeln die etwa noch darin gebliebenen Kernhausblättchen entfernt sind, werden sie gehörig gewaschen und wenigstens 1 Stunde in 3/8 l Wasser eingeweicht. Dann werden sie mit Zitronenschale und Zucker aufs Feuer gebracht und langsam weich gekocht; doch nicht zerkocht. Hierauf werden die Scheiben herausgenommen, der Saft wird noch etwas eingekocht und dann über die Scheiben gegossen.

Backobst als Kompott.

Getrocknete Prünellen, Aprikosen, Pflaumen, Birnen und Kirschen werden, nachdem sie gewaschen sind, in 3/8 l Wasser auf 125 g Obst eingeweicht und in dem Wasser mit Zusatz von 80 g Zucker, ebenso wie die vorher beschriebenen Äpfel, langsam weichgekocht.

Aprikosen erfordern auf 125 g 120 g Zucker und 1/2 l Wasser.

Backobst für Klöße.

Dasselbe wird nach vorstehendem Rezept bereitet, doch kocht man stets die Birnen allein, da sie längere Zeit zum Weichwerden gebrauchen und vermischt sie nachher mit dem anderen Obst. Der Saft wird mit Kartoffelmehl oder mit einer Einbrenne von 20 g Butter und 10 g Mehl verdickt. Für Pflaumen ist der Zusatz von Rotwein sehr wohlschmeckend.

Es ist richtig, Backobst am Tage vor seiner Verwendung zu waschen, einzuweichen, und dann in diesem Wasser zu kochen.

Aspik und Jus.

Fleischgelee.

1 l kräftige, klare Brühe von Rind, Kalb, Geflügel oder Wild wird mit feinstem Essig abgeschmeckt. 24 g gleich 12 Blatt weiße Gelatine werden abgewaschen, eingeweicht, gut ausgedrückt und in der heißen Brühe aufgelöst, die danach an einen kühlen Ort gestellt wird. Auch eignet sich zum Garnieren geschlagenes Aspik. Es wird, wenn es noch dünn ist, mit einer Holzrute in einem kühlen Raum solange geschlagen, bis es schaumig und steif ist.

Aspik von Schweineschwarten.

2 kg Schweineschwarten	1/4 l feinen Essig
3 l Wasser	Suppengemüse
10 g Liebigs Fleischextrakt	1 Zwiebel
10 g Salz	1 Gewürzdosis
6 Eiweiß	3 Eierschalen.

Die sehr gut entfetteten Schweineschwarten werden mit kaltem Wasser, Salz, Suppengemüse, Zwiebel und Gewürzdosis aufs Feuer gesetzt und 4 Stunden schwach gekocht, danach wird der Essig zugesetzt und das Ganze gekocht, bis die Flüssigkeit 1 l beträgt. Die durchgegossene, erkaltete Brühe wird mit dem Eiweiß und den zerstoßenen Eierschalen zum Kochen gebracht und auf eine heiße Stelle zugedeckt solange hingestellt, bis die Flüssigkeit klar erscheint; danach wird sie durch ein Haarsieb, das mit Filtrierpapier belegt ist, gegossen.

Das noch flüssige Aspik kann auch mit etwas Madeira abgeschmeckt werden.

Liebigs Fleischextrakt-Aspik.

1 l Wasser
30 g Liebigs Fleischextrakt
30 g Gelatine
10 g Salz
1 Eßlöffel Madeira
2 Eßlöffel Suppengemüse
2 Stangen Spargel
Gewürzdosis
1 kleines Stückchen Ingwer
Essig.

Suppengemüse, Spargel und Gewürz werden mit 1 l Wasser $^1/_2$ Stunde gekocht. Essig und Madeira werden dazugegossen, 30 g Gelatine werden darin aufgelöst, und dann wird die Flüssigkeit durchfiltriert.

Will man das Aspik klären, was durch Eiweiß und Eierschalen in der vorherbeschriebenen Weise geschieht, so muß man 2 Blatt Gelatine mehr hinzufügen.

Diese Aspiks werden zum Einlegen von Fisch, Fleisch und Braten aller Art benützt. Für 500 g Fleisch oder Fischfleisch rechnet man $^1/_2$ l Aspik.

Auch Fischbrühe ist zu Aspik zu verwenden.

Jus.

500 g Kalbfleischreste
10 g Liebigs Fleischextrakt
50 g Fett od. 1 Teelöffel Maggis Würze
2 l Wasser
250 g Schweineschwarten
2 Eßlöffel Suppengemüse
1 Zwiebel
5 g Salz.

Das Fett wird gebräunt; die Kalbfleischabfälle werden mit dem Suppengemüse darin angebraten; dann wird das Wasser zugegossen, die kleingeschnittenen Schweineschwarten werden dazugetan und alles wird 3 Stunden fest zugedeckt gekocht, bis die Flüssigkeit etwa $^3/_8$ l beträgt. Sie wird dann durchgegossen, nach dem Hinzufügen von Liebigs Fleischextrakt entfettet und, wenn nötig, geklärt. Man verwendet die Jus zu kaltem Fleisch und zum Aufbessern von Braten- und andern Saucen.

Es kann auch jedes andere Fleisch dazu verwendet werden, doch muß die Flüssigkeit dann bis auf $^1/_4$ l einkochen.

Salate.

Saucen zu den Salaten.

I.

Mayonnaise.

1/4 l feines Speiseöl	1/8 l feinsten Mayonnaisenessig
2 Gelbeier	1 Messerspitze Mostrich
30 g Weizenmehl	1 Prise Paprika
1 Prise weißen Pfeffer	1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1/8 l Brühe oder Wasser, in dem 3 g Liebigs Fleischextrakt gelöst sind	1 Teelöffel Zucker.
1/8 l Wasser	

2 Eßlöffel Öl und das Mehl rührt man in einem Topf zusammen, gießt das Wasser und 1 Eßlöffel Essig dazu und kocht dieses unter beständigem Rühren gut durch. Den so entstandenen Mehlkloß schüttet man in eine tiefe Schüssel und gießt etwas kaltes Wasser darüber. Die 2 Gelbeier rührt man in einem Mayonnaisennapf dicklich und fügt langsam das Öl und den Essig hinzu. Dann rührt man eine Messerspitze Mostrich oder englisch Senfmehl, etwas weißen Pfeffer und 1 Prise Paprika hinzu. Nachdem von dem Mehlkloß das Wasser abgegossen worden ist, wird derselbe recht glatt gerührt und mit der Ölsauce, Zucker und grüner Petersilie gut vermischt. Sollte es nötig befunden werden, so wird noch Essig dazugerührt. Die Sauce muß immer etwas verdünnt werden, und zwar mit Brühe von Liebigs Fleischextrakt oder süßer Sahne.

Jede dieser Saucen ist durchschnittlich auf Salat für 6 Personen berechnet.

II.

Weiße Mayonnaise.

55 g beste süße Sahnenbutter
1/10 l Öl
1 Prise Pfeffer
1 Teelöffel Zucker
15 g Mehl
1/8 l Kräuteressig
1/2 Teelöffel Mostrich
1/16 l kalte Brühe.

12 g Butter und 15 g Mehl rührt man auf dem Herde glatt, gießt nach und nach 1/15 l Wasser hinzu und läßt dies unter beständigem Rühren zu einem Kloß kochen, den man dann in eine Schüssel tut und mit kaltem Wasser begießt. 40 g Butter rührt man in einem Mayonnaisennapf zu Sahne, stellt diesen dann in Eis oder sehr kaltes Wasser und rührt zuerst das Öl tropfenweise und zuletzt den Essig, Mostrich und Pfeffer hinein.

Nachdem von dem Mehlkloß das Wasser abgegossen worden ist, wird er mit der Brühe und Zucker gut gerührt. Nach und nach wird die Mayonnaise daruntergerührt, das Ganze eine Zeit lang noch recht sämig gerührt und mit Salz abgeschmeckt. Nach Gefallen mischt man der Mayonnaise Paprika und auch wohl feingehackte Kräuter bei. Ganz besonders gut ist diese Mayonnaise für Kartoffelsalat.

III.

Remoulade.

4 hartgekochte Gelbeier
1/10 l feines Öl
1 Eßlöffel guten Mostrich
1 Eßlöffel grüne Petersilie, Estragon oder Kerbel
1 rohes Gelbei
1/16 l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
2 feingehackte Sardellen
1 feingehackte Schalotte
gehackte Pimpinelle
1/8 l feinsten Weinessig.

Die hartgekochten Gelbeier werden feingestoßen und mit den rohen Gelbeiern gut verrührt. Dann wird nach und nach das Öl und zuletzt Essig, Brühe und Mostrich hinzugerührt. Es muß eine dickliche Sauce werden, die mit den angegebenen Kräutern und Sardellen, die nach Belieben auch fortgelassen werden können, abgeschmeckt wird.

IV.

Gekochte Remouladen-Sauce.

1/8 l Mostrich	1/10 l flüssige Butter
1/20 l Essig	1/10 l kräftige Fleischbrühe aus Liebigs Fleischextrakt
1/10 l Weißwein	20 g Zucker
1 Messerspitze Zwiebeln	1 Eßlöffel gehackte Saucenkräuter.
6 Gelbeier	
1 Eßlöffel Kapern	

Alle angegebenen Zutaten, außer den Kräutern, kommen in einen Topf und werden mit demselben auf dem Feuer unter beständigem Quirlen bis zum Kochen gebracht. Dann wird die Sauce an kalter Stelle noch 10 Minuten gequirlt, und die gehackten Kräuter werden untergemischt. Die Sauce kann durch Zusatz von 4 gehackten Sardellen, die man der erkalteten Sauce beimischt, verändert werden. Man kann auch 1 Prise Weizenpuder, der in Wein aufgelöst worden ist, in der Sauce mitkochen.

V.

Rohe Butter-Sauce.

30 g süße Sahnenbutter	1/10 l feinstes Speiseöl
4 rohe Gelbeier	1/10 l feinsten Essig
1 Teelöffel Kapern	1 Prise Salz
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie	1 Prise Pfeffer
	1 Prise Senfmehl.

Die Butter wird mit dem Pfeffer und dem Senfmehl zu Sahne gerührt, nach und nach werden die Gelbeier, Öl, Essig und die Kapern hinzugerührt.

Diese Sauce eignet sich sehr für Kartoffel- oder gemischten Salat von Kartoffeln und Sellerie oder auch von Kartoffeln und Fischfleisch.

Salate.

Kopfsalat I

oder Endivien oder Romain

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/4 Stunde.

300 g verlesenen Salat	6 g Salz
1/15 l Öl	1/15 l feinsten Essig.

Der Salat wird verlesen, recht oft in kaltem Wasser gewaschen, aber nicht gedrückt; danach wird er in einem Korb oder Tuch gut ausgeschwenkt und zuerst leicht mit Öl, Salz und Zucker und dann mit dem Essig untermischt.

Nach Gefallen kann man dem Salat durch nachfolgend genannte, feingehackte Kräuter besonderen Beigeschmack verleihen: Grüne Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Dill, Kerbel oder Boretsch. Der Zucker kann selbstverständlich auch fortgelassen werden. Sehr viel besser ist es, den Essig zum Salat aufzukochen und wieder abzukühlen. Auch kann anstatt des Essigs Zitronensaft verwendet werden.

Kopfsalat II mit saurer Sahne.

Sehr wohlschmeckend ist der Salat, wenn er anstatt des Öles mit recht dicker, saurer Sahne und Zucker und Essig oder Zitronensaft zubereitet wird.

Kopfsalat III mit Mayonnaisen-Sauce.

300 g verlesener, gut gewaschener Salat werden mit Sauce nach Rezept Nr. I zurechtgemacht.

Kopfsalat IV mit Speck.

300 g Salat	1/15 l feinsten Essig
60 g Speck	1 Eßlöffel Zucker
4 g Salz	1 Teelöffel Mostrich.

Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und ausgebraten. Die Grieben werden herausgenommen. Der Essig wird mit dem Fett, Zucker, Mostrich und Salz aufgekocht. Wenn alles erkaltet ist, wird es über den Salat gegossen, dem man nach Belieben auch gehackte grüne Petersilie, Schnittlauch 2c. zufügen kann. Auch diesem Speksalat können 2 Eßlöffel saure Sahne beigemischt werden. Die Grieben können auf den Salat gestreut werden.

Kopfsalat V mit roher Butter-Sauce.

Hierzu läßt man die Kapern in der Sauce V fort und tut dafür feingehackte Zwiebel oder Schnittlauch daran. Jeder Kopfsalat ist sehr wohlschmeckend, wenn er mit frischen Gurkenscheiben gemischt wird.

Gurkensalat

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/2 Stunde

1 kg Gurkenscheiben
6 g Salz, 10 g Zucker
1/15 l Essig
1 Messerspitze Pfeffer
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie.

Schöne, schlanke, grüne Gurken werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten oder gehobelt und zuerst mit dem Zucker und Salz und dann mit dem Essig vermischt. Dann werden Pfeffer und Petersilie darüber gestreut und so wird der Salat sofort serviert.

Öl zum Gurkensalat zu verwenden, ist Geschmackssache, ohne dieses ist er ebenso wohlschmeckend und jedenfalls leichter verdaulich. — Ehe man die Gurken schneidet, hat man sie auf den Geschmack zu prüfen und etwaige bittere fortzutun.

Gurkensalat mit Sahne.

Die feinen Gurkenscheiben werden mit Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer, Petersilie und 1/8 l recht schöner, saurer Sahne gemischt und mit Essig oder Zitronensaft fertig gemacht.

Salat von sauren Gurken

für 6 Personen. Bereitungszeit 1/4 Stunde.

1 kg Gurkenscheiben
1 Teelöffel Zucker
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
2 Eßlöffel Zitronensaft
1 Eßlöffel grüne Petersilie
1 Eßlöffel Öl
1 Prise Pfeffer.

Saure Gurken werden in Scheiben geschnitten, etwas ausgedrückt, mit Zitronensaft, Öl, gehackter grüner Petersilie, Pfeffer und ein wenig gehackter Zwiebel untermischt.

Auch dieser Salat kann mit oder ohne Öl bereitet werden.

Grüner Bohnensalat I

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden.

750 g Bohnen
4 Eßlöffel Öl
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel gehacktes Bohnenkraut
Essig nach Geschmack
3 Eßlöffel Wasser, worin 5 g Liebigs Fleischextrakt gelöst sind
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Prise Pfeffer.

Die feingeschnittenen, jungen Bohnen werden in Salzwasser mit etwas Natron gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Danach werden sie zuerst mit dem Öl und dann mit allen andern Zutaten gut gemischt.

Bei jedem hier folgenden Bohnensalat wird das gleiche Quantum Bohnen gerechnet.

Zu sämtlichen Bohnensalaten können auch Konserven verwendet werden, doch müssen dieselben immer einmal mit kochendem Wasser überbrüht werden. Ebenso von gekochter Präserve.

Ebenso steht es im Belieben, zu allen Salaten Zucker zu verwenden oder denselben fortzulassen.

Bohnensalat II.

Der nach Nr. I zubereitete Bohnensalat wird lagenweise mit in dünne Scheiben geschnittenen sauren Gurken in eine Salatschüssel geschichtet und so aufgegeben.

Ebenso kann der Salat mit frischen Gurken, Kopfsalat, Tomaten oder Kartoffeln untermischt werden.

Bohnensalat III mit saurer Sahne.

Dem Bohnensalat nach Nr. I werden 4 Eßlöffel saure Sahne und etwas mehr Pfeffer hinzugefügt, die Zwiebel wird aber fortgelassen.

Brechbohnensalat IV

(Schwert- oder breite Speckbohne) von frischen Bohnen, Konserven, oder auch Präserven.

Nachdem die Bohnen abgezogen, in 4 cm lange Stücke gebrochen, abgebrüht, mit Salzwasser und Natron abgekocht sind, wird ein Salat wie Bohnensalat I davon bereitet.

Bohnensalat V.

Die geschnittenen oder gebrochenen, abgekochten, erkalteten Bohnen werden mit Sauce Nr. III vermischt.

Bohnensalat VI.

Die abgekochten, erkalteten Bohnen vermischt man mit Sauce Nr. IV.

Wachsbohnensalat VII
(frisch oder Konserve).

Die Wachsbohnen eignen sich vorzüglich für feine Salate, doch werden sie nie geschnitten, sondern stets gebrochen. Die in Salzwasser abgekochten Bohnen werden wie Bohnensalat Nr. I zubereitet.

Wachsbohnensalat VIII.

Die abgekochten, erkalteten Bohnen werden mit Sauce Nr. II vermischt.

Wachsbohnensalat IX.

Ganz vorzüglich schmeckt der Salat mit einer Mayonnaisensauce Nr. I vermischt.

Wachsbohnensalat X.

Zu vorhergehendem Rezept werden Krebsschwänze und Kapern hinzugefügt.

Schotenkörnersalat I
für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

750 g Schotenkörner.

Die frischen Schotenkörner werden in Salzwasser abgekocht und nach dem Erkalten mit Sauce Nr. I vermischt.

Schotenkörnersalat II.

Dem Schotenkörnersalat nach Nr. I fügt man Hummer- oder Krebsschwänze, auch Krabben hinzu.

Bunter Salat
für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

250 g Schotenkörner
250 g Bruchspargel
1 kg Gurke in Scheiben
Sauce Nr. I
1 kleiner Kopf Blumenkohl
125 g Brechbohnen
150 g Karotten.

Alle Gemüse werden in leichtem Salzwasser abgekocht. Die Karotten werden ganz gekocht, dann abgezogen und in Scheiben geschnitten. Alle Gemüse, außer dem Blumenkohl, werden dann mit den Scheiben der sauren Gurke vermischt und mit Sauce Nr. I übergossen. Der Salat wird mit den Blumenkohlröschen garniert.

Spargelsalat I

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 kg Spargel
1 Teelöffel gehackten Estragon
1 Prise Pfeffer
1 Prise Zucker
4 Eßlöffel Öl
1/10 l Essig
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie.

Der Spargel wird, nachdem er geschält und in 4 cm lange Stücke gebrochen oder geschnitten ist, in Salzwasser mit einer Prise Zucker gargekocht. Noch etwas lauwarm wird er mit Öl, Essig, Pfeffer und mit den Kräutern vermischt.

Spargelsalat II.

Der gekochte, ganz erkaltete Spargel wird mit feingehackter Petersilie, Pimpinelle, Estragon und Sauce Nr. I gemischt.

Spargelsalat III.

Der Spargelsalat II wird mit Krebsschwänzen oder Hummerfleisch gemischt.

Spargelsalat IV.

Nach dem Garkochen wird der Spargel lauwarm mit Sauce Nr. IV vermischt.

Spargelsalat V.

Nach dem Garkochen wird der Spargel kalt mit Sauce Nr. III vermischt.

Blumenkohlsalat I

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 1/4 Stunden.

1 kg Blumenkohlröschen
4 Eßlöffel Öl
6 Eßlöffel Essig
Salz
1 Eßlöffel kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe
1 Prise Zucker
1 Prise Pfeffer.

Der Blumenkohl wird, nachdem die einzelnen Röschen auseinander gebrochen und geputzt sind, 1/4 Stunde in kaltes Wasser gelegt. Dann wird er vorsichtig in Salzwasser gekocht, damit die Röschen ganz bleiben. Gut abgetropft wird der Blumenkohl mit Öl, Essig, Pfeffer und etwas Brühe von Liebigs Fleischextrakt fertig gemacht.

Blumenkohlsalat II.

Nach dem Garkochen und Erkalten wird der Blumenkohl mit Sauce Nr. I übergossen.

Blumenkohlsalat III.

Gargekochter Blumenkohl, zu gleichen Teilen Scheiben von hartgekochten Eiern und sauren Gurken und etwas Kapern werden mit Sauce Nr. IV vermischt.

Blumenkohlsalat IV.

Der abgekochte, erkaltete Blumenkohl wird mit Sauce Nr. V übergossen.

Selleriesalat I

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 kg Sellerie
4 Eßlöffel Öl
1/15 l Essig
1 Prise Zucker
1 Eßlöffel kräftige Brühe
1/2 Teelöffel Maggis Würze
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Prise Pfeffer.

Die Sellerieknollen werden sauber gewaschen und gebürstet und in Salzwasser gargekocht. Dann werden sie geschält, in gleichmäßige, nicht zu große Scheiben oder mit dem Buntschneidemesser in Streifen geschnitten. Nach Geschmack wird etwas feingehackte Zwiebel und Pfeffer daran getan, Öl und Essig wird gemischt darübergegossen. Dann wird feingehackte Petersilie darüber gestreut. Etwas kräftige Rindfleisch- oder Liebigs Fleischextraktbrühe verbessert den Salat.

Selleriesalat II.

Dieser wird ebenso zubereitet, nur wird er mit Scheiben von roten Rüben gemischt.

Selleriesalat III.

Dem Selleriesalat I werden Rapünzchen oder Brunnenkresse oder auch beides untermischt.

Selleriesalat IV.

Die gekochten Selleriescheiben werden mit Mayonnaisensauce

Nr. I, welcher etwas gehackte grüne Petersilie zugesetzt ist, übergossen.

Sellerieſalat V.

Sellerie zu gleichen Teilen mit geschälten, in Scheiben geschnittenen sauren Gurken und etwas Kresse untermischt, wird mit Sauce Nr. III übergossen.

Kartoffelsalat I

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

1 1/4 kg Kartoffeln	1/15 l Essig
1/10 l kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe oder 1 Teelöffel Maggis Würze	1 Teelöffel gehackte Zwiebel
5 Eßlöffel Öl	1 Eßlöffel grüne Petersilie
	Salz.

Zu Kartoffelsalat eignen sich die nicht so mehligen Salatkartoffeln am besten. Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, noch warm abgeschält und in Scheiben geschnitten. Dann werden sie mit warmer Brühe übergossen und mit Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel, grüner Petersilie, Öl und Essig zurecht gemacht.

Jedem Kartoffelsalat können Kapern hinzugefügt werden.

Kartoffelsalat II mit sauren Gurken.

3 Teile Kartoffelscheiben und 1 Teil saure Gurkenscheiben bereitet man wie Kartoffelsalat I.

Kartoffelsalat III mit Speck oder Gänseschmalz.

Dieser Salat wird nach Kartoffelsalat I oder II bereitet, nur nimmt man anstatt des Öles in Würfel geschnittenen, ausgebratenen Speck oder Gänseschmalz dazu.

Kartoffelsalat IV.

Die Kartoffelscheiben werden mit in Scheiben geschnittenen, hartgekochten Eiern gemischt und mit Sauce Nr. IV übergossen.

Kartoffelsalat V mit Rapünzchen.

Dazu nimmt man 3 Teile Kartoffeln und 1 Teil Rapünzchen. Die Zubereitung ist wie Kartoffelsalat I.

Kartoffelsalat VI mit roten Rüben.

3 Teile Kartoffelsalat nach Nr. I werden mit 1 Teil eingemachten roten Rüben und 2 Eßlöffeln geriebenem Meerrettig gut untermischt.

Kartoffelsalat VII mit Sellerie.

1 Teil Kartoffeln und 1 Teil gekochte, in Scheiben geschnittene Sellerie macht man wie Kartoffelsalat I zurecht.

Kartoffelsalat VIII mit Mayonnaisensauce.

Die erkalteten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden mit feingestoßenem Pfeffer bestreut und mit Sauce Nr. I gemengt. Als Frühlingssalat untermischt man demselben feingehackte Kresse und garniert ihn recht reich mit dieser, sowie mit hartgekochten Eiern.

Kartoffelsalat IX mit Endivien.

2 Teile in Scheiben geschnittene, gekochte, kalte Kartoffeln und 1 Teil kleingezupfte, gut gewaschene und abgetropfte Endivien werden mit Sauce Nr. 1 untermischt.

Kartoffelsalat X mit Büchsen-Champignons.

500 g gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und $^1/_8$ Büchse kleingeschnittene Champignons werden mit Sauce Nr. III, wobei die Sardellen zu empfehlen sind, vermischt.

Kartoffelsalat XI mit frischen Gurken und saurer Sahne.

Man mischt 1 Teil in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln und 1 Teil Gurkenscheiben und übergießt sie mit nachfolgender Sauce: gute saure Sahne schmeckt man mit Salz, Pfeffer und feinem Essig ab, tut feingehackte grüne Petersilie und feingeschnittenen Schnittlauch daran und quirlt sie 10 Minuten zu einer recht schaumigen Sauce.

Warmer Kartoffelsalat XII

für 6 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

$1\,^1/_4$ kg Kartoffeln	15 g Mehl
$^3/_8$ l Brühe aus Liebigs Fleischextrakt od. Maggis Würze	2 Gelbeier
	Essig
	Zucker
1 gehackte Schalotte	Pfeffer, Salz.
60 g Butter	

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Butter und Mehl werden geschwitzt, die Brühe wird darangegossen und damit zu einer Sauce gekocht, die mit Schalotten, Pfeffer, Essig, Salz und Zucker abgeschmeckt und mit Gelbei legiert wird. Die Kartoffeln werden damit vermischt und bleiben an warmer Stelle bis zum Gebrauch stehen. Dieser Salat schmeckt zu Bratfisch, warmen Würstchen, kaltem und warmem Fleisch delikat.

Karottensalat

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

1 kg Karotten
4 Eßlöffel Öl
$^1/_{15}$ l Essig
1 Eßlöffel Brühe
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Prise Pfeffer
Salz.

Die Karotten werden gewaschen, mit der Schale gekocht, dann abgeschabt, in dünne Scheiben geschnitten, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer gemischt und mit gehackter grüner Petersilie bestreut.

Schwarzwurzelsalat

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

1 kg Schwarzwurzeln
4 Eßlöffel Öl
$^1/_{15}$ l Essig
1 Eßlöffel kräftige Brühe
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Prise Pfeffer
Salz.

Die Schwarzwurzeln werden geschabt und sofort in bereitstehendes Mehlwasser gelegt. Alsdann werden sie in 1 cm lange Stücke gebrochen, in Salzwasser weichgekocht und zubereitet wie vorstehender Salat.

Schwarzwurzelsalat mit Mayonnaisensauce.

Die gargekochten und erkalteten Schwarzwurzeln werden mit Sauce Nr. I, welche mit feingehackter grüner Petersilie und wenig Kerbel abgeschmeckt ist, vermischt.

Tomatensalat I

für 6 Personen. Bereitungszeit $^1/_4$ Stunde.

750 g Tomaten
2 Eßlöffel Öl
3 Eßlöffel Essig
1 Zwiebel
1 Messerspitze Pfeffer
Salz.

Von den Tomaten zieht man die Haut ab, schneidet sie mit sehr scharfem Messer in Scheiben und entfernt die Kerne. Dann bestreut man jede Scheibe reichlich mit Salz und Pfeffer, beträufelt sie mit 3—4 Tropfen Provenceröl und begießt sie mit Essig, den man vorher dazu präpariert.

1/10 l feiner Kräuteressig und eine kleine Zwiebel werden aufgekocht und kalt zu Tomatensalat verwendet.

Tomatensalat II.

Die Tomaten werden vorbereitet wie zu vorstehendem Salat; die Scheiben werden einzeln in die Salatschüssel gelegt und mit Sauce Nr. III übergossen; hierbei müssen die Sardellen fortbleiben.

Rettigsalat.

Man schält den Rettig, hobelt ihn sehr fein, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn eine Stunde zugedeckt stehen. Dann wird er ausgedrückt und mit Öl, Essig und Pfeffer, nach Belieben auch mit etwas feingehackter Zwiebel untermischt. Auch zur Hälfte mit frischen Gurkenscheiben gemischt, ist der Salat sehr wohlschmeckend. Anstatt Rettig können auch Radieschen verwendet werden.

Meerrettig mit Weinbeeren.

Im Herbst in Verschlußgläsern einzulegen.

1 kg Weintrauben	400 g Meerrettig
1/2 l Weinessig	500 g Zucker.
1 Eßlöffel Senfkörner	

Meerrettig und Weinbeeren werden lagenweise in die Gläser geschichtet, der mit dem Zucker aufgekochte und erkaltete Essig wird darübergegossen, über das Ganze wird obenauf ein Beutelchen mit Senfkörnern gelegt und das Glas verschlossen. Dieser Salat ist zu verschiedenen Braten sehr wohlschmeckend.

Meerrettigsalat mit Äpfeln.

250 g Meerrettig	500 g Äpfel
1 Eßlöffel Öl	60 g Zucker.
1/8 l Essig	

Der sauber geputzte und gewaschene Meerrettig wird gerieben und sofort mit Zucker und Essig abgeschmeckt. Die geschälten Äpfel werden in Scheiben geschnitten und zuerst mit Pfeffer und Pro-

venceröl und dann mit dem Meerrettig gut vermischt. Dieser Salat ist besonders wohlschmeckend zu gekochtem Rind- und Pökelfleisch.

Äpfelsalat.

Die geschälten Äpfel werden in Scheiben geschnitten und mit etwas Öl, Zitronensaft und Zucker mariniert. Die Zwiebeln werden ebenfalls in Scheiben geschnitten, in schwachem Essigwasser einmal aufgekocht und erkaltet mit den Äpfeln untermischt. Nach Geschmack wird noch Essig hinzugefügt.

Äpfelsalat mit Hering oder Sardellen.

500 g Äpfel
2 hartgekochte Eier
1 Messerspitze gehackte Zwiebel
Essig
125 g Sardellen oder Hering
4 Eßlöffel Provenceröl
1 Teelöffel Kapern
Zucker.

Von den feingehackten, gewässerten Sardellen oder Heringen, Öl, Essig, Zwiebeln, gehackten Eiern und Kapern rührt man eine Sauce, tut zuletzt die in ganz kleine Würfel geschnittenen Äpfel hinzu, nach Belieben auch Zucker und Pfeffer, und vermischt alles gut.

Rosenkohlsalat

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

750 g Rosenkohl, Sauce III.

Von dem Rosenkohl entfernt man die äußeren losen Blättchen, brüht ihn mit kochendem Wasser ab und läßt ihn dann vorsichtig in Salzwasser weichkochen. Dann tut man ihn auf ein Sieb, überspült ihn mit frischem Wasser und untermischt ihn, nachdem er gut abgetropft ist, mit Sauce Nr. III.

Rosenkohlsalat mit Sellerie und Kartoffeln.

Der Rosenkohl wird nach obiger Angabe vorbereitet. Eine Mischung von 2 Teilen Rosenkohl, 1 Teil gekochtem, in Streifen geschnittenem Sellerie und 1 Teil gekochten Kartoffelscheibchen wird mit Sauce Nr. III untermischt.

Zu der Sauce wird für diesen Salat das doppelte Quantum Sardellen genommen.

Salat von roten Rüben (Beten)

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1½ kg Rüben	1 Teelöffel gehackten Meerrettig
⅛ l Essig	1 Prise Kümmel
1 Eßlöffel Öl	1 Prise Koriander
1 Prise Zucker	1 Prise Pfeffer.

Die von den Blättern befreiten roten Rüben werden sehr gut in kaltem Wasser gewaschen und in leichtem Salzwasser gargekocht. Die Wurzeln schneidet man vor dem Kochen nicht ab, weil dadurch die Rüben ihre schöne Farbe einbüßen. Die abgekochten Rüben werden abgezogen, in dünne Scheiben geschnitten, mit etwas gehacktem Meerrettig, Kümmel, Koriander, Salz, Zucker, Öl und Essig zurechtgemacht.

Warmer Rübensalat.

Die roten Rüben werden wie vorher gargekocht, warm abgeschält und gerieben. ½ kg Rüben werden mit 2 Eßlöffeln Öl oder mit 80 g in kleine Würfel geschnittenem, ausgebratenem Speck übergossen, mit dem heißen Essig abgeschmeckt und warm aufgetragen. Zur Abwechselung kann auch Meerrettig untermischt werden.

Roter Rübensalat mit geriebenem Meerrettig und Apfelscheiben.

2 Teile eingelegte rote Rüben, 1 Teil Äpfel- und 1 Teil gekochte Kartoffelscheibchen werden nach Geschmack mit geriebenem Meerrettig, etwas Provenceröl und Essig zusammengemischt.

Rotkohlsalat.

für 6 Personen. Bereitungszeit 1½ Stunden.

1½ kg Kohl	1 Teelöffel gehackte Zwiebeln
5 Eßlöffel Öl	1 Prise Pfeffer
⅛ l Essig	Salz.
1 Eßlöffel Zucker	

Der feingehobelte oder geschnittene Rotkohl wird mit Salzwasser und ein wenig Essig gargekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet und dann mit Öl, Essig, feingehackter Zwiebel, Pfeffer

und Zucker zurecht gemacht. Der Essig muß immer kochend darüber gegossen und dem Kohlsalat muß stets Zucker zugefügt werden.

Rotkohlsalat mit Sellerie.

Dem wie vorstehend bereiteten Salat werden noch gekochter, in Scheiben geschnittener Sellerie und nach Belieben etwas Äpfelscheiben beigemischt.

Rotkohlsalat mit Kartoffelsalat.

Der zuerst angegebene Rotkohlsalat wird lagenweise mit einfachem Kartoffelsalat so warm wie möglich angerichtet.

Jeder Kohlsalat kann auch anstatt mit Öl, mit Speck oder mit Gänseschmalz bereitet werden. In Ermangelung von Rotkohl ist auch Weißkohl zum Salat zu verwenden.

Roher Rotkohlsalat.

Der sehr feingeschnittene Rotkohl wird eingesalzen und an warmer Stelle zugedeckt $^1/_2$ bis 1 Stunde stehen gelassen; dann wird er gut ausgedrückt, mit Pfeffer, etwas feingehackter Zwiebel, Öl und Essig oder mit ausgebratenem Speck oder Gänseschmalz, worin der Essig aufgekocht wird, und etwas Zucker zurecht gemacht.

Gemischter roher Kohlsalat.

Vorstehender Kohlsalat wird mit rohen Äpfel- oder gekochten Kartoffelscheiben, auch mit beiden zugleich, gemischt. Kartoffeln können etwas reichlicher dazu genommen werden.

Hopfenkeimchensalat I.

Nur sehr junge, zarte Keimchen sind für die Küche zu gebrauchen.

Sie werden sauber gewaschen, in kleine Bündel von 12 bis 14 Stück gebunden, in Salzwasser in 12—15 Minuten gargekocht, kalt abgespült und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Die Bündchen werden nun aufgeschnitten, die Keime reihenweise auf einer Schüssel arrangiert, mit Öl beträufelt und dann mit Essig, der mit Pfeffer gewürzt wird, übergossen. So läßt man sie $^1/_4$ Stunde bis zum Gebrauch stehen. Manche bevorzugen anstatt des Essigs Zitronensaft.

Hopfenkeimchensalat II.

Die Hopfenkeimchen werden, wie vorher gesagt, vorbereitet und mit Sauce Nr. III übergossen.

Warmer Hopfenkeimchensalat III.

Die etwa $^3/_4$ gargekochten Hopfenkeimchen gießt man ab und bespült sie mit frischem Wasser. Für 1 Schock Keime tut man 30 g Butter in eine Kasserolle, tut, wenn die Butter steigt, die abgetropften Keimchen hinein, sowie $^3/_{16}$ l abgeschmecktes Essigwasser, Pfeffer und Salz hinzu, läßt die Keime weich schmoren und legiert sie dann mit 2 Eidottern.

Endiviensalat.

Dieser wird bereitet wie Kopfsalat, nur muß er recht klein gezupft werden.

Salat von Artischocken.

Man schneidet den Stiel und die Spitzen der Schuppen ab, schneidet die größeren Köpfe in 4 Teile, kratzt die inneren weißen Fasern heraus, kocht die gut gewaschenen Artischocken in Salzwasser gar und gibt sie erkaltet mit einer Mayonnaisensauce auf.

Feiner ist es, nur den Fruchtboden mit einer Mayonnaisensauce zu reichen.

Salat von weißen Bohnen I

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

750 g Bohnen
5 Eßlöffel Öl
$^1/_{10}$ l Essig
2 Eßlöffel kräftige Brühe
1 Prise Pfeffer
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
1 Teelöffel Zucker
Salz
$^1/_2$ Teelöffel Maggis Würze.

Nachdem die Bohnen, die man am Abend vorher eingeweicht hat, in Salzwasser gargekocht sind, läßt man sie auf einem Sieb ablaufen, vermischt sie so heiß wie möglich mit Öl, Essig, Pfeffer und etwas Zucker und tut recht viel gehackte grüne Petersilie daran.

Salat von weißen Bohnen II.

500 g weiße Bohnen
125 g gekochte Kartoffeln
125 g saure Gurke

Die anderen Zutaten sind dieselben wie im vorhergehenden Rezept.

Die gekochten Bohnen, in Würfel geschnittenen Kartoffeln und Gurken werden vermischt und der Salat wird bereitet wie der vorhergehende. Der Salat ist besonders wohlschmeckend, wenn man ihn noch mit Sardellen und Kapern garniert.

Warmer Bohnensalat.

Die weichgekochten weißen Bohnen werden mit der heißen Sauce Nr. IV, der man einige Kapern zugesetzt hat, übergossen.

Linsensalat.

Die Linsen werden in Salzwasser gargekocht und zubereitet wie Salat von weißen Bohnen I und II.

Russischer Sauerkohlsalat.

Der feine Sauerkohl wird roh gut ausgedrückt und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Kapern gut vermischt.

Süßer Salat von Äpfeln und Apfelsinen.

250 g Äpfel
200 g Zucker
3 große Apfelsinen.

Die Äpfel werden geschält und, nachdem das Kernhaus ausgebohrt ist, in dünne Scheiben geschnitten oder gehobelt. Die Apfelsinen schält man ebenfalls sehr eigen ab, so daß nichts von der weißen Schale daran bleibt, und schneidet sie in dünne Scheiben, wobei man die Kerne entfernt. Nun schichtet man in eine Glasschüssel die Äpfel und Apfelsinen und streut immer Zucker dazwischen; obenauf legt man recht schöne Apfelsinenscheiben mit Zucker überstreut. Man läßt den Salat ein wenig stehen, ehe man ihn serviert.

Süßer Danziger Salat.

250 g Preißelbeeren und 250 g andere, gemischte, süß eingekochte Früchte werden mit $^1/_4$ l Sahne und 1 Eßlöffel Zitronensaft verrührt.

Hagebuttensalat

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

250 g getrocknete Hagebutten
5 Eßlöffel Zitronensaft
125 g Zucker
3 Eßlöffel Johannisbeersaft
1 Messerspitze Senfmehl.

Die Hagebutten werden sehr gut gewaschen und über Nacht in 1/2 l Wasser eingeweicht. Mit demselben Wasser werden sie zum Feuer gebracht und gargekocht. Wenn das Wasser bis auf einige Löffel eingekocht ist, schüttet man erst den Zucker hinzu und rüttelt den Topf hin und her, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann stellt man die Hagebutten kalt, übergießt sie mit dem Zitronen- und Johannisbeersaft und bestreut sie mit dem Senfmehl.

Dieser Salat ist zu Wildbraten besonders wohlschmeckend.

Heringssalat

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

4 Stück Heringe
500 g saure Gurken
8 Eßlöffel Öl
1 Eßlöffel gehackte Zwiebel
1 Prise Pfeffer
500 g Äpfel
300 g gekochte Kartoffeln
1/20 l Kräuteressig
1 Teelöffel Mostrich
2 Prisen Ingwer.

Die Heringe werden 4—6 Stunden unter öfterem Wechseln des Wassers gewässert. Dann werden sie abgezogen, in kleine Würfel geschnitten und mit Essig und 3 Löffeln Wasser begossen. Ebenso werden die Kartoffeln, Äpfel und Gurken geschält und in kleine Würfel geschnitten; diese Würfel und alle Gewürze, Öl, Essig und nach Geschmack auch Zucker werden mit den Heringen gut vermischt.

Der Salat kann verändert werden durch Hinzufügen von eingemachten roten Rüben, einigen Essigpflaumen, Senfgurken, 3 hartgekochten Eiern u. s. w.

Heringssalat mit Fleisch.

Zu dem vorher genannten Rezept fügt man 250 g Kalbsbraten oder andere gekochte oder gebratene Fleischreste hinzu.

Feiner russischer Salat

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

100 g Sardellen
250 g Hering
250 g saure Gurken
250 g Äpfel
125 g gekochten Schinken
125 g Kalbsbraten
200 g Kartoffeln
4 hartgekochte Eier
Sauce Nr. IV, gemischt mit
1/2 Eßlöffel gehackter grüner Petersilie
1/2 Eßlöffel gehackte grüne Kresse
1/2 Eßlöffel gehackte Kapern
1/2 Eßlöffel gehackte Zwiebeln.

Die gut gewässerten Heringe und Sardellen, sowie sämtliche Zutaten werden in winzig kleine Würfel geschnitten und mit der, mit oben genannten Kräutern gewürzten Sauce Nr. IV vermischt. Von dem sehr feinen Schneiden des Salats hängt seine Feinheit ab. — Auf einer angemessenen Schüssel angerichtet, garniert man den Salat mit feingehacktem Schinken, Sardellen, Eiern und Kapern. An den äußeren Rand legt man einen Kranz von grünen Pfeffergurkenscheiben.

Heringssalat mit saurer Sahne

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

4 marinierte Heringe
250 g Kartoffeln
1 Teelöffel gehackte Zwiebel
1 Teelöffel Zucker
Zitronensaft nach Geschmack
1/4 l fette saure Sahne
250 g saure Gurken
250 g Äpfel
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
2 Prisen Pfeffer
4 Eßlöffel Essig.

Heringe, gekochte Kartoffeln, Gurken und Äpfel schneidet man in kleine Würfel, quirlt die Sahne tüchtig mit dem Essig, Zitronensaft, Petersilie, Zwiebel, Pfeffer und Zucker und mischt damit den Salat. Man garniert den Salat mit grüner Petersilie und Radieschen.

Italienischer Salat

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 1/2 Stunden.

250 g Kalbsbraten
250 g geschälte, in feine Streifchen geschnittene Äpfel
50 g gekochten Schinken oder Zunge
1 gewässerten Hering oder 100 g Sardellen
Sauce nach Nr. I von 3 Gelbeiern
1 Prise Zucker
250 g geschälte, ausgekratzte, in dünne Streifchen geschnittene saure Gurken
100 g gekochte geschälte Kartoffeln
2 Teelöffel Kapern
40 g gekochten Sellerie
40 g gekochte Mohrrüben
Essig und Brühe nach Bedürfnis.

Den gewässerten und entgräteten Hering — oder wenn der Salat fein sein soll, die Sardellen — wiegt man ganz fein und gießt 2 Eßlöffel Essig und ebensoviel Brühe darüber. Alle andern

Zutaten schneidet man in ganz feine Streifchen, wie Fadennudeln. Dann mischt man zuerst in die sehr gut mit Mostrich, Pfeffer und 1 Prise Zucker abgeschmeckte Mayonnaise den Hering oder die Sardellen und Kapern, danach das Fleisch, die Äpfel und Gurken und zuletzt die Kartoffeln, Mohrrüben und Sellerie. Falls das Salzen nötig ist, geschieht dies erst, wenn der Salat einige Zeit angerührt ist, weil gewöhnlich Hering und Sardellen reichlich salzen. Es kann jedes gekochte oder gebratene Fleisch zu diesem Salat verwendet werden, jedoch bleibt Kalbsbraten am feinsten dazu. Garniert wird der Salat mit Gurken, gehacktem Pökelfleisch, Wurst, Schinken, Eiern 2c.

Bielefelder Salat

für 6 Personen. Bereitungszeit $2^1/_2$ Stunden.

3 Neunaugen
4 gewässerte Heringe
250 g Ochsenzunge
60 g Senfgurken
125 g gekochten Sellerie
250 g gekochte Kartoffeln
200 g gewässerte Sardellen
300 g kalten Kalbsbraten
6 Scheiben rote Rüben
125 g Cornichons
125 g gekochte Mohrrüben
8 harte Eiweiß, Kapern.

Sauce zum Salat:

8 hartgekochte Eigelb
1 Eßlöffel Mostrich
1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
$^1/_{15}$ l kräftige Brühe von Liebigs Fleischextrakt od. Maggis Würze
$^1/_4$ l Öl
1 Eßlöffel gehackte Zwiebel
$^1/_{15}$ l Rotwein
Essig nach Geschmack
Pfeffer
Zucker.

Sardellen und Hering werden in sehr kleine Würfel, alle andern oben genannten Zutaten in Scheiben oder Blättchen geschnitten. Das Eigelb wird zerrieben, nach und nach wird das Öl hinzugetan und dieses zu einer dicken Sauce gerührt, der man alle zur Sauce aufgeführten Zutaten zufügt. Zuletzt mischt man die Sardellen- und Heringswürfel und sämtliche geschnittenen Zutaten hinein. Der Salat wird mit feingehacktem, gekochtem Schinken, gehackten harten Eiern, Aspik 2c. garniert.

Gestürzter Salat.

Eine beliebige, am besten glatte, kuppelartige Form wird in Eis eingegraben, etwas flüssiges Aspik hineingegossen und die Form so lange gedreht, bis sich das Aspik überall bis an den Rand angesetzt hat. Dann wird der dazu bestimmte Salat hineingefüllt. Obenauf wird wieder Aspik gegossen; wenn dieses fest geworden ist, wird der Salat gestürzt.

Karpfensalat

für 6 Personen. Bereitungszeit $1^1/_2$ Stunden.

750 g gekochte Karpfen	$^1/_4$ l gekochte Remouladensauce
3 Eßlöffel Rotwein	1 Eßlöffel Kapern.

Das erkaltete, von den Gräten gelöste Karpfenfleisch wird in Stücke gepflückt, vorsichtig mit dem Rotwein und den Kapern vermischt und zugedeckt. Nach etwa $^1/_4$ Stunde wird die Remouladensauce nach Nr. IV darüber gegossen und der Salat mit Aspik, Sardellen und kleinen Gurken garniert.

Fischsalat

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg Fisch: Zander, Hecht, Schellfisch ꝛc.	$^1/_{16}$ l kräftige Brühe von Liebigs Fleischextrakt od. Maggis Würze
6 Eßlöffel Öl	2 Prisen Pfeffer
4 hartgekochte Eier	1 Eßlöffel gehackte grüne Petersilie
2 Eßlöffel gehackte Kresse	1 Eßlöffel Kapern.
1 Teelöffel Schnittlauch	
6 Eßlöffel Essig	

Der Fisch wird abgekocht, das Fleisch von den Gräten gelöst, in Scheibchen geschnitten und mit Pfeffer bestreut. Öl, Essig, Brühe und die feingehackten Kräuter werden vermischt und über das Fischfleisch gegossen; so bleiben sie eine Stunde stehen. Dann wird der Salat nochmals abgeschmeckt. Nach Geschmack können auch 6 gehackte Sardellen darunter gemischt werden. Dann tut man den Salat auf eine Salatschüssel, bestreut ihn mit Kapern und belegt ihn mit den zerschnittenen, hartgekochten Eiern.

Fischsalat mit Mayonnaise

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

1 kg gekochtes Fischfleisch | Mayonnaise I von 1/4 l Öl nach Vorschrift.

Das entgrätete Fischfleisch von Lachs, Zander oder Schellfisch wird in kleine Stückchen geschnitten und mit der fertigen Sauce übergossen. Die Sauce ist mit gehackten Kräutern untermischt sehr wohlschmeckend. Man garniert den Salat mit zarten Blättern von Kopfsalat und Aspik.

Salat von Fisch und Hummer

für 6 Personen. Bereitungszeit 2 Stunden.

500 g Fischfleisch
1 große Büchse Hummern | Mayonnaise I von 3/8 l Öl nach Vorschrift.

Das Fisch- und das Hummerfleisch werden in kleine Stücke geschnitten und mit der Sauce Nr. I, der man den Saft des Hummers und nach Geschmack auch etwas gehackte Kräuter untermischt, übergossen. Zum Garnieren verwendet man Hummerscheren, harte Eier, Salatblätter, auch Spargelspitzen und Büchsenschotenkörner.

Salat von Hühnerfleisch

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

2 gedämpfte junge Hühner
1 Eßlöffel gehackte Salatkräuter | 2 Eßlöffel Zitronensaft
250 g Büchsenschoten
Mayonnaise I von 3/8 l Öl.

Von den erkalteten Hühnern wird das Fleisch abgetrennt und in nicht zu kleine Stückchen geschnitten, die man mit Zitronensaft beträufelt und so 1/2 Stunde stehen läßt. Danach streut man die Schotenkörner dazwischen, mischt die Mayonnaise Nr. I mit den Kräutern und rührt sie darunter. Auf einer Salatschüssel garniert man den Salat mit Essig-Champignons, Perlzwiebeln und kleinen Gurken. Anstatt der Schoten kann man auch Spargel oder auch beides verwenden.

Sehr fein kann man den Salat herrichten, wenn man von der Hühnerbrühe ein Aspik bereitet und dieses feingehackt rings um den Salat legt. Oder man füllt das Aspik in eine in Eis ein-

gegrabene Ringform, und zwar gießt man erst nur einen Teil des Aspiks hinein, läßt es erstarren, belegt dies mit Spargelköpfen, oder Blumenkohl, Krebsschwänzen und Petersilienblättern, gießt den Rest des Aspiks darauf, stürzt den Ring, wenn er fest ist, und füllt ihn mit obigem Salat.

Salat von Huhn und Hummer

ganz vorzüglich

für 6 Personen. Bereitungszeit 3 Stunden.

1 Hühnchen	500 g Büchsenhummer
250 g Schotenkörner	Mayonnaise I von $^3/_8$ l Öl.

Die Bereitung ist dieselbe wie die in vorhergehendem Rezept angegebene.

Fleischsalat mit Kräutern.

Dieser Salat wird bereitet wie Fischsalat, mit oder auch ohne Sardellen. Man benutzt dazu jedes gekochte oder gebratene Fleisch, auch verschiedene Fleisch- oder Bratenreste.

Kalbsbratensalat mit Mayonnaise.

750 g feine Scheibchen von Kalbsbraten vermischt man mit einer Mayonnaise Nr. I von $^1/_4$ l Öl; sie wird mit Salatkräutern und 6 gehackten Sardellen abgeschmeckt. Garniert wird der Salat mit hartgekochten Eiern, Kapern und Gurken.

Schinkensalat

für 6 Personen. Bereitungszeit 1 Stunde.

750 g gekochten Schinken	200 g gekochte Kartoffeln
2 Portionen weiße Mayonnaise	$^1/_2$ Eßlöffel gehackte Petersilie
1 Teelöffel Schnittlauch	1 Teelöffel Mostrich.

Schinken und Kartoffeln schneidet man in kleine Würfel, rührt die mit Mostrich, Petersilie und Schnittlauch abgeschmeckte weiße Mayonnaise Nr. II darunter und garniert den Salat mit zurechtgemachtem, recht klein gepflücktem Kopf- oder Endiviensalat.

Büchsen-Hummer-Salat

für 4 Personen. Bereitungszeit $^3/_4$ Stunden.

500 g Büchsenhummer werden mit Mayonnaise Nr. I von $^1/_4$ l

Öl, nach Vorschrift bereitet, zurechtgemacht. Die Schüssel garniert man mit Aspik, hartgekochten Eiern und zarten Salatblättchen.

Salat von Krebsschwänzen und Büchsen-Krabben wird ebenso zubereitet.

Ochsenmaulsalat.

500 g Ochsenmaul	2 Eßlöffel Öl
2 Teelöffel Kapern	1/8 l Essig
2 Eßlöffel kräftige Liebigs Fleischextraktbrühe	4 feingehackte Sardellen
3 Gewürzdosen	1 Messerspitze gehackte Zwiebel.

Das Ochsenmaul wird gut gewaschen, 2 Stunden eingewässert, mit kochendem Wasser überbrüht und in Salzwasser mit Suppengemüse, sehr viel Zwiebeln und 2—3 Gewürzdosen in 6 bis 8 Stunden gargekocht. Es muß recht weich sein; man läßt es erkalten und schneidet es dann in ganz feine, dünne Scheiben. Alle Zutaten werden mit den Fleischscheiben gut vermischt. Der Salat ist am besten, wenn man ihn erst nach 2 Tagen genießt. Er wird mit hartgekochten Eiern und gehackter, grüner Petersilie garniert.

Illustrierte Gurken.

Die Salzgurken werden geschält, der Länge nach halb durchgeschnitten, ausgekernt und abgetrocknet. Nun füllt man sie mit in feine Streifen geschnittenem Schinken, in Viertel oder Hälften geschnittenen hartgekochten Eiern, nach Belieben auch etwas grüner Petersilie, gießt halb steif gewordenes Aspik von Liebigs Fleischextrakt oder von Maggis Würze darüber und läßt es vollends fest werden. Man serviert die Gurken mit einer Remouladensauce. Man kann die Füllung verändern durch Sardellen, Hering, Lachs, Kalbsbraten 2c. — Sehr wohlschmeckend mit Mayonnaisensauce serviert.

Butter und Butterbrötchen.

Verschiedene Arten von Butter.

Tischbutter.

Um Butter einige Zeit, auch ohne Eis, frisch zu erhalten, drückt man sie fest in einen Steintopf und gießt täglich frisches Brunnenwasser, dem man pro Liter 5 g Salz zusetzt, darüber. Man bringt die Butter entweder in Büchsen eingeschlagen oder geformt auf den Tisch. Zum Formen benutzt man Holzformen, die man vor dem Gebrauch mit kochendem Wasser brühen und danach längere Zeit in kaltem Wasser liegen lassen muß. In diese Formen drückt man die Butter mit einem ebenfalls gebrühten und gewässerten Holzlöffel fest ein und stürzt sie danach heraus. Oder man formt mittelst zweier dazu bestimmter, auch tüchtig gewässerter Holz-Butterkellen kleine Kugeln aus der Butter, die man bergartig auf eine Schale legt. Auch kann man beliebige Figuren von den Kugeln herstellen, z. B. Weintrauben, mit Petersilienblättern garniert. Eine Weintraube von Sardellenbutter garniert man mit Blättern von grünen Pfeffergurken oder auch mit Kopfsalat. — Auf Butter, die in der Büchse auf den Tisch kommt, läßt sich leicht durch einen Würfel aus roher Kartoffel, der in kaltes Wasser getaucht wird, oder auch mit silbernem Teelöffel, der in laues Wasser getaucht wird, ein Muster abdrücken.

Käse-Butter.

50 g Butter	40 g Schweizerkäse
20 g Kräuterkäse	30 g Parmesankäse.

Die Butter wird zu Sahne gerührt und alle die geriebenen Käse werden mit derselben vermischt.

Rote Käse-Butter.

50 g Butter	50 g Quark (weißen Käse)
1 Prise gestoßenen Kümmel	1 Prise geriebene Zwiebel
20 g gerieb. Schweizerkäse	Paprika nach Geschmack.

Die Butter wird zu Sahne und alles andere darunter gerührt.

Grüne Käse-Butter.

Diese wird nach demselben Rezept wie die vorherige bereitet, nur, daß Paprika fortgelassen und etwas gehackter Schnittlauch und Petersilie darunter gemischt werden.

Anchovis-Butter.

Von der in den Handel kommenden Anchovis-Paste wird nach Geschmack unter die Butter gemischt.

Kräuter-Butter.

50 g Butter	als: Petersilie, Kerbel,
1 gehäuften Eßlöffel gemischte feine Kräuter,	Schnittlauch, 4 Blatt Boretsch, Pimpinelle, Raute.

Sämtliche Kräuter werden feingehackt und unter die zu Sahne gerührte Butter gemischt.

Pikante Butter.

50 g Butter	2 kleine Cornichons
2 Sardellen	½ Teelöffel Mostrich
1 Prise Paprika	1 „ gehackte Petersilie.

Sardelle und Cornichons werden ganz feingehackt und mit der Petersilie und Paprika unter die zu Sahne gerührte Butter gemischt.

Rote Butter.

50 g Butter zu Sahne gerührt	2 Teelöffel gehackte gekochte rote Rüben
Zitronensaft	1 Prise Senfmehl.

Es wird alles gut untereinander gerührt.

Sardellen-Butter.

125 g Butter	125 g Sardellen.

Die Butter wird gewässert und zu Sahne gerührt, die Sardellen werden gewaschen, aber nicht gewässert, entgrätet, feingehackt und unter die Butter gerührt.

Mostrich-Butter.

60 g Butter
2 Teelöffel Mostrich
2 hartgekochte Gelbeier.

Nachdem die Butter zu Sahne gerührt ist, werden die hartgekochten, feingeriebenen Gelbeier mit dem Mostrich dazugerührt. Die Butter schmeckt vorzüglich auf Brötchen gestrichen.

Champignon-Butter.

50 g Butter
etwas feingehackte grüne Petersilie
50 g Champignons
4—5 Tropfen Zitronensaft.

Entweder Büchsenchampignons oder frische, in etwas Butter gargedämpfte Champignons werden sehr fein gehackt und mit der Butter 10 Minuten lang gerührt. Dann wird die Petersilie und der Zitronensaft dazugefügt.

Brötchen, mit dieser Butter bestrichen und mit Hummerfleisch belegt, schmecken vorzüglich.

Krebs-Butter.

Von 15 Krebsen die Schalen
1 l schwaches Salzwasser
125 g Butter.

Die Krebsschalen werden so fein wie möglich gestoßen und in der Butter 1 Minute auf schwachem Feuer geröstet; dann wird das Wasser darüber gegossen und $^1/_2$ Stunde damit schwach gekocht. Die Brühe wird durch ein Haarsieb in ein enges Töpfchen gegossen und die Butter am besten, wenn sie erstarrt ist, davon abgenommen.

Will man dieselbe aufbewahren, so füllt man die geschmolzene Krebsbutter in Büchsen, läßt diese verlöten und kocht sie 1 Stunde im Wasserbade.

Belegte Butterbrötchen.

Hackfalat für Butterbrot.

1 Hering
1 Apfel
$^1/_2$ saure Gurke
Pfeffer
Zwiebel
1 Eßlöffel geriebenen Meerrettig
1 Eßlöffel Öl
1 Eßlöffel Essig
Mostrich.

Der gewässerte, entgrätete Hering, die geschälte und ausgezogene Gurke und der geschälte Apfel werden ganz feingehackt und mit den übrigen Zutaten zusammengerührt. Dieser Salat wird auf Butterbrote gelegt und mit harten Eiern garniert.

Man verfeinert den Salat, wenn man anstatt des Herings Sardellen nimmt und noch 125 g Braten oder gekochten Schinken hinzutut.

Butterbrötchen.

Roggen- oder Weizenbrot oder Semmel schneidet man in dünne Scheiben, am besten mit der sogenannten Brotsäge oder Brotschneidemaschine. Die Brotscheiben werden mit Butter, auch mit zu Sahne geriebener Butter bestrichen und mit beliebigem Aufschnitt belegt, und zwar derart, daß man die bestrichene Seite des Brötchens auf die Aufschnittscheibe legt und das vorstehende Fleisch ringsherum abschneidet. Die von dem Abschneiden entstandenen Abfälle benutzt man feingehackt wieder zum Belegen.

Eine sorgfältig und geschmackvoll arrangierte Butterbrotschüssel macht viel Mühe, lohnt diese aber durch ihr schönes, einladendes Aussehen. Man benutzt mit Vorliebe eine mit Spitzenpapier belegte Tortenschüssel; belegt diese mit den verschiedenen Brötchen und garniert mit frischen Petersilienzweigen.

Brötchen mit Sardellenbutter.

Man gibt diese entweder allein mit Sardellenbutter bestrichen oder legt außerdem noch gehackten rohen Schinken oder hartgekochte Eier auf. Die letzteren schneidet man entweder in Scheiben oder hackt das Weiße und das Gelbe besonders und belegt das Brötchen so mit weißen und gelben Streifen. Hierzu verwendet man ausschließlich Weißbrot.

Sardellenbrötchen.

Die mit frischer Butter bestrichenen Brötchen werden gitterartig mit den gewässerten, entgräteten, der Länge nach nochmals durchgeschnittenen Sardellen belegt. Die Carreaus werden nach Belieben und Geschmack mit Kapern, gehacktem Ei, Braten, Schinken, grüner Petersilie, Schnittlauch, Hummerstückchen 2c. ausgefüllt.

Brötchen mit Anchovis-Butter.

Die Brötchen werden mit Anchovisbutter bestrichen und mit feingehackter, grüner Petersilie oder Kresse bestreut.

Bratenbrötchen.

Die mit verschiedener Butter bestrichenen Brötchen werden mit kalten Bratenscheiben belegt und diese mit ganz kleinen frischen Butterklümpchen von verschiedenem Geschmack, die man an kühlem Ort recht hart werden läßt, garniert. Oder man spritzt die Butter durch eine Papiertüte oder den Spritzbeutel in Formen auf den Belag.

Braten-, Wurst- und Schinkenbrötchen belegt man auch mit Scheiben von sauren Gurken, harten Eiern, Kapern, Sardellen, Radieschen 2c.

Pökelfleischbrötchen.

Schwarz- oder Weißbrot wird mit frischer Butter bestrichen und mit Pökelfleisch von Rind oder Schwein belegt. Auf das Pökelfleisch streut man geriebenen Meerrettig oder streicht mit Essig und Zucker zurechtgemachten Meerrettig darauf.

Brötchen mit Krebsschwänzen.

Kleine, runde Scheiben Weißbrot werden mit Butter gestrichen und mit Krebsschwänzen, die lang durchgeschnitten sind, belegt; gehackte grüne Petersilie und Dill legt man dann entweder in die Zwischenräume oder bestreut die Brötchen damit.

Auch mit Krabben belegt schmecken die Brötchen sehr gut.

Salatbrötchen.

Butterbrötchen von Weiß- oder Graubrot werden mit verschiedenen Formen ausgestochen oder in Streifen, Dreiecke 2c. geschnitten und mit Hackfalat oder italienischem Salat oder Kresse belegt. Oder sie werden mit der oberen Seite in dicke Mayonnaise getaucht, obenauf mit zarten Salatblättern, Hummer- oder Krebsfleisch belegt und mit gehacktem Aspik bestreut.

Röstbrötchen.

Von englischem Kasten- oder Kaviarbrot oder Milchsemmel reibt man die Kruste ab, schneidet etwa 1 cm dicke Scheiben, steckt diese

an eine Gabel und röstet sie am hellen Feuer oder an einer Spiritusflamme schön braun und spröde; dann läßt man sie erkalten und benutzt sie für Kaviar 2c.

Man kann die Brötchen auch auf einer Pfanne oder auf einem Kuchenblech rösten.

Lachsbrötchen.

Die mit Butter bestrichenen Weißbrotscheiben werden mit etwas weißem Pfeffer angestäubt, dann, wie bei Fleischbelag, mit der Butterseite auf die auf einem Brett glattgestrichenen Scheiben von geräuchertem Lachs gedrückt, so daß diese daran haften bleiben. Der überstehende Belag wird scharf um den Rand herum abgeschnitten. Die abgeschnittenen Lachseckchen und Streifen benützt man zusammengesetzt wieder zum Belegen.

Selleriebrötchen.

Frische oder geröstete Weißbrotscheiben bestreicht man mit Butter und darauf ganz dünn mit Liebigs Fleischextrakt, belegt sie mit gehacktem, kaltem Fleisch, darauf mit Streifen von gekochtem Sellerie. Dann bestreut man sie mit gehackter, grüner Petersilie, streicht darauf eine dickgekochte Remouladensauce und garniert sie mit gehackter, grüner Petersilie.

Kümmel- oder Sana-Kakes.

Diese Kakes werden entweder nur mit Sardellen-, Mostrich- oder nur mit Sahnenbutter bestrichen oder sie werden außerdem noch mit gehacktem Schinken, gehacktem Braten oder mit geriebenem Käse bestreut.

Buntbrötchen.

Engl. Kastenbrot Graubrot Pumpernickel	frische Butter zu Sahne gerührt.

Von allen Brotsorten schneidet man recht dünne, gleich große Scheiben und entfernt von diesen die Rinde. Nun bestreicht man zuerst eine Scheibe engl. Kastenbrot mit Butter, legt darauf 1 Scheibe Pumpernickel, bestreicht diesen mit Butter, legt darauf Graubrot, bestreicht dieses wieder mit Butter und deckt darauf 1 Scheibe Kastenbrot. Dieses Ganze legt man zwischen zwei

Brettchen, beschwert es leicht, läßt es 1/2 Stunde so liegen und schneidet es dann der Länge nach in beliebige Streifen. Anstatt des Weißbrotes kann man auch nur Scheiben von Schweizerkäse dazwischenlegen.

Pikante Buntbrötchen.

Diese stellt man her, indem man verschieden abgeschmeckte Butter zwischen die Brotscheiben streicht.

Aspikbrötchen.

Allerlei Fleisch- und Bratenreste oder Krebs- und Hummerfleisch können mit etwas Schotenkörnern gemischt in ganz kleine Blechförmchen in Aspik gelegt und gestürzt zum Belegen von Butterbrötchen verwendet werden.

Käsebrötchen (warm zu reichen).

Kleine Scheiben Weißbrot bestreicht man mit Butter und etwas Liebigs Fleischextrakt, legt dicke Scheiben Schweizerkäse darauf, bestäubt sie mit etwas Paprika, legt sie auf ein Backblech und bäckt sie 5 Minuten in heißem Ofen. Man belegt sie mit einer Sardelle und serviert sie warm nach der Suppe.

Brötchen mit falschem Kaviar.

2 Heringe 24 Stunden in Milch gelegt
80 g gehackten geräucherten Speck
80 g Butter
2 hartgekochte Eidotter
1 Eßlöffel feines Öl
1/2 Eßlöffel Estragonessig
4 Sardellen
etwas Kapern
1 Prise Pfeffer
1 Teelöffel Mostrich.

Der sehr feingehackte Speck und Butter werden schaumig gerührt, dann werden das Öl, die feingehackten Eidotter, Mostrich, die gehackten Kapern und Sardellen, Essig und zuletzt der sehr feingewiegte Hering dazugetan. Ist alles gehörig verrührt, so schmeckt man die Masse recht pikant ab und streicht sie 1/2 cm dick auf Butter bestrichene Weißbrötchen und garniert diese mit Kapern und Streifen von Pfeffergurken und gekochtem Schinken.

Sandwiches.

Englisches Kastenbrot wird in dünne Scheiben geschnitten; diese werden mit frischer Butter gestrichen und mit irgend einem

Fleisch belegt, welches mit einer von beiden Seiten mit Butter bestrichenen Brotscheibe bedeckt wird. Darauf kommt nun wieder Fleisch- oder Wurstbelag und diesen bedeckt man abermals mit einer mit Butter bestrichenen Scheibe Brot. Aus dem Ganzen schneidet man nach Belieben Streifen oder Vierecke.

Anstatt des Fleisches kann man zwischen die Brotscheiben auch geriebenen Käse oder eine Mischung von 50 g Butter, 100 g geriebenem Schweizerkäse, 6 Stück gehackten Sardellen, 60 g gekochtem, gehacktem Schinken, 10 g rohem, gehacktem Schinken, 1 Messerspitze Zwiebel und 4 hartgekochten, gehackten Gelbeiern streichen.

Reisebrötchen.

125 g rohen Schinken	3 hartgekochte Eier
50 g Schweizerkäse	1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie.
80 g Butter	

Die Butter wird zu Sahne gerührt und nach und nach der feingehackte Schinken, die gehackten Eier, der geriebene Käse und die Petersilie daruntergerührt. Diese Mischung wird zwischen Weiß- oder Schwarzbrot fingerdick aufgelegt.

Gebäck.

Backregeln.

Allgemeines.

Bevor man an das Backen geht, sorge man dafür, daß man alles Geschirr und alle Zutaten beisammen hat. Ehe man mit der Bereitung des Teiges beginnt, hat man die zu verwendenden Formen mit Butter oder Sana auszustreichen und mit geriebener Semmel auszustreuen.

Das Mehl wird durch ein Sieb gerührt, ebenso der Zucker. Die zu verwendende Butter muß frisch sein, auch muß man durch Waschen und Kneten oder durch Klären alle salzigen Bestandteile entfernen. Sana (reines Pflanzenfett) wird wie Butter angewendet, nur muß man, da sie wasserfrei ist, davon stets etwas weniger als von der Butter nehmen, wo 100 g Butter angegeben sind, braucht man ungefähr 80 g Sanin. Am besten ist es, wenn man selbst zu dem feinsten Backwerk halb Butter und halb Sana verwendet. Die Butter wird entweder geschmolzen oder zu Sahne gerührt. Es geschieht dies am besten, indem man sie erweicht, aber nicht schmilzt, und dann in dem zum Backen bestimmten Napf mit einer Reibkeule oder hölzernem Löffel so lange rührt, bis sie ganz weiß und schaumig ist. Sanin wird zerlassen, dann etwas kalt gestellt und schaumig gerührt; das Rühren wird dann in warmer Temperatur unter Hinzufügen von Zucker fortgesetzt. Sehr schnell läßt sich Sanin schaumig rühren, wenn man es erstarrt zweimal durch die amerikanische Fleischhackmaschine nimmt.

Die Eier müssen frisch sein, man schlägt dieselben vorsichtshalber nicht über dem Teig auf, sondern jedes immer erst in eine

Tasse oder dergleichen. Soll das Weiße zu Schnee geschlagen werden, so geschehe dies kurz bevor es in den Teig gegeben wird, damit es nicht wieder flüssig wird; er muß so fest sein, daß der Topf, in dem er sich befindet, umgekehrt werden kann, ohne daß er herausläuft. Bei Verwendung von Apfelsinen- oder Zitronenschale reibe man dieselbe ganz vorsichtig ab, so daß nur das Gelbe davon zum Gebrauch kommt. Rosinen, Korinthen, Mandeln vorzubereiten, ist im Abschnitt der Vorbereitungen angegeben. Zitronat wird in feine, längliche Streifchen geschnitten.

Die Ofenhitze muß zu dem verschiedenen Gebäck verschieden sein, dieselbe richtet sich hauptsächlich nach dem Fettgehalt des Teiges.

Hitzegrad I. für Hefen- und Blätterteig . . . . = 120° C.
„ II. „ das meiste zu Backende . . . . . = 115° C.
„ III. „ Gebäck, welches austrocknen muß = 100° C.

Ist kein Thermometer im Bratofen angebracht, so probiert man die Hitze am besten durch ein Stückchen weißes Papier, welches man in den Bratofen hineinlegt. Wird dies nach 3—4 Minuten gelb, so hat der Ofen den I. Hitzegrad, wird es langsamer nach 5 Minuten gelb, so hat er den II. Hitzegrad.

Ob der Kuchen, den man vor allem in der ersten halben Stunde des Backens nicht rühren noch rücken oder gar herausnehmen soll, gar ist, probiert man am besten durch Hineinstechen eines spitzen, glatten Hölzchens (Holzstricknadel). Wird dasselbe trocken herausgezogen, hängt nichts mehr von flüssigem Teig daran, dann ist er gar. Ein Kuchen in einer 500 g-Form braucht 1—$1^1/_4$ Stunden zum Garwerden. Ehe er aus der Form gestürzt wird, lasse man ihn ungefähr 10 Minuten in der Form abkühlen.

Hefenteig.

Um das Aufgehen des Teiges zu veranlassen, verwendet man Hefe (Bärme). Man gebraucht jetzt fast nur die sogenannte Preßhefe; sie muß gelbbräunlich aussehen, feucht sein und nach Obst riechen. Man bereitet damit erst ein Hefenstück, ehe man sie dem übrigen Teig zufügt und zwar wie folgt: Die Hefe wird zerbröckelt, in ein Töpfchen gestreut und bei z. B. 30 g Hefe $^1/_2$ Teelöffel Puderzucker darauf getan; so bleibt sie 10 Minuten stehen.

Hierauf gießt man ungefähr $^1/_8$ l lauwarme Milch (30° C.) darauf, zerrührt mit dieser die Hefe und fügt soviel Mehl hinzu, daß es einen weichen Brei gibt (Milch und Mehl dazu werden von dem Quantum des betreffenden Rezepts genommen). Diesen bringt man nun in eine Temperatur von 28—35° C. und läßt ihn aufgehen. Das Hefenstück bereitet man, erstlich um sich zu überzeugen, ob die Hefe auch gährungsfähig ist, und dann weil die Gährungsfähigkeit derselben durch diese Behandlung noch vergrößert wird. Jeder Hefenteig muß, ehe er in den Ofen kommt, noch einhalb Mal so hoch aufgehen, als er war. Er muß zu diesem Zweck an einen vor Zug geschützten, warmen Ort zugedeckt gestellt werden.

Teig mit Backpulver.

Backpulver treibt, weil es während des Backens verdampft und entweicht, den Teig in die Höhe, und macht ihn porös. Als Backpulver nimmt man entweder reines Hirschhornsalz oder eine Mischung aus 2 Teilen Cremortartari und 1 Teil doppeltkohlensaurem Natron, oder man verwendet eins der fertig in den Handel kommenden Pulver. Bei Backpulver müssen alle Zutaten kalt angerührt werden, weil sonst durch die Wärme das Pulver sofort verdunsten würde. Dasselbe muß vor dem Durchsieben unter das Mehl gemischt werden und der fertige Teig muß sofort in die Form und den Ofen kommen.

Torten-, Biskuit-, Sandtorten-, Mandel- u. s. w. Teige.

Sie werden durch das Schaumig-Rühren der Eier mit Zucker und der Butter und die dadurch hineingeführte Luft locker und leicht und bedürfen deshalb in manchen Fällen keines weiteren Treibemittels. Für fette Teige wird zuerst die Butter zu Sahne gerührt, dann wird der Zucker, darauf das Gelbei ꝛc. und zuletzt das Mehl abwechselnd mit dem Eierschnee hineingegeben. Diese Teige müssen auch sofort in den Ofen kommen. Man füllt sie in eine mit Sana oder Butter ausgestrichene oder mit Fettpapier gut ausgelegte Form, die noch mit Semmel ausgestreut werden kann.

Für Biskuitteig wird nur Ei mit Zucker schaumig gerührt und dann werden nach Vorschrift die Zutaten hinzugetan.

Mürbeteige.

Zu dieser ist ein Haupterfordernis feste, gute Butter. Soll Butter und Sana dazu verwendet werden, so muß beides zu gleichen Teilen weichgemacht und schaumig gerührt und sofort verarbeitet werden; letzteres geschieht in einem möglichst kühlen Raum und möglichst schnell, da der Teig sonst bröckelt. — Bevor man den Teig ausrollt, lasse man ihn immer etwas kaltstehen. Zum Ausrollen läßt man genügend von dem im Rezept angegebenen Mehl zurück. Mürbeteig wird bei nicht zu schwacher Hitze gebacken. Das aus dem Ofen genommene fertige Gebäck darf nicht warm aufeinander gelegt werden.

Gebäck mit Sauerteig und Hefe.

Roggenbrot.

2½ kg Roggenmehl	1½ l Milch
30 g Salz	20 g Hefe.

Der vierte Teil des Mehls wird in die Backmulde getan, in die Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht, in welche die mit der Milch aufgelöste Hefe gegossen wird. Dann wird das Salz dazugestreut und alles zu einem dicken Brei zusammengerührt, der 8 Stunden zugedeckt an einer warmen Stelle zum Aufgehen hingestellt wird. Danach wird der Teig mit dem übrigen Mehl vermischt und solange durchgearbeitet und geknetet, bis nichts mehr an den Händen kleben bleibt. Nun ballt man den Teig und formt 2 Brote daraus, welche zugedeckt solange aufgehen müssen, bis sich oben auf denselben Risse zeigen. Hierauf kommen sie in den Ofen und werden in 1 Stunde bei Hitze Grad I gargebacken. Wenn sie herausgenommen werden, müssen sie recht leicht sein, und wenn man unterhalb gegen das Brot klopft, muß das Klopfen hohl klingen.

Wird das Brot in der Bratröhre gebacken, tut man gut, es in einer Form zu backen, weil es sonst leicht breit läuft.

Land-Roggenbrot.

$2^1/_2$ kg Roggenmehl	$1^1/_2$ l Buttermilch oder
100 g Sauerteig	Magermilch oder Wasser
Salz	Kümmel.

Das Land-Roggenbrot wird anstatt mit Hefe mit Sauerteig gebacken; dieser enthält die Gärungspilze für das Brot ebenso wie die Hefe. Der Sauerteig wird gewonnen, indem man von dem letztgebackenen Brot ungefähr 100 g Teig zurückläßt, diesen mit Mehl etwas festknetet und in einem kleinen Beutel an trockener Stelle bis zum nächsten Gebrauch aufhängt. Am Tage vor dem Backen im Laufe des Nachmittags wird dieser Teigkloß dann mit $^1/_2$ l lauem Wasser oder Milch aufgelöst, mit noch etwa 200 g Mehl untermengt und ungefähr 4 Stunden hingestellt. Ist nun dieser Teig gehörig in Gährung übergegangen, so wird er mit der Hälfte des Mehls und dem übrigen Wasser oder mit Milch zu einem mäßig dicken Teig verrührt (eingesäuert) und bis zum andern Tage zugedeckt in einen warmen Raum gestellt. Am andern Morgen muß dieser Teig gehörig gegoren haben; er wird nun mit dem andern Mehl, etwas Salz und Kümmel zu einem recht festen Teig geknetet. Dann formt man 2 Brote, läßt sie aufgehen, wie in vorherigem Rezept, und bäckt sie dann. — Man kann auch den Teig erst noch einmal aufgehen lassen und dann die Brote formen, die dann kürzere Zeit zum nochmaligen Aufgehen brauchen.

Sauerteig ist auch beim Bäcker käuflich.

Weizenbrot.

500 g Weizenmehl	25 g Hefe
$^1/_4$ l lauwarme Milch	8 g Salz.

Die Hefe wird in $^1/_8$ l lauer Milch aufgelöst, mit 4 Eßlöffeln Mehl zu einem Hefenstück gerührt und zum Aufgehen hingestellt. Unter das übrige gesiebte Mehl gibt man das Salz, die Milch und das aufgegangene Hefenstück und arbeitet den Teig gehörig durch. Man formt ein Brot daraus, legt dasselbe in eine mit Fett ausgeschmierte Blechform und läßt es gehörig aufgehen. Darauf wird es in einem nicht zu heißen Ofen $^3/_4$ Stunden lang gebacken.

Englisches Kastenbrot.

500 g Weizenmehl
1/4 l Milch
8 g Salz
50 g Butter oder Sana
30 g Hefe.

In 1/8 l Milch wird die Hefe aufgelöst, 100 g Mehl werden darunter gerührt und die Mischung wird zum Aufgehen hingestellt. Nun wird das übrige Mehl mit Milch, Butter und Salz und zuletzt mit dem aufgegangenen Hefenstück zu einem Teig verarbeitet, der 15 Minuten gut durchgeknetet und zusammengeballt wird. Dann wird ein langes Brot daraus geformt, in eine mit Butter oder Sana ausgestrichene Kastenform getan und zum Aufgehen hingestellt. Ist dies genügend geschehen, so wird es mit zerquirltem Ei bepinselt und in einem mäßig heißen Ofen gargebacken.

Hörnchen.

Teig: 500 g Mehl
50 g Butter od. Sana
6 g Salz
Zum Bestreichen: 60 g Butter
2 Eier
3/8 l Milch
35 g Hefe
100 g Zucker.

Von der Hefe, Milch und 80 g Mehl wird ein Hefenstück gemacht. Dies wird nach dem Aufgehen mit 50 g flüssiger Butter, den Eiern und 400 g Mehl zum Teig angerührt, den man genügend aufgehen läßt. Wenn dies geschehen ist, rollt man ihn 1/2 cm dick aus, bepinselt ihn mit 60 g flüssiger Butter, und bestreut ihn mit 100 g Zucker. Dann schneidet man 8 cm große Quadrate davon, rollt diese von einer Ecke zur schräg gegenüber liegenden zusammen, biegt die Rollen zu Hörnchenform um und läßt sie auf einem mit Sana bestrichenen Blech nochmals aufgehen. Sie werden in 20 Minuten im Ofen gargebacken.

Man kann die Hörnchen verfeinern, wenn man 150 g Butter zum Bestreichen und 50 g geriebene süße Mandeln und 125 g Korinthen zum Zwischenstreuen verwendet. Auch kann man dieselben mit Käse oder Marmelade oder geriebenen Mandeln mit Zucker vermischt füllen.

Zwieback.

Aus dem vorher angegebenen Teig werden kleine, runde Bällchen geformt, wenn diese aufgegangen sind, werden sie im Ofen

hellbraun gebacken. Sind sie gar, werden sie herausgenommen und 4 Stunden hingestellt; danach werden sie aufgeschnitten und braun geröstet.

Krachkuchen.

300 g Mehl	20 g Hefe
125 g Butter	5 g Salz
1/8 l Milch	4 g Kümmel.

Die Hälfte des Mehls wird mit der Hefe und 1/8 l Milch angerührt; nachdem dies aufgegangen ist, werden die andere Hälfte des Mehls, 125 g flüssige Butter, etwas Salz und etwas gestoßener Kümmel hineingearbeitet. Der Teig wird nun zusammengeballt und zum Aufgehen hingestellt. Wenn dies geschehen ist, wird der Teig 1/2 cm dünn ausgerollt, mit Ei bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und zu 2 1/2 cm breiten und 5 cm langen Streifen geschnitten. Diese müssen auf einem mit Fett bestrichenem Blech nochmals aufgehen und werden dann hellbraun gebacken.

Sie werden so oder mit Fleisch- oder Käsebelag gegessen.

Einfacher Napfkuchen mit Hefe.

600 g Mehl	40 g Hefe
150 g Zucker	3 ganze Eier
1/4 l Milch	160 g Butter
125 g Korinthen	12 bittere Mandeln
125 g Rosinen	Zitrone nach Geschmack.

Man macht zuerst ein Hefenstück, indem man die Hefe zerbröckelt, etwas Zucker dazustreut und sie mit der Hälfte der Milch zerrührt, dann soviel von dem durchgesiebten Mehl hineinmengt, daß es einen dicken Brei gibt. Diesen stellt man zum Aufgehen an eine warme Stelle am Herd (nicht auf den Herd). Jetzt rührt man Eier und Zucker schaumig, fügt die kleinen Zutaten und die flüssige Butter hinzu, darauf das Hefenstück und die letzte Hälfte der Milch, mit der man nochmals den Topf, in dem die Hefe war, ausgespült hat. Dann gibt man nach und nach das Mehl und zuletzt die Rosinen hinein. Nun schlägt man den Teig noch solange mit der Keule, bis er sich, wenn man diese hochhebt, kurz von derselben ablöst. Die Napfkuchenform ist inzwischen gut mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel ausgestreut worden. In

diese hinein wird der Teig gefüllt, doch beachte man, daß sie nur halbvoll werden darf. Man stellt die Form dann an eine warme Stelle am Herd und läßt den Teig 2—3 Stunden aufgehen, bis er die ganze Form ausfüllt. Darauf kommt er in den Ofen und wird 1 Stunde gebacken.

Napfkuchen II.

750 g Mehl	125 g süße Mandeln
5 ganze Eier	6—7 bittere Mandeln
250 g flüssige Butter	65 g Hefe
200 g Zucker	125 g Sultanrosinen
3/8 l Milch	125 g Korinthen.

Von der Hälfte der Milch, der Hefe, etwas Zucker und soviel Mehl, daß es einen weichen Brei gibt, wird ein Hefenstück gemacht und zum Aufgehen hingestellt. Eier und Zucker werden schaumig gerührt, dann gibt man die Hälfte der flüssigen Butter und nach und nach das gesiebte Mehl und die Milch hinein. Dann werden das Hefenstück und die letzte flüssige Butter, schließlich die Rosinen und Korinthen hineingerührt und der Teig geschlagen, bis er kurz ist. Die gut mit Butter ausgestrichene Form, die auch mit abgezogenen Mandeln ausgelegt werden kann, wird nun mit dem Teig halb gefüllt. Man läßt den Kuchen halbmal so hoch aufgehen und bäckt ihn dann bei nicht zu starker Hitze 1 Stunde.

Abgeriebener Napfkuchen I.

650 g Mehl	300 g Butter oder Sana
250 g Zucker	125 g Sultanrosinen
4 ganze Eier, 4 Eigelb	75 g Hefe
1/4 l Milch	1 Zitronengelb.

Es wird ein Hefenstück wie vorher beschrieben von 1/8 l Milch, der Hefe und 40 g Mehl hergestellt; dann wird die Butter zu Sahne gerührt, Zucker, Eier und die kleinen Zutaten werden hineingegeben und danach wird das Hefenstück untergerührt. Zuletzt werden abwechselnd die Milch und das Mehl hineingegeben und der Teig wird gut geschlagen. In eine vorbereitete Form gefüllt, läßt man den Kuchen gut aufgehen und bäckt ihn dann 1 Stunde.

Abgeriebener Napfkuchen II.

250 g Butter
1/4 l Milch
75 g Hefe
125 g Zucker
125 g süße Mandeln
500 g Mehl
2 ganze Eier
4 Gelbeier
1 Teelöffel Salz.

Der Teig wird in derselben Weise, wie vorher beschrieben, eingerührt und behandelt.

Napfkuchen mit Sana.

750 g Mehl
4 ganze Eier
3/8 l Milch
50 g süße Mandeln
6 Schötchen Kardamom
125 g Korinthen
250 g Sana
250 g Zucker
60 g Hefe
125 g Sultanrosinen
1 Prise Muskatblüte
70 g Preßhefe
2 Teelöffel Salz.

Von der Hälfte der Milch wird mit der Hefe und etwas Mehl ein Hefenstück angerührt. Eier und Zucker werden schaumig gerührt, das gestoßene Kardamom und die Muskatblüte, sowie die geriebenen Mandeln werden hinzugefügt und abwechselnd Milch, die zerlassene Sana, das Mehl, sowie das aufgegangene Hefenstück daruntergegeben. Der Teig wird recht tüchtig abgeschlagen; nachdem die Rosinen hineingetan sind, wird er in eine mit Sana ausgestrichene, mit Semmel bestreute Form gefüllt und an eine lauwarme Stelle zum Aufgehen gestellt. Wenn der Teig noch einhalbmal so hoch geworden ist, wird der Kuchen 1 Stunde gebacken.

Stolle.

1 kg Mehl
1/2 l Milch
6 g Salz
125 g Rosinen
60 g Zitronat
70 g Hefe
250 g Butter oder Sana
200 g Zucker
125 g Korinthen
Zitronengelb.

Von 1/4 l Milch, der Hefe, etwas Zucker und 200 g Mehl wird ein Hefenstück gemacht. Unter das Mehl wird nun der Zucker, die Zitronenschale und das Salz gemischt; dann wird in der Mitte des Mehls eine Vertiefung gemacht, die Milch, die flüssige Sana und

das aufgegangene Hefenstück werden hineingegeben und der Teig wird mit den Händen gut durchgeknetet. Zuletzt werden die gereinigten Rosinen und Korinthen darunter gearbeitet und der Teig wird zugedeckt zum Aufgehen hingestellt. Ist dies geschehen, so wird der Teig auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech lang aufgelegt, mit dem Nudelholz dreifingerdick ausgerollt, mit Butter bepinselt und an den beiden Längsseiten übereinander geklappt. Diese Stolle läßt man nun nochmals aufgehen und bäckt sie dann in gut durchgeheiztem Ofen 1 Stunde. Ist die Stolle gar, wird sie herausgenommen, noch heiß mit Butter bepinselt und dick mit Puderzucker bestreut.

Anstatt der Rosinen kann man auch 125 g süße Mandeln nehmen.

Stolle mit Sana.

1½ kg Weizenmehl	250 g Sana
250 g Zucker	20 g Salz
¾ l Milch	1 Zitronengelb oder Apfelsinengelb
60 g Hefe	2 Teelöffel Ingwer
15 Stück bittere Mandeln	125 g Sultanrosinen.
1 Prise Muskatnuß	

Die Hefe wird zerkleinert und mit etwas Zucker (1 Teelöffel) überstreut, ⅛ von der Milch (28° C.) wird übergegossen und soviel von dem angegebenen Mehl zugegeben, daß ein weicher Brei entsteht, der zum Aufgehen hingestellt wird.

Das Mehl kommt, untermischt mit dem Zucker, Salz und all den anderen angegebenen Gewürzen, in eine Backschüssel. In die zerlassene Sana kommt die übrige Milch und beides wird in die Mitte des Mehles gegossen, ebenso wird das Hefenstück hineingegeben und alles zusammen so lange mit den Händen gearbeitet, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nun werden noch die Rosinen darunter gearbeitet und aus dem Teig 2 Stollen geformt, die man aufgehen läßt und dann eine Stunde bäckt. Die heiße Stolle wird, wenn sie aus dem Ofen kommt, mit flüssiger Butter bestrichen und dick mit Zucker und Zimmet bestreut.

Butter-Zopf.

750 g Mehl	2 Eier
100 g Zucker	250 g Butter
70 g Hefe	8 bittere Mandeln
1/4 l Milch	1 Zitronengelb
4 g Kardamom	Salz.

Von der Hefe wird mit 1/4 l lauer Milch nach Vorschrift ein Hefenstück gemacht. Das gesiebte Mehl wird in eine tiefe Schüssel getan, 150 g flüssige Butter, das Ei, die gestoßenen Gewürze werden mit dem Zucker und dem aufgegangenen Hefenstück hineingegeben; alles zusammen wird tüchtig zu einem Teig durchgearbeitet. Nun werden 2/3 von der Masse genommen, daraus werden 3 lange Stränge geformt, die man zu einem Zopf flicht, der in der Mitte lang herunter etwas eingedrückt und mit Butter bepinselt wird. Von dem übrigen 1/3 des Teiges werden 2 Stränge geformt, die zusammengewunden oben auf den Zopf gelegt und etwas festgedrückt werden. Die Enden werden gleichfalls fest zusammengedrückt. Nun wird der Zopf zum Aufgehen hingestellt, dann wird er mit Butter bepinselt und bei nicht zu starker Hitze gebacken. Sobald er aus dem Ofen kommt, wird er wieder mit Butter bestrichen und dick mit Zucker bestreut.

Mohn-Striezel.

600 g Mehl	50 g Hefe
50 g Zucker	80 g Butter oder Sana
1/4 l Milch	2 ganze Eier.

Füllung:

500 g blauen Mohn	150 g Zucker
60 g süße Mandeln	60 g Korinthen
80 g Butter	3 Eßlöffel Milch.

Von 200 g Mehl, Milch, Hefe und etwas Zucker wird ein Hefenstück gemacht. Sobald dies aufgegangen ist, wird es mit dem übrigen Mehl, Zucker und der flüssigen Butter zu einem Teig gut abgerührt und zugedeckt zum Aufgehen hingestellt. Ist dies geschehen, wird der Teig knapp 1 cm dick ausgezogen und mit flüssiger Butter bepinselt; dann wird die Mohnfüllung daraufgestrichen, der Teig vorsichtig zusammengerollt und auf einem

fett bestrichenen Blech nochmals zum Aufgehen hingestellt. Darauf wird der Striezel mit Ei bepinselt und in einem nicht zu heißen Ofen 1 Stunde gebacken. Wenn der Striezel aus dem Ofen kommt, wird derselbe mit heißer Butter bepinselt und dick mit Zucker bestreut.

Zur Füllung wird der Mohn 1 Stunde eingewässert, dann mit $^1/_2$ l Milch 10 Minuten aufgekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet. Darauf wird er zweimal durch die amerikanische Fleischhackmaschine genommen oder in einem Reibnapf oder Marmormörser feingerieben, mit dem Zucker, der Butter, der Milch, den geriebenen Mandeln, den Korinthen und nach Geschmack auch mit gestoßener Vanille gut vermischt.

Anstatt der Mohnfüllung kann man auch eine solche von 250 g süßen, abgezogenen, geriebenen Mandeln, 125 g Zucker mit 50 g flüssiger Butter gemischt (nach Belieben auch noch Sultanrosinen dazu) einrollen.

Wiener Guglhopf.

130 g Rinderfett mit Milch ausgekocht
140 g Butter
10 Gelbei
10 Schnee
$^1/_4$ l laue Milch
400 g Wienermehl (Weizenmehl)
70 g Preßhefe
200 g Zucker
6 bittere geriebene Mandeln
1 Zitronengelb
1 Teelöffel Salz.

Butter und Fett werden zusammen schaumig gerührt. Der Zucker und die Gelbeier hinzugefügt, sowie Mandeln, Zitronengelb und Salz. Die Preßhefe wird in der Milch aufgelöst und abwechselnd mit dem Mehl der Masse zugefügt, in eine sehr dick mit Butter ausgepinselte und mit weißer geriebener Semmel ausgestreute Form gefüllt. Der Guglhopf muß halb mal so hoch aufgehen, ehe er gebacken wird, und muß 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

Striezel.

1 kg Mehl, 4 ganze Eier
70 g Hefe, $^3/_8$ l Milch
150 g Zucker, 200 g Butter
12 bittere Mandeln
250 g Korinthen
250 g Sultanrosinen
60 g Zitronat
etwas Zitronenschale.

Die Hefe, die Hälfte der Milch, 1 Eßlöffel Zucker und 50 g Mehl werden zum Hefenstück bereitet; danach werden die Eier in das Mehl geschlagen, die flüssige Butter, Milch, Zucker, die kleinen Zutaten und das aufgegangene Hefenstück werden hineingegeben und alles wird tüchtig zum Teige verarbeitet. Ist der Teig recht tüchtig geknetet, so gibt man die Rosinen und Korinthen hinzu. Dann formt man lange Striezel aus der Masse, legt sie auf ein mit Butter oder Sana bestrichenes Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie $^3/_4$—1 Stunde. Sind die Striezel gar, so werden sie aus dem Ofen genommen, mit flüssiger Butter bepinselt und dick mit Zucker bestreut.

Plunderbretzel.

600 g Mehl	1 ganzes Ei
300 g Butter	3 Gelbeier
65 g Hefe	200 g Zucker
$^1/_4$ l Milch	1 Eßlöffel Zitronenzucker
250 g Sultanrosinen	125 g süße Mandeln.

Von dem Mehl, der lauwarmen Milch, der Hefe, 1 Ei, 3 Gelbeiern, 100 g Butter und 100 g Zucker wird ein Teig bereitet, den man an lauwarmer Herdstelle aufgehen läßt. Ist dies genügend geschehen, wird er auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett gelegt und 1 cm dick ausgerollt. Nun werden 180 g recht feste Butter zu einer ungefähr 10 cm im Quadrat großen Platte gedrückt und in die Mitte des Teiges gelegt. Dieser wird von allen Seiten übergeklappt, ausgerollt, wieder zusammengeklappt, wieder ausgerollt und zusammengelegt. Darauf läßt man den Teig $^1/_2$ Stunde kalt stehen. Nun wird er $^1/_2$ cm dick und $^1/_2$ m lang ausgerollt, mit 100 g Zucker, Zitronenzucker, Rosinen und den gehackten Mandeln bestreut; dies wird eingerollt und die Rolle wird auf einem mit Butter bestrichenen Blech zu einer Bretzel geformt. Nachdem dieselbe aufgegangen ist, wird sie gebacken. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit Butter bepinselt und mit Zucker und Zimmet bestreut.

Polnischer Krengel.

4 ganze Eier	750 g Mehl
$^1/_4$ l Milch	$^1/_8$ l flüssige Butter od. Sana
1 Teelöffel Salz	30 g Hefe.

Füllung:

350 g Butter 125 g Zucker 1 Eßlöffel Zitronenzucker	250 g Korinthen od. 125 g Mandeln, feingerieben.

Die Hefe wird in der lauen Milch aufgelöst, das gesiebte Mehl, die Butter und die Eier werden hineingegeben. Daraus wird ein fester Teig gerührt, der zuletzt tüchtig mit den Händen gewalkt wird. — Nun wird eine Serviette in kaltes Wasser gelegt, ausgerungen und in der Mitte mit flüssiger Butter oder Sana bestrichen. Der Teig wird hineingelegt und die Serviette als Beutel recht fest zugebunden, doch so, daß der Teig Raum zum Aufgehen behält. Dann legt man alles in einen Eimer mit kaltem Wasser und läßt es 8—10 Stunden darin (am bequemsten über Nacht). Darauf wird der Teig, der oben schwimmen muß, herausgenommen, auf einem mit Mehl bestäubten Brett messerrückendick ausgerollt, mit 350 g Butterstückchen gemischt mit Sana belegt, mit Zucker, sowie mit den gemahlenen Mandeln oder Rosinen bestreut und zusammengerollt. Daraus wird eine Bretzel oder auch 2 Stangen geformt, die man 2 Stunden in lauer Temperatur aufgehen läßt, mit Ei bestreicht und Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze $^1/_2$ Stunde bäckt.

Pensionatskuchen.

500 g Mehl 60 g Butter 40 g Hefe	2 Eier $^3/_8$ l Milch 1 Eßlöffel Zitronenzucker.

Aus den angegebenen Zutaten macht man auf die gewöhnliche Weise einen Teig und rollt ihn, nachdem er aufgegangen ist, messerrückendick aus, überpinselt ihn mit 100 g flüssiger Butter, bestreut ihn mit 125 g Korinthen, 100 g Zucker, 2 Teelöffeln Zimmet oder 125 g feingehackten Mandeln.

Dann schneidet man 5 cm breite, 12 cm lange Stücke, rollt diese zusammen und setzt sie wie kleine Schnecken in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform 1 cm weit voneinander entfernt. Man läßt den Kuchen aufgehen und bäckt ihn dann 1 Stunde langsam gar. Aus dem Ofen genommen wird er mit Butter bepinselt und mit Zucker bestreut.

Man kann diese Schnecken auch nebeneinander auf ein Blech setzen, entweder mit der glatten oder der gerollten Seite nach unten.

Statt der angegebenen Füllung können sie auch mit Pflaumenmus oder Mohnfüllung bestrichen werden. Dieser Kuchen muß frisch gegessen werden.

Blechkuchen.

Für ein gewöhnlich großes Blech.

500 g Mehl	80 g Zucker
2 ganze Eier	1/4 l Milch
100 g Butter	40 g Hefe.

Entweder macht man wie gewöhnlich ein Hefenstück, oder rührt gleich die in der lauwarmen Milch gerührte Hefe in das Mehl, fügt die flüssige Butter, Eier und Zucker hinzu und schlägt den Teig recht tüchtig, bis er sich von der Keule löst. Dann läßt man ihn ordentlich aufgehen, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, zieht ihn recht gleichmäßig aus und verwendet ihn zu den verschiedensten Obst-, Butter-, Streußel- oder Käsekuchen.

Streußelkuchen.

Obiger Teig wird, nachdem er auf dem Blech ausgezogen, mit einem zerquirlten Ei und 1 Eßlöffel Butter bestrichen und mit folgender Streußelmasse bestreut:

400 g Mehl	nach Belieben 60—70 g
200 g flüssige Butter	süße Mandeln oder zer-
250 g Zucker	stoßene Vanille.
1 Teelöffel Zimmet	

Mehl, Zucker (Mandeln, falls solche hineinkommen, werden abgezogen und fein gerieben) werden durcheinander gemengt, die flüssige Butter wird dazu gegossen und alles so vermischt und am besten mit den Händen verrieben, daß kleine Klümpchen aus der Masse werden. Diese verteilt man gleichmäßig auf den Kuchen und bäckt ihn schnell gar.

Butterkuchen.

Der Teig wird wie vorher gesagt fingerdick auf dem Blech ausgezogen und nochmals zum Aufgehen hingestellt. Dann knifft

man ihn durchweg etwas ein, verteilt 250 g Butter in Stückchen darauf, streut 250 g Zucker darüber und bäckt ihn im gut geheizten Ofen rasch braun.

Kaffeekuchen.

900 g Mehl	80 g Hefe
1/2 l Milch	3 Eier
500 g Butter	1 Zitronengelb
350 g Korinthen	10 bittere Mandeln.
450 g Zucker	

Von 1/4 l lauer Milch, Hefe und etwas Mehl wird ein Hefenstück gemacht. In das andere Mehl gibt man alsdann 100 g Zucker, die geriebenen Mandeln, Zitronengelb, 300 g flüssige Butter, Eier, Milch und das aufgegangene Hefenstück. Dies wird alles gut miteinander vermischt, der Teig wird tüchtig verarbeitet und geschlagen, dann auf ein Randblech 1 1/2 cm hoch aufgezogen und zum Aufgehen hingestellt. Nachdem derselbe einhalbmal höher geworden, als er aufgezogen war, wird er mit 200 g flüssiger Butter bestrichen, mit 350 g Zucker bestreut und 1/2 Stunde im heißen Ofen gebacken.

Pflaumenkuchen.

Der Teig wird wie beim Blechkuchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech 1 cm hoch ausgezogen, und nachdem er nochmals aufgegangen ist, mit 80 g Butter bepinselt und mit 80 g geriebener Semmel bestreut. Nun werden 2 1/2 kg entsteinte Pflaumen ganz dicht nebeneinander daraufgelegt, die man, wenn man den Kuchen ganz fein haben will, vorher abzieht. Man bäckt ihn 1/2 bis 3/4 Stunde und bestreut ihn, sobald er aus dem Ofen kommt, dick mit Zucker.

Kirschkuchen.

Er wird bereitet wie der vorhergehende, nur werden statt der Pflaumen 1 kg entsteinte Kirschen genommen. Diese müssen jedoch erst etwas ausgedrückt werden, damit sie nicht zu saftreich sind.

Apfelkuchen.

Dieser wird bereitet wie der vorige, anstatt Kirschen verwendet man 1 1/2 kg in Scheiben geschnittene Äpfel; mürbe Äpfel am besten.

Will man einen Guß über den Obstkuchen machen, so übergießt man diesen, nachdem er aus dem Ofen genommen, mit einer Creme. 6 Eier werden dazu mit $^3/_8$ l saurer Sahne, 80 g Zucker, 50 g Mehl zerquirlt und gleichmäßig über den Kuchen verteilt. Nun wird der Kuchen nochmals 5—8 Minuten in den Ofen geschoben.

Käsekuchen.

2 kg weißen Käse	4 Eigelb oder 2 ganze Eier
80 g Butter	125 g Korinthen
100 g Zucker	einige bittere Mandeln.

Der Teig wie für Blechkuchen wird auf einem Randblech dünn ausgezogen. Der Käse wird gut zerrührt, die übrigen Zutaten werden hineingegeben und über den nochmals aufgegangenen Teig gestrichen.

Man kann auch mit der Hälfte des Teiges eine Tortenform auslegen und $^3/_4$ von dem Käse hineinfüllen.

Sahnengußkuchen.

Nachdem die angegebene Teigplatte aufgegangen ist, wird dieselbe mit 100 g Butter bestrichen und 15 Minuten gebacken, dann wird sie mit einem Guß überstrichen, den man herstellt von $^1/_2$ l saurer Sahne, 8 ganzen Eiern, 50 g Mehl, 120 g Zucker, 100 g süßen geriebenen Mandeln und 10 geriebenen bitteren Mandeln. Alle angegebenen Zutaten werden klargequirlt und schnell auf den Kuchen gestrichen, der nochmals 20 Minuten gebacken wird. Der Kuchen wird warm nochmals mit Zucker überstreut. Das zweite Mal nur mit Oberhitze gebacken. Der Kuchen muß auf einem Randblech gebacken werden.

Gebäck mit Backpulvern.

Natronkuchen.

170 g Butter	15 g Viktoria-Backpulver od.
250 g Zucker	1 Teelöffel Natron und
$^1/_4$ l Milch	2 Teelöffel Cremortartari
5 Gelbeier, 5 Schnee	250 g Weizenmehl
50 g süße, 6 bittere Mandeln	250 g Kartoffelmehl.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Eigelb und Zucker werden dazugefügt und das Ganze wird $^3/_4$ Stunden gerührt. Dann gibt man die Mandeln hinein, fügt abwechselnd Milch, Backzucker und Mehl hinzu und zieht zuletzt den Schnee leicht unter. Man füllt den Teig in die vorgerichtete Form und bäckt ihn 1 Stunde.

Süße.

500 g Butter
250 g Zucker
16 ganze Eier
100 g süße, 12 bittere Mandeln
650 g Mehl
25 g Viktoria-Backpulver oder 70 g Hefe und $^1/_{16}$ l Milch.

Die Butter wird zu Sahne gerührt. Dann wird der Zucker mit den Mandeln hineingerührt und danach werden abwechselnd 1 Ei und 1 Löffel Mehl unter fortwährendem Rühren zugefügt. Das Mehl ist, wie immer bei Verwendung von Backpulvern, vorher mit diesem gemischt und dann durchgesiebt worden. Der Teig wird in die vorbereitete Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Altdeutscher Napfkuchen.

500 g geklärte Butter oder 250 g Butter, 250 g Sana
600 g feinstes Weizenmehl
20 g Backpulver
14 Gelbeier, 14 Schnee
1 Zitronengelb
400 g Zucker
5 Körner Kardamom
400 g Korinthen.

Die Butter wird mit dem Zucker ganz schaumig gerührt und dann werden die Gelbeier hineingegeben. Nachdem alles zusammen $^3/_4$ Stunden gerührt ist, werden erst die kleinen Zutaten, dann abwechselnd Schnee und das mit Backpulver gemischte Mehl und zuletzt die Korinthen leicht darunter gerührt. Der Kuchen muß ungefähr $1^1/_4$ Stunden backen.

Napfkuchen mit Hirschhornsalz.

(Geschwindkuchen.)

180 g Butter oder Sana
200 g Zucker
6 Eigelb
$^3/_{16}$ l Milch
8 bittere Mandeln
etwas Zitrone oder süße Mandeln
8 g Hirschhornsalz
125 g Korinthen
500 g Mehl.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Gelbeier und die kleinen Zutaten werden hinzugefügt. Dann wird das Mehl mit dem Hirschhornsalz und zuletzt die Korinthen untergerührt. Der Kuchen wird sofort in der Form in den Ofen gebracht und $^3/_4$ Stunden gebacken.

Billiger Kastenkuchen.

80 g Butter oder Sana	5 Eidotter
80 g Rosinen	5 Schnee
50 g Zitronat	150 g Zucker
250 g Mehl	$^1/_8$ l Milch
1 Zitronengelb	15 g Backpulver.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden die Eidotter, Zitronenschale, Zucker, Milch und Mehl mit dem Backpulver nach und nach hineingegeben. Zuletzt wird das geschnittene Zitronat und die Rosinen daruntergerührt und der Schnee leicht unterzogen. Der Kuchen wird in einer ausgestrichenen Kastenform 1 Stunde gebacken.

Blechkuchen.

400 g Butter	6 Gelbeier
200 g Zucker	6 Schnee
500 g Mehl	1 Zitronengelb
100 g süße Mandeln	15 g Viktoria-Backpulver.

200 g Butter werden zu Sahne gerührt, die Gelbeier, Zucker, Zitrone und das Mehl, welches mit dem Backpulver vermischt und gesiebt ist, werden hineingegeben und zuletzt wird der Schnee unterzogen. Dieser Teig wird auf ein Blech gestrichen, mit Zucker und geschnittenen Mandeln bestreut, mit kleinen Butterstücken belegt und bei mäßiger Hitze $^1/_2$ Stunde gebacken.

Gebäck in Fett ausgebacken.

Das Fett, in dem das Gebäck gebacken wird ist entweder Schweineschmalz oder Sanin, welches sehr dazu zu empfehlen ist, oder geklärte Butter oder verschiedenes Fett gemischt. Zum Ausbacken nimmt man am besten immer denselben eisernen Topf, ein Topf mit eisernem Drahtkorb oder Einsatz ist am praktischsten, weil man damit das fertige Gebäck leicht herausheben kann.

Ist das Gebäck von Hefenteig, so muß es erst gut aufgehen, ehe es in das Fett gegeben wird. Das letztere muß so heiß sein, daß es sofort zu kröschen anfängt, wenn man einen Tropfen Wasser vorsichtig hineinfallen läßt. Geübtere erkennen den richtigen Hitzegrad an dem aufsteigenden Dampf.

Das Fett kann mehrere Male zum Backen benutzt werden, nur muß man es nach dem Gebrauche erkalten lassen, Wasser dazugießen und mit diesem aufkochen. Nach dem Erkalten wird das Fett dann vorsichtig, damit kein Wasser dazukommt, abgenommen und zu neuem Gebrauch mit frischem Fett gemischt. Es ist gut, einige Erbsen in dies Backfett zu tun.

Berliner Pfannkuchen I.

500 g Mehl	8 bittere Mandeln
60 g Zucker	1 Eßlöffel Rum
8 Gelbeier	$^1/_4$ l Milch
100 g Butter	50 g Hefe.

Zur Füllung: Marmelade oder Pflaumenmus.

Aus der Hefe, $^1/_{15}$ l Milch und 3 Eßlöffeln Mehl wird ein Hefenstück bereitet, welches man zum Aufgehen hinstellt. Zucker und Eier werden schaumig gerührt; dann werden Mandeln und Rum und abwechselnd das Mehl, die flüssige Butter, das Hefenstück und die übrige Milch hineingegeben. Der Teig wird tüchtig geschlagen und zum Aufgehen zugedeckt in der Nähe des Herdes hingestellt. Ist er genügend aufgegangen, so nimmt man einen Teil davon ab, zieht diesen auf einem mit Mehl bestäubten Brett 1 cm dünn aus und setzt mit einem Teelöffel kleine Häufchen von Marmelade, Mus oder von steifgekochtem, sehr süßem Apfelmus, mit Rum oder Arrak gemischt, 5 cm vom Rande und ebenso weit voneinander entfernt, darauf. Dann klappt man den Rand darüber, so daß jede Füllung vollständig bedeckt ist und drückt den Teig rings um die Füllung etwas an. Jetzt sticht man mit einem Weinglase oder Ausstecher die Kuchen rund aus, so, daß jede Füllung genügend von Teig umgeben ist, drückt nochmals die Ränder aneinander und legt die Pfannkuchen auf ein anderes, mit Mehl bestäubtes Blech oder Brett zum Aufgehen. Auf diese Weise verarbeitet man den ganzen Teig. Sind die Kuchen genügend

aufgegangen, so läßt man 3 oder 4 — in einem größeren Topf auch mehr — vorsichtig in das dampfend heiße Sanin oder Fett gleiten und bäckt sie auf beiden Seiten gelbbraun. Man kann prüfen, ob sie innen gar sind, wenn man mit einem dünnen Hölzchen hinein, doch nicht in die Füllung, sticht; zieht man dasselbe trocken heraus, so sind sie gut. Sie werden herausgenommen, zuerst auf ein mit Löschpapier belegtes Sieb und dann auf eine Schüssel gelegt und mit Zucker bestreut. Sie können auch mit einem Guß von 500 g Puderzucker und 1/8 l Rosenwasser bestrichen oder in denselben eingetaucht werden. Der Guß muß ein dicker Brei sein.

Anstatt 8 Gelbeier kann man auch 4 ganze Eier in den Teig nehmen.

Pfannkuchen II.

500 g Mehl
100 g Zucker
1/4 l Milch
2 Schoten Kardamom
1 Eßlöffel Arrak
2 ganze Eier
80 g Butter oder Sana
50 g Hefe
Zitronenschale
350 g Pflaumenmus zum Füllen.

Die Arbeit ist ebenso wie die bei Pfannkuchen I beschriebene.

Pfannkuchen III.

500 g Mehl
120 g Butter
120 g Zucker
1 Eßlöffel Arrak
1/4 l Milch
50 g Hefe
8 bittere gerieb. Mandeln
350 g Pflaumenmus zum Füllen.

Die Arbeit ist dieselbe wie die bei Pfannkuchen I beschriebene. Auch können die Pfannkuchen mit einem Löffel eingelegt werden. Dem fertigen Teig eines beliebigen der drei Pfannkuchenrezepte werden 250 g kleine Rosinen zugefügt. Wenn der Teig gehörig aufgegangen ist, sticht man mit einem Eßlöffel Klöße davon ab, legt dieselben gleich in das dampfende Fett und bäckt sie schön braun. Oder der Rosinenteig wird 3 cm dick ausgerollt und es werden runde Küchelchen davon ausgestochen, die aber noch einmal aufgehen müssen, ehe sie in dem heißen Fett gebacken werden.

Pfannkuchen mit Backpulver.

600 g Mehl
50 g Butter
100 g gesiebten Zucker
einige bittere Mandeln
1 Prise Salz
1 Eßlöffel Kognak
20 g Cremortartari
10 g Natron
4 Eier
Zitronengelb
1/8 l Milch.

Die Butter wird gerührt und kalt mit den übrigen Zutaten zu einem glatten, festen Teig gearbeitet. Der Teig wird fingerdick ausgerollt, mit einem Glase werden Platten davon abgestochen, von denen die Hälfte mit einem kleinen Teelöffel Marmelade belegt und der Rand derselben mit etwas Eiweiß bestrichen wird. Auf jeden dieser Kuchen legt man nun wieder eine Teigplatte, die man am Rande etwas festdrückt. Man bäckt die Kuchen schwimmend in heißem Backfett und bestreut sie nachher mit Zucker.

Man kann auch in einer Setzeierpfanne in jeder Vertiefung etwas Fett oder Sanin heißmachen, in jede derselben einen Löffel voll des Teiges oder eine Kugel davon hineintun und sie auf beiden Seiten braun backen.

Auch kann man denselben Teig mit 1/2 kg Korinthen mischen und von demselben mit einem in heißes Fett getauchten Löffel Bällchen abstechen, diese sofort in siedendes Fett legen und wie Pfannkuchen garbacken.

Spritzkuchen.

60 g Butter
1/2 l Wasser
1 Prise Salz
250 g durchgesiebtes Mehl
40 g Zucker
7 ganze Eier
etwas Zitronengelb oder bittere Mandeln.

Das Wasser wird mit der Butter aufs Feuer gesetzt; sobald es kocht, werden Zucker, Zitrone, Salz und Mehl hineingegeben und zu einem sehr festen trockenen Kloß abgebrannt. Er wird vom Feuer genommen und sofort mit 2 Eiern gut verrührt. Sobald dann der Teig etwas abgekühlt ist, werden nach und nach die übrigen 5 Eier untergerührt.

Zum Ausbacken wird 1 kg Fett, am besten Sanin, erhitzt,

und der Teig in eine Kuchenspritze, die man mit Fett auslaufen läßt, hineingefüllt, so daß die Spritze $^3/_4$ damit angefüllt ist.

Jetzt nimmt man weiße Papierstreifen, taucht sie in das heiße Fett, spritzt gleichmäßig große Ringe von Teig auf dieselben und drückt die Enden zusammen, damit sich die Ringe nicht öffnen. Dann läßt man die Kuchen von dem Papier ins Fett fallen, doch dürfen sie nicht übereinander kommen und es dürfen auch nicht zu viel auf einmal hineingetan werden, damit sie Platz zum Aufgehen haben. Sobald sie oben Risse bekommen, werden sie umgewandt und so auf beiden Seiten gelblichbraun gebacken. Nach dem Herausnehmen taucht man sie in einen dicken Brei von Puderzucker und Rosenwasser, damit sie auf einer Seite glasiert erscheinen.

Schürzkuchen.

6 Gelbeier	soviel Mehl, wie zu einem weichen Nudelteig nötig ist
4 Eßlöffel flüssige Butter	3—4 bittere Mandeln
4 Eßlöffel Zucker	etwas Zitronengelb.
4 Eßlöffel Milch	

Alle Zutaten werden zu einem Teige zusammengearbeitet und dieser wird messerrückendick ausgerollt. Darauf werden mit einem Kuchenrädchen 10 cm lange und $2^1/_2$ cm breite Streifen davon geschnitten. An dem einen Ende des Streifens wird ein $2^1/_2$ cm langer Schlitz gemacht, durch welchen das andere Ende durchgezogen wird. Die Kuchen werden schwimmend in Fett oder Sanin gelb gebacken und nach dem Herausnehmen mit Zucker bestreut.

Kleine Kaffeekringel.

40 g Butter	60 g Zucker
1 Messerspitze Hirschhornsalz	2 ganze Eier
	350 g Mehl.

Die Eier werden mit der Butter und dem Zucker tüchtig gerührt, dann wird das mit dem Hirschhornsalz durchgesiebte Mehl daran getan und ein fester Teig daraus gearbeitet. Man formt davon Ringe oder andere Formen und bäckt sie sogleich in heißem Sanin oder Backfett.

Buttermilchstangen.

500 g Weizenmehl
2/10 l Buttermilch
80 g Zucker
1 Messerspitze Zitronengelb
1 Eßlöffel Arrak
60 g flüssige Butter
2 ganze Eier
4 g doppeltkohlensaures Natron
1 Prise Muskatblüte
6 ger. bittere Mandeln.

Nachdem man erst das Mehl mit dem Natron vermischt hat, wird es in eine tiefe Schüssel gesiebt und mit dem Zitronengelb, Muskatblüte und Mandeln vermischt. In eine Vertiefung in der Mitte des Mehles gießt man die mit der Buttermilch zerquirlten Eier, die flüssige laue Butter und den Arrak, schüttet den Zucker hinein und arbeitet alles recht schnell zu einem derben Teig. Aus diesem Teig formt man 6 cm lange und 1 cm dicke Stangen, die man sogleich in dampfendheißem Sanin schwimmend in 5 Minuten braun bäckt. Sie werden heiß mit Zucker bestreut und warm gegessen.

Torten.

Biskuit-Torte I.

8 ganze Eier
100 g Kartoffelmehl oder Mondamin
1 Eßlöffel Zitronenzucker
200 g Zucker
1 Eßlöffel Zitronensaft.

Eier, Zucker, Zitronensaft und Zitronenzucker werden in einem Topf im Wasserbade auf dem Herde so lange gerührt, bis die Masse ganz schaumig ist. Dann wird unter fortwährendem Quirlen das durchgesiebte Kartoffelmehl hineingegeben. Nun wird der Teig sofort in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 1 Stunde bei gelinder Hitze gebacken. Nachdem das Biskuit 10 Minuten aus dem Ofen ist, wird es gestürzt und glasiert. Erkaltet kann die Torte auch durchgeschnitten und mit Marmelade gefüllt werden.

Biskuit-Torte II.

6 Gelbeier
6 Schnee
1 Eßlöffel Zitronenzucker
2 Eßlöffel Zitronensaft
125 g Zucker
125 g Weizenpuder oder Kartoffelmehl.

In den sehr steif geschlagenen Schnee rührt man die Gelbeier, Zitronensaft und Zucker und zuletzt das gesiebte Kartoffelmehl hinein. Man füllt die Masse sogleich in eine vorbereitete Form und bäckt das Biskuit bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

Biskuit-Torte III.

8 Gelbeier
8 Schnee
250 g Zucker
1 Eßlöffel Vanillenzucker
100 g Kartoffelmehl oder Mondamin
50 g Weizenmehl.

3 Gelbeier werden mit dem Zucker zu einer Creme gerührt und dann werden die übrigen Gelbeier mit dem Vanillenzucker nach und nach hinzugefügt. Nachdem man die Masse mindestens $^1/_2$ Stunde im ganzen gerührt hat, wird abwechselnd der Schnee und das durchgesiebte, gemischte Mehl hineingerührt. Der Teig wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 1 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken.

Biskuit-Torte IV (auch als Speise zu servieren).

9 Eigelb
7 Schnee
250 g Zucker
1 Zitronengelb
150 g Mondamin.

Eigelb, Zucker und Zitronengelb werden $^1/_4$ Stunde schaumig gerührt, dann wird vorsichtig der sehr steife Schnee und das Speisemehl untergezogen. Nun streicht man eine Form mit Butter aus, streut sie mit geriebener Semmel aus, füllt die Masse bis $^3/_4$ voll hinein und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Will man das Biskuit als Speise servieren, so kocht man von $^1/_8$ l Wasser mit 100 g Zucker einen dünnen Zuckersirup, fügt etwas Kirschwasser hinzu und begießt damit den Kuchen, sobald er aus dem Ofen kommt, so daß er davon durchtränkt wird. Danach wird er gestürzt und mit einer Chaudeausauce zu Tisch gegeben.

Wiener Butterbiskuit.

4 ganze Eier
90 g Wiener Mehl
180 g Zucker
125 g zerlassene heiße Butter
90 g Kartoffelmehl oder Mondamin
etwas Zitronengelb oder Vanille.

Eier und Zucker werden auf gelindem Feuer in einem Kessel mit dem Schneebesen recht dickschaumig und heiß geschlagen. Danach wird das gemischte Mehl und zuletzt die zerlassene Butter unter die Masse gemischt. Das Biskuit wird in einer Zylinderform $^3/_4$ Stunden langsam gebacken. Die Masse kann auch in kleine Förmchen gefüllt und so gebacken werden.

Biskuitrolle.

6 Eigelb	150 g Zucker
6 Schnee	70 g Kartoffelmehl
80 g Weizenmehl	Fruchtmarmelade.

Gelbei und Zucker werden schaumig gerührt, das Weizenmehl und Speisemehl werden hineingegeben und der Schnee untergezogen. Nun bestreicht man ein etwa 45 cm langes, 25 cm breites und mit Rand versehenes Blech mit Butter, streicht die Masse darauf und läßt sie in schwacher Hitze ca. 12 Minuten gelb backen. Sobald das Blech aus dem Ofen genommen ist, wird das Biskuit sofort mit der Marmelade bestrichen und auf dem Blech zu einer Rolle zusammengerollt. Erkaltet, schneidet man die Rolle in Scheiben und bezieht dieselben mit Zitronenguß.

Schokoladen-Biskuit.

180 g Zucker	8 Schnee
140 g Mondamin	100 g gerieb. Schokolade.
8 Gelbeier	

In den sehr festen Schnee kommt das Gelbei, der Zucker, die geriebene Schokolade und das Speisemehl. Nun wird eine Form mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und 1 Stunde gebacken.

Gries-Torte.

300 g Gries	500 g Zucker
entweder 10 bittere oder	14 Eigelb, 14 Schnee
125 g süße Mandeln.	$^1/_2$ Zitronenschale und Saft.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt und die Mandeln und Zitrone hineingegeben. Nachdem alles $^1/_2$ Stunde gerührt ist, tut man abwechselnd Gries und Schnee dazu. Der Teig wird

in eine gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Man kann die Torte füllen, wenn man sie nach dem Erkalten mit einem langen Messer in zwei Platten durchschneidet, die eine Platte mit Marmelade bestreicht und die andere wieder darauf legt.

Kartoffel-Torte.

400 g geriebene gekochte Kartoffeln
10 Gelbeier
10 Eischnee
300 g Zucker
100 g süße Mandeln
2 Eßlöffel Zitronensaft
1/2 Eßlöffel Arrak
50 g feinsten Wiener Gries
10 Stück bittere Mandeln
Zitronenschale
1 Teelöffel Salz.

Der Zucker wird mit dem Eigelb 1/2 Stunde schaumig gerührt. Dann werden die geriebenen Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, Salz, Arrak und der Gries dazu gegeben. Zuletzt werden abwechselnd die fein geriebenen oder durch ein Sieb gestrichenen, mehligen Kartoffeln und der Schnee darunter gerührt. Der Teig wird in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Form gefüllt und 1 Stunde gebacken. Man kann auch den Gries weglassen und dafür 500 g geriebene Kartoffeln mehr dazu nehmen.

Diese Torte kann auch kalt oder warm in Scheiben geschnitten mit Weinschaumsauce als süße Speise gereicht werden.

Buchweizenmehl-Torte.

300 g Buchweizenmehl
10 Gelbeier, 10 Schnee
5 Nelken
1 Teelöffel gestoßenen Zimmet
500 g Zucker
10 bittere Mandeln
50 g süße Mandeln
etwas Zitronengelb.

Der Zucker und die Gelbeier werden 1/2 Stunde schaumig gerührt. Die gestoßenen Gewürze, sowie die mit der Schale geriebenen Mandeln werden hinzugefügt und zuletzt wird abwechselnd Schnee und Mehl hineingegeben. Der Teig wird in die mit Sanin ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form getan und 1 Stunde in mäßiger Hitze gebacken.

Brot-Torte.

100 g gestoßenes Schwarzbrot	1 Zitronenschale
100 g süße Mandeln	400 g Zucker
etwas gestoßenen Zimmet und Vanille	10 Stück bittere Mandeln
	2 gestoßene Nelken
	12 ganze Eier.

Der Zucker wird mit den Eiern $^1/_2$ Stunde zu einer dicken Creme gerührt. Dann werden die geriebenen Mandeln und Gewürze hinzugetan und zuletzt wird das sehr trockene, feingestoßene, gesiebte Schwarzbrot darunter gerührt. In eine ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Form gefüllt, wird die Torte bei gelinder Hitze $1^1/_4$ Stunden gebacken. Diese Torte kann auch von geriebener Semmel oder Pumpernickel gebacken werden.

Man gibt die Torte mit einem Zucker- oder Schokoladenguß bezogen, oder man schneidet sie durch und füllt sie mit beliebiger Marmelade.

Sand-Torte I.

500 g Butter oder halb Butter, halb Sana	$^1/_{16}$ l Arrak oder Rum
375 g Kartoffelmehl	125 g Weizenmehl
8 Gelbeier, 8 Schnee	1 Zitronengelb
4 ganze Eier, 500 g Zucker	8 oder 10 bittere Mandeln oder $^1/_2$ Stange Vanille.

Die geklärte Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Eigelb, sowie die ganzen Eier werden dazu gefügt und alles wird ununterbrochen $^3/_4$ Stunden gerührt. Danach kommen die kleinen Zutaten hinzu. Dann rührt man die eine Hälfte des gemischten Mehles und die Hälfte des Schnees und dann den Rest des Mehles und den letzten Schnee darunter. Man füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie 1—$1^1/_4$ Stunden backen. Dem Teig können auch 25 g Backpulver unterrührt werden.

Sand-Torte II.

250 g Butter	250 g Zucker
125 g Weizenmehl	125 g Kartoffelmehl oder Mondamin
4 ganze Eier	3 Gelbeier
1 Zitronengelb	3 Schnee
10 g Backpulver	1 Zitronensaft
nach Belieben $^1/_4$ Pfd. ger. Schokolade	etwas Zitrone oder Vanille.

Das Backpulver wird zuerst mit dem Mehl vermischt und der Teig nach vorstehendem Rezept bereitet. Die Hälfte desselben wird in die gut ausgestrichene Form gefüllt; wenn man die Torte mit Schokolade füllen will, wird diese darüber gestreut, die andere Hälfte des Teiges daraufgetan und gebacken.

Sand-Torte mit Backpulver III.

500 g Zucker
1 Zitronengelb
250 g Weizenmehl
12 g Backpulver
6 ganze Eier
500 g Butter oder halb Butter, halb Sana
2 Eßlöffel Zitronensaft
250 g Hoffmanns Speisemehl.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann fügt man den Zucker, Zitronengelb, den Zitronensaft und die Eier hinzu und rührt alles dies $^1/_2$ Stunde recht schaumig. Dann wird nach und nach das mit dem Backpulver durchgesiebte Mehl hinzugefügt. Die Masse wird in eine vorbereitete Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Alle angegebenen Sandtortenrezepte können in der Hälfte der Zeit eingerührt werden, wenn sich 2 Personen daran beteiligen. Die eine rührt Butter zu Sahne und rührt danach $^3/_4$ des Mehles hinein; die zweite Person rührt Gelbei und Zucker und zieht den Schnee darunter. In die Buttermasse kommt nun zuerst die Hälfte der Eier-Creme, dann fügt man die kleinen Zutaten, das letzte Viertel des Mehles und den Rest der Eier-Creme hinzu.

Königskuchen.

500 g Butter oder halb Butter, halb Sana
500 g Zucker
375 g Weizenmehl
125 g Kartoffelmehl oder Hoffmanns Speisemehl
15 g Backpulver
14 Eigelb, 14 Schnee
250 g Korinthen
60 g süße Mandeln
8—10 bittere Mandeln
60 g Zitronat
1 Zitronengelb
1 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann gibt man Zucker und Eigelb hinzu und rührt alles im ganzen $^3/_4$ Stunden. Danach fügt man Zitrone, die feinen Mandeln, das in kleine Würfel geschnittene Zitronat und den Rum hinzu und rührt abwechselnd

das mit dem Backpulver durchgesiebte Mehl, die Hälfte des Schnees, die andere Hälfte des Mehls und den letzten Schnee hinzu.

Zuletzt kommen die sauber gewaschenen, vollkommen trockenen Korinthen hinzu. Man füllt den Teig in lange Kastenformen und läßt ihn 1—1¼ Stunden backen.

Kaiserin Augusta Viktoria-Torte,

so benannt mit Allerhöchster Genehmigung J. M. der Kaiserin und Königin bei Gelegenheit der Einweihung des neuen Lettehauses am 18. Oktober 1902.

500 g Butter
100 g Kartoffelmehl
400 g Weizenmehl mit 5 g Backpulver
300 g Zucker
8 Gelb
8 Schnee
4 ganze Eier
2 Eßlöffel Arrak
100 g Zitronat, sehr klein geschnitten
1 Stange Vanille
10 bittere Mandeln.

Füllung:

600 g sehr fein geriebene Mandeln
750 g Zucker
125 g Schokolade
⅜ l Wasser, vermischt mit Rosenwasser
200 g Aprikosen- od. andere Marmelade.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Gelb und die ganzen Eier, sowie Zitronat, die fein geriebenen bitteren Mandeln und die gestoßene Vanille hinzugefügt, alsdann das Mehl und der Schnee. Davon werden fünf Platten folgenderweise gebacken. Der Teig wird in fünf Teile geteilt, eine Springform wird mit Butter ausgepinselt, ⅓ von dem einen Teil aufgestrichen, und schnell hellgelb gebacken, alsdann wieder Teig aufgestrichen, zweimal wiederholt, und die Platte vorsichtig herausgenommen. So müssen alle 5 Platten nacheinander gebacken werden und abkühlen.

Füllung:

⅛ l Wasser wird mit 250 g Zucker und Schokolade aufgekocht und klar gekocht, 200 g feingeriebene Mandeln hinzugefügt, und zum dicken Brei gekocht, heiß auf die erste Platte gestrichen, mit der andern Platte bedeckt; nun kommt Aprikosenmarmelade und wieder eine Platte aufgelegt. Die zweite Füllung von Mandeln

wird ohne Schokolade gearbeitet, mit etwas giftfreier Farbe (rot Anilin) gefärbt, aufgestrichen, eine Platte übergedeckt, und nun die dritte Mandelfüllung gekocht ohne zu färben, die vierte Platte aufgelegt und die Aprikosenmarmelade daraufgestrichen, die letzte Platte daraufgedeckt.

Die Torte wird mit einem Zitronenguß versehen und reich mit Früchten verziert.

Etwas Maraskino unter die Mandelmasse erhöht den Geschmack.

Kaiserin Friedrich-Torte

mit Palmin.

Zum erstenmal in der Ausstellung des Lettevereins im März 1898 zusammengestellt und gebacken.

350 g Palmin
125 g feingeschnittenes Zitronat
10 Gelbeier, 10 Schnee
1 Teelöffel Salz
15 g Backpulver
350 g Weizenmehl
80 g Kartoffelmehl
3 Eßlöffel Arrak oder Rum
1 Schote Vanille
6 bittere Mandeln
350 g Zucker.
zum Guß: 250 g Puderzucker
3 Eßlöffel Zitronensaft
50 g gehacktes Zitronat
1 Eßlöffel Eiweiß
1 Messerspitze Ingwer

Das Palmin wird, nachdem es zerlassen ist, auf kalter Stelle schaumig gerührt und dann in lauer Temperatur mit Eigelb und Zucker $^1/_2$ Stunde recht schnell weiter gerührt. Dann gibt man Arrak, die feingestoßene Vanille, Zitronat, Mandeln und Salz hinein und rührt hierauf das mit dem Backpulver vermischte Kartoffel- und Weizenmehl und mit dem Rest des Mehles zuletzt den Schnee darunter. Die Masse wird sofort in eine mit Palmin ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

Nach dem Stürzen wird die Torte sogleich glasiert. Zum Guß werden Zucker, Eiweiß, Ingwer und Zitronensaft einige Minuten gerührt. Dies wird auf die noch warme Torte gestrichen und mit dem feingehackten Zitronat überstreut. Die Torte kann auch mit Butter oder Sana gebacken werden.

Tausendjahrkuchen.

500 g Butter	500 g Korinthen
500 g Zucker	500 g Weizenmehl
1 Zitronengelb	12 Gelbeier, 12 Schnee.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, $^3/_4$ des Mehls werden hineingegeben und beides $^1/_2$ Stunde lang schaumig gerührt. In einer andern Schüssel werden Zucker und Eigelb schaumig geschlagen, das Zitronengelb wird hineingegeben und der Schnee untergezogen. Beide Massen werden nun zusammengerührt, die sauber gewaschenen, getrockneten Korinthen unter das letzte Mehl gemischt und dieses unter den Teig gerührt. Der Kuchen wird in einer vorgerichteten Form 1—$1^1/_4$ Stunden gebacken.

Blitzkuchen.

250 g Zucker	7 ganze Eier
250 g Butter	250 g Weizenmehl
250 g Kartoffelmehl mit 15 g Backpulver untermischt	1 Zitronengelb Zitronensaft.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden die ganzen Eier, der Zucker, Zitronensaft, Zitronengelb und zuletzt das durchgesiebte Mehl hineingegeben.

Alles wird schnell gut untereinander gerührt und der Kuchen in der vorgerichteten Form sogleich in den Ofen geschoben und 1 Stunde gebacken.

Butter-Mandel-Torte.

500 g Butter oder halb Butter, halb Sana	1 Zitronengelb
250 g süße Mandeln	500 g Weizenmehl
8—10 bittere Mandeln	$^1/_{16}$ l Rum oder Arrak
500 g Zucker	12 Gelbeier, 12 Schnee
	20 g Backpulver.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb werden hineingegeben und dies $^3/_4$ Stunden lang gerührt. Dann gibt man Mandeln, Zitrone, Arrak, die Hälfte des mit dem Backpulver vermischten Mehls und die Hälfte des Schnees und schließlich dann die andere Hälfte des Mehls und den Rest des Schnees hinein. Die Torte kommt in die vorgerichtete Form und wird

1—1 1/4 Stunden gebacken. Sehr wohlschmeckend sind in dieser Torte statt der Mandeln Haselnüsse.

Milan-Torte.

500 g Butter oder halb Butter, halb Sana
500 g Zucker
375 g Weizenmehl
1 Eßlöffel Arrak oder Rum
60—70 g süße Mandeln
8—10 bittere Mandeln
125 g Kartoffelmehl
14 Gelbeier, 14 Schnee
20 g Backpulver unter das Mehl gemischt.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb werden hineingegeben und die Masse wird 3/4 Stunden gerührt. Danach fügt man alle kleine Zutaten hinzu, zuletzt die Hälfte des Mehls, die Hälfte des Schnees, die zweite Hälfte des Mehls und den letzten Schnee. In vorgerichteter Form wird die Torte 1 1/4 Stunden gebacken.

Baum-Torte.

1/2 kg Zucker
4 ganze Eier
10 Gelbeier, 10 Schnee
1 Zitronengelb
2—3 Körner Kardamom
etwas Vanille
1/2 kg Butter oder halb Butter, halb Sana
400 g Weizenmehl
125 g Kartoffelmehl oder Mondamin
125 g süße Mandeln
10 Stück bittere Mandeln
1 Eßlöffel Rum
1 kleines Stück Muskatblüte.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb werden hineingegeben und alles wird 3/4 Stunden lang gerührt. Dann werden die mit der Schale geriebenen Mandeln, die mit Zucker gestoßene Vanille, sowie die übrigen Zutaten sämtlich feingestoßen hineingegeben. Zuletzt fügt man abwechselnd Mehl und Schnee hinzu. Nun wird eine Tortenform gut mit Butter ausgestrichen, mit Papier ausgelegt und soviel Teig hineingegossen, daß der Boden messerrückendick bedeckt ist. Die Form wird in den Ofen geschoben und der erste Aufguß gargebacken. Nun füllt man wieder eine dünne Schicht Teig auf das schon Gebackene, bäckt dieselbe ebenfalls gar, stellt alsdann die Form auf einen Topf mit kaltem Wasser, welches man erneuern muß, sobald es zu kochen anfängt. So läßt man die dritte Schicht Teig und alle

folgenden backen, bis aller Teig verbraucht ist. Von unten darf keine Hitze mehr an die Torte kommen, weil sie sonst dort verbrennen würde. Anstatt auf den Wassertopf kann man auch die Form auf mehrere Bleche stellen, damit die Hitze von unten wegfällt.

Man kann die Torte mit Zucker- oder Schokoladenguß überziehen und mit Makronen, Schokoladenmakronen oder Marzipan garnieren.

Gefüllte Baum-Torte.

$^3/_4$ des oben angegebenen Teiges werden wie vorher gebacken und aus der Form genommen. Dann wird das letzte Viertel Teig noch in 2 Schichten gebacken. Auf den ersten Kuchen streicht man nun eine Schicht feiner Marmelade, deckt diese mit einer Marzipanschicht und legt die letztgebackene Tortenplatte darüber. Die Torte wird mit Zitronenguß bestrichen und mit Marzipanfrüchten oder mit eingekochten Früchten belegt. Zur Marzipanschicht rechnet man 250 g süße Mandeln, 250 g Puderzucker, $^1/_{15}$ l Rosenwasser zu Marzipan nach Vorschrift verarbeitet.

Schokoladen-Torte I.

70 g mit der Schale geriebene Mandeln	125 g Schokolade in 2 Eßlöffeln Wasser gelöst
50 g Mehl	140 g Zucker
120 g Butter oder Sana	1 Stück Vanille mit Zucker gestoßen.
5 Eigelb, 5 Schnee	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb werden hineingegeben und alles wird noch $^1/_2$ Stunde gerührt. Darauf gibt man das Mehl, die Schokolade und die Mandeln hinein und zieht den Schnee leicht darunter. Die Torte wird bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken.

Schokoladen-Torte II.

12 Eigelb, 12 Schnee	250 g Butter oder Sana
250 g Schokolade	10 g Backpulver
250 g Zucker	250 g Weizenmehl.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und Zucker werden hineingegeben und alles wird $^3/_4$ Stunden lang gerührt. Danach werden die Schokolade, die Hälfte des Mehls, die Hälfte des

Schnees und dann die andere Hälfte des Mehls untergerührt und der letzte Schnee untergezogen. Die Torte wird 1 Stunde gebacken.

Rehrücken. (Ein Wiener Gebäck.)

150 g Butter	60 g Mandeln mit der Schale
80 g Zucker	125 g Schokolade
60 g Weizenmehl	7 Gelbeier, 7 Schnee.

In die zu Sahne gerührte Butter gibt man Zucker und Eigelb hinein; dies rührt man $^3/_4$ Stunden. Danach werden die geriebenen Mandeln und zuletzt Mehl und Schnee abwechselnd darunter gerührt. Der Kuchen wird ungefähr 1 Stunde in einer länglichen Form gebacken. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, wird er mit einem Schokoladenguß überzogen und mit abgezogenen, in Streifen geschnittenen Mandeln gespickt.

Lademann & Söhne, Berlin, Wallstraße, liefern die Formen.

Sacher-Torte.

250 g Schokolade	250 g süße Mandeln
250 g Puderzucker	70 g Kartoffelmehl
250 g Butter	10 Gelbeier, 10 Schnee.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann werden die Gelbeier und Zucker hineingegeben und dies wird $^3/_4$ Stunden lang schaumig gerührt. Danach gibt man das Mehl, mit den geriebenen Mandeln vermischt, abwechselnd mit dem Schnee hinein. Die Torte muß ungefähr 1 Stunde backen; sie kann innen noch etwas feucht sein.

Die Torte kann ungefüllt oder gefüllt serviert werden. Soll sie gefüllt werden, so bäckt man entweder 2 Platten von dem Teig oder man schneidet die im ganzen gebackene Torte nach dem Erkalten mit einem langen scharfen Messer horizontal durch und streicht folgende Füllung hinein:

$^1/_4$ l Milch	8 Gelbeier, 70 g Kakao
125 g Zucker	60 g frische Butter.

Sämtliche Zutaten werden in einem Topf zusammengequirlt, dieser wird in ein Wasserbad gestellt und die Masse so lange gequirlt, bis sie dick geworden ist.

Die Torte wird mit einer Schokoladenglasur überzogen.

Triester Torte.

210 g Butter	210 g mit der Schale geriebene Mandeln
6 Gelbeier	210 g Zucker
6 Schnee	50 g geriebene Semmel.
125 g Schokolade	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden abwechselnd 1 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, Mandeln und geriebene Schokolade hineingerührt. Wenn diese Zutaten verbraucht sind, gibt man die Semmel und zuletzt den Schnee darunter. Die Torte wird in einer vorgerichteten Form langsam gebacken.

Pischinger-Torte.

70 g Butter, feinste	2 Gelbeier
90 g Schokolade, 70 g Zucker	5 Karlsbader Oblaten.

Nachdem die Butter zu Sahne gerührt ist, werden die Gelbeier, Zucker und Schokolade darunter gegeben und gut verrührt. Die Oblaten werden mit dieser Masse bestrichen, passend übereinander gelegt und festgedrückt. Die so geschichtete Torte kann mit einem Schokoladenguß überzogen werden.

Zitronencreme-Torte.

300 g Butter	10 Gelbeier
200 g geriebene Mandeln	10 Schnee
300 g Zucker	400 g Mehl.

Füllung:

1/10 l Zitronensaft	6 Gelbeier
200 g Zucker	150 g Butter.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; die Gelbeier werden mit dem Zucker hineingegeben und alles zusammen wird 3/4 Stunden gerührt. Darauf werden die Mandeln, Mehl und Schnee abwechselnd hineingegeben. Von der Masse werden in einer Springform 3 Platten gebacken. Die Hälfte der Füllung wird auf die erste Platte gestrichen, darauf wird die zweite Platte gelegt und diese mit dem Rest der Füllung bestrichen, die mit der dritten Platte bedeckt wird. Nun wird die Torte mit einer Zitronenglasur bezogen und garniert.

Die Füllung bereitet man, indem man alle Zutaten in einem Topf im Wasserbade zu einer dicken Creme zusammenquirlt.

Für Zitrone kann Apfelsine genommen werden.

Linzer Torte.

500 g Mehl
300 g Butter
250 g abgezogene und geriebene Mandeln
10 bittere Mandeln
2 Eßlöffel Arrak
300 g Zucker
5 ganze Eier
Marmelade.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann werden die Eier, Zucker, Mandeln, Arrak und Mehl hineingegeben. Zuletzt wird der Teig recht schnell mit der Hand durchgewalkt. Hierauf läßt man ihn 1 Stunde ruhen; dann rollt man 2 gleiche Platten davon aus, bäckt diese bräunlich und läßt sie erkalten. Auf die eine Platte streicht man nun Marmelade, deckt die andere darüber und glasiert die Torte nach Gefallen.

Man kann auch von der Hälfte des Teiges nur eine Platte ausrollen, diese roh mit geriebener Semmel bestreuen und die Marmelade darauf streichen. Von dem anderen Teig kann man einen schwach fingerdicken Rand herumlegen und obenauf ein Gitter davon legen.

Wiener Torte I.

450 g Mehl
350 g Zucker
1 Zitronengelb
350 g Butter oder halb Butter, halb Sana
8 Gelbeier, 6 Schnee.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Gelbeier werden hineingegeben und das Ganze wird $^3/_4$ Stunden lang zusammen gerührt. Danach gibt man die Zitrone und dann abwechselnd Mehl und Schnee hinein. Von diesem Teig werden 3 Platten gebacken. Man bestreicht die eine Platte mit Fruchtmarmelade, deckt die zweite darauf, bestreicht diese wieder mit Marmelade und deckt auf diese die letzte Platte.

Wiener Torte II.

375 g Butter oder zur Hälfte Sana
600 g Mehl
375 g Zucker
6 Gelbeier.

Von den Zutaten werden wie zu vorstehender Torte 3 Platten gebacken. Man kann den ersten Boden mit Zitronen-Creme, wie diese bei der Zitronen-Creme-Torte angegeben ist, bestreichen;

dann legt man die zweite Platte darauf, belegt diese mit Marmelade und deckt auf diese die dritte Platte. Die Torte wird mit einer Zitronenglasur bezogen und mit eingemachten Früchten belegt.

Wiener Torte III.

350 g Butter oder halb Sana	300 g Zucker
2 Eigelb	450 g Mehl.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Gelbeier werden hineingegeben und dann wird schnell das Mehl mit der Hand untergewalkt. Der Teig wird in 2 Teile geteilt und 2 Tortenplatten werden davon ausgerollt, die bei schwacher Hitze hellgelb gebacken werden. Erkaltet wird die erste auf eine Porzellantortenschüssel geschoben, mit Marmelade bestrichen und dann vorsichtig die zweite Platte darauf gelegt. — Diese Torte wird ohne Guß, mit Gelee garniert.

Smirdowoer Streifen-Torte.

Zusammengestellt von Frau Oberamtmann Roggenbau.

500 g Butter	500 g Zucker
625 g Weizenmehl	8 Eigelb, 8 Schnee.

Füllung:

125 g Zucker	100 g Weizenmehl
6 Gelbeier	1 Stange Vanille oder Krecke-Vanillin
6 Schnee	1 Prise Salz.
1 l Milch	

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann werden die Gelbeier und Zucker hineingegeben und das Ganze wird $^1/_4$ Stunde lang gerührt. Darauf wird abwechselnd das Mehl und der Schnee darunter gerührt. Von diesem Teig werden in einem Tortenring 6 gleiche Platten gebacken. Sobald die erste Platte gebacken ist, wird $^1/_6$ der Füllung darauf gestrichen; dann wird die zweite Platte darauf gedeckt und wieder mit Füllung bestrichen und so allmählich die Torte fertig gestellt. Nachdem sie fertig einige Stunden gestanden hat, wird sie an den Rändern gleichmäßig geschnitten, mit einer Zitronenglasur bezogen und mit eingemachten Früchten garniert.

Sehr wohlschmeckend ist die Torte, wenn man die zweite Platte mit Fruchtmarmelade bestreicht.

Zur Füllung wird $^3/_4$ l Milch mit dem Zucker und der Vanille aufs Feuer gebracht. Die Gelbeier werden mit dem Mehl in $^1/_4$ l Milch klargequirlt und in die kochende Vanillenmilch gerührt; dann wird der Schnee rasch unterzogen.

Lagen-Torte.

500 g Mehl
375 g Butter
6 rohe Gelbeier, 4 gekochte, gerieben
100 g Zucker.

Das Mehl wird gesiebt, die sehr feste Butter wird darunter gepflückt, der Zucker dazwischen gemengt und die gut verrührten rohen und gekochten Gelbeier werden in die Mitte des Mehls gegeben. Davon wird schnell ein Teig zusammengeballt. Von diesem Teig werden 4 Platten ausgerollt und gebacken. Sie werden jede mit einer anderen Füllung bestrichen und aufeinander gelegt; die fertige Torte wird mit einem Guß überzogen.

Apfel-Torte.

180 g Butter
1 Ei
2 Gelbeier
1 kg Äpfel, dazu 125 g Zucker
60 g süße Mandeln
125 g Korinthen
300 g Mehl
1 Eßlöffel Wasser
50 g Zucker
125 g Zucker
3 Eßlöffel saure Sahne
$^1/_8$ l saure Sahne
4 Eigelb.

Die Butter wird etwas gerührt, 1 Ei, 2 Eigelb, 50 g Zucker und das Wasser werden hinzugegeben und mit dem Mehl wird ein Teig davon geknetet. Diesen Teig rollt man aus, belegt damit den Boden und Rand einer niedrigen Springtortenform und bäckt den Teig halb gar. Die geriebenen süßen Mandeln werden mit 2 Eßlöffeln saurer Sahne zu Brei gerührt, auf den fertigen Tortenboden gestrichen und mit etwas geriebener Semmel überstreut. Die Äpfel sind inzwischen geschält, in dünne Scheiben geschnitten und und mit den vorbereiteten Korinthen und Zucker vermischt worden. Diese Mischung wird nun auf den Tortenboden gebreitet und mit $^1/_8$ l halbsaurer Sahne, die mit 4 Eigelb und

etwas Zucker gerührt ist, übergossen. So wird die Torte in den Ofen geschoben und gargebacken.

Oder einfacher: der gebackene Tortenboden wird mit gutem Apfelkompott belegt und so serviert.

Stachelbeer-Torte.

Hierzu wird ein Tortenboden gebacken wie für Apfeltorte, dieser wird ebenfalls mit dem Mandelbrei bestrichen, der auch weg-bleiben kann, und mit geriebener Semmel bestreut. Dann wird er mit 1 kg in Wasser aufgekochten, gut abgetropften, mit Zucker gemischten Stachelbeeren belegt; diese werden mit dem Schnee von 6 Eiweiß, unter den 60 g Puderzucker gerührt sind, bezogen; darüber wird noch etwas Zucker gestäubt und die Torte wird so noch einige Minuten überbacken.

Kirsch- oder Pflaumen-Torte I.

Es wird ein Tortenboden bereitet wie für Apfeltorte, dieser wird roh mit geriebener Semmel bestreut, mit ausgesteinten, etwas ausgedrückten sauren Kirschen oder ausgesteinten Pflaumen belegt und $^1/_2$ Stunde in heißem Backofen gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte dick mit Zucker bestreut.

Auch kann der gebackene Tortenboden mit einem halberstarrten Wein- oder Fruchtgelee, dem einige ganze Früchte untermischt sind, gefüllt und mit Creme oder Schlagsahne verziert werden. Auch mit Weinreis kann dieser Tortenboden belegt werden.

Kirsch-Torte.

200 g Weizenmehl
100 g Kartoffelmehl
250 g Butter
10 g Backpulver
250 g Zucker
6 ganze Eier
1 Zitronengelb
750 g Kirschen, entsteint und etwas ausgedrückt.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden der Zucker, die Eier und Zitrone und zuletzt das Mehl hineingegeben. Mit der Hälfte des Teiges füllt man eine 500 g-Form, streut 3 Eßlöffel geriebene Semmel darüber, legt die Kirschen darauf, streut über diese wiederum 2 Eßlöffel geriebene Semmel und gibt den andern Teig darüber. Man bäckt die Torte ungefähr 1 Stunde.

Die untere Seite wird nach oben genommen und mit Zucker bestreut.

Pflaumen-Torte II.

Der Teig wird wie oben angegeben bereitet und anstatt mit Kirschen mit 1 kg abgezogenen Pflaumen oder Aprikosen gefüllt. Die Torte kann auch mit 500 g sehr dünn geschnittenen, 1/2 Stunde eingezuckerten Apfelscheiben gebacken werden.

Äpfelcharlotte.

250 g Butter
325 g Zucker
3 Eigelb
125 g Sultanrosinen
125 g Korinthen
60 g Mandeln
500 g Mehl
3 ganze Eier
2 kg geschälte, in Scheiben geschnittene Äpfel
1 Zitronenschale
50 g geriebene Semmel.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden die Eier, 125 g Zucker und zuletzt das Mehl darunter gerührt. Die Apfelscheiben bringt man zugedeckt mit 1/2 Eßlöffel Wasser auf den sehr heißen Herd und dämpft sie unter Schütteln halbgar. Wenn sie überkühlt sind, mischt man die Rosinen, gehackte Mandeln, geriebene Zitronenschale und den Rest des Zuckers darunter. Den Teig teilt man in 3 Teile, macht mit einem Teil den Boden, mit dem 2. Teil füttert man den Rand einer Blechform aus, die man gut mit geriebener Semmel ausstreut. Nun füllt man die Apfelscheiben hinein, macht von dem letzten Teigteil einen Deckel darauf, bäckt sie bei nicht zu starker Hitze 1 Stunde und serviert sie kalt oder warm.

Mohn-Torte.

250 g weißer Mohn
125 g süße Mandeln
1/2 l Milch
300 g Zucker
10 Eigelb
10 Schnee.

Der Mohn wird gebrüht, abgegossen, mit 1/2 l Milch aufgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Danach wird er in einem Reibnapf gerieben, oder 3—4 mal durch die Fleischhackmaschine genommen. Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, dann kommen der Mohn und die geriebenen Mandeln

hinein und zuletzt wird der Schnee von 10 Eiweiß darunter gerührt.

Die Masse wird in eine mit Butter gestrichene, mit geriebenen Semmeln ausgestreute Springform gefüllt und in nicht zu heißem Ofen 1 Stunde gebacken.

Diese Torte muß immer in Springform gebacken werden, weil sie sich nicht stürzen läßt.

Nuß-Torte.

400 g Nüsse	400 g Zucker
12 Gelbeier, 12 Schnee	einige bittere Mandeln.

Anstatt der 400 g Nüsse können auch 300 g Nüsse und 100 g Mandeln genommen werden.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt, dann werden abwechselnd die geriebenen Nüsse und der Schnee dazugerührt. Die Torte wird 1 Stunde gebacken.

Die Torte kann gefüllt werden, indem man sie mit einem langen, scharfen Messer horizontal durchschneidet und folgende Füllung dazwischen streicht:

4 Eigelb	1 Teelöffel Kartoffelmehl
80—100 g geriebene Mandeln	60 g Zucker
	etwas Vanille
¼ l Milch	1 Prise Salz.

Die Milch wird mit Zucker, Salz und Vanille aufgekocht. Die Eigelb und das Kartoffelmehl werden mit etwas kalter Milch verquirlt und in die kochende Milch gegeben. Die abgezogenen und fein geriebenen Mandeln oder Nüsse werden zuletzt darunter gerührt. Die Creme wird in die Torte gestrichen, die mit Zuckerguß überstrichen und mit glasierten Wal- oder Haselnußkernen garniert wird.

Anstatt die Torte zu füllen, kann man auch Schlagsahne, die mit geriebenen Nüssen vermischt ist, dazu geben.

Mandel-Torte.

500 g Zucker	500 g süße Mandeln
16 Gelbeier	10 Stück bittere Mandeln
16 Schnee	125 g Kartoffelmehl.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und fein gerieben. Zucker und Eigelb rührt man $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden schaumig und gibt abwechselnd das Kartoffelmehl, den Schnee und die Mandeln darunter. Der Teig kommt in die vorbereitete Form und wird 1 Stunde gebacken.

Makronen-Torte I.

Zusammengestellt von Frau Magdalena von Kunowski auf Riesenburg.

500 g süße Mandeln	500 g Zucker
10 bittere Mandeln	6 Schnee.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und gerieben. Der Schnee wird mit dem Zucker vermengt und die Mandeln werden hineingemischt. Sollte der Teig zu fest sein, so muß man noch etwas Eiweiß dazu nehmen, ist er zu dünn, so wird er mit etwas geriebener Semmel verdickt.

Nun wird ein Mürbeteig aus:

40 g Butter	60 g Zucker
1 Ei, 150 g Mehl	$^1/_2$ Eßlöffel Wasser

wie folgt bereitet: die Butter wird zerrührt, Zucker, Ei und Wasser werden hinzugefügt und mit dem Mehl wird ein Teig daraus geknetet. Diesen Teig rollt man auf einem Tortendeckel rund aus, legt ihn auf ein Blech, bestreicht ihn mit Eigelb und legt den Makronenteig in geformten Kugeln oder kraus darauf, indem man mit einem Teelöffel kleine Häufchen dicht nebeneinander aufsetzt oder mit der Kuchenspritze Streifen oder Ringe daraufspritzt. Dann bringt man den Kuchen in einen ziemlich heißen Ofen und bäckt ihn $^1/_2$ Stunde dunkelgelb. Will man die Torte glasieren, so kocht man 2 Eßlöffel Zucker und 2 Eßlöffel Wasser bis zum Fadenziehen ein und bestreicht damit die Torte. Erkaltet wird sie mit Gelee garniert.

Makronen-Torte II.

Es wird eine Baumtorte oder Sandtorte von 125 g Butter nach angegebenem Rezept gebacken. Sobald diese erkaltet ist, setzt man die Hälfte des vorher angegebenen Makronenteiges darauf, umgibt die Torte mit einem Tortenring, setzt sie auf ein

doppeltes Blech in eine heiße Röhre und bäckt sie in 1/4 Stunde schwach gelb.

Man kann auch den Makronenteig anstatt aus Mandeln aus Nußkernen oder aus beiden gemischt, herstellen, was sehr wohlschmeckend ist.

Ostfriesischer Kuppelkuchen.

1) 1 kg Mehl	375 g Butter
5 Eier	40 g Zucker.
2) 1 kg feinen Zucker	1/3 l Rosenwasser
2 g Nelken	250 g süße Mandeln
250 g Zitronat	10 g bittere Mandeln
50 g Orangeschalen	Muskatnuß (nach Gefallen).
1 Zitronengelb (nach Gefallen)	

Mehl, Butter, Eier und 40 g Zucker werden gut durchgeknetet und zu kleinen Kugeln geformt, die man in Sanin oder in Schmalzbutter hellbraun bäckt.

Darauf läßt man den Zucker in dem Rosenwasser auf dem Feuer völlig zergehen, gibt die fein gestoßenen Gewürze, die in feine Streifen geschnittenen Mandeln, das in feine Streifen geschnittene Zitronat und die Orangenschalen, von denen auch einige größere Stücke dabei sein können, hinein. Nachdem der Zucker mit allen Zutaten eben aufgekocht ist, gibt man die Kugeln hinein, rührt alles gut durch, gießt die Masse in eine ausgestrichene Springform, drückt sie fest ein, und beschwert den Kuchen 24 Stunden.

Muskatnuß und Zitronenschalen schmecken sehr gut daran, sind aber nicht unbedingt nötig.

Baumkuchen.

1 kg Butter	250 g süße } geriebene
1 kg Mehl	20 g bittere } Mandeln
3/4 kg Zucker	5 g gestoßene Nelken
45 Gelbeier	2 g Kardamom
38 Schnee	2 gerieb. Zitronenschalen
3/4 l süße Sahne	100 g Butter zum Bestreichen der Form.
20 g gestoßenen Zimmet	

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Gelbeier werden hinzugefügt und alles zusammen wird $^3/_4$ Stunden gerührt; dann fügt man sämtliche Gewürze, die Mandeln und zuletzt das Mehl abwechselnd mit dem Schnee hinzu.

Der Baumkuchen muß an hellem Feuer gebacken werden. Die Feuerstätte richtet man sich in einem Kamin, von dem aus der Rauch gleich nach oben abzieht, ein. Das offene, helle Feuer muß mit hartem Holz unterhalten werden. Vor dem Feuer werden zwei eiserne, 30 cm hohe Böcke soweit auseinander hingestellt, daß man die Baumkuchenform — Baum genannt — mit dem durch die Form gesteckten Spieß auflegen kann. Der Holzbaum, der ungefähr 50 cm lang ist und unten 14 cm und oben 8 cm im Durchschnitt mißt, hat oben und unten an den geraden Flächen einen Nagel. Der Baum wird mit fettem, weißem Papier umwickelt und mit einem Bindfaden fest und dicht umschnürt; die beiden Enden des Bindfadens werden an den beiden Nägeln an dem oberen und unteren Ende des Baumes befestigt. Nachdem nun der Baum noch einmal tüchtig mit Butter bestrichen ist, wird er auf den eisernen Drehspieß gesteckt und mit diesem auf die eisernen Böcke, die unmittelbar vor dem hellen Feuer stehen, gelegt. Unter den Baum stellt man eine lange, eiserne Pfanne, in die der Teig abtropft. Der Baum wird nun so lange an dem Feuer gedreht, bis das Papier gelb geworden ist. Unter langsamem Drehen des Spießes begießt man nun den Baum von unten nach oben ringsherum mit einer ziemlich dicken Teigschicht, und dreht dann den Spieß so lange, bis die Schicht braun gebacken ist, schneller. Den in der Pfanne abgetropften Teig gießt man in eine kleine Schüssel, rührt einen kleinen Löffel Sahne und frischen Teig hinzu und begießt damit den Baum wieder schnell von unten nach oben. Zu dem Backen gehören 2 Personen, wegen der Handreichungen und des gleichmäßigen Erhaltens des Feuers. Ist nun in dieser Weise aller Teig verbacken, so wird der Baum vom Feuer genommen oder das Feuer wird beseitigt. Der Baumkuchen wird nun mit einer Zitronenglasur überstrichen. Nach einer Stunde schneidet man den Baumkuchen unten und oben ringsherum glatt, nimmt denselben mit der Form von dem Spieß und stellt ihn auf einen niedrigen Tisch oder Stuhl. Nun schneidet

man den Bindfaden oben ab, windet ihn vorsichtig heraus und zieht mit Vorsicht die Papierumwicklung heraus. Dann hebt man den Kuchen recht vorsichtig von der Form ab und stellt ihn auf eine flache Schüssel. Man kann den Baumkuchen nun mit Zuckerblumen und Mandelspänen garnieren.

Sehr viel bequemer und einfacher ist das Backen des Baumkuchens mit Gas.

Blätterteig und Waffeln.

Blätterteig.

500 g Butter	1/4 l Wasser
500 g gesiebtes Mehl	1 Ei.

Das Mehl wird auf ein Kuchenbrett gesiebt und die Butter, von der man ungefähr 1/8 zurückläßt, in kaltes Wasser gelegt. Die zurückgelassene Butter wird nun kleingepflückt und mit dem Mehl so verrieben, daß es eine Masse wird. In diese gibt man das mit dem Wasser zerquirlte Ei und knetet und schlägt den Teig so lange bis er zäh, doch nicht fest ist. Darauf zieht man ihn mit der Hand zu einem nicht zu großen viereckigen Stück auseinander und gibt der aus dem Wasser genommenen, durch ein Tuch ausgedrückten Butter die gleiche, doch kleinere Form. Nun legt man das Butterstück mitten auf den Teig und schlägt diesen von allen Seiten darüber, so daß die Butter vollkommen darin eingefüllt ist. Darauf klopft man das Teigpaket erst mit dem Rollholz und rollt es dann schnell aber vorsichtig ungefähr 1 cm dick aus, wobei die Butter jedoch nicht herauskommen darf. Jetzt klappt man den Teig dreiteilig zusammen, so daß die offenen Seiten oben und unten liegen und rollt ihn wieder aus, legt ihn wieder dreiteilig zusammen und stellt ihn so 1/4 Stunde an einen kühlen Ort. — Dieses Verfahren, welches man Tourengeben nennt, wiederholt man 3, höchstens 4 mal. Zuletzt rollt man ihn messerrückendick aus und verwendet ihn nach Vorschrift.

Apfelkuchen mit Blätterteig.

Blätterteig von 250 g Butter wird zu zwei gleichen Platten messerrückendick ausgerollt und die eine Platte auf ein Backblech

gelegt. 750 g Äpfel schält und schneidet man in Scheiben, schmort sie in 250 g Zucker und 1/8 l Wasser, tropft sie gut ab, legt sie auf die mit etwas geriebener Semmel bestreute Teigplatte, deckt die andere Teigplatte darauf, bestreicht den Kuchen mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn bei nicht zu starker Hitze 1/2 Stunde.

Kaffeegebäck von Blätterteig.

Man rollt dazu den Blätterteig messerrückendick aus, bestreicht ihn mit Ei und bestreut ihn mit Zucker. Davon schneidet man schräge Vierecke und bäckt sie in ziemlich heißem Ofen gelblich braun.

Gefüllter Blätterteig.

Der Blätterteig wird messerrückendick ausgerollt und in 6 cm große Quadrate geschnitten. Auf jedes Quadrat legt man 1 Teelöffel Marmelade und schlägt dann alle 4 Ecken so um, daß sie sich in der Mitte treffen. So werden die Kuchen in heißem Ofen gelb gebacken.

Blätterteig-Bretzeln.

Blätterteig, wie der beschriebene, wird, nachdem er eine Zeitlang ruhig gelegen hat, zu einer 10 cm dicken Rolle gerollt, die in 1 cm dicke Scheiben zerschnitten wird. Nun rollt man jede einzelne Scheibe mit den Fingern auf dem mit Mehl bestäubten Brett zu einem 1 cm dicken Würstchen aus und formt dieses zu einer Bretzel. Wenn alle Bretzeln auf diese Weise geformt sind, werden sie auf einem Backblech in heißem Ofen gelb gebacken. Auch können die Scheiben gebacken und nach dem Backen mit Zuckerglasur überpinselt werden.

Mince-pie (Englisches Weihnachtsgebäck).

Blätterteig von 250 g Butter.

Füllung:
250 g Rindernierenfett
250 g Korinthen
250 g große Rosinen
1 Messerspitze gestoßene Nelken
2 Teelöffel gestoßenen Zimmet
500 g geriebenen Zucker
250 g in Würfel geschnittene Äpfel, 125 g Zitronat
125 g kandierte Orangenschale
die fein abgeschälte Schale einer Zitrone
1/4 l Kognak.

Die Füllung für den Mincepie muß mindestens 14 Tage vor dem Gebrauch bereitet werden.

Das gut gewässerte, von allen Häuten befreite Nierenfett, die gewaschenen entkernten Rosinen, die Äpfel, Zitronat und Orangenschale werden in ganz winzig kleine Würfel geschnitten, die man mit den Korinthen, Nelken und Zimmet vermischt. Das Ganze füllt man in ein Glas, übergießt es mit Kognak oder Sherry und stellt es verbunden 14 Tage bis 4 Wochen kalt.

Auf einem mit Mehl bestäubten Brett rollt man den Blätterteig in der Stärke eines Messerrückens aus und legt recht fest kleine Förmchen damit aus. Diese ausgefütterten Förmchen werden mit der beschriebenen Masse gefüllt und mit einem Teigdeckel, der fest an die Ränder angedrückt wird, versehen. Man bestreicht nun den Teigdeckel mit Gelbei und bäckt den Pie in heißem Ofen.

Vor dem Servieren werden die Mincepie immer erst angewärmt.

Waffeln.

300 g Mehl	3 Eier
50 g Zucker	125 g Butter
1/4 l Milch	15 g Backpulver
Zitronengelb	4 geriebene bittere Mandeln

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Zucker und die ganzen Eier, Zitronengelb und die bitteren Mandeln werden hineingegeben und zuletzt wird abwechselnd Milch und Mehl, welches mit dem Backpulver durchgesiebt war, hineingerührt. Das auf dem Feuer stehende Waffeleisen wird jetzt mit einer Speckschwarte ausgerieben, ein Eßlöffel Teig in jede Abteilung der Form gefüllt und das Eisen geschlossen. So werden die Waffeln über nicht zu großer Glut unter Umwenden gelbgebacken. Sobald sie herausgenommen sind, werden sie dick mit Zucker bestreut.

Berliner Waffeln.

200 g Weizenmehl	1/4 l fette saure Sahne
3 ganze Eier	2 Eßlöffel Gilka Kümmellikör.
1 Messerspitze Salz	

Alle Zutaten werden gut zu einem Teig verrührt und, wie vorher gesagt, gebacken.

Hefenwaffeln.

400 g Mehl	2 Eier
35 g Hefe	1/4 l Milch
180 g Butter oder Sana	etwas Zitronengelb.

Von 1/4 l Milch, 100 g Mehl und der Hefe wird ein Hefenstück gearbeitet und zum Aufgehen hingestellt. Von dem übrigen Mehl wird mit der andern Milch, den Eiern, der Butter und dem Zucker ein Teig gemacht, etwas Zitronengelb und zuletzt das aufgegangene Hefenstück zugefügt. Der Teig wird gut durchgearbeitet und zum Aufgehen lau gestellt. Hierauf wird ein Waffeleisen auf dem Feuer erwärmt und dann mit Speckschwarte oder mit Sana bestrichen. Der Teig wird nun löffelweise in die Formabteilungen gelegt, das Eisen wird geschlossen und die Waffeln werden unter Umwenden des Eisens gelbbraun gebacken. Sobald sie herausgenommen sind, werden sie dick mit Zucker bestreut.

Tee- und Dessertgebäck.

Löffelbiskuit.

3 Eier	3 eischwer Zucker.
3 eischwer Weizenmehl	

Die Gelbeier werden mit dem Zucker schaumig geschlagen und das Mehl wird abwechselnd mit dem Schnee hinzugegeben. Nun wird ein Blech mit gewachstem, weißem Papier belegt. Den Teig füllt man in eine feste Papiertüte, von der die Spitze abgeschnitten ist, oder in einen Spritzbeutel und spritzt durch diese fingerlange Streifen auf das Papier. Diese werden mit Puderzucker besiebt und bei schwacher Hitze gelb gebacken.

Dessertbiskuit.

4 eischwer Zucker	2 Gelbeier
2 eischwer Mehl	4 Schnee.

In den festgeschlagenen Schnee mischt man schnell mit dem Schneebesen die Gelbeier, mengt mit einem Holzlöffel den Zucker und zuletzt vorsichtig das Mehl darunter. Auf ein mit weißem, gefettetem Papier belegtes Blech werden von dem Teig längliche

oder runde Biskuits gespritzt. Dieselben werden mit Puderzucker bestäubt und goldgelb gebacken.

Sehr gut schmecken diese Biskuits gefüllt. Man bestreicht den Boden des einen mit Marmelade und deckt einen zweiten Kuchen mit der flachen Seite darauf. Die gefüllten Biskuits werden mit Zitronenguß überzogen.

Kleine Biskuittörtchen.

3 ganze Eier	200 g Puderzucker
60 g ger. süße Mandeln	120 g Kartoffelmehl.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt und die Mandeln und das Kartoffelmehl hineingemengt. Dieser Teig wird in kleine mit Butter und Sana ausgestrichene und mit Kartoffelmehl ausgepuderte Formen getan und bei mittlerer Hitze gebacken.

Aniskuchen.

250 g Zucker	250 g Weizenmehl
4 ganze Eier	1 Teelöffel Anis.

Eier und Zucker rührt man $^1/_2$ Stunde schaumig; dann tut man den gestoßenen Anis und nach und nach das gesiebte Mehl hinzu. Man setzt von dem Teig recht weitläufig kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie 2 Stunden stehen und bäckt sie bei gelinder Hitze. Die fertigen Plätzchen müssen oben eine weiße Decke haben.

Anstatt Anis kann man auch anderen Geschmack hinzufügen, z. B. Zitrone, Vanille, Schokolade ꝛc.

Man kann auch die Schüssel mit Eiern und Zucker auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen und diese so schaumig rühren und danach Mehl hinzufügen.

Salon-Zwieback.

4 Eidotter	100 g Zucker
100 g Mehl	50 g Zitronat.

Die Dotter werden mit dem Zucker 10 Minuten gerührt, das kleingeschnittene Zitronat wird hineingetan und das Mehl unterrührt. Aus diesem Teig werden 3 fingerdicke Stangen geformt, die man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit Ei bestreicht und langsam bäckt.

Die etwas überkühlten Stangen schneidet man in Scheiben und röstet diese in nicht zu heißer Röhre.

Zimmetplätzchen.

150 g Butter
50 g Weizenmehl
2 Eier
15 g gestoßenen Zimmet
200 g Stärkemehl
150 g Zucker
1 Gelbei.

Nachdem die Butter zu Sahne gerührt ist, kommt der Zucker hinzu und beides wird 10 Minuten gerührt. Dann fügt man die angegebenen Eier und den Zimmet hinzu und unterknetet alles gut mit dem Mehl.

Von dem Teig formt man kleine, 1 cm starke und 10 cm lange Röllchen und bäckt diese auf einem Blech bei mäßiger Hitze.

Eierplätzchen.

2 hartgekochte Eigelb
125 g Butter
300 g Mehl
2 Eigelb, roh
125 g Zucker.

Die gekochten Eier werden mit den 2 rohen Gelbeiern verrührt; dann wird die Butter, der Zucker und zuletzt das Mehl hineingegeben. Der Teig wird ausgerollt, kleine Plätzchen von beliebiger Form werden davon ausgestochen, die mit Eigelb bestrichen und mit Zucker und Zimmet bestreut auf ein mit Fett bestrichenes Blech gelegt und gebacken werden.

Kleine Sandkuchen.

½ kg Butter
½ kg Zucker
8 ganze Eier
½ kg Weizenmehl
250 g Kartoffelmehl
Zitrone oder Vanille.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Zucker und die Eier werden hinzugefügt und alles wird ½ Stunde gerührt. Dann tut man den gewünschten Geschmack daran und rührt nach und nach das Mehl darunter. Man setzt mit einem Teelöffel kleine Plätzchen in ziemlich weiter Entfernung auf ein mit Butter oder mit einer Speckschwarte bestrichenes Blech, schiebt sie sogleich in einen heißen Backofen, bäckt sie schön gelb und schneidet sie sofort vom Blech.

Mürbekuchen I.

250 g Butter oder halb Butter, halb Sana
345 g Mehl
4 Eßlöffel süße Sahne
75 g Zucker.

Die Butter wird schaumig gerührt und mit der Sahne und dem Zucker vermischt. Dann wird mit dem Mehl ein Teig daraus gearbeitet. Der Teig wird $^1/_2$ cm dick ausgerollt und mit einem Ausstecher werden kleine Kuchen ausgestochen, welche, mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut, gelblich gebacken werden.

Mürbekuchen II.

300 g Butter
200 g Zucker
1 Ei
600 g Weizenmehl
$^1/_{16}$ l feinen Likör.

Die Butter wird mit dem Zucker schaumig gerührt; dann rührt man den Likör und das Ei darunter und fügt zuletzt das Mehl hinzu und verarbeitet alles zu einem Teig. Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt und kleine Kuchen werden davon ausgestochen, die mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und dann schön dunkelgelb gebacken werden. Unter das Mehl können auch 10 g Backpulver genommen werden.

Mürbekuchen III.

250 g Butter
1 Eßlöffel Milch oder Wasser
125 g Zucker
2 Gelbeier
450—500 g Weizenmehl.

Die Butter wird weich gerührt, Zucker, Wasser und Gelbeier werden dazugegeben und dann wird das Mehl schnell darunter gemengt. Nun stellt man den Teig $^1/_4$ Stunde kalt, rollt ihn danach aus und sticht kleine Figuren davon aus, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker bestreut und in mäßiger Hitze bräunlich bäckt.

Mürbekuchen IV.

300 g Butter
300 g Zucker
3 ganze Eier
ungefähr 600 g Mehl
10 g Backpulver
Geschmack von Vanille oder Zitrone.

Die Butter wird verrührt, Zucker, Eier, Vanille werden hinein-

getan und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl wird schnell untergeknetet. Der Teig wird eine Weile kaltgestellt; dann wird er ausgerollt und zu beliebigen Figuren ausgestochen. Die kleinen Kuchen werden mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und gelblichbraun gebacken.

Mürbekuchen von Schweineschmalz.

250 g Schmalz	4 gestoßene Nelken
2 Teelöffel gestoßenen Zimmet	2 ganze Eier
500 g Mehl	1 Zitronengelb
	250 g Zucker.

Das Schmalz, welches ohne Zwiebel ausgebraten sein muß, wird schaumig gerührt; Zucker, Eier, Zimmet, Nelken, Zitrone, und zuletzt das Mehl werden darunter geknetet. Aus dem messerrückendick ausgerollten Teig werden kleine Kuchen ausgestochen, die man mit Ei bestreicht und dick mit Zucker bestreut. Auch können von 250 g feingehackten Schweinegrieben und 250 g Mehl und den oben genannten Zutaten Plätzchen in der angegebenen Weise gebraten werden.

Teekuchen.

300 g halb Butter, halb Sana	500 g Mehl
150 g Zucker	2 ganze Eier
2 Eßlöffel Wasser	recht viel gestoßene Vanille.

Die Butter wird mit der Sana verrührt, Zucker, Eier, Wasser, und Vanille werden zugefügt und dann wird das Mehl untergeknetet. Der Teig wird messerrückendick ausgerollt; kleine Kuchen werden ausgestochen, mit Eiweiß oder Butter bestrichen, mit Zucker und Mandeln bestreut und gelblichbraun gebacken.

S-Kuchen.

250 g Butter oder halb Sana	250 g Zucker
500 g Weizenmehl	2 ganze Eier
1 Prise Backpulver	1 Gelbei
	16—20 bittere Mandeln.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann gibt man den Zucker, die Eier und die Mandeln hinein und rührt schnell das Mehl mit dem Backpulver darunter. Nun spritzt man entweder mit der

Kuchenspritze einen langen Streifen oder formt mit der Hand eine 1 cm dicke Rolle, schneidet diese in gleichmäßige Stücke, formt S daraus und bäckt diese bräunlich.

Prinzeßtörtchen.

500 g Zucker	500 g Butter oder Sana
1/2 Stange Vanille oder Krecke-Vanillin	12 Gelbeier
550 g Mehl	4 Schnee
300 g süße Mandeln, ger.	3 gestoßene Nelken
	2 Zitronengelb.

In die zu Sahne gerührte Butter gibt man den Zucker, die Gelbeier und die kleinen Zutaten. Nachdem alles gut verrührt ist, wird der Schnee und zuletzt das Mehl hineingerührt. Von dem Teige setzt man kleine Häufchen auf ein mit Butterpapier belegtes Blech, läßt die Kuchen so 1/4 Stunde kalt stehen, bestreicht sie dann mit Eiweiß, bestreut sie mit gehackten oder geschnittenen Mandeln und bäckt sie ungefähr 20 Minuten.

Gefüllte Kugeln.

250 g halb Butter, halb Sana	7 Gelbeier
100 g Zucker	360—375 g Mehl
Vanille oder Zitronengelb	60 g geriebene süße Mandeln.

Die Butter und die Sana oder nur Butter werden schaumig gerührt und nach und nach 5 Gelbeier, der Zucker und das Mehl dazugegeben. Von der Masse werden walnußgroße Kugeln geformt, die in zerrührtes Gelbei und dann in die geriebenen Mandeln getaucht werden. Mit dem Finger drückt man in jede Kugel eine Vertiefung und füllt in diese etwas feste Obstmarmelade. Man bäckt diese Kugeln bei mäßiger Hitze.

Magdalenen-Kuchen.

125 g Staubzucker	4 Eigelb, 4 Schnee
150 g Wiener Mehl	1/2 Zitronengelb
1 Eßlöffel Arrak	150 g Butter oder Sana.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt und mit dem Arrak und dem Zitronengelb vermischt. Dann wird abwechselnd der Schnee und das Mehl und zuletzt die geschmolzene lauwarme Butter untergemischt. Diese Masse füllt man in kleine Förm-

chen, stellt sie auf ein erwärmtes Backblech und bäckt sie bei mittlerer Hitze.

Kleine Kirschtörtchen.

250 g Mehl
150 g Butter
4 Eßlöffel Milch
30 g Zucker
1 Ei

1 kg saure Kirschen werden entsteint auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt
1 Eßlöffel gerieb. Semmel.

Mehl, Butter und Zucker werden so schnell als möglich untereinander gearbeitet, dann wird in die Mitte der Masse die Milch und das aufgeschlagene Ei gegossen und alles schnell zu einem Teig geballt, der $^1/_4$ Stunde kaltgestellt werden muß. Der Teig wird $^1/_2$ cm dick ausgerollt und zu runden Kuchen von beliebiger Größe ausgestochen, die mit einem Teigröllchen umgeben werden. Die Kuchen werden mit geriebener Semmel bestreut und mit den Kirschen belegt. Mit sehr wenig Zucker bestreut werden die Kuchen in heißer Röhre gargebacken. Ehe die Kuchen gegessen werden, bestreut man sie stark mit Zucker.

Die Kuchen können auch mit Stachelbeeren belegt werden. Diese werden in Wasser aufgekocht, gut abgetropft und mit wenig Zucker gemischt auf die Kuchenböden aufgelegt. Diese Kuchen werden wie die Kirschtörtchen gebacken.

Der vorher beschriebene Mürbeteig wird messerrückendick ausgerollt und kleine mit Butter ausgestrichene Tortelettenformen werden damit ausgelegt. Dieselben werden mit Erbsen gefüllt und in heißem Ofen gebacken. Nach dem Backen werden die Erbsen vorsichtig wieder entfernt. — Diese gebackenen Förmchen werden mit Früchten oder Creme gefüllt. Auch kann man den Zucker in dem Teig weglassen und dann die gebackenen Teigförmchen mit feinen Fleisch- oder Fischgerichten füllen.

Die Formen können auch mit einem 4 mal gerollten Blätterteig ausgelegt werden.

Slawentzitzer Teebrot.

125 g Butter
200 g Zucker
4 Teelöffel gestoßenen Zimmet 2 Eier

1 kleine Messerspitze Pottasche
300 g Weizenmehl
4 gestoßene Nelken.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann werden Zucker, Eier, Gewürz, Pottasche und zuletzt das Mehl hineingegeben. Der Teig wird in walnußgroße Stücke geteilt, die länglich gerollt, weitläufig auf ein mit Sana oder Butter bestrichenes Blech gelegt und bis zu knapp 1 cm Dicke breitgedrückt werden. Dann bestreicht man sie mit Gelbei, zieht lang über dieselben einen Strich mit einem Messerrücken und bäckt sie in ziemlich heißem Ofen.

Sana-Kugeln.

200 g Sana
125 g Zucker
350 g Mehl
5 g Backpulver
2 Eßlöffel Sahne
Vanille od. Krecke-Vanillin
6 g Salz.

Die Sana wird schaumig gerührt. Zucker, Vanille und Salz werden hinzugefügt, ebenso die Sahne und das Mehl, welches mit dem Backpulver durchsiebt ist. Aus dem Teig werden Kugeln von der Größe einer kleinen Walnuß geformt, die in Ei und Zucker getaucht und dann auf einem mit Mehl bestäubten Blech in scharfer Hitze gelb gebacken werden.

Kakes.

250 g Butter
6 ganze Eier
Zitrone oder Vanillin oder Zitronengelb
900—1000 g Mehl
500 g Zucker
1 Teelöffel Hirschhornsalz.

Die Butter wird zerrührt, dann gibt man den Zucker, die Eier und den Geschmack dazu. Wenn dies gut verrührt ist, tut man das Mehl, welches mit dem Hirschhornsalz durchgesiebt ist, hinzu und knetet alles schnell zu einem Teig. Aus dem messerrückendick ausgerollten Teige, auf den vorher mit einem Reibeisen ein Muster gedrückt ist, sticht man nun kleine, runde Kuchen aus, bestreicht diese mit Ei und bäckt sie gelblich.

Kakes von Mondamin.

350 g Mondamin
knapp 1/8 l Milch, worin 1 Messerspitze Natron gelöst ist
300 g Zucker
360 g Weizenmehl
200 g Butter
Geschmack von Zitrone oder Vanille.

In die zu Sahne gerührte Butter kommt der Zucker; dann wird die Mischung noch 10 Minuten gerührt. Nun gibt man abwechselnd das gemischte Mehl mit der Milch hinein und walkt mit der Hand einen Teig daraus. Der Teig wird ungefähr $^1/_2$ cm dick ausgerollt und mit einem Reibeisen ein Muster darauf gedrückt. Dann werden beliebige kleine Kuchen davon ausgestochen, die auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und im Backofen bräunlich gebacken werden.

Albert-Kakes.

300 g Mondamin	300 g Zucker
300 g Weizenmehl	$^1/_5$ l Milch, worin $^1/_2$ Teelöffel Natron gelöst ist
200 g Butter oder Sana	1 Zitronengelb.
1 Teelöffel Cremortartari	

Die Butter wird verrührt und der Zucker dazu getan. Dann wird abwechselnd die Milch mit dem Natron und das Mehl, worin das Cremortartari untergemischt ist, hinzugegeben. Man knetet den Teig, rollt ihn aus, sticht runde Kuchen, die man mit Gabelstichen etwas mustert, davon aus und bäckt die Kakes gelblich.

Kümmel-Kakes.

400 g Weizenmehl	200 g Butter
10 g Backpulver	30 g Salz
10 g gestoßenen Kümmel	$^1/_5$ l Milch.
200 g Mondamin	

Die Butter wird gut gerührt und dann mit dem Mehl, Salz und Kümmel vermischt. Dann wird die Milch dazwischen gegeben und der Teig tüchtig durchgeknetet. Darauf rollt man ihn 1 cm dick aus und sticht davon kleine Plätzchen aus, die mit Salz und Kümmel bestreut in scharfer Hitze gebacken werden.

Sie sind mit etwas Butter bestrichen und Käse oder kaltem Fleisch belegt zum Tee oder Frühstück zu genießen.

Kümmelstangen.

300 g Mehl	1 Teelöffel Salz
100 g Butter	1 Gelbei
1 Teelöffel Parmesankäse	1 Eßlöffel Milch
1 ganzes Ei	1 Prise weißen Pfeffer
10 g Backpulver	Kümmel.

Butter wird gerührt; das Eigelb, Salz, Pfeffer, Milch, Käse (der auch fortbleiben kann) werden hinzugerührt und dann wird das mit dem Backpulver durchgesiebte Mehl untergewirkt. Von diesem Teig werden kleine, 6 cm lange, 1 cm dicke Röllchen geformt, die mit zerquirltem Ei bestrichen und stark mit Kümmel bestreut bei schwacher Hitze gebacken werden.

Nach Geschmack können die Stangen auch ohne Kümmel gebacken werden.

Käsestangen.

125 g Mehl
2 Eßlöffel Sahne
1 Prise weißen Pfeffer
80 g Butter
60 g Parmesankäse
20 g Kräuterkäse
40 g Schweizerkäse.

Die Butter wird zu Sahne gerührt und die Sahne hinzugetan. Nun gibt man den Pfeffer, den geriebenen Käse und das Mehl hinzu und arbeitet alles zu einem Teig, den man $^1/_2$ Stunde an einem kühlen Ort stehen läßt. Man spritzt von dem Teig entweder durch die Kuchenspritze 4 cm lange Streifen oder formt 1 cm dicke kleine Röllchen, die man auf mit Butter bestrichenem Blech bei schwacher Hitze bäckt.

Windbeutel.

$^1/_4$ l Wasser
50 g Butter
30 g Zucker
320 g Mehl
6 ganze große Eier
2 Gelbeier.

Man läßt das Wasser mit Butter und Zucker aufkochen, schüttet Mehl unter fortwährendem Rühren hinein und brennt die Masse zu einem festen Kloß ab; dann rührt man nach und nach die Eier hinein und setzt von dem Teig mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie gelbbraun. Erkaltet schneidet man sie auf und füllt sie entweder mit Schlagsahne oder folgender Creme:

$^1/_2$ l Milch
50 g Mehl
50 g süße Mandeln
6 Gelbeier, 6 Schnee
70 g Zucker
2 Eßlöffel Zitronensaft.

Die Hälfte der Milch wird mit den abgezogenen geriebenen Mandeln gekocht. Die zurückgelassene kalte Milch wird mit dem

Zitronensaft, den Gelbeiern und dem Mehl verquirlt und unter beständigem Rühren in die kochende Milch getan. Danach wird der Schnee schnell unterzogen und die Creme erkaltet in die Windbeutel gefüllt.

Tütchen zum Füllen mit Schlagsahne.

4 Eier	4 eischwer Zucker.
2 eischwer Mehl	

Eier und Zucker werden bis zu einer dicken Creme gerührt; dann wird das Mehl darunter gegeben. Auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech werden mit einem Eßlöffel kleine runde, 1 mm dicke Kuchen von ungefähr 9 cm Durchmesser gestrichen. Die Kuchen werden hellbraun gebacken und wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit einem dünnen Messer vom Blech geschnitten und sofort zu einer Tüte gedreht.

Man kann auch den Teig im ganzen auf ein Blech streichen, sobald er gar ist, noch heiß so schnell wie möglich Vierecke davon schneiden, und diese über ein rundes Holz rollen. Oder man schneidet davon Streifen von 4 cm Breite und dreht diese schnell zu Locken über einem Quirlstiel. Das Blech muß, wenn der Teig darauf kommt, ganz kalt sein, muß dagegen beim Abnehmen der Kuchen sehr heiß gehalten werden.

Mandelspäne.

125 g süße Mandeln	2 Eiweiß
125 g Zucker	20 g Kartoffelmehl.

Eiweiß und Zucker werden 10 Minuten lang gerührt, dann wird das Mehl mit den geriebenen Mandeln hineingegeben und alles gut verrührt. Diese Masse wird $^1/_2$ cm hoch auf Oblatenstreifen gestrichen und in mäßig warmem Ofen gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie rasch vom Blech genommen und noch warm über ein Rollholz gebogen.

Makronen.

250 g Zucker	250 g süße Mandeln
3 Eiweiß	einige bittere Mandeln.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker gut verrührt. Dann kommen die abgezogenen, geriebenen Mandeln

hinein und, sollte der Teig zu weich sein, etwas geriebene Semmel. Davon setzt man kleine Häufchen auf ein mit Sana bestrichenes Blech und bäckt die Makronen bräunlich.

Straßburger Makronen.

300 g Zucker	250 g süße Mandeln
5 Eiweiß	1 Eßlöffel ger. Zwieback.

4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker schaumig gerührt; die mit der Schale geriebenen Mandeln werden hineingegeben, ebenso der Zwieback. Nun wird der Teig auf einem mit Zucker bestreuten Brett nicht zu dünn ausgerollt, darauf werden kleine Kuchen davon ausgestochen. Die Makronen werden mit Eiweiß bestrichen und mit Zucker bestreut auf einem mit Butter oder Sana bestrichenen Blech bei sehr schwacher Hitze gebacken.

Abgebrannte Makronen.

300 g süße Mandeln	5 Eiweiß
6 bittere Mandeln	250 g Zucker.

Zucker und Eiweiß kommen in eine Emailleschüssel, die auf einem Topf mit kochendem Wasser eingehangen wird. Nun werden Zucker und Eiweiß solange gerührt, bis das Ganze ein dicker Brei ist. Darauf fügt man die abgezogenen, geriebenen Mandeln hinzu, formt von diesem Teig walnußgroße Kugeln, die man glatt drückt und auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt. Sie werden in 10 Minuten hellgelb gebacken und müssen von innen noch weich sein.

Die Makronen können ebenfalls sehr schmackhaft von 150 g Mandeln und 150 g Haselnußkernen hergestellt werden. Man kann ihnen einen Geschmack von Vanille geben.

Nußmakronen.

500 g Zucker	6 bittere Mandeln
500 g Haselnußkerne	3 Eßlöffel Sana.
6 ganze Eier	

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, dann werden die feingeriebenen Nüsse und Mandeln hineingegeben und davon kleine Häufchen auf ein mit Sana bestrichenes Blech gesetzt und gebacken. Die Makronen müssen innen weich bleiben. Von diesen Nußmakronen kann auch eine Torte gebacken werden, gleich der Makronentorte auf einer Mürbeteigplatte.

Brenden.

500 g feingeriebene Mandeln	80 g Mehl
2 Eier	475 g Zucker
	2 Eßlöffel Rosenwasser.

Die feingeriebenen Mandeln werden mit dem Zucker auf dem Feuer unter beständigem Rühren bräunlich geröstet, dann wird die Masse auf ein Brett genommen und das Mehl, Ei und Wasser dazwischen geknetet. Noch bevor die Masse ganz erkaltet ist, muß man anfangen, sie auszurollen, weil sie sonst zu steif wird. Sie wird auf Holzformen, die erst mit Mehl bestäubt sind, ausgedrückt und so über Nacht hingestellt. Nun werden die Brenden bei sehr gelinder Hitze mehr getrocknet als gebacken.

Baisers.

6 Eiweiß zu Schnee, 375 g Puderzucker.

Unter den sehr festen Schnee wird der gesiebte Zucker rasch untergerührt. Von dieser Masse werden mit einem Eßlöffel eigroße Häufchen auf ein gewachstes weißes Papier, das auf einem Blech liegt, gelegt. Die Baisers werden, ehe sie in den Ofen kommen, nochmals mit Puderzucker bestäubt und bei ganz gelinder Ofenhitze mehr getrocknet als gebacken. Man stellt das Blech am besten auf einen Rost oder Stein, damit die Baisers von unten keine Hitze bekommen und läßt sie im Ofen trocknen. Wenn sie aus dem Ofen genommen sind, wird mit einem Löffel etwas von dem weichen Inneren herausgekratzt. Die Baisers werden mit Schlagsahne oder Gefrorenem gefüllt.

Baiserstorte.

Man rechnet hierzu für 2 Platten 500 g Zucker und 9 Eierschnee. Es werden 2 gleiche Tortenringe auf ein mit gewachstem Papier belegtes Blech gestellt. In jeden Ring wird eine Hälfte der Baisersmasse in Häufchen nebeneinander hingelegt und wie vorher gesagt gebacken. Erkaltet schiebt man eine solche Platte auf eine Tortenschüssel, belegt sie dick mit Schlagsahne und legt die zweite Baisersplatte darauf.

Weihnachts-Gebäck.

Marzipan.

500 g süße Mandeln	20 g bittere Mandeln
500 g Puderzucker	4 Eßlöffel Rosenwasser.

Die Mandeln werden abgezogen, kalt abgespült und sehr fein gerieben. Dann werden sie mit dem Zucker und mit Rosenwasser zu einem Teige geknetet, der sich gut ausrollen läßt. Man hüte sich, gleich zuerst zuviel Rosenwasser hineinzunehmen, da der Teig leicht zu feucht wird. Er wird, nachdem er genügend geknetet ist, zu einer Kugel gerollt, die man etwas ruhen läßt, ehe man sie weiter verarbeitet.

Diese Marzipanmasse läßt sich in der mannigfaltigsten Art verarbeiten. Man benutzt sie dünn ausgerollt zum Beziehen und Verzieren von Torten, Pfefferkuchen 2c., oder man formt daraus Figuren, Früchte, Gemüse u. s. w., die man trocken werden läßt und dann mit den entsprechenden unschädlichen Farben anpinselt.

Königsberger Marzipan.

Die vorher genannte Marzipanmasse, die zu einer festen Kugel geformt ist und wenn möglich eine Nacht geruht hat, schneidet man in etwa $^3/_4$ cm dicke Scheiben. Eine dieser Scheiben rollt man auf einem mit Puderzucker bestreuten Brett messerrückendick aus und sticht kleine Böden in Form von Herzen, runden Plätzchen, Vierecken, Sternen 2c. davon aus. Von einer zweiten Teigscheibe schneidet man fingerbreite und $^1/_2$—1 cm dicke Streifen, die man auf die vorher ausgestochenen Figuren ringsherum auf den Rand aufsetzt und vorsichtig festdrückt. Den oberen Rand kneift man mit einem Kneifeisen, Messer oder einer Schere bunt ein. So läßt man nun die Marzipanfiguren $^1/_2$ Stunde trocknen und bäckt sie dann nur mit Oberhitze. Wenn man keinen Backofen hat, der dieser Anforderung entspricht, so macht man folgende Vorrichtung: Auf eine Kiste oder alte Bank oder, wenn er nicht heiß ist, auf den Herd, stellt man das mit dem zu backenden Marzipan belegte Blech. Zu beiden Seiten desselben legt man dicht daran 2 Backsteine und auf diese legt man ein Blech, welches man mit Glut von Holzkohlen, glühenden Bolzen 2c. belegt. So bäckt man das

Marzipan schön hellbraun und bestreicht es sofort noch heiß mit etwas gesüßtem Rosenwasser, damit es Glanz bekommt. Man kann das Marzipan auch durch Überhalten eines sogenannten glühenden Salamanders backen.

Inzwischen hat man von 300 g Puderzucker, 4 Eßlöffeln Rosenwasser und 1 Eßlöffel Eiweiß ungefähr 15—20 Minuten lang einen recht glatten Guß gerührt. Mit diesem füllt man die kleinen Marzipanfiguren nicht ganz bis zum Rande und belegt diesen Guß gleich zierlich mit gut abgetropften, eingemachten oder kandierten Früchten. Von den durch das Ausstechen entstandenen Abfällen der Marzipanmasse formt man kleines Marzipankonfekt, z. B. kleine Hörnchen, Brötchen, Bretzeln 2c.

Marzipantorte.

$1\frac{1}{4}$ kg süße Mandeln	1 kg Zucker
15 Stück bittere Mandeln	125 g Schokolade
$\frac{1}{15}$ l Rosenwasser	$\frac{3}{8}$ l Wasser.
einige Tropfen Alkermessaft	

Die Mandeln werden abgezogen, sehr feingerieben und in 3 gleiche Teile geteilt. Der dritte Teil des Zuckers wird mit $\frac{1}{8}$ l Wasser und 2 Eßlöffeln Rosenwasser bis zum Fadenziehen gekocht, 1 Teil der Mandeln wird hineingetan und darin unter Rühren gekocht, bis sich die Masse als fester Teig von der Kasserolle lösen läßt. Dann rührt man 125 g geriebene Schokolade darunter. Man legt diesen Teig auf ein rundes, mit feinem Zucker bestreutes Blech, feuchtet den Handteller oder einen breiten Holzlöffel mit Wasser an und drückt den Teig damit so schnell wie möglich in runder Form so groß aus, als man die Torte zu haben wünscht. Nachdem diese Teigplatte ganz abgekühlt und fest geworden ist, brennt man in gleicher Weise den zweiten Teil der Mandeln und des Zuckers zu solchem Teig ab, läßt ihn weiß und drückt ihn dann auf die vorher bereitete Platte fest auf. Nun bereitet man die dritte Platte, die man mit dem Alkermessaft, der in den kochenden Zucker getropft wird, färbt, und drückt diese als oberste Schicht recht glatt darauf. Die Torte wird nach dem Abtrocknen ringsherum glatt und gerade geschnitten und kann oben mit Früchten und Figuren von roh bereitetem Marzipan garniert werden.

Schokoladenfisch.

250 g Schokolade
125 g Mandeln
200 g Zucker
30 g Zitronat
1 Eßlöffel Kakao
1/10 l Wasser.

Zucker und Wasser werden klargekocht; dann werden die geriebenen Mandeln, Schokolade 2c. hinzugetan und alles wird unter Rühren 1 Minute gekocht. Es muß eine nicht allzu steife Masse sein, die man in eine mit gutem Öl ausgestrichene Fischform drückt und nach dem Erkalten stürzt.

Honigkuchen I.

500 g Honig
1 kg Weizenmehl
250 g Zucker
3 ganze Eier
1 Teelöffel gestoßenen Zimmet
50—60 g geschnittenes Zitronat
50 g Schweineschmalz
1 Teelöffel Hirschhornsalz oder Pottasche
etwas gestoßene Zitronenschale
etwas geriebenen Ingwer
etwas geriebene Muskatnuß.

Der Honig wird soweit erwärmt, daß sich Schmalz oder Butter darin auflösen, das Hirschhornsalz oder die Pottasche wird in Arrak aufgelöst und gleichfalls in den Honig gegeben. Nun schüttet man das Mehl in eine große Schüssel und macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, in die man die Eier schlägt, den lauwarmen Honig gießt und die übrigen Zutaten hineingibt. Dies alles wird zusammen zu einem festen Teige geknetet. Dann rollt man ihn messerrückendick aus, sticht mit beliebigen Formen Kuchen davon aus, die man auf ein mit Sana bestrichenes Blech legt und hellbraun bäckt. Man kann die Kuchen auch mit Eiweiß bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

Honigkuchen II.

500 g Honig
250 g Zucker
1/16 l Rosenwasser, worin 15 g Pottasche gelöst sind
750 g Weizenmehl
3 ganze Eier
250 g gehackte Haselnußkerne
5 g gestoßene Nelken
10 g gestoßenen Zimmet
1/2 Eßlöffel gestoßene getrocknete Zitronenschalen
16 gerieb. bittere Mandeln.

In eine tiefe Schüssel kommt das Mehl, untermischt mit den Haselnüssen, Zimmet, Nelken, Zitrone und Mandeln. Der Honig mit dem Zucker wird aufgekocht und abgekühlt in das Mehl gegossen. Ebenso wird die aufgelöste Pottasche, welche mit den 3 Eiern gequirlt ist, hineingegeben. Alles zusammen wird mit der Hand schnell zu einem Teig geknetet. Sobald derselbe anfängt steif zu werden, wird er 1 cm hoch auf einem Randblech ausgerollt und sogleich in nicht zu starker Hitze gargebacken. Der Kuchen muß von innen trocken sein. Er wird auf dem Blech in beliebige Stücke geschnitten und mit Spritzglasur verziert. Der Kuchen kann vor dem Backen auch mit Mandeln und Zitronat belegt werden.

In gleicher Weise wird der Kuchen mit nachstehenden Zutaten gearbeitet:

1 kg Honig
½ kg Zucker
1½ kg Weizenmehl
10 g Nelken
30 g Zimmet
15 g Pottasche
1/16 l Rosenwasser
500 g gehackte Mandeln
250 g gehacktes Zitronat.

Dicker Pfefferkuchen mit Honig.

1½ kg Honig
250 g Zucker
1 Zitronengelb
12 g gestoßenes Kardamom
12 g gestoßene Nelken
40 g gereinigte Pottasche
1½ kg Mehl
250 g grob geschnittene Mandeln
125 g Butter oder Sana
12 g gestoßenen Zimmet
12 g gestoßenen Ingwer
Zitronat und Pomeranzenschale nach Gefallen.

Zucker und Honig werden aufgekocht und in eine Schüssel geschüttet. Wenn der Honig etwas verkühlt ist, werden das Mehl, die übrigen Zutaten und die in 2 Teelöffeln Rosenwasser aufgelöste Pottasche hineingegeben. Das Ganze wird zu einem derben Teige verarbeitet, der an einen nicht zu warmen Platz gestellt wird, wo er, wenn möglich, 3 Wochen lang oder noch länger stehen bleibt.

Zum Backen wird er 1½ cm dick auf Blechen ausgerollt, welche mit Sanin bestrichen und mit Mehl bestäubt sind. Er wird mit Eiweiß bestrichen, das in Rosenwasser gequirlt worden ist, und

braun gebacken. Den noch warmen Kuchen schneidet man in beliebige Stücke.

Französischer Pfefferkuchen.

1½ kg Weizenmehl	¾ kg Honig
500 g süße Mandeln	30 g geriebene Mandeln
1¼ kg Zucker	20 g gestoßenen Kaneel
12 g Pottasche	10 g gestoßene Nelken
300 g Mehl zum Nachwirken	1 Zitronengelb.

Die bitteren Mandeln werden gerieben, die süßen grob gehackt und mit dem Mehl vermischt in eine tiefe Schüssel getan. Der Honig wird mit dem Zucker gekocht und etwas überkühlt in das mit den Gewürzen gemischte Mehl, in dessen Mitte man eine Vertiefung gemacht hat, gegossen. Von der Mitte aus wird alles zu einem Teig gearbeitet, in den man die mit wenig Wasser aufgelöste Pottasche hineingibt und gehörig mit durchknetet. Danach werden nochmals 300 g Mehl unter den Teig gewirkt. Der Teig wird ausgerollt und in beliebigen Formen ausgestochen, die bei gelinder Hitze gebacken werden. Oder es wird ein ganzer Kuchen davon ausgerollt und gebacken und danach noch warm auf dem Blech in beliebige Stücke geschnitten.

Schwäbischer Pfefferkuchen (altes Familienrezept).

500 g Weizenmehl	1/16 l Arrak oder Rum
250 g Zucker	60—70 g Zitronat
5 ganze Eier	5 g gestoßenen Zimmet
¼ l Honig	10 Stück gestoßene Nelken
125 g Butter	5—6 Pfefferkörner
15 g Pottasche, aufgelöst in 2 Eßlöffeln Rosenwasser	Zitronengelb
	4 Körner Kardamom.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt, alle gestoßenen Gewürze, das kleingeschnittene Zitronat und Rum werden hineingetan und alles zusammen wird ¼ Stunde gerührt. Dann kommen der laue Honig, worin die Butter aufgelöst ist, der Rum, die Pottasche und zuletzt nach und nach das Mehl hinzu. Man füllt den Teig in eine mit gebuttertem Papier ausgelegte größere oder einige kleinere Tortenformen und bäckt die große Form 1 Stunde. Man verziert den Pfefferkuchen mit Mandeln und Zitronat.

Bomben.

In vorstehenden Teig mischt man 125 g gehackte Mandeln, noch 70 g Zitronat, 125 g Korinthen und 50 g Kakao und füllt den Teig in $^1/_8$ kg-Formen. Man bäckt die Bomben in nicht zu heißem Ofen $^3/_4$ Stunden und überzieht sie, wenn sie gar sind, mit einem Schokoladenguß.

Weiße Pfefferkuchen.

5 ganze Eier	500 g Zucker
500 g Weizenmehl	125 g süße Mandeln
2 Messerspitzen Hirschhornsalz	15 bittere Mandeln.

Zucker und Eier werden $^1/_2$ Stunde schaumig gerührt, dann werden die feingeriebenen Mandeln und das mit dem Hirschhornsalz durchgesiebte Mehl hineingegeben und alles wird noch $^1/_2$ Stunde gerührt. Dann rollt man den Teig $^1/_2$ cm dick aus, schneidet ihn in Stücke oder sticht ihn mit Formen aus, und läßt die Kuchen auf einem mit Mehl bestreuten Blech bis zum andern Tage stehen. Vor dem Backen bestreicht man die Kuchen mit Ei, belegt sie mit Mandeln und Zitronat und bäckt sie gelblich.

In gleicher Weise kann man den Teig zu weißem Pfefferkuchen auch aus folgenden Zutaten herstellen:

5 ganze Eier	500 g Mehl
12 g Pottasche in 2 Löffeln Milch gelöst	400 g Zucker
1 Zitronengelb	100 g gehacktes Zitronat
10 Nelken, gestoßen	1 Teelöffel gehackte Pomeranzenschale.

Nürnberger Pfefferkuchen.

500 g Mehl	500 g Zucker
300 g in Scheibchen geschnittene geröstete Mandeln	100 g kandierte in Würfel geschnittene Pomeranzenschale
1 Zitronengelb	15 g Zimmet (gestoßenen)
1 g Gewürznelken (gestoßene)	2 g Kardamom (gestoßenes).

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, dann das Mehl und die andern Zutaten zugefügt, auf nach Belieben in Streifen geschnittene Oblaten $1^1/_2$ cm aufgestrichen. Es ist gut, die Masse so aufzustreichen, daß überall ein Streifchen Oblate vorsteht. Wird

in ziemlich heißem Ofen gebacken. Kann vor dem Backen mit Ei bestrichen und Zitronat belegt werden. Zum Aufstreichen benutze man ein in kaltes Wasser getauchtes breites Messer.

Weiße Oblatenkuchen.

500 g feines Mehl
500 g Zucker
80 g Zitronat
20 g gereinigte Pottasche
6 g Zimmet
500 g Mandeln
8 Eier
80 g Pomeranzenschale, kandiert, fein gehackt
3 g gestoßene Nelken
3 g gestoßenes Kardamom.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt und das Gewürz wird hineingegeben und gut untergerührt. Darauf mengt man das Mehl unter und gibt die in Rosenwasser aufgelöste Pottasche und zuletzt die abgezogenen, länglich geschnittenen oder geriebenen Mandeln hinein.

Nun streicht man die Masse auf Oblaten von runder oder länglich viereckiger Form, läßt die Kuchen 4—6 Stunden stehen, und bäckt sie alsdann in mäßig heißem Ofen hellgelb.

Weiße Pfeffernüsse I.

1/4 kg Zucker
4 ganze Eier
450 g Weizenmehl
125 g Mandeln
Zitronat oder Vanille.

Zucker und Eier werden 1/2 Stunde schaumig gerührt; dann wird der Geschmack hinzugetan und das Mehl darunter geknetet. Man formt von dem Teig fingerdicke Rollen, schneidet sie in schräge Stücke, setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Die Mandeln können fortbleiben, dann werden aber 500 g Mehl genommen.

Weiße Pfeffernüsse II.

1/4 kg Zucker
2 ganze Eier
5 Eigelb
1/2 kg Weizenmehl
60 g Zitronat
100 g süße Mandeln
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
etwas Zitronengelb oder Vanille
10 g Backpulver oder 1 Messerspitze Pottasche.

Diese Pfeffernüsse werden ebenso zubereitet wie die vorherigen.

Weiße runde Pfeffernüsse III.

250 g Butter
500 g Zucker
4 ganze Eier
1/8 l Milch, knapp
1 kg Mehl
Gewürz nach Geschmack
2 Messerspitzen Hirschhornsalz oder Backpulver.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Zucker, die Eier und das Gewürz werden hinzugefügt und danach wird das in der Milch gelöste Hirschhornsalz darunter gerührt. Nach und nach kommt das gesiebte Mehl hinzu. Man knetet den Teig ordentlich und dreht Kugeln daraus, die man auf ein bestrichenes Blech setzt und bäckt, bis sie trocken sind.

Braune Pfeffernüsse (Mecklenburgische).

500 g englischen Sirup
200 g Zucker
40 g Butter
15 g Pottasche, gelöst in 4 Eßlöffeln Rosenwasser
1 Teelöffel gestoßenen Koriander
1 kg Mehl
6 g gestoßenen Zimmet
10 gestoßene Nelken
1 Eßlöffel feingehackte Apfelsinenschale
125 g Zitronat, gehackt
4 g Hirschhornsalz.

Sirup, Zucker und Butter werden zusammen aufgekocht. Unter 700 g Mehl, welche mit dem Hirschhornsalz durchgesiebt sind, werden alle angegebenen, gestoßenen Gewürze sowie die Apfelsinenschale und das Zitronat gemischt. Der überkühlte Sirup und die aufgelöste Pottasche werden hinzugegossen; alles wird unter Hinzufügen des ganzen Mehls zu einem Teig geknetet. Der Teig muß wenigstens 3 Tage gut zugedeckt an einem warmen Ort stehen bleiben. Am 2. Tage wird er nochmals durchgeknetet. Soll der Teig verbacken werden, so werden fingerdicke Rollen davon geformt, die in 1 cm breite, schräge Stücke geschnitten werden. Die Pfeffernüsse werden auf ein mit Speckschwarte abgeriebenes Blech gelegt und in nicht zu heißem Ofen gargebacken.

Kleine Gewürzplätzchen.

1 1/4 kg Mehl
125 g Butter oder Sana
6 g gestoßene Nelken
6 g gestoßenes Kardamom
7 g gereinigte Pottasche
1 kg Sirup, 250 g Zucker
6 g gestoßenen Zimmet
6 g gestoßenen Ingwer
8 g gestoßene trockene Pomeranzenschale.

Der Sirup wird mit dem Zucker aufgekocht. Nachdem er ein wenig abgekühlt ist, werden die Butter, Gewürz und Mehl hineingegeben. Dann wird die in Rosenwasser aufgelöste Pottasche hinzugetan und der Teig gut durchgeknetet.

Der Teig kann wochenlang stehen; jedenfalls muß er wenigstens einige Tage vor dem Backen eingerührt werden. Er wird messerrückendick ausgerollt, in verschiedenen Formen ausgestochen und auf einem mit Sana bestrichenen Blech bräunlich gebacken.

Zuckerplätzchen.

250 g gesiebten Zucker
250 g feines Mehl
3 ganze Eier
Zucker zum Bestreuen
Vanille.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker $^1/_2$ Stunde anhaltend gerührt; dann wird das Mehl allmählich hineingegeben und noch ein wenig gerührt. Nun werden von dem Teige kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt, die mit dem grobgestoßenen Zucker bestreut und bei mittlerer Hitze gebacken werden.

Springer.

500 g feinen Zucker
1 Zitronengelb
4 Gelbeier, 4 Schnee
500 g Mehl.

Das Eigelb wird mit dem Zucker und Zitronengelb lange anhaltend gerührt; dann wird der Schnee daruntergegeben und zuletzt das Mehl hineingerührt. Nun wird der Teig messerrückendick ausgerollt, mit Formen, die mit Kartoffelmehl ausgepudert sind, ausgedrückt und 6 Stunden kaltgestellt. Danach legt man die Figuren auf ein Blech und bäckt sie in mäßiger Hitze.

Sehr gut schmeckt es, wenn man 125 g süße und einige bittere, sehr fein geriebene Mandeln in den Teig gibt.

Mandelschnitten.

250 g Butter
350 g Mehl
1 Zitronengelb
125 g geriebene Mandeln
1 Ei
1 g Hirschhornsalz
60 g gehackte oder geschnittene Mandeln
250 g Zucker.

Von den angegebenen Zutaten wird ein Teig gemacht. Dieser

wird 1 cm dick ausgerollt, mit Eiweiß bestrichen, mit den geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut, in schräge Vierecke geschnitten und bei mäßiger Hitze gebacken.

Wiener Kipfel.

140 g Butter
170 g Mehl
70 g Zucker
70 g süße Mandeln
1 Päckchen Krecke-Vanillin.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; die Vanille und die abgebrühten, geriebenen Mandeln werden hinzugetan; nach und nach wird das Mehl untergeknetet. Von diesem Teig formt man 3 cm lange Röllchen, die man zu kleinen Hörnchen biegt und auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei nicht zu großer Hitze garbäckt. Noch heiß werden sie in Puderzucker gewälzt.

Mandelbrötchen.

300 g süße Mandeln
3 ganze Eier
2 Gelbeier
125 g Zucker
3 gestoßene Nelken
250 g Mehl
100 g Butter
1 Messerspitze Zimmet
1 Prise geriebenen Ingwer.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann gibt man den Zucker, die ganzen und die Gelbeier dazu und rührt diese Masse $^1/_2$ Stunde. Dann mischt man Nelken, Ingwer, die Mandeln und zuletzt das Mehl darunter. Man setzt mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie gelb.

Mandelringe.

250 g süße Mandeln
200 g Zucker
200 g Mehl
4 gestoßene Nelken
15 Stück bittere Mandeln
4 Eigelb
1 Teelöffel gestoßenen Zimmet
1 Messerspitze geriebenen Ingwer.

4 Gelbeier und der Zucker werden $^1/_4$ Stunde schaumig gerührt und mit Zimmet, Nelken und Ingwer vermischt. Dann kommen die Mandeln und das Mehl hinzu. Von diesem Teig werden kleine Ringe geformt, die mit Gelbei bestrichen und nach Belieben mit buntem Mohn oder mit gehackten Mandeln bestreut werden. Die Ringe werden bei gelinder Hitze gebacken.

Haselnußkonfekt.

125 g Haselnußkerne
150 g geriebenen Zucker
5 Eiweiß
1 Päckchen Vanillin (Krecke).

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Zucker und dem Vanillin gut verrührt. Dann werden die in Blättchen geschnittenen Haselnußkerne damit vermischt. Mit einem Teelöffel werden von der Masse kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und bei gelinder Hitze gebacken.

Zimmetstangen.

4 Eiweiß
20 g Zimmet
300 g Zucker
400 g Mandeln.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker $^1/_4$ Stunde gerührt. Dann mischt man den gestoßenen Zimmet und die gemahlenen Mandeln darunter. Von der Masse werden 6 cm lange und 1 cm dicke Stangen geformt, die auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und bei gelinder Hitze gebacken werden.

Die Zimmetstangen können auch vor dem Backen mit Eiweiß bestrichen und mit rotem Zucker oder mit buntem Mohn bestreut werden. Will man das Konfekt als Baumbehang verwenden, dann formt man es zu Ringen.

Schokoladenmorsellen.

500 g geriebenen Zucker
350 g geriebene Schokolade
1 Päckchen Krecke-Vanillin
20 g Zimmet
125 g gehackte süße Mandeln
150 g eingekochten ostindischen Ingwer, gehackt
$^1/_{16}$ l Wasser
4 Tropfen Pfefferminzöl.

Zucker und Wasser werden in einer Kasserolle mit einem Holzlöffel auf dem Feuer so lange gerührt, bis der Zucker zergangen ist. Dann wird schnell die Schokolade und alles andere unterrührt und zuletzt werden die Pfefferminztropfen hineingemischt. Eine flache Porzellanplatte wird mit Mandelöl ausgerieben, die Masse wird 1 cm hoch daraufgegossen und nach dem Erkalten in Stücke geschnitten.

Schokoladen-Konfekt.

1 Eiweiß 125 g Schokolade	100 g Zucker.

Unter den steifen Schnee von einem großen Ei mischt man 125 g geriebene Schokolade und 100 g Zucker. Man rollt die Masse aus und schneidet kleine Viereckchen oder dreht Kugeln davon und trocknet dieselben.

Pralinés.

250 g nicht entölte Kakao-Masse 50 g feinste Vanillen-Schokolade $^1/_{10}$ l Wasser.	Füllung: 250 g Zucker 1 Päckchen Krecke-Vanillin $^1/_{20}$ l süße Sahne.

Man bereitet die Füllung zuerst.

250 g Zucker werden mit $^1/_{10}$ l Wasser bis zum 3. Grade gekocht (bis er Faden zieht); dann kommt die Sahne, das Vanillin oder feingestoßene Vanille oder gestoßene Zitronenschale hinzu. Unter fortwährendem Rühren läßt man die Masse erkalten und formt dann auf einer Porzellanplatte kleine Kugeln von der Größe eines Haselnußkernes davon.

125 g Kakaomasse und 25 g Schokolade stellt man in einem nicht zu tiefen, unten spitz zulaufenden Töpfchen entweder in kochendes Wasser oder auf nicht zu heiße Herdstelle oder auf eine kleine Spiritusflamme zum Schmelzen. Mit einem feingespitzten Holzstäbchen oder einer Spicknadel taucht man nun die kleinen Kugeln in die flüssige Masse und streift sie mit einem zweiten Stäbchen auf einen weißen Papierbogen ab, auf dem man die Pralinés erkalten läßt. Die übrige Masse und die Schokolade gibt man nach und nach, je nach Bedürfnis, hinzu.

Man kann hierzu auch eine Marzipanfüllung von 125 g süßen Mandeln, 2 Eßlöffeln Rosenwasser oder Himbeersaft und 125 g Puderzucker bereiten.

Auch Mandeln, Wal- und Haselnußkerne können mit der Kakaomasse überzogen werden.

Mandel-Konfekt.

400 g süße geriebene Mandeln
100 g Schokolade
10 g Zimmet
300 g Zucker
4 g gestoßene Nelken
3 ganze Eier.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt und alle anderen Zutaten daruntergemischt, davon kleine Kugeln geformt, die auf einem mit Butter bestrichenen Blech in starker Hitze 5 Minuten gebacken werden. Dieselben müssen innen weich bleiben.

Kandierte Nüsse.

Zucker wird bis zum Fadenziehen gekocht, die Nußkerne werden auf eine Spicknadel gesteckt, in den Zucker getaucht und auf eine mit Mandelöl eingeriebene Porzellanplatte zum Erkalten gelegt.

Kandierte Mandeln.

500 g Zucker werden mit $^1/_8$ l Rosenwasser bis zum Fadenziehen gekocht; dann fügt man 500 g gut abgewischte Mandeln hinzu und schüttet 125 g geriebene Schokolade und 20 g Zimmet hinzu. Man rührt alles so lange auf dem Feuer gut durch, bis der Zucker mit der Schokolade fest an den Mandeln sitzt. Dann breitet man die Mandeln zum Trocknen auf einer Platte aus.

Englisches Konfekt.

125 g süße Mandeln
4 Eiweiß
150 g feinen Zucker
$^1/_4$ Stange Vanille.

Die Mandeln werden gebrüht, geschält, in feine Streifen geschnitten und gelblich geröstet. Unterdessen bringt man Wasser zum Kochen. In einem Kessel, der genau auf den Wassertopf paßt, wird das Eiweiß mit dem Zucker und der Vanille geschlagen, bis es dick und schaumig ist. Dann nimmt man es vom Feuer, mischt die Mandeln darunter und setzt von der Masse kleine Häufchen auf Oblaten, die man auf einem Blech in mäßiger Hitze gelblich bäckt. Sie müssen oben trocken und innen feucht sein.

Vanillenkonfekt.

4 Eigelb
120 g Puderzucker
Krecke-Vanillin.

Der Puderzucker wird durch ein Sieb gerieben und mit

Vanillin vermischt. Die Gelbeier werden $^1/_2$ Stunde geschlagen, bis sie dick sind; dann wird der Zucker teelöffelweise dazugerührt und das Ganze geschlagen, bis es dick wie ein Kloßteig ist. Mit dem Teelöffel setzt man nun in die Rinnen eines fächerartig geknifften Papiers je 6 cm entfernt kleine Häufchen, die man über Nacht in lauer Temperatur trocknen läßt.

Baumkonfekt.

2 Weißeier, zu steifem Schnee geschlagen, werden mit reichlich 200 g Puderzucker verrührt. Davon werden schnell Ringe oder andere Figuren auf ein gewachstes Blech gespritzt, die man mit buntem Mohn bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

Will man das Konfekt farbig haben, so färbt man: rot mit einigen Tropfen Alkermessaft (gibt dann noch 10 g Zucker zu); braun mit 1 Eßlöffel geriebener Schokolade; grün mit etwas Spinatsaft (fügt dann auch noch etwas Zucker hinzu).

Man spritzt diesen Schaum entweder durch eine Tüte von festem Schreibpapier, die oben geschlossen sein muß und unten abgeschnitten wird, oder durch einen Spritzbeutel.

Verschiedene Glasuren zum Verzieren von Torten, Kuchen u. s. w.

Zitronen-Glasur.

250 g Puderzucker — 4 Eßlöffel Zitronensaft.

Zucker und Saft werden auf dem Herd lauwarm gerührt und dann sofort über das Gebäck gestrichen.

Anstatt des Zitronensaftes kann auch Weißwein, Rosenwasser oder Fruchtsaft verwendet werden.

Schokoladen-Glasur.

125 g Schokolade	30 g Kakao
250 g Zucker	$^1/_{10}$ l Wasser.
5 g Butter	

Der Zucker wird mit dem Wasser klargerührt und in einem kleinen, emaillierten Gefäß aufgekocht. Dann werden Kakao, Schokolade und Butter hinzugefügt und so lange gekocht, bis sich

oben eine kleine Decke bildet. Nun wird der Guß über den Kuchen gestrichen.

Spritzglasur.

1 Eßlöffel Eiweiß
150 g Puderzucker
½ Teelöffel Zitronensaft.

Alle Zutaten werden solange miteinander gerührt, bis es eine weiße Masse geworden ist, der man jede Form geben kann, ohne daß sie auseinander läuft. Diese Masse füllt man in eine kleine, feste Papiertüte, schneidet von dieser die Spitze ab, schließt sie oben und spritzt nun, indem man leicht mit dem Daumen auf die Tüte drückt, beliebige Einfassungen, Verzierungen, Schrift 2c. auf Torten und Kuchen. Die Glasur kann nach Belieben braun und rosa gefärbt werden.

Färbemittel für Glasuren und Backwerke.

Gelb: durch Lösung von pulverisiertem Safran mit Arrak;
Rot: durch Alkermes oder giftfreies Anilin oder Cochenille;
Grün: durch Spinat, der feingehackt und ausgepreßt wird;
Braun: durch Kakao oder Schokolade.

Getränke.

Kaffee.

Zur Kaffeebereitung halte man besonderes Geschirr, das zu nichts anderem benutzt wird.

Der recht fein gemahlene Kaffee wird in einen heiß ausgespülten Topf oder Kanne aus Porzellan oder Bunzlauer Ton geschüttet, mit einem Viertel des dazu bestimmten kochenden Wassers, dem ein wenig Natron zugesetzt ist, übergossen und fünf Minuten fest zugedeckt an heißer Stelle zum Ziehen hingestellt. Danach gießt man das nötige kochende Wasserquantum nach und läßt ihn nochmals 5 Minuten stehen. Dann gießt man den Kaffee durch einen mit Filtrierpapier ausgelegten Porzellan- oder Emailletrichter oder Beutel, der mit größter Eigenheit, mit wechselndem kaltem Wasser gewaschen sein muß. Wenn der Kaffee sich schon gesetzt hat, genügt auch ein eigens dazu bestimmtes Kaffeesieb zum Durchgießen.

Kaffee in dazu bestimmten Maschinen zu kochen, ist immer gut. Die Anweisung dafür richtet sich je nach der Maschine, deren es sehr verschiedene gibt.

Brüht oder, wie man allgemein sagt, trichtert man den Kaffee, so eignet sich dafür am besten der Karlsbader Kaffeetrichter. Der Boden des Trichters wird mit Filtrierpapier belegt, das mit kochendem Wasser überbrüht wird; danach wird der gemahlene Kaffee hineingeschüttet und immer nur mit wenig Wasser langsam überbrüht; und nicht eher wird wieder Wasser nachgegossen, bis das vorherige durchgelaufen ist.

Man rechnet für einen Liter starken Kaffee 100 g Kaffee, für einen Liter Hauskaffee 40—50 g Kaffee.

Tee.

Für einen schmackhaften Tee ist unbedingt weiches Wasser erforderlich. Durchschnittlich rechnet man für eine Person 1 Teelöffel Tee.

Der Tee wird in die heiß ausgespülte Teekanne geschüttet und nur so viel kochendes Wasser darüber gegossen, daß die Teeblätter reichlich damit bedeckt sind. Er wird 2 Minuten an sehr heiße Stelle gut zugedeckt zum Ziehen gestellt und danach wird das übrige Wasser hinzugegossen. Tee muß im Gegensatz zu Kaffee schnell ziehen, deshalb darf das Wasser nicht zu lange auf den Teeblättern stehen.

Der Gesundheit dienlicher soll der aufgekochte Tee sein. Man schüttet den Tee in das scharf kochende Wasser, läßt ihn einmal aufkochen und stellt ihn fest zugedeckt auf die Seite. Sobald sich die Teeblätter gesetzt haben, muß der Tee davon abgegossen werden.

Mandelmilch.

75 g süße Mandeln	50 g Zucker
4 Stück bittere Mandeln	$^1/_2$ l Wasser.

Wasser und Zucker werden gekocht und lau über die abgezogenen, geriebenen Mandeln gegossen und $^1/_2$ Stunde auf Eis gestellt. Danach wird die Mandelmilch durch ein Haarsieb oder einen Filtrierbeutel gegossen.

Schokolade.

Diese wird mit Milch, Wasser oder mit einem leichten schwarzen Kaffee gekocht. Man rechnet für $^1/_2$ l 125 g geriebene Schokolade. Für Wasserschokolade rechnet man etwas mehr Schokolade.

Eisschokolade und Eiskaffee.

Die gekochte Schokolade wird einige Stunden in Eis und Salz gestellt, am besten in einer Gefrierbüchse, und dann in Gläsern serviert.

Ebenso wird Eiskaffee bereitet, der Kaffee wird ohne Sahne, etwas gesüßt, in Eis gestellt und auch in Gläsern mit gefrorener Schlagsahne serviert.

Warmbier.

1/4 l Bairisch-, Braun- oder Weißbier	60 g Zucker
1/4 l Milch	2—3 Eigelb
	1 Stückchen Zimmet.

Das Bier wird mit Zucker und Zimmet aufgesetzt, die Milch wird besonders gekocht, das Gelbei wird mit 1 Eßlöffel Wasser gehörig gequirlt und die kochende Milch hinzugetan. Dann wird das kochende Bier hinzugetan, alles gut schaumig gequirlt und so serviert. Die Milch kann auch fortbleiben, besonders wenn das Warmbier von Braun- oder Weißbier bereitet wird. Liebt man das Bier sämig, so fügt man demselben, ehe die Eier hinzukommen, 3 g Mehl hinzu.

Schaumbier.

1 l Weißbier	6 ganze Eier
80 g Zucker	1/8 l Wasser.
1 Stück Zitronenschale	

Man tut alle Zutaten in einen Topf und bringt sie unter Quirlen bis vor das Kochen.

Eierpunsch.

2 Gelbeier	1/4 l Wasser
2 ganze Eier	1/16 l Rum
3 Eßlöffel Zitronensaft	120 g Zucker.
1/4 l Weißwein	

Die Gelbeier und die ganzen Eier werden mit Zucker, Zitronensaft und 1/8 l kaltem Wasser schaumig gequirlt; 3/8 l kochendes Wasser werden zugegossen und das Ganze wird auf sehr heißer Herdstelle schaumig bis zum Kochen gequirlt. Dann wird der Rum dazugegossen und der Punsch sofort serviert.

Grog.

Wasser wird mit Zucker gekocht und Rum oder Arrak oder Kognak nach Geschmack hinzugegossen.

Glühwein.

1/2 l Rotwein, 1 Stückchen Zimmet, 2 Nelken und 80 g Zucker werden zugedeckt zum Kochen gebracht. Dann werden Nelken und Zimmet entfernt.

Besonders gesund und wohlschmeckend ist der aus Blaubeerwein bereitete Glühwein.

Weinschaum.

Verwendet wird hierzu: Apfel-, Mosel- oder Rheinwein. Je kräftiger der Wein ist, desto mehr Zucker erfordert er. Durchschnittlich rechnet man für $^3/_4$ l Wein 200 g Streuzucker, 4 ganze und 4 Gelbeier und etwas Zitronenschale. Es kommt alles in einen Topf und wird unter tüchtigem Quirlen auf dem heißen Herd bis vor das Kochen gebracht und sogleich in Gläsern oder Tassen serviert.

Rotweinpunsch.

$^3/_4$ l leichten Rotwein	$^1/_{16}$ l Zitronensaft
$^1/_8$ l Arrak	250 g Streuzucker.
$^1/_2$ l mäßig starken russ. Tee	

Alle Zutaten werden bis vor das Kochen gebracht.

Himbeerpunsch.

$^1/_2$ l Rotwein	$^1/_4$ l süßen Himbeersaft
$^1/_8$ l Zitronensaft	$^1/_8$ l Arrak.
$^1/_2$ l russischen Tee	

Es wird alles zusammen zum Kochen gebracht und, wenn nötig, noch mit Zucker abgeschmeckt.

Ebenso ist Punsch von Erdbeer-, Johannisbeer- und Kirschsaft herzustellen.

Schwedischer Punsch.

$^3/_4$ l Wasser	$^3/_4$ l feinen Moselwein
$^3/_8$ l feinsten Arrak	250 g weißen Kandis.

Wasser und Kandis werden aufgekocht, der Wein wird hinzugetan und das Ganze wieder zum Kochen gebracht. Dann wird der Arrak hinzugegeben und das Getränk kalt oder warm serviert.

Kalt ist er vorzüglich mit Ananas, die $^1/_2$ Stunde in dem kalten Punsch ziehen muß.

Eispunsch.

$^1/_8$ l Zitronensaft	$^1/_8$ l Apfelsinensaft
$^3/_8$ l Wasser	$^1/_4$ l Rotwein
$^1/_8$ l Arrak, 500 g Zucker	4 Eischnee.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und nach dem Erkalten mit Zitronen- und Apfelsinensaft, Wein und Arrak vermischt. Der Punsch wird in die Gefrierbüchse gebracht und, nachdem er halb fest geworden, mit dem festen Eierschnee untermischt. Danach läßt man ihn fertig frieren und serviert ihn dann in Weingläsern.

Bowle.

Die beste Zusammensetzung für Bowlen ist: halb Rhein-, halb Moselwein und ein Zusatz von Selterwasser nur dann, wenn dasselbe echt ist. Der salzige Geschmack des künstlichen Wassers verdirbt den Weingeschmack. Eine Hauptsache ist, daß die Bowle nicht zu süß gemacht wird und recht kalt ist.

Walderdbeeren oder Pfirsich rechnet man für 2 Flaschen Wein 250 g. Die Pfirsiche werden geschält, vom Stein befreit, in mehrere Stücke geschnitten, und diese sowie die Erdbeeren mit 125 g Zucker bestreut, mit $^1/_4$ l Wein begossen, fest zugedeckt $^1/_2$ Stunde kalt gestellt. Danach erst wird der übrige Wein zugegossen.

Ananasbowle von frischer Frucht wird ebenso bereitet, oder man verwendet eingelegte Ananas oder Ananas-Essenz.

Kalte Ente.

1 Flasche guten Rotwein	200 g Zucker, aufgekocht in $^1/_8$ l Wasser
1 Flasche leichten Rheinwein	3 Flaschen echtes Selter
$^3/_{16}$ l durch ein Haarsieb gegossenen Zitronensaft	700 g in Stückchen geschlagenes künstliches Eis.

Alle Zutaten, außer Selterwasser, in einen Bowlentopf gefüllt, fest zugedeckt auf Eis gestellt, wenigstens 2 Stunden im Eis stehen lassen, vor dem Trinken das Selterwasser hinzugefügt.

Maibowle.

Ein kleines Sträußchen Waldmeister wird mit 1 Flasche Mosel- oder Apfelwein übergossen, zugedeckt und auf Eis gestellt. Nach einer halben Stunde werden 50 g Zucker in $^1/_8$ l Wasser gelöst und darunter gemischt und der Waldmeister wird entfernt und eine Apfelsine, die gut geschält, in Scheiben geschnitten und von Kernen frei, hinzugefügt.

Selleriebowle.

1/2 Knolle Sellerie	100 g Zucker
1 Flasche Mosel- oder Apfelwein	1/16 l Arrak
	1/16 l Wasser.

Die Sellerieknolle wird gut abgewaschen, abgeschält und in Scheiben geschnitten, die mit Zucker bestreut und mit Wasser und Arrak begossen, 3 Stunden kalt gestellt werden. Danach werden die Scheiben herausgenommen und der Wein wird mit dem Selleriesaft vermischt.

Bowle von Rot- und Apfelwein.

1 Flasche Rotwein	1 Flasche Apfelwein
1/2 l Wasser	1 Apfelsine.
120 g Zucker	

Etwas Gelb der Apfelsine wird mit dem Zucker abgerieben und dieser mit 1/4 l Wasser aufgekocht und kaltgestellt. Das von den Kernen und aller weißen Schale sorgfältig befreite Fleisch der Apfelsine wird in Scheiben geschnitten und mit dem erkalteten Apfelsinenzuckerwasser übergossen. 1/2 Stunde bleibt es zugedeckt stehen. Danach wird der Wein damit vermischt.

Ebenso kann anstatt des Apfelweins Moselwein genommen werden.

Bischof.

Hierzu nimmt man für 1 Flasche Rotwein 100 g Zucker und 1/2 Teelöffel Pomeranzenessenz oder 1 Stückchen grüne Pomeranzenschale. Letztere wird erst mit einem Glas Rotwein übergossen, dann fest zugedeckt einige Stunden kalt gestellt und danach mit dem übrigen Wein gemischt.

Kardinal.

Die Bereitung ist dieselbe, nur nimmt man anstatt des Rot-

läßt sich mit Hilfe von
isch herstellen. Zu einer
gendem Wasser auf, seiht
Tuch und stellt die Tasse

Ein bewährtes Maibowlenrezept verlangt ein kleines Sträußchen jungen, zarten Waldmeister, 2—3 Flaschen Mosel- oder leichten Rheinwein, ganz wenig Zucker nach Geschmack und eine Flasche leichten Schaumwein. Um die Stengel des Waldmeisters einen Faden schlingen und das Sträußchen 3—5 Minuten in den schwach gezuckerten Wein hineinhängen. Die Stengel bleiben außerhalb des Bowlengefäßes! Abschmecken, zum Schluß den Sekt dazugeben. Kenner behaupten allerdings, daß in einer echten Maibowle Schaumwein nichts zu suchen habe. Waldmeisterbowle muß recht kalt getrunken werden, die Gläser sollen leicht beschlagen. Falsch ist es aber, Eisstückchen direkt in die Bowle zu geben, nur durch das Glas wird das Getränk

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und nach dem Erkalten mit Zitronen- und Apfelsinensaft, Wein und Arrak vermischt. Der Punsch wird in die Gefrierbüchse gebracht und, nachdem er halb fest geworden, mit dem festen Eierschnee untermischt. Danach läßt man ihn fertig frieren und serviert ihn dann in Weingläsern.

Bowle.

Die beste Zusammensetzung für Bowlen ist: halb Rhein-, halb Moselwein und ein Zusatz von Selterwasser nur dann, wenn dasselbe echt ist. Der salzige Geschmack des künstlichen Wassers verdirbt den Weingeschmack. Eine Hauptsache ist, daß die Bowle nicht zu süß gemacht wird und recht kalt ist.

Walderdbeeren oder Pfirsich rechnet man für 2 Flaschen Wein 250 g. Die Pfirsiche werden geschält, vom Stein befreit, in mehrere Stücke geschnitten, und diese sowie die Erdbeeren mit 125 g Zucker bestreut, mit $^1/_4$ l Wein begossen, fest zugedeckt $^1/_2$ Stunde kalt gestellt. Danach erst wird der übrige Wein zugegossen.

Ananasbowle von frischer Frucht wird ebenso bereitet, oder man verwendet eingelegte Ananas oder Ananas-Essenz.

Kalte Ente.

1 Flasche guten Rotwein	200 g Zucker, aufgekocht in $^1/_8$ l Wasser
1 Flasche leichten Rheinwein	3 Flaschen echtes Selter
$^5/_{16}$ l durch ein Haarsieb gegossenen Zitronensaft	700 g in Stückchen geschlagenes künstliches Eis.

Alle Zutaten, außer Selterwasser, in einen Bowlentopf gefüllt, fest zugedeckt auf Eis gestellt, wenigstens 2 Stunden im Eis stehen lassen, vor dem Trinken das Selterwasser hinzugefügt.

Ein kleines Sträußchen [illegible] oder Apfelwein übergossen, einer halben Stunde werde und darunter gemischt un[illegible] eine Apfelsine, die gut ge[illegible] Kernen frei, hinzugefügt.

Studie. In diesen Jahren müßten die Eltern d[illegible] Entwicklung des Kindes lenken, und hierb[illegible] könnten ihnen die Universitäten in erhe[illegible] lichem Umfang mit Rat und Tat zur Sei[illegible] stehen.

Professor von Kreß, der Anfang Mai wi[illegible] der nach Deutschland zurückkehren wird, e[illegible] klärte unter anderem, daß er Verbindung m[illegible] einer großen amerikanischen Stiftung aufge[illegible] nommen habe, die vielleicht bereit ist, de[illegible] Freien Universität bei der Überbrückung de[illegible] schwierigsten finanziellen Probleme zu helfe[illegible]

Huber bekannt für schöne Stoffe
TAUENTZIENSTRASSE 19

Selleriebowle.

1/2 Knolle Sellerie	100 g Zucker
1 Flasche Mosel- oder Apfelwein	1/16 l Arrak
	1/16 l Wasser.

Die Sellerieknolle wird gut abgewaschen, abgeschält und in Scheiben geschnitten, die mit Zucker bestreut und mit Wasser und Arrak begossen, 3 Stunden kalt gestellt werden. Danach werden die Scheiben herausgenommen und der Wein wird mit dem Selleriesaft vermischt.

Bowle von Rot- und Apfelwein.

1 Flasche Rotwein	1 Flasche Apfelwein
1/2 l Wasser	1 Apfelsine.
120 g Zucker	

Etwas Gelb der Apfelsine wird mit dem Zucker abgerieben und dieser mit 1/4 l Wasser aufgekocht und kaltgestellt. Das von den Kernen und aller weißen Schale sorgfältig befreite Fleisch der Apfelsine wird in Scheiben geschnitten und mit dem erkalteten Apfelsinenzuckerwasser übergossen. 1/2 Stunde bleibt es zugedeckt stehen. Danach wird der Wein damit vermischt.

Ebenso kann anstatt des Apfelweins Moselwein genommen werden.

Bischof.

Hierzu nimmt man für 1 Flasche Rotwein 100 g Zucker und 1/2 Teelöffel Pomeranzenessenz oder 1 Stückchen grüne Pomeranzenschale. Letztere wird erst mit einem Glas Rotwein übergossen, dann fest zugedeckt einige Stunden kalt gestellt und danach mit dem übrigen Wein gemischt.

Kardinal.

Die Bereitung ist dieselbe, nur nimmt man anstatt des Rotweins Weißwein.

Eisbouillon,

in der heißen Jahreszeit vielfach beliebt, läßt sich mit Hilfe von Maggis Bouillon-Würfeln bequem und rasch herstellen. Zu einer Tasse z. B. löst man einen Würfel in kochendem Wasser auf, seiht die heiße Bouillon zum Entfetten durch ein Tuch und stellt die Tasse zum Auskühlen auf Eis.

Eingekochte und getrocknete Früchte und Gemüse.

Allgemeines.

Die einfachste Methode, Gemüse und Obst für längere Zeit aufzubewahren, ist, sie zu trocknen. Die getrockneten Gemüse nennt man Präserven, die auf andere Weise aufbewahrten: Konserven.

Das Trocknen von Gemüse und Obst ist sowohl für den großen wie kleinen Haushalt von höchster Wichtigkeit. Getrocknete Vorräte sind in jedem trockenen luftigen Raum ohne Gefahr, daß sie verderben könnten, aufzubewahren und zu erhalten. Dadurch, daß alle Flüssigkeit eingetrocknet ist, ist jede Pilzbildung und damit das Verderben ausgeschlossen.

Leider läßt sich das Trocknen nicht für alle Gemüsesorten anwenden; getrockneter Spargel z. B. läßt sich nicht wieder zu seiner anfänglichen Weiche zurückbringen, dagegen eignen sich z. B. Schotenkerne, grüne Bohnen, alle Kohlarten, Spinat, Mohrrüben, Kartoffeln u. s. w. ausgezeichnet fürs Trocknen. Auch vom Obst lassen sich einzelne Sorten nicht in brauchbarer Weise trocknen, so z. B. Pfirsich, Weintrauben und die an Saft und Zucker reichen Pflaumensorten. Dagegen kann sich jede Hausfrau aus der Zwetsche (blaue Pflaume), sauren und süßen Kirschen, Äpfeln, Birnen ꝛc. selbst ein sehr gutes Backobst trocknen.

Das einfachste Konservieren von Gemüsen, besonders im Massenbetriebe, geschieht durch Einsäuern und gleichzeitig Einsalzen. So werden der Sauerkohl (Sauerkraut), saure Gurken, Salzbohnen u. s. w. hergestellt. Der Erhalter bei diesem Verfahren ist wesentlich das Salz. Die eingesauerten

Stoffe erleiden eine vollständige chemische Umbildung; so ist z. B. die saure Gurke eine leicht verdauliche Speise, während frische Gurken schwer verdaulich sind.

In großem Umfange konserviert man Gemüse und Obst in Essig, der vorher durch Kochen sterilisiert wird, indem die Kochhitze alle Pilzzellen im Essig tötet. Die Hitze, welche den Essig „keimfrei" gemacht hat, ist in diesem Falle der Erhalter der eingelegten Sachen. Die sich zum Einlegen in Essig eignenden Gemüse und Früchte sind im Rezeptteil angegeben. In Essig und Zucker legt man sowohl Obst als auch verschiedene Gemüse ein. Auch hier ist der Essig der erhaltende Faktor.

Die Hauptmasse der hergestellten Gemüse- und Obst-Konserven werden in Wasser resp. im eigenen Safte eingekocht. Dabei ist wieder die Hitze das erhaltende Prinzip und als zweiter Faktor tritt ein möglichst sicherer Luftabschluß hinzu.

Flaschen, Büchsen und Krausen, Glas-, Porzellan- oder Ton-Krausen sind unter allen Umständen den Blechkrausen vorzuziehen, auch wenn diese gut gefirnißt (Bernsteinlack) sind. Dem sorgfältigen Reinigen der Aufbewahrungsgefäße muß ein gutes Schwefeln folgen, am besten durch Anzünden von Schwefelfäden. Noch während der weiße Schwefeldampf (schweflige Säure) in den Gefäßen sich hält, fülle man das kochendheiße Einkochmaterial ein und schließe die Öffnungen luftdicht ab.

Es handelt sich bei jedem Einkochen, besonders wenn dabei Zucker benutzt wird, um das Fernhalten der Keime von Hefenpilzen, Essigpilzen und Schimmelpilzen.

Salizyl tötet die Pilzkeime nicht, hindert aber ihre Keimung und ihr Weiterwachstum. Es genügen zu diesem Zweck 0,5 g Salizyl auf 1,5 kg Früchte.

Die beiden wesentlichen Verfahren beim Einkochen von Früchten sind das Jasmundsche und das Appertsche, bei beiden ist es die Hitze des Siedepunktes, welche alle Pilzkeime tötet und dadurch zum erhaltenden Faktor der Konserven wird.

Nach Jasmund werden die Früchte ohne Zucker in saubere, durch Hitze oder Schwefeldampf gereinigte Flaschen gefüllt und fest verschlossen im Wasserbade gründlich gekocht. Es ist das jedenfalls die billigste Einkochmethode und sie ist vorzüglich ver-

wendbar, wenn auf Personen Rücksicht zu nehmen ist, die keinen Zucker vertragen.

Appert füllt die Früchte mit Zucker oder Zuckerlösung in die Flaschen, verschließt diese und kocht sie gleichfalls gründlich im Wasserbade.

Für das Einkochen der Früchte und Gemüse und Frischhaltung aller Nahrungsmittel sind sehr zu empfehlen Wecks Apparate.

Die Konservierung von Früchten in Rum, Arrak oder reinem Alkohol gibt besonders gutes Kompott für den Geschmack der Herren. Der Alkohol ist in diesem Falle der Erhalter. Beginnen Rumfrüchte Gärungsblasen zu zeigen oder Anfänge von Schimmelbildungen, so ist der Alkoholgehalt zu gering. Man gieße dann sofort Rum nach; durch Aufkochen der Rumfrüchte würde noch mehr Alkohol entweichen und die Früchte würden dann völlig verderben.

Früchte ohne Zucker nach Methode: „Jasmund".

Die vorbereiteten Früchte werden in Einkochgläser oder Flaschen gefüllt und gut verschlossen eine Zeitlang der nötigen Siedehitze ausgesetzt, damit der Gärungspilz getötet wird. Man umwickelt dazu die untere Hälfte der Flaschen mit Tüchern, Heu, Stroh ꝛc., legt in den zum Wasserbad bestimmten Topf ebenfalls eine derartige Unterlage, stellt die Flaschen fest hinein, gießt bis zu $^3/_4$ der Höhe der Flaschen kaltes Wasser hinein, bringt den Topf aufs Feuer, verschließt ihn fest und läßt die Früchte so langsam kochen. Die Kochzeit wird vom Beginnen des Kochens an gerechnet. Man kann auch in einem irdenen Gefäß die Früchte garkochen, sie dann kochendheiß in Gläser oder Flaschen füllen und diese sofort luftdicht verschließen.

Erst 1 Stunde vor dem Gebrauch versieht man diese Früchte, ohne sie nochmals zu kochen, mit dem nötigen Zucker.

Stachelbeeren.

Nachdem die Stachelbeeren gewaschen, gut abgerieben und von Stiel und Blüte befreit sind, kommen sie in Verschluß- oder weithalsige Weinflaschen, in denen man sie 2 Stunden stehen läßt. Alsdann klopft man die Beeren auf einer weichen Fläche (Hand-

teller oder Tuch) fest ein und füllt, soviel wie nötig ist, nach. Die Verschlußflaschen werden nun verschlossen resp. die Weinflaschen verkorkt, wobei der Kork immer mit Bindfaden festgebunden werden muß. Die so vorbereiteten Früchte werden in angegebener Weise in zugedecktem Topf 20 Minuten langsam gekocht und erst nach dem Erkalten aus dem Wasserbade genommen.

Johannisbeeren.

Die Beeren werden, nachdem sie gewaschen sind, mit einer Gabel abgestreift. Dann werden sie wie vorstehend beschrieben in Flaschen oder Gläser gefüllt und 15 Minuten gekocht. Ebenso behandelt man auch Heidelbeeren. Jedoch sind Heidelbeeren ganz vorzüglich, wenn sie ohne Zucker geschmort und kochend in Flaschen gefüllt werden, die sofort verkorkt und verlackt werden.

Kirschen.

Süße oder die wohlschmeckenderen sauren Kirschen werden je nach Belieben mit oder ohne Steine in derselben Weise wie die vorstehend beschriebenen Beerenfrüchte vorbereitet und gleich den Johannisbeeren 15 Minuten gekocht.

Pflaumen.

Diese werden gleich den Kirschen mit oder ohne Stein eingefüllt und gleich diesen 15 Minuten gekocht.

Früchtemark für Eisbereitung.

Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren werden einmal aufgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen, das Mark in Flaschen gefüllt, verkorkt und dieselben 15 Minuten oder $^1/_2$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Früchte in Zucker nach Methode: „Appert".

Die Früchte werden entweder mit oder ohne Kerne und Steine in die Büchsen oder Gläser gefüllt und mit klargekochtem Zucker so übergossen, daß die Früchte ganz bedeckt sind. Oder man kocht, damit mehr Frucht in die Gefäße geht, die Früchte mit dem Zucker erst einmal auf, füllt sie danach in die Gläser oder Büchsen, übergießt sie mit dem entstandenen Saft, verschließt die

Gläser und kocht sie in dem Wasserbade, wie in der Jasmundschen Methode gesagt. Verwendet man Blechbüchsen, die verlötet werden müssen, so ist selbstverständlich keine Umwicklung nötig. Das Wasser muß bei Früchten in Blechbüchsen über dieselben weggehen. Zeigen sich beim Kochen im Wasser Luftblasen, so sind die Büchsen schlecht verlötet. Zum Verschließen der Einmachgläser kann man Pergamentpapier oder Schweinsblase verwenden. Das Papier nimmt man doppelt, macht es naß, trocknet es mit sauberem Tuch ab und verbindet damit die Flaschen oder Gläser. Schweinsblase muß 4 Stunden unter öfterem Wechseln des Wassers gewässert, danach mit Spiritus abgerieben und nochmals $^1/_4$ Stunde gewässert werden. Die nun mit einem Tuch abgetrocknete Blase wird so straff wie möglich auf die gefüllten Gläser aufgebunden und über diese wird beim Kochen ein feuchtes Tuch gelegt. Es wird dadurch das Platzen derselben verhütet. Zieht sich die Blase nach dem Kochen ein, so ist das ein Zeichen, daß das Glas gut verschlossen war und daß sich die Frucht halten wird.

Das Kochen des Zuckers.

Erster Grad. 500 g Zucker, Raffinade, setzt man mit 1 l Wasser aufs Feuer und kocht ihn unter Rühren und Abschäumen auf, bis der ganze Zucker gelöst ist. Dies ist der erste Grad. Mit der Zuckerwage (Aräometer) gemessen, sinkt dieselbe, wenn der Zucker warm ist, auf 28°, kalt auf 32°.

Zweiter Grad. Die Zuckerflüssigkeit wird weiter gekocht bis dieselbe in Tropfen vom Löffel tropft. Mit Zuckerwage warm gemessen: 34°, kalt 36—38°.

Dritter Grad. Der Zucker wird gekocht, bis er nach dem Abtropfen Faden zieht. Mit der Zuckerwage gemessen: 41—42°.

Stachelbeeren.

3 kg Stachelbeeren	$3^1/_2$ l Wasser
$^1/_2$ kg Zucker	1 g Alaun.

Die beinahe ausgewachsenen Stachelbeeren von grüner Sorte werden sorgfältig von Blüten und Stengeln befreit. 3 l Wasser werden mit 1 g Alaun kochend gemacht; hierein tut man die Hälfte der Stachelbeeren und läßt sie solange darin ziehen, bis sich dieselben leicht durchstechen lassen. Dann werden sie mit

einem Schaumlöffel herausgenommen und auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt. Die andere Hälfte der Beeren kocht man in demselben Wasser ebenso. Der Zucker wird mit $^1/_2$ l Wasser zum 2. Grade gekocht. Die Beeren werden nun in Blechbüchsen gefüllt und mit der Zuckerlösung übergossen; die Büchsen werden verlötet und im Wasserbade gekocht.

500 g-Büchsen kocht man 15 Minuten, 1 kg-Büchsen $^1/_2$ Stunde.

Erdbeeren.

1 kg Erdbeeren $^1/_4$ l Wasser	800 g Zucker.

Am besten eignen sich hierzu die Ananas- oder Viktoriabeeren. Die Früchte müssen recht frisch und fest sein. Man wäscht die Beeren, indem man jede einzeln am Stengel faßt und solange in sehr kaltem, möglichst Eiswasser, spült, bis sie ganz sandfrei ist. Danach legt man sie auf ein Tuch zum Abtrocknen; dann werden die Stengel vorsichtig herausgedreht, damit die Früchte nicht verletzt werden. Der Zucker wird mit $^1/_4$ l Wasser bis zum 3. Grad gekocht und abgeschäumt.

In den Zucker gibt man die Früchte und läßt sie unter fortwährendem Rütteln des Gefäßes einmal aufkochen. Nachdem dann die Erdbeeren unter weiterem Hin- und Herrütteln erkaltet sind, bringt man sie auf ein Sieb, kocht den Saft bis zur Hälfte ein und läßt dann die Früchte in demselben noch einmal 4 Minuten wieder unter fortwährendem Rütteln aufkochen. Die Beeren werden mit dem Saft in Verschlußgläser oder in mit weißem Schreibpapier ausgelegte Blechdosen gefüllt. Mit 1 Eßlöffel geriebener Raffinade und $^1/_4$ g Salizyl bestreut und fest verschlossen, läßt man die Erdbeeren 10 Minuten im Wasserbade kochen.

Auch kann man die Erdbeeren, gleich nachdem sie gereinigt sind, in die Gläser füllen, den Zuckersaft darüber gießen und sie dann $^1/_4$ Stunde im Wasserbade kochen lassen. Die Früchte werden allerdings durch dieses Verfahren etwas weich.

Walderdbeeren für Bowlen.

1 kg Erdbeeren 1 kg Zucker	$^1/_8$ l Wasser.

500 g Zucker werden mit 1/8 l Wasser aufgekocht und über 500 g gut zerdrückte Erdbeeren gegossen. Nachdem diese Mischung 1 Stunde gestanden hat, bringt man sie auf ein Haarsieb und läßt den Saft abtropfen, welchen man mit 500 g Zucker 5 Minuten aufkochen läßt. 500 g frische Erdbeeren werden nun in Büchsen gefüllt, der Saft wird darüber gegossen und die Büchsen werden gut verlötet.

Man kocht so die vorbereiteten Früchte im Wasserbade und rechnet auf 1 kg-Büchsen 20 Minuten Kochzeit.

Kirschen.

500 g Kirschen (auch Weichselkirschen)	125 bis 250 g Zucker.

Die Kirschen können mit oder ohne Steine verwendet werden. Nach Belieben kann man dieselben mit dem geriebenen Zucker in die Büchsen oder Gläser schichten und sie gut verschlossen 15 Minuten im Wasserbade kochen lassen. Oder man füllt die Kirschen roh in die Büchsen oder Gläser, begießt sie mit dem zum 2. Grade gekochten Zucker oder kocht sie in diesem einmal auf — in letzterem Fall hat man immer vollere Büchsen —, verschließt sie vorschriftsmäßig und kocht sie im Wasserbade 15 Minuten.

Aprikosen oder Pfirsiche.

Die Früchte dürfen nicht zu reif sein. Sie werden geschält und halbiert, recht eng kranzförmig mit einigen aufgeschlagenen Kernen dazwischen, in die Büchsen oder Gläser gelegt und mit einer Zuckerlösung 3. Grades übergossen. Dann werden die Büchsen verlötet oder die Gläser verschlossen und 1/4 Stunde (die kg-Büchse) im Wasserbade gekocht.

Reineclauden.

1 kg Reineclauden	2 Eßlöffel Arrak
3/4 kg Zucker	1 Messerspitze Alaun.
1/4 l Wasser	

Die beinahe reifen Früchte werden mit einem Tuch gut abgewischt und in 2 l Wasser, in dem etwas Alaun enthalten ist, nach und nach (höchstens 4 Stück auf einmal) hineingelegt und zum Kochen gebracht. Dann werden die Reineclauden zum Ab-

tropfen auf Tücher gelegt. Zucker und Wasser werden zum 3. Grade gekocht. Dahinein gibt man dann nacheinander je 4 Stück Reineclauden, welche man so lange kochen läßt, bis sie kleine Risse bekommen. Alsdann füllt man die Früchte in Blechbüchsen oder Verschlußgläser, begießt sie mit dem Saft und dem Arrak und läßt sie in den verlöteten Büchsen resp. verschlossenen Gläsern 20 Minuten im Wasserbade kochen. Glaskrausen auf dem Dampfeinsatz müssen 53 Minuten der Dampfhitze ausgesetzt werden.

Geschälte Pflaumen.

500 g Pflaumen, 200 g geriebenen Zucker.

Die blauen Pflaumen werden auf ein Sieb gelegt und 1 Minute in kochendes Wasser gehalten, damit die Schale sich leichter abziehen läßt. Die geschälten und entsteinten Früchte legt man in Blechdosen oder Gläser ein, streut dann Zucker dazwischen, verschließt die Dosen resp. Gläser luftdicht und läßt sie 15 Minuten im Wasserbade kochen.

Mirabellen.

Die Mirabellen werden gut abgerieben und fest in Gläser oder Büchsen eingefüllt. Dann werden sie mit der Zuckerlösung 2. Grades übergossen, luftdicht verschlossen und die 500 g-Büchse 15 Minuten im Wasserbade gekocht.

Brombeeren.

Diese werden ebenfalls roh fest in Gläser gefüllt, mit dem Zucker, der zum 2. Grade gekocht ist, übergossen, luftdicht verschlossen und das 1 kg-Glas oder -Büchse 15 Minuten gekocht.

Melonen.

500 g Melone	$^1/_2$ l Wasser
250 g Zucker	3 Eßlöffel Arrak.
1 Teelöffel Zitronensaft	

Die Melone wird geschält und in nicht zu dicke Scheiben geschnitten, von denen alles Weiche abgekratzt werden muß. Nachdem Zucker und Wasser aufgekocht und abgeschäumt sind, kommen die Melonenscheiben so lange hinein, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Dann nimmt man sie heraus und läßt den Saft bis zu $^1/_{16}$ l einkochen. Nun wird die Melone in Gläser gefüllt, mit dem

Saft, Arrak und Zitronensaft übergossen, luftdicht verschlossen und $^1/_2$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Rosenäpfel (Hagebutte).

500 g Rosenäpfel	$^3/_{16}$ l Wasser
400 g Zucker	1 Eßlöffel Zitronensaft.

Die Rosenäpfel müssen von schöner, roter Farbe sein, es können auch wilde Hagebutten verwendet werden. Das Reinigen der Früchte geschieht auf folgende Weise: Man reibt die Rosenäpfel resp. Hagebutten auf einem groben Scheuertuche tüchtig hin und her, wodurch sich die Stacheln abreiben. Dann entfernt man Stengel und Blüten und kratzt mit einer neuen Haarnadel allen Samen sauber heraus. Nachdem sie dann gut abgewaschen sind, werden die Rosenäpfel mit so wenig Wasser, daß sie kaum davon bedeckt sind, langsam weich gekocht. Dann läßt man sie auf einem Sieb abtropfen. Nun kocht man mit $^3/_{16}$ l desselben Wassers den Zucker auf, schäumt ihn, fügt die Früchte hinzu, kocht dieselben 5 Minuten und gibt den Zitronensaft hinzu. Nun werden die Früchte in Glaskrausen oder Blechdosen gefüllt, mit dem Saft übergossen, luftdicht verschlossen und $^1/_2$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Kompott-Früchte in geschwefelten Gläsern.

Die Verschlußflaschen, weithalsige Weinflaschen oder auch Mineralwasserkrüge, werden über einen Topf gehalten, in welchem man Schwefelfäden angesteckt hat. Das heiße Kompott muß dann sofort in die geschwefelten Gläser kommen, die vorher angewärmt sein müssen, damit sie nicht platzen. Gleich nach dem Einfüllen hält man über die mit Kompott gefüllte Flasche eine mit Schwefeldampf gefüllte Flasche. Nachdem diese fortgenommen ist, muß das Kompott sofort luftdicht verkorkt oder verschlossen werden.

Kirschen.

500 g Kirschen, 250 g geriebenen Zucker.

Besonders gut eignen sich dazu saure Kirschen. Diese werden nach Belieben mit Steinen oder ohne Steine mit dem Zucker unter-

mischt und mit demselben 10 Minuten gekocht. Alsdann werden sie nach Vorschrift recht heiß eingefüllt und verschlossen.

Blaubeeren (Heidelbeeren).

Die Beeren werden nach dem Verlesen gewaschen und ohne Zucker 10 Minuten geschmort. Dann werden sie mit einem Schnabeltöpfchen in die geschwefelten Flaschen gefüllt, schnell verkorkt und erkaltet verpicht. So halten sich die Blaubeeren Jahre hindurch.

Gemischte Früchte.

(Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Erdbeeren.)

Zu oben genannten Früchten rechnet man auf 500 g 250 g geriebenen Zucker. Nachdem die Früchte gereinigt sind, werden sie mit dem Zucker untermischt und mit demselben 15 Minuten gekocht. Dann werden sie nach Vorschrift eingefüllt und so schnell wie möglich luftdicht verschlossen.

Pflaumen für Suppen.

500 g Pflaumen, 200 g Zucker.

Die Pflaumen werden entsteint, mit dem geriebenen Zucker vermischt und mit demselben 10 Minuten gekocht. Sie werden sogleich in Flaschen gefüllt und luftdicht verschlossen. Die Pflaumen können in derselben Weise auch ohne Zucker eingekocht werden.

Früchte in Zucker nach alter Methode.

Erdbeeren.

500 g Ananas- oder Viktoria-Erdbeeren	1/4 l Wasser
500 g Zucker	3 g kristallisierte Zitronensäure.

Die Erdbeeren werden vorbereitet wie bei Dunstfrüchten beschrieben.

Der Zucker wird mit dem Wasser am besten in einem irdenen Topf bis zum 3. Grade abgekocht, die Erdbeeren werden hineingetan und unter Rütteln des Topfes einmal aufgekocht. Dann werden sie vom Herd genommen und unter Rütteln abgekühlt. Am andern Tage werden die Beeren vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft wird bis zum 2. Grade gekocht

und die Zitronensäure hinzugefügt. Dann werden die Beeren hineingetan, wieder unter Rütteln des Topfes aufgekocht und abgekühlt. Diese Arbeit wird 6 Tage hintereinander wiederholt. Die vollständig erkalteten Beeren werden in Gläser gefüllt und mit einem in Alkohol getauchten Filtrierpapier bedeckt; die Gläser werden mit Pergamentpapier verbunden.

Man kann diese Erdbeeren auch nach 3 maligem Kochen fertigmachen, indem man sie jedesmal unter Rütteln 3—4 Minuten kochen läßt. Sie werden so aber unansehnlicher, weil sie mehr einschrumpfen. Sollte der Saft zu dünn sein, so nimmt man die Beeren mit einem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft — auch bei 6 tägiger Behandlung, — dicker ein.

Stachelbeeren.

500 g Stachelbeeren	500 g Zucker
2 Prisen Natron	$^3/_{16}$ l Wasser.

Nachdem die unreifen, völlig ausgewachsenen Stachelbeeren von Stengeln und Blüten befreit und gewaschen sind, kommen sie in 1 l kochendes Wasser mit 2 Prisen Natron. Man läßt sie darin kochen, bis sie sich leicht mit einem spitzigen Holzstäbchen durchstechen lassen. Der Zucker wird mit $^3/_{16}$ l Wasser zum 3. Grad gekocht; man übergießt die gut abgetropften Stachelbeeren damit und läßt sie 2 Stunden stehen; danach wird der Saft abgegossen und wieder zum 3. Grade gekocht, die Beeren werden hineingetan und unter Rütteln des Gefäßes einmal aufgekocht. Am andern Tage wird der Saft abgegossen, aufgekocht und über die Früchte gegossen. Dies wird noch 3 Tage lang wiederholt. Dann füllt man die erkalteten Beeren in Gläser, bedeckt sie mit in Rum getauchtem Filtrierpapier und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

Glaskirschen oder Natten.

500 g ausgesteinte Kirschen, 500 g Zucker.

Der Zucker wird mit $^3/_{16}$ l Wasser zum 3. Grade gekocht, die Kirschen werden mit dem Saft hineingetan, aufgekocht, abgeschäumt und unter Rütteln des Topfes 5 Minuten gekocht. Gut erkaltet werden die Kirschen in Gläser gefüllt; die Gläser werden verbunden wie bei Erdbeeren. Sollte am andern Tage der Saft verdünnt erscheinen, so gießt man ihn ab und kocht ihn dicker ein.

Sauerkirschen (Kirschfleisch).

500 g ausgesteinte Kirschen	500 g geriebenen Zucker
20 Stück Kirschkerne	1 Stückchen Vanille.
2 g Zitronensäure.	

Die Kirschen werden mit dem Zucker, der Vanille, der Zitronensäure und mit den Kernen von 20 Kirschsteinen vermischt und 5 Minuten unter Rühren gekocht. Dann werden die Kirschen herausgenommen, der Saft wird dick eingekocht und über die Kirschen gegossen. Das Ganze kommt in ein Einmachglas, das nach dem Erkalten der Kirschen verbunden wird.

Walnüsse.

500 g Nüsse	600 g Zucker
20 Stück Nelken	1 Stück Kaneel
$^1/_{16}$ l Arrak	2 g Zitronensäure.

Die unreifen Walnüsse — von Ende Juni bis Anfang Juli — werden mit einer Gabel einige Male durchstochen und 10 bis 16 Tage in kaltes Wasser gelegt, welches täglich erneuert wird. Dann kocht man sie in Wasser mit 1 Stückchen Zimmet und einigen Nelken so lange, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Der Zucker wird mit etwas Wasser zum 3. Grade gekocht, die gut abgetropften Nüsse, in die man $^1/_2$ Nelke als Blüte und ein Stückchen Zimmet als Stengel gesteckt hat, kommen hinein und müssen 10 Minuten kochen. Dann werden sie wieder herausgenommen, der Saft wird dick eingekocht und wieder über dieselben gegossen. Dies geschieht 4 Tage hintereinander. Nach 4 Tagen kocht man den Saft nochmals mit der Zitronensäure auf und gießt ihn über die Nüsse. Zuletzt gießt man den Arrak über die erkalteten, in Gläser gefüllten Nüsse und verbindet die Gläser.

Johannisbeeren.

500 g Johannisbeeren, 500 g geriebenen Zucker.

Man wäscht die Johannisbeeren, streift sie von den Stengeln, mischt sie mit dem Zucker und läßt sie 1 Stunde stehen. Dann werden sie zum Kochen gebracht und unter Rütteln des Topfes 10 Minuten gekocht. Man läßt sie unter fleißigem Rütteln kalt werden und füllt sie in Gläser, die wie bei Erdbeeren verbunden

werden. — Es ist anzuraten, nie mehr als 1 kg Beeren auf einmal zu kochen.

Ausgekernte Johannisbeeren.

500 g große Johannisbeeren | 500 g Zucker
3/16 l Wasser.

Die Johannisbeeren werden mit einer spitz geschnittenen Federpose oder einem spitzen Hölzchen ausgekernt. Der Zucker wird bis zum 3. Grade gekocht, dann werden die Johannisbeeren hineingetan und unter öfterem Schütteln des Gefäßes 10 Minuten gekocht. Man läßt sie unter fleißigem Schütteln erkalten und füllt sie in Gläser, die man verbindet.

Johannisbeeren mit Mohrrüben.

1 kg abgestreifte Johannisbeeren
3/4 kg Zucker | 1/2 kg Mohrrüben
1/2 l Wasser.

Die sauber geputzten Mohrrüben werden in sehr kleine Würfel geschnitten und mit Wasser weichgekocht. Mit dem von den Mohrrüben abgegossenen Wasser wird der Zucker zum 3. Grade gekocht; die Johannisbeeren und die Mohrrüben werden hineingetan und 5 Minuten gekocht. Erkaltet werden sie in Gläser gefüllt, mit einem mit Rum getränkten Papier bedeckt und die Gläser mit Pergamentpapier verbunden.

Gemischte Früchte.

500 g ausgesteinte Kirschen
500 g Johannisbeeren
2 kg Zucker | 500 g Himbeeren
500 g reife Stachelbeeren.

Die Früchte werden, außer den Stachelbeeren, mit dem geriebenen Zucker vermischt, unter Rühren zum Kochen gebracht und 5 Minuten gekocht; dann werden die Stachelbeeren hinzugetan und alles nochmals 3 Minuten gekocht. Die Früchte werden in Gläser gefüllt und erkaltet mit in Rum getauchtem Papier bedeckt. Dann werden die Gläser verbunden.

Es ist sehr wohlschmeckend, wenn noch Pfirsich, geschälte Birnen, Erdbeeren, weichgekochte kleine Karotten 2c. mitgekocht werden.

Pfirsich und Aprikosen.

Die Früchte müssen völlig reif sein. Sie werden geschält und halbiert. Man rechnet Früchte und Zucker in gleichem Gewicht. Letzterer wird mit $^3/_{16}$ l Wasser zum 3. Grade gekocht, dann werden die Früchte hineingetan und 2 Minuten gekocht. Am 2. Tage wird der Saft aufgekocht und die Früchte werden 2 Minuten darin gekocht, am 4. Tage wird nochmals erst der Saft zum Kochen gebracht und dann werden die Früchte darin aufgekocht. Dann nimmt man die Früchte heraus, legt sie in die Gläser und gießt den dick eingekochten Saft darüber. Nach dem Erkalten werden die Gläser verbunden.

Große Hagebutten (Rosenäpfel).

500 g Hagebutten 3 g Zitronensäure	600 g Zucker.

Die Hagebutten werden, nachdem man die Blüten und Stengel abgeschnitten hat, auf ein reines neues Scheuertuch geschüttet, auf welchem und mit welchem sie so lange gerieben werden, bis die kleinen Stacheln abgerieben sind. Dann werden sie mit einer neuen Haarnadel sauber ausgekernt, gewaschen, in 1 l kochendes Wasser geschüttet und darin weichgekocht. Dann werden sie zum Abtrocknen auf ein reines Tuch gebreitet. Der Zucker wird mit $^1/_4$ l Hagebuttenwasser zum 3. Grad gekocht, die Hagebutten werden hineingetan und $^1/_2$ Stunde auf schwachem Feuer langsam gekocht. In den letzten 5 Minuten der Kochzeit wird die Zitronensäure hinzugetan. Die fertigen Früchte werden in die Gläser gefüllt, die man nach dem Erkalten verbindet.

Reineclauden.

500 g Reineclauden 4 Eßlöffel Arrak	500 g Zucker.

Die Reineclauden dürfen nicht zu reif oder wenigstens nicht zu weich sein. Der Zucker wird mit $^3/_{16}$ l Wasser bis zum 3. Grade gekocht, die gut abgewischten, einige Male durchstochenen Früchte werden hineingetan und, wenn sie zu kochen beginnen, vom Feuer genommen. An den zwei folgenden Tagen wird nun immer der Saft abgegossen, aufgekocht und über die Früchte gegossen. Am

dritten Tage wird der Saft dick eingekocht, die Früchte werden 1 Minute darin aufgekocht, dann in die Gläser gefüllt und nach dem Erkalten mit Arrak übergossen. Die Gläser werden verbunden.

Quitten.

500 g Quittenscheiben	500 g Zucker
4 Eßlöffel Zitronensaft	reichlich $^3/_4$ l Wasser.

Die Quitten (am besten Birnenquitten) werden erst trocken abgerieben und in nicht zu dünne Spalten oder Scheiben geschnitten, wobei das Kernhaus entfernt wird. $^1/_{16}$ l Wasser vermischt man mit dem Zitronensaft und gießt es über die Quittenscheiben. Kernhaus und Schalen kocht man in $^3/_4$ l Wasser eine halbe Stunde, gießt dieses danach durch ein Sieb zu den Quittenscheiben und kocht diese darin so weich, daß sie sich leicht durchstechen lassen. Der Zucker wird in dem abgegossenen Quittenwasser bis zum 2. Grade gekocht, die Quitten werden hineingetan und 5 Minuten gekocht. Am nächsten Tage wird der Saft allein dick gekocht und über die Quitten gegossen. Am zweiten Tage kocht man die Scheiben noch einmal in dem erst dick gekochten Saft auf; dann füllt man sie in Gläser und verbindet diese nach dem Erkalten.

Ananas.

500 g Frucht	$^1/_{16}$ l Wasser.
500 g Zucker	

Die Ananas wird geschält und in Scheiben geschnitten. Der Zucker wird bis zum 3. Grade gekocht, die Scheiben werden hineingetan und, nachdem sie 5 Minuten gekocht haben, wieder herausgenommen. Der Saft wird nun dick gekocht und über die Früchte gegossen. Dann füllt man alles in Gläser, die erkaltet gut verbunden werden. Die Schale wird mit Zucker zu Saft verkocht oder es wird durch Aufgießen von Rum oder Arrak auf dieselbe eine Essenz bereitet, die für Punsch vorzüglich ist.

Melone.

500 g Melone	500 g Zucker
5 Eßlöffel Zitronensaft	2 g Zimmet.

Die Melone wird von der Blüte nach dem Stengel in 2 cm dicke Streifen geschnitten, diese werden geschält und, nachdem man

die Kerne und alles Weiche gut abgekratzt hat, in beliebig lange Stücke geschnitten, die man in 1/8 l Essig mit 1 l Wasser vorsichtig weichkocht. Danach legt man die Melonenstücke auf ein Sieb zum Abtropfen. Der Zucker wird mit 1/4 l Wasser zum 3. Grade gekocht und die Melonen werden mit einem Stück Zimmet und Zitronensaft 3 Minuten darin gekocht. Am zweiten Tage wird der Saft dick eingekocht und die Melone zuletzt noch 2 Minuten mitgekocht. Dann füllt man sie in Gläser, die man nach dem Erkalten verbindet.

Brombeeren.

1 kg Brombeeren	600 g Zucker.
4 Stück Nelken	6 g Zimmet.

Der Zucker wird mit 1/4 l Wasser zum 3. Grade gekocht; dann werden die Beeren, Zimmet und Nelken hineingetan und unter Rütteln des Topfes einmal aufgekocht. Am andern Tag wird der Saft abgegossen, dick eingekocht und wieder über die Beeren gegossen, diese werden dann in Gläser gefüllt, die nach dem Erkalten verbunden werden. — Ebenso können Blaubeeren, mit einigen Himbeeren gemischt, eingekocht werden. Sie sind sehr gut zum Füllen von Omelettes verwendbar.

Anreife grüne Tomaten (Norwegisch).

1 kg Tomaten	1/2 kg Zucker
1/4 l Wasser	1/2 l Weinessig.

Die Tomaten werden halb durchgeschnitten, in kochenden Essig gebracht, darin weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Der Zucker wird mit dem Wasser zum 2. Grade gekocht und dann werden die Tomaten darin glasig gekocht. Sie werden in Gläser gefüllt, die man nach dem Erkalten verbindet.

Kirsch- oder Paradiesäpfel.

500 g rote oder gelbe Kirschäpfel	500 g Zucker
3 Eßlöffel Arrak	1/4 l Wasser.

Der Zucker wird mit 1/4 l Wasser aufgekocht; dann werden die gut abgewischten Äpfel hineingetan und darin weichgekocht. Nachdem die Äpfel herausgenommen sind, wird der Saft dick eingekocht,

mit 3 Eßlöffeln Arrak vermischt und über die Äpfel gegossen. Die Früchte werden in Gläser gefüllt, die man nach dem Erkalten verbindet.

Preißelbeeren.

Wohl kaum eine zweite Frucht kann so verschiedenartig eingekocht werden, wie die Preißelbeeren. Dieselben müssen sehr gut verlesen und gut gewaschen werden. Zur Aufbewahrung derselben eignen sich Steintöpfe am besten.

Preißelbeeren ohne Zucker.

Die sauber verlesenen und gewaschenen Preißelbeeren stellt man in einem Bunzlauer oder anderem irdenen Topf, den man mit ebensolchem Deckel oder Teller zudeckt, in einen mäßig heißen Bratofen, wo sie langsam zum Kochen kommen. Wenn sie bis zur Hälfte gefallen sind, nimmt man sie heraus, schüttet sie in den zum Einmachen bestimmten Steintopf und verbindet ihn nach dem Erkalten. Sollte der Topf nicht gleich voll werden, so kann man ruhig später gekochte Beeren nachschütten.

Preißelbeeren mit Zucker.

1 kg Preißelbeeren, 500 g Zucker.

Der Zucker wird mit $^3/_{16}$ l Wasser zum 3. Grade gekocht; die Beeren werden hineingetan, 3 Minuten gekocht und dabei gut abgeschäumt. Dann werden die Beeren wieder herausgenommen und, nachdem der Saft dicklich eingekocht ist, mit diesem übergossen. Wer die Preißelbeeren herber wünscht, nehme für $1^1/_2$ kg Beeren 500 g Zucker. Zimmet oder Nelken hinzuzutun, ist zu widerraten, man beeinträchtigt dadurch das Aroma der Beeren. — Man kann die Beeren auch gleich mit Streuzucker zum Feuer bringen, sie damit tüchtig durchkochen und darauf in den Steintopf füllen, der nach dem Erkalten verbunden wird.

Preißelbeeren mit Zucker.

1 kg Preißelbeeren	500 g Äpfel.
750 g Zucker	

Die geschälten, in dicke Scheiben geschnittenen Äpfel werden mit $^1/_4$ l Wasser halbweich gekocht; dann tut man den Zucker hinzu und kocht die Äpfel damit durchsichtig oder glasig.

Danach werden die Preißelbeeren hinzugetan und 5 Minuten mit durchgekocht, wobei man sie schäumt.

Preißelbeeren mit Birnen.

1 kg Preißelbeeren	500 g Birnen.
500 g Zucker	

Der Zucker wird mit $^3/_{16}$ l Wasser bis zum 1. Grad gekocht, dann werden die Beeren hineingetan und einige Male aufgekocht, wobei man sie gut abschäumt. Nun nimmt man die Beeren wieder heraus, kocht in dem Saft die geschälten, in Viertel oder Achtel geschnittenen Birnen weich, läßt den Saft dabei etwas dicklich kochen und tut dann die Beeren zu nochmaligem Aufkochen hinzu. Man füllt sie dann in einen Steintopf, der nach dem Erkalten der Beeren mit Pergamentpapier verbunden wird.

Preißelbeeren mit Himbeeren.

1 kg Preißelbeeren	500 g Himbeeren.
1 kg Zucker	

Der geriebene Zucker wird mit den etwas zerdrückten Himbeeren vermischt in einer Porzellanschüssel $^1/_2$ Stunde hingestellt. Dann wird die Masse unter Rühren aufgekocht, die Preißelbeeren werden hinzugetan und, nachdem sie einmal aufgekocht sind, wieder herausgenommen. Der Saft wird dicklich eingekocht und über die Beeren gegossen. Dann füllt man sie in Töpfe, die nach dem Erkalten verbunden werden.

Preißelbeeren mit Mohrrüben.

$1^1/_2$ kg Preißelbeeren	750 g Zucker
500 g Mohrrüben	$^1/_2$ l Wasser.

Die geschabten und gewaschenen Mohrrüben werden in ganz kleine Würfel geschnitten und in $^1/_2$ l Wasser weichgekocht. Der Zucker wird hinzugetan und zum 2. Grade gekocht. Dann werden die Preißelbeeren hineingegeben, 5 Minuten gekocht, dann in Töpfe gefüllt, die man nach dem Erkalten verbindet.

Preißelbeeren können auch roh in Weinflaschen gefüllt, mit Brunnenwasser überfüllt, zugekorkt im Keller aufbewahrt werden.

Birnen mit Preißelbeerensaft.

750 g Preißelbeeren	750 g Zucker
1 kg Birnen	$^1/_4$ l Wasser.

Die Preißelbeeren werden mit dem Wasser 1/4 Stunde gekocht, dann werden sie durch ein Tuch gepreßt und der Saft wird mit dem Zucker aufgekocht. Die geschälten und geviertelten oder halbierten Bergamotten oder Tafelbirnen werden in dem Saft weichgekocht und dann herausgenommen. Der Saft wird dick eingekocht und über die Birnen gegossen; diese werden dann in Gläser gefüllt. Die Gläser werden nach dem Erkalten verbunden.

Früchte für Tortenbelag.

Stachelbeeren.

500 g Stachelbeeren	750 g Zucker
1/8 l Spiritus	1/4 l Wasser.

Die ganz ausgewachsenen, noch festen, grünen Stachelbeeren, von denen die Blüten und Stengel entfernt sind, kernt man mit einer neuen Haarnadel aus, übergießt sie mit dem mit 1/4 l Wasser vermischten Spiritus und läßt sie 1 Stunde stehen. Eine Handvoll Blätter von sauren Kirschen wird mit 1 l Wasser 1 Stunde gekocht; diese Brühe wird über die aus dem Spiritus genommenen Beeren gegossen; in der Brühe läßt man sie 5 Minuten stehen. Danach werden die Beeren mit kaltem Wasser abgespült und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Der Zucker wird mit 1/2 l Wasser zum 3. Grade gekocht, die Stachelbeeren werden hineingetan und 15 Minuten klargekocht. Dann werden sie in Gläser gefüllt, mit 1 Eßlöffel Zucker bestreut und die Gläser verbunden.

Grüne Bohnen.

500 g Bohnen, 750 g Zucker.

Man nimmt hierzu entweder ganz kleine, junge Böhnchen oder breite, zarte Schwertbohnen, die gleich mit einer Schere blattförmig geschnitten und in 1/2 l Wasser mit 1 Messerspitze Natron halbgar gekocht werden. Sie werden dann abgegossen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Der Zucker wird mit 1/4 l Wasser zum 3. Grade gekocht, die Bohnen werden hineingetan und darin klargekocht. Dann werden sie in Gläser gefüllt, mit Zucker bestreut und die Gläser verbunden. Es ist gut, dem Wasser etwas Zitronensäure zuzufügen.

Schotenschalen.

500 g Schotenschalen, 750 g Zucker.

Die abgezogenen Schotenschalen kommen gleich in den zum 3. Grade gekochten Zucker und müssen darin klarkochen.

Gurkenscheiben werden auf gleiche Weise gekocht.

Hagebutten.

Diese werden wie Hagebutten in Zucker eingekocht, doch ist es nötig, für Tortenbelag etwas mehr Zucker zu nehmen.

Melone.

Melone wird ebenfalls wie Melone in Zucker mit reichlicherem Zuckerzusatz eingekocht.

Apfelsinenschalen.

500 g Apfelsinenschalen, 750 g Zucker.

Die Apfelsinenschalen werden in zweifingerbreite Streifen geschnitten, in Wasser halbweich gekocht und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Der Zucker wird bis zum 3. Grade gekocht und die Apfelsinenschalen werden dann darin klargekocht.

Birnen.

500 g Birnen
4 Eßlöffel Zitronensaft | 750 g Zucker.

Kleine Muskateller-Birnen oder Bergamotten werden geschält und sogleich in Wasser gelegt. Der Zucker wird mit 1/4 l Wasser bis zum 2. Grade gekocht und danach werden die Birnen mit dem Zitronensaft darin klargekocht. Der Saft wird dick eingekocht über die Birnen gegossen.

Birnen mit Preißelbeersaft werden, wie schon beschrieben, nur mit größerem Zuckerzusatz eingekocht.

Kirschen.

500 g Kirschen 750 g Zucker.

Sie werden eingekocht wie Kirschen in Zucker.

Mohrrüben.

600 g Mohrrüben
2 Eßlöffel Zitronensaft | 750 g Zucker.

Die Mohrrüben werden in Scheiben oder Streifen geschnitten und in Wasser halbgar gekocht. Der Zucker wird mit $^1/_4$ l von dem Mohrrübenwasser zum 2. Grade gekocht, dann werden die Mohrrüben mit dem Zitronensaft hineingetan und darin klargekocht. Der Saft wird dick eingekocht über die in Gläser gefüllten Rüben gegossen; die Gläser werden nach dem Erkalten verbunden.

Berberitzen.

500 g Berberitzen, 600 g Zucker.

Der Zucker wird mit $^1/_4$ l Wasser bis zum 3. Grade gekocht und über die gewaschenen, gut abgetropften Berberitzenträubchen gegossen. Am andern Tage wird der Saft abgegossen, dick eingekocht und wieder über die Träubchen gegossen. Dann füllt man sie in Gläser, die nach dem Erkalten verbunden werden.

Ebenso wird die süße Eberesche eingekocht.

Früchte in Alkohol.

Die reifen Früchte werden vorbereitet wie für andere Konserven. Erdbeeren und Himbeeren werden zwar hart, sie geben aber den sogenannten Rumfrüchten ein angenehmes Aroma. Es empfiehlt sich, anstatt des sonst üblichen Topfes ein großes Verschlußglas zu verwenden, da bei einem solchen nicht zu befürchten ist, daß das Gefäß nach dem öfteren, zum Nachfüllen nötigen Öffnen nicht gehörig wieder geschlossen wird. Da der Zucker sich leicht am Boden festsetzt, muß der Topf oder das Glas öfter geschüttelt werden.

Man rechnet für $^1/_4$ l Rum, Arrak, Kognak oder alten Kornbranntwein $1^1/_4$ kg Zucker,, $1^1/_4$ kg Früchte. Der Alkohol kommt zuerst in das Verschlußglas, dann beginnt man mit 125 g Erdbeeren, die roh mit 125 g Zucker hineinkommen; diesen folgen ausgesteinte Kirschen ebenfalls mit gleichem Gewicht Zucker, Himbeeren, abgeschälte Pflaumen, Reineclauden, abgeschälte Aprikosen und Pfirsiche, immer mit gleichem Gewicht Zucker. Birnen und Nüsse werden erst vollständig als Zuckerfrüchte eingekocht und dann hinzugefügt; sie schmecken vorzüglich darin.

Aprikosen und Pfirsich in Arrak.

500 g Früchte	400 g Zucker.
1/8 l Arrak	

Die Früchte müssen reif, aber nicht zu weich sein. Man schält und halbiert sie, entfernt den Stein und schichtet sie mit dem Zucker in ein Verschlußglas, gießt den Arrak darüber und verbindet das Gefäß. Sie sind erst nach 8 Wochen genießbar.

Pflaumen.

500 g Pflaumen	400 g Zucker.
1/8 l Arrak	

Die Pflaumen werden mit kochendem Wasser überbrüht, abgeschält und mit dem Streuzucker vermischt 6 Stunden kaltgestellt. Danach wird der Saft abgegossen und dick eingekocht. Die Pflaumen werden 2 Minuten mitgekocht und dann in die Gläser gefüllt. Wenn sie abgekühlt sind, werden sie mit dem Arrak übergossen und die Gläser verbunden.

Früchte in Essig und Zucker.

Es ist sehr anzuraten, in Essig und Zucker eingekochte Früchte mit einem Senfbeutel zu bedecken, ehe man sie verbindet. Man fertigt dazu einen Leinwandbeutel von der Größe der Öffnung des Gefäßes, füllt ihn mit 1—2 Eßlöffeln Senfkörnern und näht ihn zu.

Kirschen in Essig und Zucker.

1 1/2 kg saure oder schwarze Herzkirschen	1 kg Zucker 6 Stück Nelken Zimmet.
1/2 l Weinessig	

Die Kirschen werden ausgesteint und mit dem Essig übergossen. So bleiben sie 12 Stunden stehen. Dann schüttet man sie auf ein Sieb, läßt sie gut abtropfen und schichtet sie mit dem geriebenen Zucker, Nelken und Zimmet in ein Glas, das man verschließt oder verbindet.

Der Essig kann wie Fruchtessig verwendet werden.

Schwarze Herzkirschen in Essig und Zucker.

2 kg ausgesteinte Kirschen	6 g Zimmet
1/8 l Weinessig	10 Stück Nelken.
3/4 kg geriebenen Zucker	

Alle Zutaten kommen zusammen in einen irdenen Topf, worin sie 2 Stunden stehen bleiben. Dann kocht man sie darin 15 Minuten, schäumt sie dabei gut und füllt sie in einen Steintopf, den man nach dem Erkalten der Kirschen verbindet.

Sauerkirschen in Essig und Zucker.

2 kg Sauerkirschen	1 kg Zucker
1/4 l Wasser	1/2 l Weinessig
12 Stück Nelken	1 Stück Zimmet.

Nachdem man die Stengel von den gewaschenen Kirschen halb abgeschnitten hat, füllt man die letzteren in Gläser und streut die Nelken und den kleingebrochenen Zimmet dazwischen. Der Zucker wird mit dem Wasser und Essig aufgekocht. Nach dem Erkalten wird diese Flüssigkeit über die Kirschen gegossen. Nach 8 Tagen gießt man den Saft ab, kocht ihn nochmals auf und gießt ihn kalt wieder über die Kirschen. Die Steintöpfe werden verbunden. Auch Herzkirschen lassen sich so einmachen, doch sind Sauerkirschen vorzuziehen.

Aprikosen.

2 kg Aprikosen	1 kg Zucker.
1/2 l Essig	

Die reifen Aprikosen werden abgewischt, halbiert und von den Steinen befreit. Zucker und Essig werden aufgekocht, geschäumt und die Früchte 2 Minuten darin gekocht. Dann werden sie herausgenommen und in die bestimmten Gläser gelegt; der dickgekochte Saft wird darübergegossen. Nach 8 Tagen wird der Saft nochmals aufgekocht und über die Früchte gegossen. Nach dem Erkalten der Früchte werden die Gläser verbunden.

Pflaumen.

2 1/2 kg Pflaumen	10 g Zimmet
1/2 l Weinessig	6 g Nelken.
1 1/4 kg Zucker	

Die Pflaumen werden mit einem spitzigen Hölzchen durchstochen

und mit dem Zimmet und den Nelken in einen Steintopf gelegt. Zucker und Essig werden aufgekocht, geschäumt und kalt über die Pflaumen gegossen. Nach 2 Tagen wird der Saft abgegossen und nochmals aufgekocht, die Pflaumen werden hinzugetan und mitgekocht, bis sie Risse bekommen, dann werden sie herausgenommen, der Saft wird dicklich gekocht und kalt über die Früchte gegossen. Danach werden die Steintöpfe sogleich verbunden.

Man kann auch nur den Saft 2 bis 3 mal aufkochen und kalt über die Pflaumen gießen. Die Pflaumen sind dann fester. Auch kann man halb Essig, halb Rotwein dazu nehmen.

Geschälte Pflaumen.

2 kg Pflaumen	1 kg Zucker
3/8 l Weinessig	Zimmet, Nelken.

Die Pflaumen werden geschält, ausgesteint und mit oder ohne Gewürz in Gläser gelegt. Essig und Zucker werden aufgekocht und kalt über die Pflaumen gegossen. Nach 3 Tagen wird der Saft nochmals aufgekocht und abermals kalt über die Früchte gegossen. Danach werden die Gläser verbunden.

Birnen.

2 1/2 kg Birnen	1 1/4 kg Zucker
6 g Zimmet	3/4 l Weinessig.
Zitronenschale	

Die Birnen werden geschält und gewogen. Man nimmt am besten Bergamotten, Rettichbirnen oder Tafelbirnen; die großen schneidet man in Hälften oder Viertel. Der Zucker wird mit dem Essig aufgekocht und gut geschäumt, die Birnen werden mit Zimmet, den man in einen Beutel gebunden hat, und Zitronenschale so lange gekocht, bis sie klar und durchsichtig aussehen und der Saft dabei kurz gekocht ist. Man füllt sie in einen Steintopf, belegt sie nach dem Erkalten mit einem Senfbeutel und verbindet den Topf.

Blaubeeren.

2 kg Blau- oder Heidelbeeren	1/4 l Weinessig
3/4 kg Zucker	1/2 Schote Vanille.

Den Zucker kocht man mit dem Essig auf, schäumt ihn gut und tut die Vanille und die wohlverlesenen, gewaschenen Blaubeeren hinein, läßt sie unter Rütteln des Topfes 2 Minuten kochen, nimmt sie dann heraus, kocht den Saft dicklich und gießt ihn über die Beeren. Nach dem Erkalten werden die Gefäße verbunden.

Hagebutten.

2 kg Hagebutten	1/3 l Essig
1 kg Zucker	6 g Zimmet.

Die gereinigten, gewaschenen Hagebutten werden in Wasser weichgekocht und danach auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. (Das Wasser wird zu Suppen benutzt.) Essig, Zucker und Zimmet werden aufgekocht und über die Hagebutten gegossen. Nach 3 Tagen wird der Essig abgegossen, gut aufgekocht und kalt über die Früchte gegossen. Die Gefäße werden dann verbunden.

Senffrüchte.

Kirschen.

2 kg ausgesteinte Kirschen	1 kg Zucker
1/4 l Weinessig	50 g Senfkörner.

Der Saft der ausgesteinten Sauer- oder schwarzen Herzkirschen wird abgegossen und mit dem Essig und Zucker 10 Minuten gekocht. Die gelben Senfkörner werden gestoßen und mit den Kirschen vermischt, dann gießt man den erkalteten Essig darüber. Die Gefäße werden verbunden.

Senfbirnen I.

3 kg Birnen	3/4 l Essig
1 kg Zucker	60 g gelbe Senfkörner.

Hierzu kann jede reife Birne verwendet werden. Die geschälten Birnen kommen in den mit dem Zucker aufgekochten Essig und werden 1/2 Stunde langsam darin gekocht. Dann werden sie herausgenommen. Sollte noch zuviel Saft sein, so wird derselbe noch eingekocht. Die gestoßenen Senfkörner werden über die Birnen gestreut und der erkaltete Saft wird darüber gegossen. Dann werden die Gläser zugebunden.

Senfbirnen II.

3 kg Birnen	1 l Essig
120 g Senfkörner	50 g Meerrettig.
500 g Zucker	

Die Birnen, größere halbiert, werden in Wasser gargekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Die Hälfte der Senfkörner wird gestoßen, mit dem ganzen und dem kleingeschnittenen Meerrettig zwischen die Birnen gestreut, die in einen Steintopf geschichtet werden. Der mit dem Zucker aufgekochte Essig wird kalt darüber gegossen und der Topf verbunden. Dies ist eine sehr gute Verwertung der Sommerbirnen.

Pflaumen.

2 kg ausgesteinte Pflaumen	$^3/_4$ kg Zucker
$^3/_8$ l Essig	80 g gelbe Senfkörner.
50 g Meerrettig	

Die recht reifen, ausgesteinten Pflaumen werden mit dem gestoßenen Senf und dem geschabten, in Würfel geschnittenen Meerrettig bestreut und in einen Steintopf gefüllt. Essig und Zucker werden aufgekocht und kalt über die Pflaumen gegossen. Die Töpfe werden verbunden.

Weinbeeren.

2 kg reife Weinbeeren	80 g gelbe Senfkörner.
$^1/_8$ l Wasser	$^1/_2$ kg Zucker.
$^3/_8$ l Essig	

Wasser und Essig werden gemischt über die Weinbeeren gegossen und diese so 12 Stunden kaltgestellt. Dann wird der Essig abgegossen, mit dem Zucker aufgekocht und kalt über die Beeren gegossen. Letzteres geschieht an 4 Tagen je einmal. Am 5. Tage werden die gestoßenen Senfkörner zwischen die Beeren gestreut und der kalte Zuckeressig wird darüber gegossen. Dann werden die Töpfe verbunden. Die Bereitung von Weinbeeren mit Meerrettig ist unter den Salaten angegeben.

Fruchtgelee.

Diese Gelees werden aus dem Saft der betreffenden Früchte hergestellt. Um diesen zu gewinnen, werden die Früchte mit einem entsprechenden Quantum Wasser gekocht.

Äpfel und Quitten werden gewaschen, mit der Schale kleingeschnitten und in irdenem Topf mit kaltem Wasser, das die Früchte knapp bedeckt, recht schnell breiweich gekocht; Stachelbeeren, von denen die Blüten und Stengel abgelöst sind, werden ebenfalls so gekocht; abgestreifte Johannisbeeren und Himbeeren kommen pro Kilogramm mit 2 Eßlöffeln Wasser in einem irdenen Topf zum Feuer und werden unter Rühren bis zum Kochen gebracht; dann werden sie fortgenommen und gut zerstampft.

Die so gekochten Früchte werden auf ein lose aufgespanntes Tuch oder in einen Beutel gegossen, den man so anhängt, daß ein Napf daruntergestellt werden kann, worein der Saft läuft. Ausgedrückt dürfen die Früchte nicht werden. Dieser abgelaufene Saft wird nun mit Zucker zu Gelee gekocht.

Das übrig gebliebene Frucht- und Beerenfleisch wird zu Marmeladen, Suppen oder Fruchtessig verbraucht.

Apfelgelee.

1 kg Saft, 600 g Zucker.

Der Saft wird mit dem Zucker, anfangs bei stärkerem Feuer, gekocht und mit einem emaillierten oder Porzellanschaumlöffel gut abgeschäumt. Der Schaumlöffel muß nach jedesmaligem Gebrauch gut gereinigt werden. Nach einiger Zeit macht man die Probe, indem man einen Tropfen des heißen Saftes auf einen kalten Teller tropft. Ist der Saft nach dem Erkalten so steif, daß man ihn mit einem Messer ganz ablösen kann, so ist das Gelee fertig. Über die Zeit hinaus kocht man den Saft nicht, weil sich sonst die Gallertstoffe verkochen und das Gelee wieder dünn wird. Man füllt das Gelee warm in Gläser, läßt es offenstehend erkalten und bedeckt es danach mit einem mit Rum getränkten Filtrierpapier. Die Gläser werden verbunden.

Soll das Apfelgelee recht hell bleiben, so kocht man bei 1 kg Äpfeln den Saft einer großen Zitrone mit.

Quittengelee.

Es wird bereitet wie Apfelgelee, nur fügt man dem fertigen Saft Zitronensaft zu.

Stachelbeergelee.

Das Gelee wird von unreifen Stachelbeeren hergestellt und ebenso bereitet wie Apfel- und Quittengelee, ohne Zitronensaft.

Johannisbeergelee.

500 g Saft, 500 g Zucker.

Der Zucker wird in dem Saft aufgelöst, dann wird das Ganze sehr schnell zum Kochen gebracht, 2 Minuten langsam gekocht und danach zur Seite gerückt. Die Schaumdecke wird mit einem Emaille- oder Porzellanschaumlöffel gut abgenommen, auch der Schaum, welcher sich an den Rand des Topfes absetzt, wird mit einem feuchten Schwamm gut beseitigt. Dann wird das Gelee wieder 5 Minuten gekocht, zur Seite gerückt und abgeschäumt. Nun wird es nochmals 3 Minuten gekocht und Schaum davon abgenommen. Danach wird das Gelee in Gläser gefüllt und kaltgestellt. Erst am andern Tage werden die Gläser verbunden.

Auch hierbei ist anzuraten, mit einem Tropfen die Geleeprobe wie bei Apfelgelee zu machen.

Himbeergelee.

Hierzu nimmt man zu gleichen Teilen Johannisbeer- und Himbeersaft. Die Bereitung ist dieselbe wie die von Johannisbeergelee.

Brombeergelee.

1 kg Brombeeren, 500 g Johannisbeeren.

Die Bereitung ist dieselbe wie die von Johannisbeergelee.

Preißelbeergelee.

Dieses wird ebenfalls wie Johannisbeergelee bereitet.

Marmeladen und Mus.

Marmeladen.

Marmeladen sind gekochte, durch ein Sieb gestrichene Früchte, die mit Zucker steif eingekocht sind. Sie werden in Gläser oder Töpfe gefüllt und nach dem Erkalten mit in Rum getauchtem Filtrierpapier bedeckt. Die Gefäße werden mit Pergamentpapier verbunden.

Rhabarbermarmelade.

1 kg Rhabarberstengel	$1^1/_8$ kg Zucker
etwas Zitronenschale	$^1/_{16}$ l Zitronensaft.

Die gewaschenen Rhabarberstengel werden in ganz dünne Stückchen geschnitten und mit dem geriebenen Zucker und Zitronensaft vermischt. Sie bleiben so in einem irdenen Topf 12 Stunden stehen. Danach bringt man sie in demselben Topf mit etwas Zitronenschale zum Feuer und kocht sie unter beständigem Rühren zu Brei. Diesen streicht man durch ein Sieb und kocht ihn nochmals so lange, bis er breit vom geneigten Löffel fällt. Man füllt die Marmelade in Gläser und bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem in Rum getauchten Papier. Die Gläser werden verbunden.

Stachelbeermarmelade.

1 kg Stachelbeeren	600 g Zucker.
$^1/_4$ l Wasser	

Die abgeputzten, recht großen, ausgewachsenen, grünen Stachelbeeren werden unter Rühren mit $^1/_4$ l Wasser zu Brei gekocht; dieser wird durch ein Sieb gestrichen und mit geriebenem oder Streuzucker vermischt dick eingekocht. Man tropft ein wenig von dem Brei auf einen kalten Teller, um zu prüfen, ob die Marmelade steif wird. Dann füllt man sie in Töpfchen oder Gläser, die in der vorher beschriebenen Weise verbunden werden.

Erdbeermarmelade I.

1 kg Erdbeeren	600 g Zucker.
$^1/_8$ l Wasser	

Die Erdbeeren werden mit dem Wasser und 100 g Zucker in einem irdenen Geschirr aufgekocht. Dann werden sie durch ein Sieb gestrichen und mit dem übrigen Streuzucker vermischt dickgekocht. Sie werden in Gläser gefüllt und nach dem Erkalten mit Rumpapier bedeckt. Die Gläser werden verbunden.

Rohe Erdbeermarmelade II.

500 g Erdbeeren, am besten Walderdbeeren, 450 g Zucker.

Die Erdbeeren werden in einer unten spitz zulaufenden, irdenen Schüssel mit einer Reibekeule (die nur zu Früchten verwendet wird) zerrieben. Alsdann werden sie mit geriebenem, feinstem Hutzucker

vermischt und $^5/_4$ Stunden gerührt. Nachdem sie in Gläser gefüllt und mit Rumpapier bedeckt sind, werden die Gläser verbunden. Diese Marmelade hält sich ein halbes Jahr.

Verschiedene Marmeladen.

Marmelade von Johannisbeeren, Himbeeren, reifen Stachelbeeren, Preißelbeeren, Brombeeren oder schwarzen Johannisbeeren wird ebenso gekocht wie Erdbeermarmelade I.

Aprikosenmarmelade.

1 kg Aprikosen
$^1/_4$ l Wasser
$^3/_4$ kg Zucker.

Die Aprikosen werden mit Wasser zerkocht, durch ein Sieb gestrichen und mit dem Zucker vermischt zur Marmelade gekocht. Die in Gläser gefüllte Marmelade wird nach dem Erkalten mit Rumpapier bedeckt. Die Gläser werden verbunden.

Pfirsichmarmelade.

Sie wird ebenso bereitet wie Aprikosenmarmelade.

Italienische Marmelade.

Je 500 g von allerlei Früchten, z. B. Melonen, Birnen, Pflaumen, Pfirsichen 2c. werden mit $^1/_4$ l Himbeersaft weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. 500 g Fruchtbrei werden mit 250 g Zucker zu Marmelade gekocht.

Quittenmarmelade.

Die Quitten werden wie zum Gelee weichgekocht und dann durch ein Sieb gestrichen. 500 g von diesem Quittenbrei kocht man mit 400 g Zucker und 3 Eßlöffeln Zitronensaft zu Marmelade.

Apfelmarmelade.

Diese wird wie Quittenmarmelade bereitet, jedoch rechnet man gleiches Gewicht Zucker und durchgestrichene Äpfel.

Diese Marmelade ist ausgezeichnet für Pfannkuchenfüllung.

Kürbismarmelade.

1 kg Kürbis (geschält und geschnitten)
5 Eßlöffel Zitronensaft
800 g Zucker
Zitronen- oder Apfelsinenschale.

Die Bereitung ist dieselbe wie die von Quittenmarmelade. Die Zitronen- oder Apfelsinenschale wird gerieben hinzugetan.

Apfelsinenmarmelade.

12 Apfelsinen 2 bittere Pomeranzen 1 Zitrone	Zucker in gleichem Gewicht mit den Früchten.

Die Schalen der Apfelsinen und bitteren Pomeranzen kocht man in 2 l Wasser weich und kratzt dann alles Weiße davon ab. Das Fleisch der Apfelsinen und Pomeranzen, von denen alle weiße Schale und die Körner beseitigt sein müssen, wird in ganz dünne Scheiben geschnitten, die mit dem Zucker und Zitronensaft vermischt langsam zum Kochen gebracht werden. Die reinen, gelben, in feine Fädchen geschnittenen Schalen werden hinzugefügt und alles wird dick eingekocht.

Rosenblättermarmelade.

250 g Rosenblätter (Zentifolie) 1 kg Zucker	4 g kristallisierte Zitronensäure 5 Eßlöffel Zitronensaft.

Die reinen rosa, von allem Gelben befreiten Rosenblätter werden mit dem Zitronensaft und 250 g Zucker solange durchgeknetet, bis das Ganze eine weiche Masse bildet. Der übrige Zucker wird bis zum 3. Grade gekocht, der Rosenbrei hinzugetan und $^1/_2$ Stunde gekocht. In den letzten 5 Minuten werden 4 g kristallisierte Zitronensäure hinzugesetzt. Die Marmelade wird in Gläser gefüllt. Wenn sie erkaltet ist, werden die Gläser verbunden.

Hagebuttenmarmelade.

Die gereinigten Hagebutten werden mit Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Je 500 g Hagebuttenbrei kocht man mit 250 g Zucker zu Marmelade, die man in Gläser füllt. Wenn die Marmelade erkaltet ist, werden die Gläser nach Vorschrift verbunden.

Mus.

Unter Mus versteht man dick eingekochtes Obstfleisch ohne Zucker; nur zur Verfeinerung kann man einen kleinen Zusatz von Zucker dazugeben.

Birnenmus.

5 kg Birnen	½ kg saure Äpfel
2 l Wasser	2 g Anis.

Dieses Mus wird vorzugsweise in ländlichem Haushalt und zwar von weichen Sommerbirnen bereitet. Die Birnen und Äpfel werden gewaschen und mit dem Wasser und Anis in einem Kessel unter fleißigem Rühren zu Brei gekocht, der dann durch ein Haarsieb gestrichen wird. Der Brei kommt nun wieder in den Kessel und wird unter fleißigem Rühren mit einer sogenannten Muskrücke so lange gekocht, bis die Masse ganz fest und steif ist. Man füllt das fertige Mus in Steintöpfe, läßt es erkalten und übergießt es dann mit geschmolzenem weißen Pech.

Kirschmus.

Am besten eignen sich hierzu die Sauerkirschen, welche von den Stielen gepflückt und gewaschen werden. Dann werden die Kirschen in einen Kessel gebracht und unter Rühren mit der Muskrücke gut gargekocht. Dann werden sie durch ein Sieb gestrichen. Danach werden sie abermals unter fleißigem Rühren zu einer festen steifen Masse gekocht.

Pflaumenmus.

20 kg Pflaumen	2 g gestoßene Nelken
1 g geriebenen Ingwer	4 g gestoßenen Zimmet.

Die gewaschenen, ausgesteinten, reifen Pflaumen kommen in einem Kessel auf schwaches Feuer, müssen zu Brei verkochen und werden dann durch ein Drahtsieb gestrichen. Der Brei wird wieder aufs Feuer gebracht, die Gewürze werden darangetan; unter immerwährendem Rühren wird der Brei solange dick gekocht, bis die Muskrücke darin stehen bleibt. Das fertige Mus wird in Steintöpfe gefüllt. Wenn es für den Winter aufbewahrt werden soll, werden die Töpfe noch in einen warmen Backofen gestellt, damit das Mus oben übertrocknet. Wenn es abgekühlt ist, übergießt man es noch mit weißem Pech.

Feinstes ungarisches Pflaumenmus.

20 kg Pflaumen	2½ kg Zucker
3 g Nelken	2 g geriebenen Ingwer
6 g Zimmet	¼ l Weinessig.

Die Pflaumen werden geschält und ausgesteint. Des leichteren Schälens wegen werden sie mit kochendem Wasser überbrüht. Man bringt sie so mit dem Essig und Zucker und dem Gewürz, das in ein Beutelchen gebunden wird, zum Feuer und kocht sie unter fleißigem Rühren zu Mus. Der Beutel mit dem Gewürz wird herausgenommen, das Mus in Steintöpfchen gefüllt und nach dem Erkalten mit weißem Pech oder Rindertalg übergossen.

Dieses Mus eignet sich vortrefflich zur Füllung für Pfannkuchen, kleine Obstkuchen, Torten 2c.

Rheinisches Kraut (Apfelgelee).

Dieses wird gewöhnlich von Äpfeln und Birnen gemischt bereitet.

20 kg Obst werden mit 2 l Wasser zu Brei gekocht, der kalt durch einen groben Leinwandbeutel gepreßt wird. Der Saft wird sirupartig dick eingekocht.

Quitten-Pasten.

Diese werden wie Quittenmarmelade bereitet, nur nimmt man dazu ein gleiches Quantum von Quitten und Zucker und kocht die Masse solange unter fortwährendem Rühren fest, bis sie sich vom Kessel löst. Man füllt die Masse in kleine, feuchtgemachte Formen, stürzt sie nach dem Erkalten auf weißes Papier und trocknet sie in warmer Röhre noch nach. Man verwahrt sie, mit Zucker bestreut, in Kartons an einem trockenen Ort.

Ebenso werden Pasten von Äpfeln bereitet.

Rohe Fruchtsäfte.

Diese bereitet man von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, ausgesteinten Sauerkirschen.

3 l Frucht	2 l Wasser
50 g gereinigte Weinsteinsäure	Zucker.

Die Weinsteinsäure wird in dem frischen Brunnenwasser aufgelöst und über die etwas zerdrückten Früchte gegossen. Diese bleiben so 24 Stunden stehen. Danach gießt man die betreffende Frucht auf ein lose gespanntes Tuch, unter welches eine Schüssel

gestellt ist, und läßt den Saft, ohne zu drücken, durchlaufen. Auf 1/2 l durchgelaufenen Saft rechnet man 850 g Zucker. Beides bringt man in eine tiefe Schüssel und rührt so lange mit einer Fruchtholzkelle, bis der Saft ganz klar ist; dann füllt man den Saft in Flaschen, verbindet diese mit doppeltem Mullläppchen und verwahrt ihn an kühlem, trockenem, frostfreiem Ort. Dieser Saft eignet sich besonders gut für Limonade.

Gekochte Fruchtsäfte.

Erdbeersaft.

1 1/2 kg Walderdbeeren
1/2 l Wasser
1 1/2 kg Zucker
10 g kristallisierte Zitronensäure.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und abgeschäumt; die zerdrückten Erdbeeren werden mit der Zitronensäure hineingeschüttet; wenn das Ganze bis zum Kochen gekommen ist, wird es vom Herd genommen. Es bleibt dann 12 Stunden stehen. Danach schüttet man das Ganze in einen Beutel oder auf ein lose gespanntes Tuch und läßt den Saft, ohne zu drücken, durchlaufen. Man füllt ihn in Flaschen, kocht diese 10 Minuten im Wasserbade und verkorkt und verpicht sie nach dem Erkalten des Saftes. Der Rückstand wird mit Essig übergossen zu Fruchtessig verwandt oder zu Marmelade.

Himbeersaft.

1 kg Himbeeren werden mit 1/4 l Wasser gekocht und durch einen Beutel gedrückt. Für je 1 l so gewonnenen Saftes rechnet man 600 g Zucker. Man kocht den Saft, nachdem der Zucker sich darin gelöst hat, 5 Minuten unter Rühren; dann läßt man ihn ruhig stehen, schäumt ihn ab und kocht ihn abermals 15 Minuten. Man füllt ihn schließlich recht heiß in vorbereitete, erwärmte Flaschen, die man verkorkt und verlackt. Die Rückstände werden zu Fruchtessig verwandt.

Johannisbeersaft.

Er wird bereitet wie Himbeersaft.

Brombeersaft.

Auch dieser wird wie Himbeersaft bereitet.

Kirschsaft.

Die rohen sauren Kirschen werden im Marmormörser zerstoßen. Nachdem der Saft ausgepreßt ist, wird er weiter behandelt wie die vorher genannten Säfte.

Preißelbeersaft.

3 l verlesene und gewaschene Preißelbeeren werden mit 1 l Wasser $^1/_4$ Stunde gekocht. Dann wird der Saft durch ein aufgespanntes Tuch gegossen und wie Himbeersaft behandelt. Auf 1 l Saft rechnet man 500 g Zucker.

Stachelbeersaft.

2 l unreife Stachelbeeren werden mit 1 l Wasser langsam zugedeckt $^1/_2$ Stunde gekocht. Der Brei wird auf ein ausgespanntes Tuch gegossen. Der durchgelaufene Saft wird, je 1 l mit 750 g Zucker, 15 Minuten gekocht. Der Saft wird heiß in Flaschen gefüllt, die man verkorkt und verlackt. Für Suppen ist dieser Saft ausgezeichnet.

Apfelsaft.

Hierzu können Falläpfel genommen werden; diese werden gewaschen, geschnitten und von allen Flecken und schlechten Stellen befreit. 2 kg vorgerichtete Äpfel werden mit 1 l Wasser und $^1/_{16}$ l Zitronensaft zugedeckt zu Brei gekocht; dieser wird auf ein lose gespanntes Tuch gegossen. Der durchgelaufene Saft wird je 1 l mit 500 g Zucker $^1/_4$ Stunde, ohne Zucker $^1/_2$ Stunde, gekocht und weiter behandelt wie die vorher genannten Säfte.

Es ist dies eine ausgezeichnete Verwendung für Falläpfel. Der Saft ist sehr wohlschmeckend für Suppen oder wie Weinschaum bereitet oder als Gelee mit Gelatine.

Blaubeeren (Heidelbeeren).

4 l Blaubeeren, 1 l Wasser.

Nachdem die Beeren gewaschen sind, werden sie mit 1 l Wasser $^1/_4$ Stunde gekocht und danach auf ein ausgespanntes Tuch gegossen. Der durchgelaufene Saft wird noch einmal 10 Minuten

gekocht und kochendheiß in die vorbereiteten, erwärmten Flaschen gefüllt. Die Flaschen werden sogleich verkorkt und verlackt.

Der Saft ist ausgezeichnet für Suppen.

Blaubeersaft mit Zucker.

Der wie vorher gewonnene Saft wird, nachdem er durchgegossen ist, je 1 l mit 500 g Zucker und 5 g Zitronensäure $^1/_4$ Stunde gekocht.

Holunderbeerensaft.

Von den gut abgespülten Holunder- oder schwarzen Fliedertrauben werden die Beeren abgezupft und zu Saft gekocht wie Blaubeeren.

Der Saft ist ausgezeichnet für Suppen und schmeckt besonders gut, wenn man Pflaumen nach Jasmund untermischt.

Berberitzensaft.

Dieser wird ebenfalls wie Blaubeerensaft gekocht, mit und ohne Zucker. Man rechnet für 1 l $1^1/_2$ kg Zucker.

Ein wenig von diesem Saft an Backobst oder frische Birnen getan, ist sehr wohlschmeckend.

Ananassaft.

Die Schale einer mittelgroßen Ananasfrucht wird feingehackt, 500 g Zucker werden mit $^1/_4$ l Wasser aufgekocht, die Schale wird hinzugetan und einmal aufgekocht. Dann wird alles in eine weithalsige Flasche gegossen, die 8 Tage zugebunden stehen bleibt. Nun gießt man den Saft durch einen Beutel, drückt die Schalen gut aus und kocht ihn noch einmal auf. Der erkaltete Saft wird mit $^1/_4$ l feinstem Arrak gemischt und dann in Fläschchen gefüllt, die man gut verschließt. Dieser Saft ist sehr gut für Bowlen. Selbstverständlich kann auch das Fleisch der Frucht zu Saft verwendet werden; jedoch zieht man wohl immer vor, dieses selbst einzulegen.

Apfelsinensaft.

Die Apfelsinen werden ausgepreßt, 500 g Apfelsinensaft mischt man mit 100 g Zitronensaft und kocht diesen mit 600 g Zucker, mit dem man etwas Apfelsinengelb abgerieben hat, 10 Minuten.

Den gut geschäumten und abgekühlten Saft füllt man in kleine Fläschchen, die man gut verschließt. Für Limonaden oder Speisen.

Ausgegorener Saft.

Johannis-, Himbeer- oder Kirschsaft.

Die Früchte werden zerquetscht, — bei Kirschen einige Steine mit zerstoßen — mit Wasser (1 l Früchte $^1/_4$ l Wasser) begossen und 6 Tage zugedeckt ruhig an nicht zu kühlem Ort zum Gären hingestellt. Danach wird das Ganze auf ein lose gespanntes Tuch gegossen und je 1 l durchgelaufener Saft mit 1 kg Zucker $^1/_2$ Stunde gekocht und heiß in Flaschen gefüllt.

Bei Saftbereitung im großen wird der Saft in Korbflaschen gefüllt, worin sich der Saft ausgezeichnet hält.

Himbeer- oder Erdbeersirup.

Die Früchte werden in einer Porzellanterrine zerdrückt und 1 Tag an einen sehr kühlen Ort gestellt. Dann werden sie ausgepreßt. Der Saft wird zugedeckt nochmals 12 Stunden sehr kühl, womöglich auf Eis, gestellt. Danach wird der klare Saft abgegossen und $^1/_2$ l Saft mit $^3/_4$ kg Zucker und $^1/_{16}$ l Zitronensaft mit einer Holzkelle in einem Reibnapf 1 Stunde gerührt. Diese Masse wird dann in Flaschen gefüllt, verschlossen und im Wasserbade $^1/_4$ Stunde gekocht.

Dieser Sirup ist für Krankenlimonade ausgezeichnet.

Gemüse in Essig und Zucker.

Alle Essig-Gemüse schmecken sehr angenehm und halten sich vortrefflich, wenn sie mit einem Senfbeutel bedeckt werden. Der Beutel muß die Größe der Öffnung des betreffenden Gefäßes haben. Er wird mit 2—3 Löffeln weißer Senfkörner gefüllt und zugenäht auf das betreffende eingemachte Gemüse gelegt. Man muß darauf achten, daß die Senfkörner über die ganze Fläche ausgebreitet sind.

Kürbis I.

2 kg Kürbis
1 kg Zucker
1 Zitrone
1 Stück Ingwer
1 Stück Zimmet.

Der nicht zu reife, am besten grünschalige Kürbis, wird in Streifen geschnitten; diese werden geschält und alles Weiche von innen wird herausgekratzt. Dann wird er in beliebige Stücke geschnitten oder mit dem Kartoffelausstecher in Kugeln ausgestochen, die man in eine tiefe Schüssel legt, mit gewöhnlichem Essig übergießt und 12 Stunden stehen läßt. Danach schüttet man den Kürbis auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Der Zucker wird bis zum 3. Grade gekocht. Dann wird der Kürbis mit dem Zimmet, Ingwer und der in Scheiben geschnittenen, von den Kernen befreiten Zitrone hineingetan und klargekocht. Nun wird der Kürbis herausgenommen. Der Saft wird dick eingekocht und über den Kürbis gegossen; der Zimmet muß aber herausgenommen werden, weil er den Kürbis braunfleckig macht. Man legt, sobald der Kürbis erkaltet ist, einen Senfbeutel darauf und verbindet das Gefäß.

Kürbis mit Vanille II.

1 kg Kürbis	½ kg Zucker
1 Schote Vanille	100 g süße Mandeln.

Dieser wird vorbereitet wie der vorhergehende; am schönsten sieht er aus, wenn man ihn in Kugeln sticht. Der Zucker wird zum 3. Grade gekocht; der von dem Essig abgetropfte Kürbis wird mit der Vanille und etwas Zitronenschale hineingetan und, sobald er klargekocht ist, wieder herausgenommen. In jede Kugel wird eine halbabgezogene Mandel gesteckt. Der Kürbis wird in Gläser gelegt und der dicker eingekochte Saft darüber gegossen. Nach dem Erkalten werden die Gläser vorschriftsmäßig zugebunden.

Kürbis mit Orangen III.

1 kg Kürbis	3 große Apfelsinen
¾ kg Zucker	½ l Weinessig.

Der in beliebige Stücke geschnittene Kürbis wird mit gutem Weinessig besprengt und bleibt zugedeckt eine Nacht stehen. Der Saft, der sich so gebildet hat, wird mit dem übrigen Essig und dem Zucker gut gekocht. Die entweder auf dem Zucker abgeriebene oder zart abgeschälte und in feine Fädchen geschnittene Schale der Apfelsine und das von aller weißen Haut befreite, in Scheiben geschnittene, entkernte Fleisch derselben wird mit dem Kürbis in dem

Saft gekocht, bis letzterer klar ist. Der Kürbis wird nun herausgenommen, der Saft wird dicker eingekocht und über den in ein Glas oder einen Topf gelegten Kürbis gegossen. Nach dem Erkalten wird das Glas verbunden.

Kürbis IV.

3 kg Kürbis	2 l gewöhnlichen Kochessig
1 kg Zucker	3/4 l Weinessig
1 Stück kleingeschnittenen Meerrettig	10 Stück Nelken
	1 Stück Zimmet.

Der geschälte, geschnittene Kürbis wird in dem Kochessig so weich gekocht, daß man denselben leicht durchstechen kann; dann wird er herausgenommen und auf ein Sieb oder einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Der Weinessig wird mit dem Zimmet, den von der Blüte befreiten Nelken und dem Zucker aufgekocht und über den inzwischen in einen Steintopf gelegten Kürbis gegossen. Am andern Tage wird der Essig nochmals aufgekocht und der Kürbis darin 2 Minuten gekocht. Dann wird er herausgenommen und in den Topf gelegt; der Meerrettig wird dazwischen gestreut und der Essig, welcher soweit eingekocht sein muß, daß er den Kürbis gerade bedeckt, darüber gegossen. Nach dem Erkalten wird der Senfbeutel daraufgelegt und der Topf verbunden.

Dieser Kürbis ist auch sehr wohlschmeckend, wenn man Nelken und Zimmet fortläßt, den Kürbis mit 50 g Zwiebelscheiben aufkocht und 50 g Senfkörner zwischenstreut.

Senf-Kürbis V.

5 kg Kürbis	250 g Zwiebel
1/2 Stange Meerrettig	6 Blüten Dill
150 g weiße Senfkörner	1 l Weinessig
250 g Zucker	150 g Salz
1/2 l Essig	1 l Wasser.

Der geschälte, in beliebige Stücke geschnittene Kürbis wird eingesalzen und zugedeckt. So bleibt er 12 Stunden stehen. 1 l Wasser und 1/2 l Essig werden kochend gemacht, der abgetropfte Kürbis wird 1 Minute darin aufgekocht und danach auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Dann wird der Kürbis mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel, in Würfel geschnittenem

Meerrettig, Senf und Dill in einen Steintopf geschichtet. Zucker und Weinessig werden aufgekocht und kalt darüber gegossen. Man bedeckt den Kürbis mit einem Senfbeutel und verbindet den Steintopf.

Gurken in Essig und Zucker.

2 kg Gurken
1/2 kg Zucker
1/4 l Weinessig
1/2 Eßlöffel Salz
8 Stück Nelken
1 Stange Zimmet
10 Stück weiße Pfefferkörner
1 l Kochessig.

Die Schlangengurken werden geschält und halb durchgeschnitten. Dann werden die Kerne mit einem Löffel herausgekratzt, die Gurken in dreifingerbreite, gleichmäßige Streifen geschnitten, in 4 l Kochessig mit 1/2 Eßlöffel Salz 2 Minuten gekocht und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Zucker und Weinessig werden aufgekocht, die Gewürze in einem kleinen Beutel und die Gurken werden hineingetan und 5 Minuten gekocht. Dann werden sie herausgenommen, in einen Steintopf gelegt und mit dem noch etwas eingekochten Essig übergossen. Nach 8 Tagen wird der Essig nochmals aufgekocht und darüber gegossen. Nach dem Erkalten des Essigs wird der Steintopf verbunden.

Gesäuerte Gurke, süß (sehr gut).

3 kg Gurken
1 kg Zucker
1/4 l Weinessig
1 Stückchen Zimmet
10 Nelken.

Recht schlanke, grüne Gurken mit möglichst wenig Kernen werden gut gewaschen und eingelegt wie Salzgurken. Nach 8 Tagen werden sie sehr dünn geschält oder nur geschabt oder auch gar nicht geschält und in dicke Scheiben geschnitten. Essig und Zucker werden zum 2. Grade gekocht, mit dem in einen Beutel gebundenen Gewürz werden die Gurkenscheiben darin gekocht, bis sie ganz durchsichtig sind; dann werden sie herausgenommen und in einen Steintopf gelegt. Der Saft wird dicklich gekocht und darüber gegossen. Nachdem sie erkaltet sind, werden sie mit einem Senfbeutel bedeckt. Der Topf wird verbunden.

Senfgurken.

4 kg Gurken
125 g Perlzwiebeln
50 g Schalotten
20 g weiße Pfefferkörner
2 Blüten Dill
¾ l Weinessig
300 g Zucker
½ Stange Meerrettig
125 g weiße Senfkörner
250 g Salz.

Die fast reifen, aber noch festen Schlangengurken werden lang durchgeschnitten; mit einem Löffel werden die Kerne und alles Weiche herausgekratzt, dann werden sie geschält und in dreifingerdicke Streifen geschnitten, die mit 250 g Salz 12 Stunden zugedeckt stehen müssen. Danach begießt man die gut abgelaufenen Gurken mit kochendem, gewöhnlichem Essig und läßt sie einen Tag stehen. Man läßt sie nun auf einem Durchschlag gut abtropfen, schichtet sie danach mit den genannten Zutaten in Steintöpfe, kocht den Weinessig mit dem Zucker auf und gießt ihn erkaltet darüber. Nun legt man einen Senfbeutel darauf und verbindet die Töpfe.

Man kann auch die Gurken, nachdem sie aus dem Salz genommen sind, in gewöhnlichem Essig halb garkochen, nach dem Abtropfen in die Töpfe schichten und mit dem abgekochten, erkalteten Weinessig mit oder ohne Zucker übergießen. Sie sind dann etwas weicher und deshalb eher zu genießen.

Gurkensalat.

3 kg Gurkenscheiben
¾ l Weinessig
150 g Salz.
1 Stückchen Meerrettig
2 Lorbeerblätter
750 g Zwiebelscheiben
250 g Zucker
6 Blüten Dill
30 g weißen Pfeffer
2 l gewöhnlichen Essig
etwas Estragon.

Schöne Salatgurken werden nach dem Schälen in 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Die in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel wird dazugetan. Dies bleibt mit dem Salz vermischt zugedeckt 3 Stunden stehen. Dann wird der Salat ausgedrückt, mit 2 l gewöhnlichem, kochendem Essig übergossen und fest zugedeckt. So bleibt der Salat bis zum andern Tage stehen. 4 Tage hintereinander wird nun täglich der Essig abgegossen, aufgekocht und kochend wieder über die Gurken gegossen. Dann werden die Gurken ausgedrückt und mit den oben genannten Zutaten — der Meer-

rettig in Würfeln — eingeschichtet. Der mit dem Zucker abgekochte Weinessig wird kochend darüber gegossen und der Senfbeutel wird sogleich darüber gelegt. Nach dem Erkalten des Salates wird der Topf verbunden.

Pfeffergurken.

Die ganz kleinen, grünen Gurken werden sauber gebürstet und eine Nacht in Salzwasser gelegt. Dann werden sie abgetrocknet, mit den Meerrettigwürfeln, Dill und Pfefferkörnern in Töpfe geschichtet und mit Weinessig übergossen. So bleiben die Gurken einen Tag stehen. Am andern Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn und gießt ihn kalt darüber. Man legt einen Senfbeutel darauf und verbindet die Töpfe.

Öfter werden auch noch Stachelbeerblätter dazwischen gelegt und der Essig (1 l auf 125 g Zucker) wird mit Zucker aufgekocht.

Grüne Bohnen in Essig und Zucker I.

500 g grüne Bohnen	250 g Zucker
1/4 l Weinessig	20 g weißen Pfeffer
1 Messerspitze Natron	1 Stückchen Zimmet.

Die kleinen zarten Bohnen, von denen man die Stengel und Spitzen abschneidet, werden in leichtem Salzwasser mit etwas Natron weichgekocht und auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Danach legt man sie noch auf ein Tuch, damit sie recht trocken werden. Essig, Zucker, Zimmet und Pfeffer kocht man auf, tut die Bohnen hinzu, kocht sie 3 Minuten und nimmt sie dann heraus. Den Essig kocht man mit dem Zucker dicklich und gießt ihn über die Bohnen, die in Töpfe gelegt sind; nach dem Erkalten legt man einen Senfbeutel über die Bohnen und verbindet die Töpfe.

Grüne Bohnen II.

2 1/2 kg Bohnen	500 g Zucker
3/4 l Weinessig	20 g weißen Pfeffer.
1 Stückchen Zimmet	

Die breiten Schwertbohnen werden nicht zu fein geschnitzt und wie die vorhergehenden in Salzwasser mit etwas Natron weichgekocht und danach auf einem Durchschlag und Tuch abgetropft. Den Zucker und Essig kocht man auf, tut die Bohnen hinein und

kocht sie mit dem Pfeffer und Zimmet 3 Minuten. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und tut sie in einen Steintopf. Den Essig läßt man etwas einkochen und übergießt damit die Bohnen. Sie werden nach dem Erkalten mit einem Senfbeutel belegt. Der Topf wird verbunden.

Die Bohnen können auch gebrochen und nach dem Garkochen mit Senfkörnern, Meerrettigwürfeln, Pfeffer und Zwiebelscheiben, die man mit dem Essig aufgekocht hat, in Töpfe geschichtet und mit dem heißen Essig mit oder ohne Zucker übergossen werden. Zu dieser letzten Zubereitung wählt man besonders Wachsbohnen.

Zwiebel.

1 kg Zwiebel	10 Pfefferkörner
1/2 l Weinessig	2 Lorbeerblätter
125 g Zucker	1 Stückchen Ingwer.

Kleine — besonders schön aussehend rötliche — Zwiebeln werden abgeschält und in 2 l Salzwasser mit 1/4 l Kochessig halbweich gekocht und auf einen Durchschlag zum Abtropfen geschüttet. Darauf werden sie mit den Gewürzen in einen Steintopf gelegt und mit dem kochenden Essig und Zucker übergossen. Nach dem Erkalten der Zwiebeln wird der Steintopf verbunden.

Sie eignen sich sehr gut zum Garnieren für feine Salate, kaltes Fleisch 2c.

Schalotten.

1 l Schalotten	10 g weißen Pfeffer
3/4 l Weinessig	125 g Zucker.
10 g Salz	

Zucker und Essig werden gekocht, die abgeschälten Schalotten werden mit den Pfefferkörnern und dem Salz hineingetan und einmal aufgekocht. Sie werden in Gläser gefüllt. Wenn die Schalotten erkaltet sind, werden die Gläser verbunden.

Perlzwiebeln.

Diese schüttet man auf ein Tuch von grober Sackleinwand, bestreut sie mit Salz und reibt sie mit und auf diesem hin und her; sie schälen sich auf diese Weise ab. Sie werden behandelt wie Schalotten und zur Garnierung von Salaten verwendet.

Werden dieselben als Beilage zum Braten gegessen, so rechnet man für 1 l Perlzwiebeln oder Schalotten $^1/_2$ l Weinessig und $^1/_2$ kg Zucker. Darin kocht man sie 3 Minuten.

Mais oder türkischer Weizen.

Die sehr jungen, fingerlangen Maiskolben werden von allen Blättern und Fasern befreit, 2 Minuten in Salzwasser gekocht, auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, dann in Töpfe oder Gläser getan und mit abgekochtem, erkaltetem Essig mit oder ohne Zucker übergossen. Die Töpfe werden verbunden. Sie sind sehr geeignet zur Garnierung von Salat 2c.

Blumenkohl.

2 kg Blumenkohl	$^1/_2$ l Weinessig
20 g Perlzwiebel	100 g Zucker.
10 g weißen Pfeffer	

Der Blumenkohl wird im Salzwasser halbweich gekocht und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Der Essig wird mit dem Pfeffer und Zucker aufgekocht und kalt über den in Töpfe oder Gläser gelegten Blumenkohl gegossen. Man verbindet die Gefäße sogleich.

Rote Rüben.

3 kg rote Rüben	100 g Zucker
1 Stück Meerrettig in Würfeln	3 g Salz
$^1/_2$ l Weinessig	4 g Koriander
	6 g Kümmel.

Die roten Rüben werden sehr gut in lauem Wasser gewaschen und gebürstet; jedoch sehe man sich vor, daß man sie nicht verletzt, weil sonst die schöne Farbe beim Kochen ausbleicht. Man setzt sie mit kochendem Wasser aufs Feuer und kocht sie recht weich. Nachdem sie abgegossen sind, überspült man sie mit kaltem Wasser und streift sogleich die Haut davon ab. Nun werden sie in Scheiben geschnitten und mit dem Meerrettig und den Gewürzen in einen Steintopf geschichtet. Der Essig wird mit Zucker aufgekocht und kalt darüber gegossen. Der Topf wird sogleich zugebunden.

Anstatt Koriander und Kümmel kann man auch Senfkörner daran tun. Den Zucker kann man nach Belieben fortlassen.

Rote Rüben sind auch sehr wohlschmeckend, wenn man zu 3 kg roten Rüben die Scheiben von einem gekochten Kopf Sellerie mischt.

Mixed-Pickles.

1 Kopf Blumenkohl in einzelnen Röschen, 20 Stück Rosenkohl, 1/4 Kopf Wirsingkohl, in Stückchen gepflückt, 20 kleine Karotten, 1 Stück Sellerie, in Streifen geschnitten, 250 g Salatbohnen und 250 g Schotenkörner werden in Salzwasser weichgekocht. 80 g Schalotten, 80 g Perlzwiebeln, 15 Stück junge, zarte Maiskolben und 30 Stück kleine Pfeffergurken werden wie zum Einlegen vorbereitet. Alle genannten Sachen werden nun untereinander gemischt und in Gläser gefüllt. Dazwischen werden 4 g Salz, 2 Blüten Dill, 4 g weißer Pfeffer, 2 Eßlöffel Meerrettigwürfel, 2 Stengel Estragon und 6 g Senfkörner gestreut. Dies alles wird mit aufgekochtem, erkaltetem Weinessig übergossen. Die Gläser werden verbunden. Wer es schärfer liebt, tue eine Schote oder 1 Prise Paprika daran. Es können auch auf 1 l Essig 125 g Zucker zugegeben werden.

Champignons in Essig.

Die harten, ganz geschlossenen Champignons werden in Essigwasser gebürstet. Für 1 kg Champignons wird 1/2 l Weinessig mit 6 g Pfeffer und 3 g Salz kochend gemacht, die Champignons werden 4 Minuten darin gekocht und mit diesem Essig in Gläser gefüllt. Nachdem die Champignons erkaltet sind, werden die Gläser verbunden.

Steinpilze.

Die jungen, festen Steinpilze werden von den Stielen gelöst und innen ein bißchen geputzt; dann werden sie in Salzwasser mit einer ganzen Zwiebel 5 Minuten gekocht und zuerst auf einen Durchschlag und zum besseren Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Danach legt man sie in einen Steintopf, mit oder ohne Zwiebelscheiben dazwischen, bestreut sie mit etwas ganzem Pfeffer und übergießt sie mit kochendem Weinessig. Wenn die Pilze erkaltet sind, wird der Steintopf verbunden.

Reizker werden ebenso eingelegt.

Gemüse in Büchsen.

Das Gemüse zum Einlegen muß jung und recht frisch sein. Für das Gemüse sowohl wie für die Büchsen ist die peinlichste Sauberkeit notwendig.

Stangen-Spargel.

Der Spargel muß gleiche Stärke und Länge haben. Er wird gut geschält und zwar so, daß er in der ganzen Länge gleiche Stärke hat. Darauf wird er in kochendes Wasser mit etwas Zucker (1 l Wasser, 20 g Zucker) gebracht und 2 Minuten gekocht. Dann wird er herausgenommen und kalt abgespült. Nun wird er mit den Köpfen nach unten recht dicht in die Büchsen gefüllt und mit abgekochtem, kaltem Salzwasser (1 l Wasser, 6 g Salz) übergossen. Die Büchsen werden verlötet und die 1 kg-Büchse $^3/_4$ Stunden im Wasserbade gekocht.

Bruch-Spargel.

Dieser wird behandelt wie Stangenspargel, nur wird der Spargel nach dem Schälen in Stücke gebrochen.

Schoten (junge Erbsen).

Die sehr jungen Schotenkörner werden in sehr schwachem Salzwasser 5 Minuten gekocht. Nachdem sie gut abgetropft sind, werden sie in Büchsen gefüllt und mit erkaltetem Salzwasser, wie Spargel, übergossen. Die Büchsen werden verlötet und $1^1/_4$ Std. im Wasserbade gekocht.

Junge Karotten, auch Kohlrabi, werden ebenso behandelt.

Bohnen.

Junge, zarte grüne Bohnen werden abgefädelt, gut gewaschen, geschnitzt, gebrochen, oder ganz, in sehr schwachem Salzwasser 8 Minuten gekocht. Dann werden sie herausgenommen, in Büchsen gefüllt und mit frisch abgekochtem, erkaltetem Salzwasser übergossen. Die Büchsen werden verlötet und $1^1/_2$ Stunden im Wasserbade gekocht.

Ebenso werden Wachsbohnen, ganz oder gebrochen, behandelt.

Gurken.

Grüne, recht fleischige Gurken werden geschält und, nachdem die Kerne herausgekratzt sind, in Stücke geschnitten. Dann werden

sie in kochendem Wasser, dem pro Liter $^1/_8$ l Essig und 10 g Salz zugesetzt ist, 2 Minuten gekocht. Nachdem sie herausgenommen und abgetropft sind, werden sie in die Büchsen gelegt und mit schwachem Salzwasser übergossen. Die Büchsen werden verlötet und 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

Morcheln.

Die Morcheln werden geputzt, die Stiele abgeschnitten, die größeren durchgeschnitten, und dann wird möglichst jede einzeln unter öfterem Wechseln des Wassers sorgfältig gewaschen. In einem großen Topf werden die Morcheln mit Salzwasser (1 kg Morcheln 2 l Wasser) kalt zum Feuer gebracht und mit einem Schaumlöffel hin und her gerührt, bis das Wasser sich zu 40° R. erwärmt hat. Dann werden die Morcheln mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Dieses Verfahren wird so oft wiederholt, bis sich auf dem Boden des Topfes kein Sandkörnchen mehr befindet. Nachdem nun die Morcheln ganz sandfrei sind, bringt man sie in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufkochen und schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Man füllt sie nun in Büchsen und gießt abgekochtes, erkaltetes, schwaches Salzwasser darüber. Die Büchsen werden verlötet und 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

Champignons.

Von den festen, noch geschlossenen Champignons wird nur der Stiel gerade geschnitten. Die Pilze werden mit einer Bürste in schwachem Salzwasser, dem pro Liter 3 Eßlöffel Essig zugesetzt ist, gereinigt und sofort wieder in frisches Essigwasser gelegt. Danach werden sie 1 Minute in schwachem Salzwasser gekocht. Wenn nicht mehrere Personen an der Arbeit beteiligt sind, so bereite man immer nur 10—12 Stück Pilze vor und koche sie ab, weil sie sonst schwarzfleckig werden. Die überkochten Champignons bringe man sofort in die Büchsen, und zwar fülle man diese gut $^3/_4$ voll; dann gieße man von dem zum Überkochen benutzten Salzwasser darüber, daß es reichlich übersteht. Danach verlötet man die Büchsen und kocht sie $^1/_2$ Stunde im Wasserbade.

Steinpilze.

Von den jungen, festen Steinpilzen werden die Röhrenlager

gut herausgekratzt. Die Pilze werden in dicke Scheiben geschnitten, in schwachem Salzwasser aufgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Danach werden sie in Büchsen gelegt und mit schwachem Salzwasser übergossen. Die Büchsen werden verlötet und — die 500 g-Büchsen — $^3/_4$ Stunden im Wasserbade gekocht.

Pfifferlinge und Reizker behandelt man ebenso.

Tomatenmus.

Die völlig reifen Tomaten werden gewaschen, zerschnitten, zerkocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann werden sie unter fleißigem Rühren zu einem Brei gekocht, den man sofort in weithalsige kleine Flaschen füllt; diese werden verkorkt oder verschlossen und nochmals $^3/_4$ Stunde im Wasserbade gekocht.

Schotenschalen-Extrakt.

1 kg Schotenschalen	1 l Wasser
30 g Zucker	60 g Salz.

Die abgezogenen Schalen von recht jungen Erbsen werden mit Wasser sehr weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Der durchgestrichene Saft wird mit Zucker und Salz zu einer dicken Sauce gekocht, die man in kleine Fläschchen füllt. Diese werden gut verschlossen und im Wasserbade $^1/_2$ Stunde gekocht.

Man verwendet diese Konserve löffelweise zum Abschmecken von Pürees und Suppen, namentlich von grüner Erbsensuppe.

Soja von Champignons.

2 kg Champignons	125 g Salz
6 g ganzen Pfeffer	$^1/_2$ g Ingwer
6 Stück engl. Gewürzkörner	4 Stück Nelken
$^1/_2$ g Muskatblüte	$^1/_2$ g engl. Senfmehl.

Die gewaschenen Champignons werden feingehackt oder durch die Fleischhackmaschine genommen und mit dem Salz tüchtig verrührt. So werden sie 4 Tage zugedeckt kaltgestellt. Danach stellt man sie mit dem Topf, in dem sie sich befinden, in kochendes Wasser, läßt sie in diesem 1 Stunde stehen, wobei das Wasser unaufhörlich kochen muß. Dann preßt man sie durch ein Tuch, fügt dem Saft die Gewürze bei, kocht diesen damit 10 Minuten und gießt ihn durch ein Sieb. Man füllt den Saft in Fläschchen, verschließt sie und kocht sie $^1/_4$ Stunde im Wasserbade.

Hierzu können ältere gesunde Champignons oder Steinpilze verwandt werden. Sie sind in dieser Art eine vorzügliche Würze für Saucen und Suppen; man sehe sich aber mit dem Salze vor, weil die Soja scharf salzig ist. Champignonsabfälle können auch verwendet werden.

Gemüse in Salz.

Grüne Bohnen.

10 kg Bohnen, 1¼ kg Salz.

Die Bohnen werden abgefädelt, gewaschen, mit Tüchern gut abgetrocknet, geschnitten oder gebrochen, mit dem Salz vermischt, in einen Steintopf so fest wie möglich eingedrückt, mit einem in Salzwasser ausgewaschenen Tuch bedeckt und mit einem Brettchen und einem schweren Feldstein darauf beschwert. So bewahrt man sie in einem kühlen Keller auf. Jede Woche einmal müssen Tuch, Brett und Stein in frischem Wasser gereinigt werden.

Schoten.

1 kg Schotenkörner	1 Eßlöffel gehackte grüne
300 g Salz	Petersilie.

Die Schotenkörner werden mit Salz und Petersilie gemischt in weithalsige Flaschen gefüllt, die man verkorkt, verlackt und im kühlen Keller verwahrt.

Bohnen und Schoten müssen vor dem Gebrauch gut gewässert werden. Ebenso können Petersilienblätter verwahrt werden.

Pilze.

10 kg Pilze	1 kg Salz
1½ kg Zwiebel	125 g Pfefferkörner.

Steinpilze, Eierpilze u. a. werden geputzt, gewaschen, in leichtem Salzwasser einmal aufgekocht, auf einem Durchschlag abgetropft und danach noch auf Tüchern getrocknet. In einen Steintopf werden nun die Pilze mit dem Pfeffer, Salz und den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln geschichtet. Obenauf kommt eine recht dicke Zwiebelschicht und reichliches Salz. Darüber kommt ein Tuch, darauf ein Brett, mit einem Feldstein beschwert. Sie werden so in kühlem Keller aufbewahrt. Man verbraucht sie wie frische Pilze, muß sie aber vor dem Gebrauch gut wässern.

Sauerkohl für schnellen Verbrauch.

20 kg Weißkohl	1 kg Äpfel
300 g Salz	20 g Kümmel.

Der von den losen Blättern befreite Weißkohl wird, nachdem der Strunk herausgeschnitten oder nur eingekerbt ist, fein gehobelt. In ein tadellos sauberes Fäßchen oder in einen Steintopf stampft man den Kohl lagenweise mit Salz, Kümmel und den zerschnittenen Äpfeln recht fest ein, legt obenauf saubere Kohlblätter, dann ein Tuch, ein Brett und einen schweren Feldstein und läßt den Kohl so einige Tage in lauer Temperatur zum Ansäuern stehen. Dann bringt man ihn in den Keller. Den sich bildenden Schaum muß man oben abnehmen und Tuch, Brett und Stein sind öfter zu waschen.

Dauer-Sauerkohl.

Hierzu rechnet man für 20 kg Kohl 700 g Salz. Man bringt den Kohl nach dem Einlegen gleich in den Keller, damit die Gärung langsam vor sich geht.

Salzgurken.

Recht schöne, grüne Gurken ohne Flecken, mit noch wenig Kernansatz werden 12 Stunden in kaltes Wasser gelegt, gut abgewaschen, in einen Steintopf mit etwas Laub von Wein und sauern Kirschen und Dillblüten fest eingelegt und oben mit Blättern zugedeckt. In recht hartem, frischem Brunnenwasser löst man pro Liter 30 g Salz; dieses Salzwasser gießt man über die Gurken. Dann legt man ein Tuch, ein Brett und einen schweren Stein darüber.

Sollen die Gurken schnell säuern, so läßt man sie in lauer Temperatur erst ansäuern und bringt sie danach in den Keller. Sie sind in 14 Tagen dann eßbar. Sollte sich oben ein Schleim bilden, so muß er abgewaschen werden.

Gurken in 6 Tagen zu säuern.

Zu dem vorigen Rezept löst man in dem Wasser pro 1 l 60 g Sauerteig auf.

Dauer-Salzgurken.

Ein Fäßchen, das ein Spundloch hat und aus dem man den einen Boden herausgenommen hat, wird auf dem Boden mit Dill-

blüten belegt; die gut gewaschenen Gurken werden fest hineingelegt und oben mit Dill wieder bedeckt. Dann wird der obere Boden wieder fest hineingeschlagen. Durch das Spundloch wird kochende Salzlake (1 l Wasser 50 g Salz) über die Gurken gegossen, daß sie übersteht. Dann wird der Spund oder Korken hineingeschlagen und gut verpicht. Das Faß wird sogleich in den Keller gebracht. In der ersten Zeit muß das Faß allwöchentlich gewendet werden. Diese Gurken halten sich bis zu 2 Jahren und länger.

Fleisch- und Fischkonserven.

Fleischkonserven.

Fasanen, Rebhühner, Krammetsvögel, Hasen in Büchsen.

Dieselben werden, wie angegeben, nicht zu wenig gargebraten, doch ohne Sahne und besser ohne Speck.

Man rechnet $^1/_4$ mal mehr Butter dazu, wie zum gewöhnlichen Braten. Die Butter muß zuerst geklärt werden, ehe sie zum Braten gebraucht wird. Vorzüglicher wird halb geklärte Butter, halb Sana verwendet.

Zum Zugießen nehme man kräftige Brühe, die man sich folgendermaßen herstellt:

1 Kalbsfuß, 1 Schweinefuß, 10 g Liebigs Fleischextrakt, 2 l Wasser, 10 g Salz, Hals, Kopf und Knochen des Bratens. Die Füße, Hals, Kopf und Knochen werden zerhackt, mit Salz und Wasser aufgesetzt, langsam 2 Stunden gekocht, so daß man noch $^1/_2$ l Flüssigkeit zurückbehält; in derselben löst man den Fleischextrakt auf.

Der Hase kommt in Stücken in die Büchse; die Rebhühner und der Fasan kommen ganz oder geteilt, die Krammetsvögel ganz hinein. Die Büchsen werden mit weißem Schreibpapier ausgelegt (benützt man innen gelb gefirnißte Büchsen, so ist das Auslegen mit Papier nicht nötig). Die Bratenstücke werden recht fest hineingelegt, die Sauce wird übergegossen, so daß sie 1 Finger hoch darüber steht, obenauf legt man Papier. Die Büchsen werden verlötet und dann, je nach der Größe, 20—30 Minuten im Wasserbade gekocht. Strengste Sauberkeit ist nötig.

Sollen die Braten gebraucht werden, so öffnet man die Büchsen und stellt dieselben, nachdem das Fett vorsichtig abgenommen ist, in heißes Wasser.

50 g Butter werden mit 10 g Mehl gelb geröstet, 1/8 l saure Sahne und 1/4 l von der Büchsensauce werden dazu gegossen und alles zusammen wird aufgekocht. In die kochende Sauce wird der Braten gelegt; man läßt denselben im Wasserbade heiß werden, die Sauce ist berechnet für 2 Fasanen, 2 Rebhühner, 8 Krammetsvögel oder für 1 großen Hasenrücken. Liebt man die Krammetsvögel ganz kroß, dann werden dieselben in der Büchse heiß gemacht, mit einem Tuch abgetrocknet, mit Mehl paniert und in brauner Butter gebraten.

Fischklößekonserven.

Besonders Nr. II und III eignen sich für Konserve. Dieselben werden, wenn sie nach Vorschrift gargekocht sind, aus der Brühe genommen, in Blechbüchsen, die mit Schreibpapier ausgelegt sind, oder in gefirnißte Büchsen gelegt und mit schwachem, aufgekochtem, wieder erkaltetem Salzwasser übergossen (1 l Wasser 8 g Salz), so daß dasselbe 1 cm hoch über den Klößen steht. Die Büchsen verlötet man und läßt sie (eine 500 g-Büchse) 6—8 Minuten in Wasser kochen, oder im Weckschen Apparat in Gläsern.

Nachdem diese von mir ausprobierten Klöße in den Büchsen schon 1/4 Jahr bei uns im Lette-Verein im Keller gestanden hatten, haben sie eine Seereise gemacht, und es ist mir aus Chicago geschrieben worden, daß dieselben sich ganz vorzüglich gehalten haben. Man bereitet sich die angegebene Sauce wie unter Fischklößen III und kocht die Klöße darin auf, ehe die Sauce legiert wird.

Dörr-Früchte und Dörr-Gemüse.

Äpfel.

Die Äpfel werden geschält und, nachdem das Kernhaus entfernt ist, ganz oder geschnitten auf Dörrhorden oder mit sauberem Papier belegte Bleche gelegt und bei schwacher Hitze im Backofen getrocknet.

Birnen.

Die reifen Birnen werden halbiert, in Zuckerwasser 2 Minuten gekocht, dann geschält; nachdem das Kernhaus ausgeschnitten ist, werden sie auf Dörrhorden gelegt, bei mäßiger Hitze gedörrt und an der Sonne noch nachgetrocknet.

Kirschen.

Kirschen werden ohne Stiel auf Dörrhorden oder saubere Bleche gelegt und bei ganz schwacher Hitze ganz langsam gedörrt und an der Sonne noch nachgetrocknet.

Pflaumen.

Recht reife Pflaumen werden recht dicht auf ein Blech oder eine Dörrhorde gelegt, in lauwarmem Ofen langsam gedörrt und dann an der Luft noch nachgetrocknet.

Abgezogene Pflaumen (Prünellen).

Reife Pflaumen werden einige Tage auf Stroh gelegt und dann wird die Haut von denselben abgezogen. Dann werden die Pflaumen, je 500 g mit 100 g Zucker überstreut, auf Backhorden gelegt, bei sehr schwacher Hitze langsam gedörrt und zuletzt noch in der Sonne nachgetrocknet.

Hagebutten.

Die reifen Hagebutten werden gut gereinigt und die Körner gut ausgekratzt, auf ein mit Papier belegtes Blech oder Dörrhorde gelegt und langsam getrocknet.

Heidelbeeren.

Diese werden auf Dörrhorden oder mit Papier bedeckten Brettern an der Sonne getrocknet.

Kürbis.

Das abgeschälte feste Fleisch vom Kürbis wird in 4 cm lange und 1 cm dicke Stücke geschnitten und bei gelinder Ofenhitze gedörrt. Man mischt ihn unter Backobst.

Pilze.

Von den Morcheln schneidet man nur die Stielenden ab. Die Steinpilze, Reizker und Champignons schneidet man in dicke Scheiben, zieht sie sämtlich auf Fäden und trocknet sie an der Sonne.

Grüne Bohnen.

4 kg Bohnen	200 g Zucker
1 l Wasser	1 Prise Natron.

Die Bohnen werden abgefädelt, geschnitzt oder gebrochen, in dem kochenden Wasser mit dem Zucker und Natron eine Minute gekocht, auf einem Sieb gut abgetropft, dann auf Dörrhorden langsam getrocknet.

Schoten.

Diese werden wie Bohnen getrocknet.

Getrocknetes Suppengemüse.

(Julienne.)

In Streifen geschnittene Sellerie- oder Petersilienwurzel, Mohrrüben, Weißkohl, Wirsing, Pastinak, alles zu gleichen Teilen, werden bei schwacher Hitze getrocknet. Man kann dem getrockneten Suppengemüse gleich etwas getrocknete grüne Petersilie untermischen.

Grüne Petersilie und Selleriebläter.

Die einzelnen Blätter werden abgezupft, auf mit Papier belegte Bleche gelegt und langsam getrocknet. Dann werden sie gleich zwischen den Händen zerrieben, in Gläser oder Beutel gefüllt und an trockenem Ort verwahrt.

Kräuter.

Kräuter werden in kleine Bündel gebunden, an der Sonne getrocknet und in Beuteln hängend verwahrt.

Essig, Essenzen und Getränke.

Essige.

Essig kann aus jeder zucker- oder weingeisthaltigen Flüssigkeit gewonnen werden, auf welche der Essigpilz, Essighefe, Essigmutter frei einwirken kann. Die Zellen des Essigpilzes verwandeln die Nährflüssigkeit, in der sie wachsen, in Essigsäure, die nach völliger Gärung und Klärung nur mit Wasser versetzt zu werden braucht, um fertig zum Gebrauch zu sein. Den besten Essig gewinnt man aus leichtem Weißwein oder aus Spiritus (Sprit). Man kann auch aus jedem Bier Essig herstellen, aus Obstwein, aus dem ausgequetschten Saft unreifen Obstes, aus verdünntem Honig, Sirup, selbst aus Kartoffeln. Der bei der Holzteer-Destillation gewonnene Holzessig taugt für die Küche nicht. Man probt Essig am besten durch den Geschmack.

Durch Einlegen von Kräutern oder Gewürzen und durch Vermengen mit Fruchtsäften kann man dem Essig allerhand Nebengeschmack geben.

Himbeeressig.

1 l Himbeeren, $^3/_4$ l Essig.

Die Himbeeren werden in einen Steintopf gedrückt und der Essig wird darauf gegossen. So bleiben die Beeren 4 Tage stehen, müssen aber täglich einmal umgerührt werden; dann wird die Masse auf ein ausgespanntes Tuch oder in einen Beutel zum Durchlaufen gegossen. Diesen durchgelaufenen Essig kocht man, indem man auf $^1/_2$ l 500 g Zucker rechnet, 10 Minuten und füllt ihn heiß in Flaschen. Diese werden sogleich gut verschlossen. Man benutzt den Essig zu Limonaden, zum Abschmecken von Saucen, sadschmeckendem, gekochten Obst, z. B. Birnen u. s. f.

Fruchtessig kann auch mit weniger oder ganz ohne Zucker gekocht werden, besonders wenn man ihn für Salate verwenden will.

Kirschessig.

Dieser wird bereitet wie Himbeeressig und ist sehr gut, wenn einige aufgeschlagene Kirschsteine dazugemischt werden.

Erdbeeressig.

2 l Walderdbeeren, 1 l Weinessig.

Der Essig wird über 1 l gedrückte Erdbeeren gegossen und bleibt dann 2 Tage stehen. Danach wird er durchgegossen. Dieser durchgegossene Essig wird abermals auf 1 l frische Erdbeeren gegossen und bleibt dann 4 Tage stehen. Wenn er dann durchgegossen ist, wird je $^1/_2$ l Essig mit 750 g Zucker 5 Minuten gekocht. Man füllt den Essig heiß in Flaschen und verschließt dieselben sofort.

Zitronen- und Apfelsinenessig.

Schale von 12 Zitronen od. 12 Apfelsinen | 1 l Weinessig.

Die ganz fein abgeschälte, nur gelbe Schale der Früchte wird in weithalsige Flaschen gefüllt und mit dem Essig übergossen. Der Essig wird nun 14 Tage in der Sonne oder warmer Temperatur destilliert. Klar abgegossen füllt man ihn in kleine Flaschen, die man verkorkt und verlackt.

Dillessig.

10 Blütendolden Dill, 1 l Essig.

In eine Glaskrause tut man die frischen, abgeschnittenen Dillblüten und gibt 1 l aufgekochten, erkalteten Weinessig darüber. Das Glas wird zugebunden und bleibt so stehen. Den Essig verbraucht man zu Salaten; ebenso wird der Dill fein gehackt zu Ragouts und Salaten verbraucht.

Estragonessig.

250 g zarte Estragonstengel | 50 g Zucker, 1 l Weinessig.

Der Estragon wird kalt abgespült, gut ausgeschwenkt und in einen Steintopf getan. Der mit dem Zucker aufgekochte Essig wird

heiß darüber gegossen; dann wird der Topf sofort verbunden und 8 Tage in den Keller gestellt. Danach filtriert man den Essig und füllt ihn in Flaschen, die verkorkt und verlackt werden.

Kräuteressig.

30 g Estragonblätter
10 g Thymian
5 g Zitronenmelisse
10 g Petersilienblätter
50 g Zwiebelscheiben
10 g Dill
1 Lorbeerblatt
100 g Zucker
10 g Basilikum
20 g Pimpinelle
10 g Kerbel
5 Sellerieblätter
8 g Schalotten
2 g Lavendel
20 Pfefferkörner
1½ l Weinessig.

Alle angegebenen Kräuter und Gewürze tut man in einen Steintopf, kocht den Essig mit dem Zucker auf, gießt ihn kochend über die Kräuter und verbindet den Topf sogleich. Nach 14 Tagen filtriert man den Essig und füllt ihn in Flaschen, die man verkorkt und verlackt. Man verwendet den Essig für Mayonnaisen, Salat oder Saucen.

Gewürzessig.

1 l Weinessig
2 g Nelken
6 g Schalotten
3 g Pfefferkörner
2 g Zitronenschale
50 g Zucker
3 g Muskatblüte
2 g Ingwer
1 g Zimmet
2 g Pomeranzenschale
2 g Apfelsinenschale.

Essig und Zucker werden aufgekocht und kochend über die Gewürze gegossen, die so 14 Tage zugedeckt stehen bleiben; danach wird der Essig durchfiltriert und auf Flaschen gefüllt, die verkorkt und verlackt werden.

Zitronenzucker.

Von den Zitronen wird das Gelbe mit hartem Zucker abgerieben, von dem Zucker wird wiederum das Gelbe mit einem Messer abgekratzt oder mittels eines Reibeisens abgerieben. Dieser Zucker wird auf einem Teller getrocknet, in Gläsern gut verschlossen und verwahrt.

Auf gleiche Weise wird Apfelsinen- und Pomeranzen-Zucker bereitet.

Currypulver.

5 g Koriander	15 g Kümmel
10 g Pfeffer	10 g Ingwer
5 g span. Pfeffer	10 g Senfkörner
6 Gewürznelken	20 g blauer Mohn
2 g getrocknete Zitronenschale	6 g Zimmet.

Sämtliche Zutaten werden fein pulverisiert und gemischt.

Essenzen.

Bereitet man sich die Essenzen nicht selbst, so sind dieselben aus der Fabrik von Adolf Müller in Herford i. W. sehr zu empfehlen.

Apfelsinen-Essenz.

Schale von 15 Apfelsinen, 1 l Weingeist.

Die sehr dünn abgeschälten, nur gelben Schalen kommen in weithalsige Flaschen und werden mit dem Weingeist übergossen. Die Flaschen werden gut verschlossen. Die Essenz wird in lauer Temperatur oder an der Sonne 3 Wochen destilliert, danach filtriert und in Flaschen gefüllt.

Es ist nicht nötig, die ganze Menge Schalen auf einmal aufzusetzen, sondern man füllt die Schalen in die mit dem Weingeist gefüllte große Flasche nach und nach wie man sie gerade hat.

Diese Essenz ist vortrefflich für Gebäck, süße Suppen, Speisen u. s. w.

Ganz vorzüglich eignet sie sich zu Limonade:

Man kocht 500 g Zucker mit $^1/_2$ l Wasser auf, löst darin 20 g kristallisierte Zitronensäure, gießt 1 Eßlöffel von der Essenz dazu, füllt dies in Flaschen und trinkt es mit kaltem Wasser vermischt als Limonade.

Zitronen-Essenz.

Sie wird bereitet wie Apfelsinen-Essenz.

Vanillen-Essenz.

120 g Vanilleschoten und 6 Nelken werden mit der Schere ganz klein zerschnitten, mit 1 l Kognak übergossen, 14 Tage an der

Sonne destilliert, klar abgegossen und in kleine Flaschen gefüllt. Für Gebäck und Eis ist diese Essenz vorzüglich zu verwerten.

Waldmeister-Essenz.

Für Bowle und Punsch.

Mit frischen Waldmeisterblättchen füllt man ein Verschlußglas $^3/_4$ voll, als letztes Viertel gießt man Weingeist hinzu. An einem warmen Ort bleibt es 3 Tage stehen. Dann gießt man die Essenz klar ab und füllt sie in kleine Fläschchen.

Ananas-Essenz.

Ananasschalen werden feingehackt, mit Arrak übergossen und 4 Tage beiseite gestellt. Dann wird die Essenz klar abgegossen und in kleine Fläschchen gefüllt.

Pomeranzen-Essenz.

1 Zitrone und 10 Pomeranzen werden sehr dünn geschält; die Schalen werden in eine Verschlußkrause getan und mit $^1/_2$ l 94 prozentigem Spiritus übergossen. So bleiben sie 24 Stunden an einem warmen Ort stehen. Dann wird die Essenz durchfiltriert und in gut verkorkten Fläschchen verwahrt.

Für Bowle oder warmes Bischofgetränk nimmt man davon für eine Flasche Rotwein 1 Eßlöffel voll. Auch für Pomeranzen-Likör-Bereitung ist die Essenz zu verwenden.

Liköre.

Likör von Walderdbeeren.

1 l Walderdbeeren	1 l Arrak oder Franz-
$^3/_4$ kg Zucker	branntwein.

Der kleingeschlagene Zucker und die Erdbeeren müssen in lauer Temperatur oder in der Sonne, mit dem Branntwein oder Arrak übergossen, 4 Wochen destillieren und dabei öfter umgeschüttelt werden. Danach wird der Likör durch Filtrierpapier in Flaschen gegossen.

Man macht von Filtrierpapier eine Tüte, die unten keine Öffnung haben darf, stellt sie in einen Trichter und filtriert auf diese Weise alle Liköre.

Himbeerlikör.

1 l frisch gepreßten Himbeersaft	1 l Franzbranntwein ¾ kg Zucker.

Man gießt alles in eine Glasflasche, läßt es 4 Wochen leicht verkorkt stehen und filtriert es danach.

Kirschenlikör.

2½ kg Sauerkirschen ¾ kg Zucker 1 l 90proz. Sipritus	8 g Zimmet 8 Stück Nelken.

Die Kirschen werden zerdrückt, 40 Stück aufgeschlagene Kerne, Zimmet und Nelken hinzugetan, alles wird mit dem Spiritus übergossen, zugedeckt und dann 8 Tage an einen warmen Ort gestellt. Danach wird die Flüssigkeit abgegossen, mit dem Zucker vermischt, nochmals 8 Tage an der Sonne destilliert, dann filtriert und auf Flaschen gefüllt. Sollte der Likör zu stark sein, wird etwas abgekochtes, erkaltetes Wasser darunter gemischt.

Nußlikör.

15 Stück Wallnüsse 15 Stück Gewürznelken 1½ l Wasser	10 g Zimmet 1 l 90proz. Spiritus 800 g Zucker.

Unreife Walnüsse (Ende Juni) werden in kleine Stücke geschnitten und mit Zimmet und Nelken in eine weite Flasche gefüllt; der Spiritus wird darüber gegossen; dann wird alles 4—6 Wochen in die Sonne gestellt. Danach wird der Spiritus durch Filtrierpapier gegossen, Wasser und Zucker werden klargekocht und kalt zu dem Spiritus gegossen. Das Ganze wird nochmals filtriert und schließlich in Flaschen gefüllt, die verkorkt und verlackt werden.

Kaffeelikör.

150 g gebrannten Mokka 1 Stückchen Vanille ¾ l 90proz. Spiritus	1½ l Wasser 500 g Zucker.

Der feingemahlene Mokka wird in dem kochenden Wasser mit der Vanille fest zugedeckt aufgekocht. Dann wird der Kaffee klar durch ein Kaffeesieb gegossen, mit dem Zucker aufgekocht und kalt mit dem Spiritus vermischt.

Kalmuslikör.

40 g Kalmuswurzel	$1\frac{1}{2}$ l Wasser
1 l 90proz. Spiritus	600 g Zucker.
5 g Zimmet	

Die Kalmuswurzel wird in kleine Stücke geschnitten und mit Zimmet und Spiritus in eine Glasflasche gefüllt; diese Flüssigkeit wird 4 Wochen destilliert, danach mit dem mit dem Zucker abgekochten kalten Wasser vermischt und durch Filtrierpapier gegossen.

Ebenso kann Vanillen- oder Zitronenlikör, mit den betreffenden Essenzen, Spiritus oder Arrak und dann mit der kalten Zuckerlösung gemischt, bereitet werden.

Ebenso werden Hausliköre von Kümmel, Pfefferminz, Ingwer ꝛc. bereitet; zu letzterem ist Cochinchina-Ingwer der beste.

Pomeranzen-Likör.

Mat tut 2 Eßlöffel Pomeranzenessenz zu $\frac{1}{2}$ l Rum und vermischt diese mit der kalten Zuckerlösung.

Gegorene Getränke.

Der Bereitung aller geistigen Getränke und vielen Saftbereitungen muß eine Gärung zu Grunde liegen, in welcher der Hefepilz den Zucker der Gärstoffe in Alkohol verwandelt.

Bier- und Weinbereitung, sowie das Brennen der Maische zu Branntweinen ist der Arbeitssphäre des Hauses längst entrückt und ins Fabrikmäßige übergegangen; nur die Herstellung von Fruchtweinen, besonders von Beerenweinen, gehört noch in den Kleinbetrieb des Hauses.

Die Zubereitung aller Beerenweine vollzieht sich in gleicher Weise. Man nimmt die recht gut ausgereiften Beeren, die man möglichst noch in Körben oder auf Haufen geschüttet nachreifen läßt. In der Presse wird dann der Saft möglichst energisch herausgepreßt und dann mit Wasser verdünnt und mit Zucker gärungsfähiger gemacht. Je mehr Zucker zugesetzt ist, desto mehr Alkohol bildet sich. Diese Mischung gibt man in die Gärfässer und wartet die Gärung ab. Man verläßt sich nun auf die von selbst eintretende Gärung, welche durch die überall in der Luft vorkommenden Zellen (Keimknospen) des Hefepilzes, von

denen immer einige in jede Flüssigkeit geraten, hervorgerufen wird.

Seitdem die Wissenschaft gezeigt hat, daß jede Gärung am besten wird, wenn sie von dem für sie speziell passenden Hefepilz ausgeht, daß es eine ganze Anzahl von Hefepilz-Arten und -Sorten gibt, nimmt man auch zur Bereitung der Beerenweine sogenannte Reinhefen, aus einer bestimmten Sorte Weinhefen in Reinkultur gezüchtete Hefepilze.

Eine gut verlaufende Gärung verhindert das Wachsen des Essigpilzes, dessen Zellen gleichfalls überall vorkommen und sich besonders in zu langsam gärenden Flüssigkeiten einnisten und, durch das Wuchern der Essigpilz- oder Essighefe-Zellen, die Flüssigkeit in Essig verwandeln. Ähnliche Hefepilz-Arten, die zum Schlechtwerden gärender Flüssigkeiten beitragen, sind der Kahmpilz u. a.

Um diesen schädigenden Pilzwucherungen gegenüber das erwünschte Wachstum des Hefepilzes zu fördern, muß man zunächst auf möglichste Reinlichkeit der Gärgefäße achten. Ein wesentlicher Faktor zum Abtöten der unerwünschten Pilzwucherungen ist der Schwefeldampf, dessen „schweflige Säure" alle Lebewesen vernichtet, selbst diese dem bloßen Auge nicht sichtbaren Pilzzellen. Aus diesem Grunde „schwefelt" man die Gärfässer und weiterhin alle Gefäße, in welche der abgegorene Fruchtwein überfüllt wird. Der Erhalter der Fruchtweine ist der Alkohol, welchen der Hefepilz aus dem Zucker gebildet hat.

Nachfolgende Rezepte für Weinbereitung sind ohne Hefenzusatz zusammengestellt.

Beerenweine.

Bereitung.

Die Blaubeeren werden gut verlesen und alle Blättchen entfernt, Johannisbeeren werden abgestreift, von den Stachelbeeren werden Blüten und Stengel entfernt. Die Beeren für Weinbereitung müssen ganz frisch nach dem Pflücken verarbeitet werden. Die Arbeit muß in einem sauberen, sehr gut gelüfteten, kühlen

(nicht über 20° C.) Raum geschehen. Die Beeren werden in einem hohen Steintopf zerstampft und je 20 l Beeren mit 2 l Wasser übergossen. Des leichteren Pressens wegen bleiben sie bis zum andern Tage stehen, oder man preßt sie auch an demselben Tage mit einer Fruchtpresse oder durch einen Leinwandbeutel.

Für die Bereitung im kleinen Maßstab eignen sich am besten Korbflaschen, die selbstverständlich tadellos sauber sein müssen. Verwendet man Fäßchen, so müssen diese mindestens 2 Tage vor dem Gebrauch geschwefelt werden. Man nimmt hierzu einen etwa 16 cm langen Schwefelfaden (käuflich im Drogengeschäft), legt diesen in ein kleines Blechgefäß, das an einem langen Draht befestigt ist, zündet den Schwefelfaden an, senkt das Gefäß damit durch das Spundloch in das Faß, läßt so den Schwefelfaden darin verbrennen, und schließt danach mit dem Spund das Faß, damit dieses von dem Schwefeldampf gehörig durchdrungen wird und etwaige Essigpilze dadurch getötet werden. Nach 5—10 Minuten öffnet man das Faß, spült es mit kaltem Wasser aus und läßt es einige Tage mit frischem Wasser, welches täglich erneuert werden muß, stehen.

In die so vorbereitete Flasche oder das Fäßchen wird der nach dem vorher beschriebenen Rezept zusammengesetzte Saft (jetzt Most genannt) eingefüllt und zwar so, daß die Flaschen nur reichlich $^3/_4$ voll gefüllt sind und daß in das Faß nicht über 40 l Flüssigkeit kommen, weil für ein größeres Quantum die betreffende Glasgärröhre nicht ausreicht. Die Flasche oder das Fäßchen wird mit einem passenden Gummipfropfen geschlossen, der in der Mitte eine Öffnung zum Eindrehen der Glasgärröhre hat. Die Glasröhre wird so eingedreht, daß sie etwa 8 cm in das Gefäß hineinragt, aber noch etwa 6 cm von der Flüssigkeit entfernt bleibt. Die Glaskugel der Glasgärröhre füllt man ganz voll Glycerin, so daß dasselbe noch etwa 1 mm in der Glasröhre zu beiden Seiten steht. Durch diese Vorrichtung entweicht die bei der Gärung sich entwickelnde Kohlensäure und wird die Essigpilzbildung unmöglich. So läßt man das Faß oder die Flasche in einem Keller von 16—18° C. Temperatur liegen. Sollte bei zu heftiger Gärung von dem Glycerin etwas herausgeschleudert werden, so muß dasselbe wieder nachgefüllt werden, damit die Kugel stets voll ist, denn

dadurch wird das Eindringen von Luft in den Wein verhindert.

So bleibt der Wein ruhig stehen und man hört das anfänglich sehr starke „Kluckkluck" immer schwächer werden. Gewöhnlich im Februar tritt die zweite Gärung ein. Mitte April oder Mai entfernt man vorsichtig die Glasröhre und zieht mit einem Gummischlauch den Wein vorsichtig auf Flaschen, die man verkorkt und verlackt. Die Flaschen verwahrt man stehend im kühlen Keller. Sollte sich nach 8 Tagen Satz in den Flaschen zeigen, so ist der Wein vorsichtig in frische Flaschen umzufüllen und darauf zu achten, daß ein zweifingerbreiter Raum zwischen Korken und Flüssigkeit bleibt.

Johannisbeerwein I.

10 l Saft	15 l Wasser
4½ kg Zucker, Melis oder Kandis	10 g pulv. Weinstein.

In dem lauen Wasser wird der Zucker gelöst. Der Saft kommt mit dem Weinstein in das Faß oder die Korbflasche. Dann wird das Zuckerwasser hinzugegossen und das Gefäß danach sogleich vorschriftsmäßig verschlossen und zum Gären in den Keller gebracht. Nach ca. 2 Jahren ist der Wein trinkbar.

Johannisbeerwein mit mehr Alkoholgehalt II

(als Dessertwein).

Zu der Flüssigkeit des vorhergehenden Rezepts werden 6 kg Zucker zugesetzt. — Nach drei Jahren ist der Wein trinkbar.

Es ist immer gut, den Saft der Beeren vor der Mischung mit dem Zuckerwasser noch einmal durch ein Filtriertuch zu gießen.

Stachelbeerwein.

10 l Saft	5 kg Zucker
15 l Wasser	10 g pulv. Weinstein.

Mit der Hälfte des Wassers löst man den Zucker, die andere Hälfte gießt man zu dem Saft. Diesen gießt man nun durch ein Filtriertuch und mischt ihn mit der Zuckerlösung. Die weitere Behandlung ist dieselbe wie bei Johannisbeerwein.

Blaubeerwein.

10 l ausgepreßten Saft	4 kg Zucker, Melis oder weißen Kandis
1/8 l frisch ausgepreßten Himbeersaft (der auch wegbleiben kann)	4 g Tannin (in der Apotheke käuflich)
10 l Wasser	30 g pulv. Weinstein.

Der Zucker wird in dem Wasser von ungefähr 25° C. gelöst; der durchgegossene Saft wird in die Korbflasche oder das Fäßchen gefüllt; Tannin und Weinsteinsäure werden hinzugetan, zuletzt kommt die Zuckerlösung daran. Nun wird die Flasche oder das Fäßchen sogleich nach Vorschrift verschlossen und weiter behandelt, wie vorher beschrieben.

Im 2. Jahr ist der Wein trinkbar.

Anhang.

Die schwedische Kochkiste.

Herstellung und Benutzung der schwedischen Kochkiste.

In welchen Fällen es praktisch ist, sich dieser Methode zum Kochen zu bedienen, wird jede praktische Hausfrau selbst beurteilen können.

Hergestellt wird diese Kiste folgendermaßen:

Den Boden einer Holzkiste bedeckt man handhoch mit einer ganz festgestampften Heu- oder Holzwollschicht, stellt auf diese zwei ganz gradwandige Töpfe, so daß dieselben weder sich noch die Wand der Kiste berühren. Nun stopft man alle Zwischenräume mit Holzwolle oder Heu aus. Man bediene sich dazu immer nur kleiner Mengen Heu und stampfe diese mit einer schweren Mörserkeule so fest als möglich. In dieser Weise füllt man die Kiste bis an den oberen Rand der Töpfe, die selbstverständlich immer gleiche Höhe haben müssen. Als Decke fertigt man ein Kissen, das nach allen Seiten die Kiste um 3—4 cm überragt und mit Heu mäßig fest gestopft wird. Die Töpfe werden nun herausgenommen; die dadurch entstandenen Öffnungen in der Heu- oder Holzwollpackung müssen eine tadellos feste Wand zeigen. Selbstverständlich müssen die Speisen in diesen hineingepaßten Töpfen gekocht werden. Die Speisen müssen scharfkochend in womöglich wohlgefüllten, zugedeckten Töpfen in die Öffnungen gestellt, und das Kissen muß sogleich daraufgedeckt und von allen Seiten fest hineingestopft werden. Dann wird der sehr fest schließende Kistendeckel daraufgedeckt.

Nachstehende Tabelle habe ich für die verbesserte Kochkiste „Modell Elise" für die Kochkistenfabrik von Herrn E. C. Biernath, Berlin-Charlottenburg, Bleibtreustraße 42, meinem Kochbuch entnommen und neu verbessert.

Kartoffeln, zunächst 10 Minuten schnell auf dem Herde gekocht, Wasser abgegossen bis auf 1—2 Finger hoch vom Boden, nochmal aufgesetzt, daß das Wasser hochkocht, und dann schnell in die Kochkiste setzen. Sie werden in der Kochkiste

gut	nach	1/2	Stunde
vorzüglich	„	1/2—1	„
noch genießbar	„	1 1/2—2	„
Milchreis, Mehlsuppen, Gries, Sago, Hafer- ꝛc. Flocken	3—5	Min.	Vorkochzeit
Nudeln, Makkaroni, Erbswurst, Brotsuppe	5	„	„
Rohes Obst	10	„	„
Bohnen, Erbsen, Linsen, Grünkern, Graupen (Nacht vorher geweicht)	15	„	„
Getrocknete Pflaumen, Äpfel (Nacht vorher eingeweicht)	3—5	„	„
Getrocknete Birnen (Nacht vorher eingeweicht)	10	„	„
Knochenbrühe mit Gemüse, zerklopfte Markknochen	10	„	„
Gekochtes Fleisch bei 1/2-Pfundstücken (mit kochendem Wasser aufgesetzt)	15	„	„
Gekochtes Fleisch, bei 1 1/2 Pfundstücken mit kochendem Wasser aufgesetzt	30	„	„ usw.
Schweinefleisch mit Sauerkraut, bei 1-Pfundstücken	20	„	„ usw.
Schweinefleisch mit Kohlrüben, bei 1-Pfundstücken	15	„	„ usw.
Gedämpftes oder geschmortes Fleisch, vorzuschmoren mit etwas mehr Sauce, als auf dem Herd, das Fleisch muß bedeckt sein, bei 1-Pfundstücken	30	„	„ usw.
Gedämpftes oder geschmortes Fleisch, vorzuschmoren mit etwas mehr Sauce, als auf dem Herd, das Fleisch muß bedeckt sein, bei 2-Pfundstücken	40	„	„ usw.

Bei Königsberger Klops, Bierfisch, Spreewald-Hecht und bei allen Gerichten mit Saucen werden die Saucen richtig immer zuerst auf dem Herde zubereitet, dann der Klops oder Fisch hineingetan und 2 Minuten aufgekocht und dann in die Kochkiste hineingesetzt. Bei diesen Speisen kommt es mehr auf Warmhalten an, als auf Garkochen, doch ist es für die Hausfrau bequem, schon früh morgens beim Kaffeekochen das Mittagessen fix und fertig herrichten zu können.

Das Aufbewahren der frischen Gemüse.

Unter großstädtischen Verhältnissen gehört das längere Aufbewahren von Gemüsen in frischem Zustande zu den Unmöglichkeiten, da Kellerräume von solcher Beschaffenheit, wie sie für die Gemüseaufbewahrung nötig sind, in den Häusern der großen Städte entweder gar nicht vorhanden oder als vermietbare Räume verwertet sind.

Wem ein glücklicher Zufall trockene, luftige Keller zur Verfügung stellt, der kann die Überwinterung von Gemüsen mit Erfolg probieren. Der Gemüsekeller muß gut schließende Fenster besitzen, die leicht geöffnet und geschlossen und völlig verdunkelt werden können; der Keller muß luftig, aber nicht zugig sein.

Zum Einschlagen der Gemüse bedient man sich eines fußhohen Sandbeetes, dessen Sand feucht sein darf, aber weder naß noch staubig trocken. Das Gemüse, welches aufrecht stehend eingeschlagen wird, darf sich nicht gegenseitig drücken und drängen und darf nicht regennaß in den Einschlag kommen. Während der Einschlagszeit muß das Gemüse in kurzen Zwischenräumen genau nachgesehen und von faulenden oder welkenden Blättern befreit werden, besonders von schimmelnden, da der Schimmel sich im Handumdrehen weiter verbreitet.

In dieser Form lassen sich alle Wurzelgemüse, Erdrüben, Mohrrüben, Petersilie, Sellerie u. s. w. vorteilhaft aufbewahren, wobei aber zu beachten ist, daß die Wurzeln (Rüben) mit dem Lagern erstens leichter werden durch den Wasserverlust und zweitens an Geschmack verlieren, da sich nach und nach der vorhandene Zucker in Mehl umsetzt. Im Einschlag bewahrt man

auch Blumenkohl (nur kurze Zeit), Krauskohl, Rosenkohl, Kohlrabi, Porree, Salat, besonders aber Endivien auf. Letztere erreichen erst im Einschlag ihren vollen Wert, etwa so wie das Dauerobst erst durch das Lagern seinen feinen Geschmack erlangt.

Festköpfige Kohlarten (Rot- und Weißkraut, Welschkraut) kann man einfach, von den Strünken abgeschnitten, auf das Ziegelpflaster des Kellers legen oder auf Brettern nebeneinander liegend aufbewahren. Für diese festen Kohlköpfe kann man auch kalte Bodenräume verwerten, durch welche keine zu stark wirkenden Hausschornsteine hindurchgehen.

Auf solchen luftig-frischen Böden bewahrt man auch die Zwiebelvorräte auf; entweder schüttet man die gut abgetrockneten Zwiebeln in flachen Haufen auf oder hängt sie in Bündeln zum Nachtrocknen auf. Kleine Zwiebeln werden in Beuteln aufgehängt. Man hat die Zwiebeln auch vor Frost zu schützen, weil erfrorene Zwiebeln leicht faulen.

Die Kartoffel des Haushaltes bringt man im luftig-trocknen Keller auf nicht zu hohe Haufen, die von Zeit zu Zeit durchgesehen werden, um faulende Knollen rechtzeitig zu entfernen. Dieses Durchsehen gehört zu der wichtigsten Vorbedingung, um das Erhalten der Gemüse zu ermöglichen. Das Beachten und Entfernen der ersten Fäulnis-Anfänge ist von höchster Bedeutung, denn Fäulnis und Schimmel verbreiten sich ungemein rasch und ansteckend weiter.

Für die Küche kann man sich während des ganzen Winters frische Petersilie und frischen Schnittlauch sichern, indem man im August je fünf kräftige Petersilienwurzeln, die man ruhig auf Spannenlänge kurzschneiden kann, in regelmäßiger Fünfeck-Stellung in einen gewöhnlichen Topf voll sandiger Gartenerde pflanzt. Diese Töpfe läßt man bis Mitte Oktober, ein leichter Frost schadet nichts, im Garten stehen und die Petersilie sich entwickeln. Dann nimmt man den ersten Topf in die Küche oder eine warme Stube, unmittelbar an das Fenster, gießt und pflegt ihn wie jede andere Topfpflanze und schneidet nach Bedarf die grünen Blätter ab. Inzwischen gibt man die übrigen Töpfe an einen kalten aber frostfreien Platz, wo sie nur mäßig gegossen werden. Ist das Blattwerk des ersten Topfes verbraucht, so stellt

man ihn zur Erholung zu den kaltstehenden und bringt einen von diesen an das Küchenfenster. In dieser Manier verbraucht man einen nach dem andern und bis der letzte zum Verbrauch kommt, hat der erste sich wieder so weit erholt, daß er wieder benutzt werden kann. Genau so behandelt man Schnittlauch, der schon im Juli eingepflanzt werden kann und zwar in einem Ballen, der den Topf fast völlig ausfüllt.

Seife zu kochen.

Rezept von Frau Johanna Arndt, geb. Pientka.

Hiezu kann jedes Fett Anwendung finden und es ist, namentlich in größeren Haushaltungen, sehr vorteilhaft, zum Sammeln aller Fettabfälle, Speckschwarten ꝛc. ein bestimmtes Gefäß an kühlem Ort aufzustellen.

In 15 l kochendes Wasser tut man 2 kg Seifenstein; wenn dieser verkocht ist, fügt man 6 kg Sammelfett hinzu, kocht dies unter fleißigem Rühren 3 Stunden bei mäßigem Feuer, tut danach 250 g Salz zum Ausscheiden hinzu und läßt es damit noch $^1/_4$ Stunde kochen.

Ein Siebrand wird mit doppeltem Erbstüll überzogen und die Seifenmasse durch dasselbe in ein Gefäß, worin sich etwa 8 l kochendes Wasser befinden, gegossen. Das Sieb taucht man vor dem Durchgießen in kochendes Wasser, damit es sich nicht durch geronnene Seife verklebt.

Am folgenden Tage setzt man abermals 12 l kochendes Wasser mit $^1/_2$ kg Seifenstein auf, schneidet die inzwischen geronnene Seife, von der man unterhalb alles Unreine entfernt hat, in kleine Stücke hinein und läßt sie gut verkochen. Dann fügt man abermals 250 g Salz hinzu, läßt dies aufkochen, nimmt den Kessel vom Feuer und läßt die Seife darin erkalten.

Am andern Tage wird die Seife steif geworden sein, man schneidet sie nun aus dem Kessel in ca. 10 cm breite Streifen und diese dann auf einem Brett in beliebige Stücke, die man hohl aufgeschichtet trocknet. Alle Abschnitte und unregelmäßigen Stücke verwendet man für Kesselseife und trocknet sie am besten in einem Mullbeutel, den man öfter wendet. Soll Kesselseife an-

gewendet werden, so kocht man 1 kg derselben mit 3 l Wasser, bis sie ganz aufgelöst ist, gießt sie zum Erkalten in eine Schüssel und verwendet sie zum Kochen der Wäsche.

Die im Kessel gebliebene Lauge ist zum Scheuern und Waschen zu benutzen. Einen Teil davon verwahrt man in dem Gefäß, worin man das Fett zum Seifekochen sammelt; es wird dadurch das Übelriechen des Fettes vermieden.

Warmes zweites Frühstück.

I.

Brühe in Tassen
Geröstete Semmel mit Sardellenbutter
Garniertes Filet — Beefsteak
Butter, Brot und Käse

oder:

II.

Brühe in Tassen
Setzeier mit pikanter Sauce
Junge gebratene Hühner mit Salat
Butter, Brot und Käse

oder:

III.

Windsor-Suppe in Tassen
Kaviar, Sardinen
Sardellenbutter oder
Gänseleberpastete
Rinderpökelbrust mit Meerrettich
Gebratene warme Krammetsvögel oder
Schnepfe oder
Rebhühner oder
Rehrücken oder
Hasenrücken mit einem Salat
Selleriesalat oder
Danziger süßer Salat oder
Spargelsalat u. s. w.
Butter und Käse

oder:

IV.

Kraftbrühe in Tassen
Warmen Hummer mit frischer Butter
Beefsteak à la Nelson
Butter und Käse

oder:

V.

Mockturtlesuppe in Tassen
Lachskotelett oder
Zanderkotelett mit Remouladensauce
Kalbsrücken oder
Kalbsfilet mit gerösteten Kartoffeln und einem Salat
Butter und Käse

oder:

VI.

Krebssuppe in Tassen
(ohne Gemüse und ohne Klößchen)
Garniertes Wiener Schnitzel
Stangenspargel mit frischer Butter
Butter und Käse.

Feinere Mittagsmahlzeiten.

I.

Kräutersuppe
Schinken in Burgunder, garniert mit Gemüse
Krebsschwänze in Dillsauce
Rehrücken
Salat — Fruchtgelees
Frischer Stangenspargel
Erdbeeren mit gefrorener Schlagsahne
Käsestangen
Früchte.

II.

Angesähmte Hühnersuppe
Rinderbrust und Brühkartoffeln und
Meerrettichsauce
Gespickter Hecht
Champignongemüse
Junge Gans
Salat — Kompott
Gefrorenes

III.

Wildsuppe
Seezungenrollen mit Champignonsauce
Hammelrücken mit gerösteten Kartoffeln und
grünem Bohnensalat
Hummerfrikassee in Blätterteigrand
Poularde
Salat — Kompott
Gefrorenes oder eine Creme
Bunte Käseschüssel.

IV.

Brühsuppe mit Spargelspitzen
Ragout fin
Rinderfilet mit Gänseleber und Morcheln
Artischockenböden mit holländischer Sauce
Frischlingsrücken
Salat — Himbeergelee
Nußeis oder andere süße Speise
Käseschüssel
Früchte.

V.

Kraftbrühe
Frische Hummer mit Butter
(oder: Mayonnaise von Hummer)
Gepökelte Rinderzunge mit
Wein-Sauerkohl, Tomatenpüree, gefrorener
Meerrettich
Putenbraten

Sellerieſalat — Kompott
Fürſt Pückler-Eis
Käſeſchüſſel.

VI.

Mockturtleſuppe
Karpfen blau mit friſcher Butter
Geſpickte Kalbsleber mit Roſenkohl
Perlhuhn und Salat
Schokoladenpudding mit Vanillenſauce.

Einfache und feine Abendeſſen.

I.

Bouillon in Taſſen
Zungenragout
Butter und Käſe.

II.

Fiſchfrikaſſee
Garniertes Roaſtbeef
Früchte, Butter und Käſe.

III.

Brühe in Taſſen
Hühnerfrikaſſee
Früchte
Butter und Käſe.

IV.

Schellfiſche im Waſſerbade
Hammelkeule mit Steinpilzen
Butter und Käſe.

V.

Italieniſcher Salat
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln
Omelette
Butter und Käſe.

VI.

Huhn mit Reis
Kalten Aufschnitt
Butter und Käse.

VII.

Brühe in Tassen
Zander mit Champignonsauce
Schoten mit kalter Beilage
Hammelrücken — Sellerieſalat
Griespudding mit Weinschaumsauce
Butter und Käse.

VIII.

Hummermayonnaise
Kalbsrücken mit Spargelgemüse
Apfelschalotte
Butter und Käse.

IX.

Klare Brühe in Tassen
Kalbsmilchragout
Hasenbraten mit Wein-Sauerkohl
Apfelkompott
Gefrorener Punsch
Käseschüssel.

X.

Ragout fin
Rehbraten — Fruchtgelee
Butter und Käse.

XI.

Hühnersuppe in Tassen
Hammelkotelett mit Morchelgemüse
Fischklöße mit Dillsauce
Garniertes Rinderfilet
Weingelee mit Früchten
Käseschüssel.

XII.

Brühe in Tassen
Rebhuhnsalmi
Forellen mit frischer Butter
Kalbsfricandeau
Salat — Kompott
Kaiserin Augusta Viktoria-Torte
Käseschüssel.

XIII.

Gänseleberpastete
Kaviar mit Röstbrötchen
Gekochte Seezunge mit Austernsauce
Fasan
Rehrücken
Salat — Kompott
Eis
Früchte
Käseschüssel.

XIV.

Kraftbrühe in Tassen
Steinbutte mit Kaviarsauce
Poularde
Renntierrücken
Salat — Kompott
Weincreme
Butter und Käse.

Sachregister.

	Seite
Aal, entgrätet in Aspik	286
— blau	263
— in Gelee	285
— geräucherter in Bier	272
— grün	272
— in pikanter Kräutersauce	272
— in Weißbier	271
Abendessen, einfache, feine	660
Adrio, Schweizer	166
Albert-Kakes	560
Ananas, eingemacht in Zucker (alte Methode)	600
— -Essenz	644
— -Saft	621
Anchovis-Butter	497
Aniskuchen	553
Apfel-Charlotte	544
— -Eierkuchen	396
— -Flammeri	456
— gedörrt	637
— -Gelee	612. 618
— -Klöße	383
— -Kompott I. II.	467
— -Kuchen	519
— — mit Blätterteig	549
— -Marmelade	615
— -Mus	467
— -Pie, englischer	433
— -Reis	371
— -Saft	620
Apfel-Salat	484
— -Salat mit Hering und Sardellen	484
— -Scheiben, gebacken	396
— -Schnee I. II.	450
— -Speise	457
— -Suppe	100
— -Torte	542
Apfelsinen-Creme	445
— — gekocht	446
— -Essenz	643
— -Essig	641
— -Marmelade	616
— -Reis	372. 449
— -Saft	621
— -Schalen f. Tortenbelag	605
Aprikosen-Auflauf	416
— eingemacht in Arrak	607
— eingemacht in Essig und Zucker	608
— eingemacht in Zucker (alte Methode)	599
— eingemacht in Zucker (Methode Appert)	592
— -Kompott	465
— -Marmelade	615
Arme Ritter	402
— — gefüllte	402
Arrak-Sauce	126
Artischocken	327
— -Böden	328

	Seite
Artischock. m. Sahnensauce	327
Aspikbrötchen	502
Aspik v. Lieb. Fleischextr.	470
— v. Schweineschwarten	469
Auerhahn	255
— gefüllter	255
Aufbewahren der frischen Gemüse	653
Auflauf von Äpfeln	418
— von Apfelsinen	416
— einfacher	410
— von Kartoffelmehl	410
— von Maisgries	414
— von saurer Sahne	410
— von abgebrannt. Teig	411
— von Zwieback	416
Auslege-Farce f. Pasteten und Timbals I. II.	300. 301
Austern	297
— gebacken	298
— -Fisch	266
— -Ragout	297
— -Sauce	116
Backhähnel	219
Backobst für Klöße	468
— als Kompott	468
Backpflaumen-Suppe	102
Baisers	564
— -Torte	564
Barsch mit Tomatensauce	267
— geschmort I.	278
Baum-Konfekt	578
Baumkuchen	547
Baumtorte	536
— gefüllte	537
Bayrisch-Kraut	350
Bechamel-Sauce I—III.	113
Becherpastete	308
— von Fisch	310
— von Kalbsbraten	308
Beefsteak aus der Blume	140
Beefsteak, deutsches	140
— englisches	139
— à la Nelson	139
— rohes	141
Beerenweine	647
Berberitzen-Saft	621
— für Tortenbelag	606
Beten, Salat von	485
Bier-Kaltschale	99
Birkhuhn	255
Birnen, eingem. in Essig und Zucker	609
— mit Preißelbeersaft	603
— gedörrte	638
— mit Hagebutten	466
— zu Klößen	466
— -Kompott	466
— -Mus	617
— Senf- I. II.	610 611
— -Suppe	100
— für Tortenbelag	605
Bischof	585
Biskuit-Rolle	529
— -Teige	506
— -Torten I—IV.	527. 528
— -Törtchen, kleine	553
Blanc Manger	435
Blätterteig	549
— -Bretzeln	550
— gefüllter	550
— für Pasteten	299
— -Pastetchen	302
— -Ring zum Füllen	300
Blaubeeren, eingemacht in Essig und Zucker	609
— in geschwef. Gläsern	595
— -Saft I. II.	620. 621
— -Suppe	101
— -Wein	650
Blechkuchen	518
— mit Backpulver	522

	Seite
Blei, blau	263
Blitzkuchen	535
Blumenkohl in Aspik	326
— in Essig und Zucker	629
— gebacken	325
— — mit Überzug	326
— gekocht	324
— -Salat I—IV	478. 479
— -Suppe	82
Blutpudding	231
Blutwurst	190
Bohnen mit Apfelmus	367
— mit Backpflaumen	366
— mit Birnen	333
— in Büchsen	631
— dicke	334
— — mit Speck	335
— geschwenkt	366
— grüne	332
— grüne (Präserven)	351
— — in Büchsen (Konserv.)	334
— — mit Butter	333
— gedörrt	639
— mit Essig u. Zucker I. II.	627
— — mit Milch	332
— — mit Mohrrüben	332
— in Salz	634
— — mit Tomaten	333
— — für Tortenbelag	604
— -Pudding	367
— -Püree	367
— -Salat I—X	475—477
— — von weißen Bohnen I. II.	487
— — warmer	488
— saure	366
— -Suppe, grüne	83
— — weiße	89
Bomben	570
Bowle	584
— von Apfelwein	585
Bowle von Rotwein	585
Bratenbrötchen	500
Bratkartoffeln	357
— ganze, geröstet	357
Bratklops von Hammel	182
— von Schwein	207
— von Salzhering	290
— kalt zu essen	208
Bratzeit des Fleisches	127
Bratwurst I—III	192. 193
Braunbier-Suppe m. Milch	99
Brechbohnen-Salat	476
Brenden	564
Brisolettes, Schweine-	208
Brombeeren, eingemacht in Zucker (alte Methode)	601
— — (Methode Appert)	593
— -Gelee	613
— -Marmelade	615
— -Saft	620
Brotpudding, Mannheimer	424
Brötchen mit Anchovis-butter	500
— mit falschem Kaviar	502
— mit Krebsschwänzen	500
— mit Sardellenbutter	499
Brot-Speise mit Äpfeln	418
— -Suppe I—IV	94
— -Torte	531
Bruchspargel	323
— in Büchsen	631
Bruder, betrunkener	427
Brühkartoffeln	359
— mit Tomaten	360
Brühreis	370
Buchweizenmehl-Klöße	378
— — -Torte	530
Büchsenhummer-Salat	494
Buntbrötchen	501
— pikante	502
Burgunder-Sauce	117

	Seite
Butter-Biskuit, Wiener	528
Butter-Brötchen	499
— -Kuchen	518
— -Mandeltorte	535
—milchstangen	527
—milchsuppe	97
— — mit Backpflaumen	98
—milch-Plätzchen ohne Ei	408
— pikante	497
— rote	497
— -Sauce, rohe	473
— -Zopf	514
Champignon-Butter	498
— -Sauce	112
— -Suppe	84
Champignons	320
— in Büchsen	632
— in Essig	630
— gefüllt, gebraten	320
— Soja von	633
Creme, russische	448
Cumberland-Sauce	124
Curry-Hammelfleisch	182
— -Kalbfleisch, geschmortes	157
— -Pulver	643
— -Reis	371
— -Rindfleisch	146
— -Sauce	111
— -Suppe	82
Dampf-Nudeln	406
Dauer-Salz-Gurken	635
— -Sauer-Kohl	635
Delikateß-Heringe	289
Dessert-Biskuit	552
Dill-Essig	641
— -Sauce	110
— -Suppe	84
Dorsch, gebacken in Form	280
— gebacken mit Kräutern	281
— gebraten	282
— geschmort I.	278
Dorsch-Kotelettes	283
— mit Tomaten	262
— mit Tomaten-Sauce	267
Dunst-Creme	447
Eier, bunte	392
— gehackte, in der Schale	392
— hartgekochte mit Remouladensauce	393
— zu kochen	389
— verlorene	105
— weiche	105
Eierkuchen v. abgebranntem Teig	398
— einfacher	393
— feiner	394
— gefüllter in der Form	399
— gefüllter, gebacken	398
— von gekochten Kartoff.	400
— Pudding von	426
— m. Hoffmanns Speisemehl	395
Eierplätzchen	554
— -Punsch	582
— -Scheiben	105
— -Schnee, steifer	449
— -Stich	104
Einlauf	103
— abgebrannter	103
— von gerieb. Semmel	103
Eis, versch. in einer Form	461
— von Schlagsahne	461
Eisbein in Gelee	214
Eisbeine, gefüllte	213
Eisbouillon	585
Eisschokolade	581
— -Kaffee	581
— -Punsch	583
Elisen-Pudding	430
Endivien-Salat	487
Ente, entknöchelte	237
— in Gelee	237

	Seite
Ente, geschmorte . . .	235
— geschmorte m. Maron.	236
— kalte	584
Enten-Braten	236
— -Klein	237
— -Schwarzsauer . . .	237
— -Weißsauer	237
Erbsen	364
— graue	365
— -Pudding	365
— mit Reis	364
Erbsen-Suppe	89
Erdbeeren, eingemacht in Zucker (alte Methode)	595
— eingemacht in Zucker (Methode Appert) . .	591
— -Eis	461
— -Essig	641
— -Kompot	463
Erdbeer-Marmelade I. II.	614
— -Saft	619
— -Sirup	622
Erdrüben (Präserve) . .	354
Estragon-Essig	641
Essig	640
Falleier	391
Färbemittel für Glasuren und Backwerk . . .	579
Fasan	255
— in Büchsen (Konserven)	636
— gefüllter	256
— Salmi von	255
Filet von Gänseleber . .	140
— gebratenes (Lende). .	135
— geschmortes	137
— Pie (englisches) . . .	315
Fisch, geback. m. Blumenkohl	281
— gebacken in der Form	280
— — mit Kräutern . .	281
— -Frikassee, feinstes . .	268

	Seite
Fisch, i. Frikasseesauce I.-III.	268
— gebratener	282
— in Gelee	285
— geschmorter I. II.	278. 279
— gespickter	279
— -Hackbraten	276
— -Klopse, gebraten . .	283
— -Klöße, I.—V. .	273—275
— — in Reisring . .	275
— -Konserven	637
— -Kotelettes	283
— mit Mayonnaise . .	287
— mariniert	287
— in Muscheln gereicht .	288
— -Pudding	277
— -Ragout	269
— — polnisches . . .	271
— -Ring	276
— mit Rührei	288
— -Salat	492
— — mit Mayonnaise .	493
— -Sauce	115
— in weißer Sauce . .	265
— mit pikanter Sauce .	261
— -Suppe, klare . . .	76
— -Timbal	310
— mit Tomaten	262
— mit Tomatensauce . .	267
— im Wasserbad . . .	260
Flammeri mit Schokolade	455
— mit Eiweiß	453
— ohne Ei	452
— feiner	454
— von Kartoffelmehl . .	453
— von Reis	455
— von Rhabarber . . .	456
— von Saft	456
— von Stachelbeeren . .	456
Fleischbrühe, braune, klare	73
— mit Gries	75
— klare	71

	Seite
Fleischbrühe, klare mit Blumenkohl	76
— klare mit verschiedenen Einlagen	75
— klare mit Kerbelrübchen	76
— klare mit Spargeln	76
— mit Reis	74
— mit Sago	75
Fleisch-Gelee	469
— -Kloß, großer	209
— -Konserven	636
— -Salat mit Kräutern	494
— -Schmarren	404
— -Strudel	406
Fleischsuppe, kl. m. Sparg.	76
Fleurons	300
Flunder, gebacken	284
— gebraten	282
— gedämpft	279
— gekocht	265
Forellen, blau	263
— gekocht	265
Formkloß	417
Frico, Spanisch	141
Frikassee v. Huhn I. II.	222. 223
— -Sauce	111
Frischlings-Keule	244
— -Rücken	244
Froschkeulen, gebacken	298
Frucht-Eis	460
— -Gries-Schaum	451
— -Saft-Gelee	437
— -Sauce	125
Früchtemark f. Eisbereit.	589
Früchte, gemischte, eingemacht in Alkohol	606
— gemischte, eingem. in geschwefelten Gläsern	595
— gemischte, eingem. in Zucker (alte Methode)	598
Früchte, verschiedene mit Griesdecke	455
Frühlings-Eis	460
Frühstück, zweit. warm.	657uff.
Fürst Pückler	479
Gans	228
— entknöchelt	230
— jung, gebraten	230
Gänse-Braten	229
— -Keule, gebrat., saure	233
— -Klein	230
— — auf polnische Art	230
— -Leber, gebraten	233
— — -Pastete I. II.	234. 235
— — -Wurst	233
— -Schwarzsauer	231
— -Weißsauer	232
Gelee v. geback. Pflaumen	437
Gemüse, buntes	335
— — mit Krebsen und Fleischklößchen	335
— von Melde	329
Gerstensuppe	74
Gerstenschleim-Suppe	93
Getränke, gegorene	646
Gewürz-Essig	642
— -Plätzchen, kleine	572
Glaskirschen in Zuck. eingemacht (alte Methode)	596
Glühwein	582
Graupen-Suppe	93
Gries-Flammeri	454
— -Klößchen	105. 384
— -Kloß in der Serviette	384
— -Milch-Schaum	451
— -Plätzchen	400
— -Pudding	429
— -Speise	413
— -Speise mit Äpfeln	414
— -Suppe	92
— -Torte	529

	Seite
Gries-Würfel	104
Grog	582
Grundsaucen	109
— braune	109
— weiße	109
Grundsuppe, braune	78
— -— mit Eiern	87
— -— — Griesklößchen	88
— -— — Kerbel	87
— -— — Kräutern	87
— -— — Makkaroni	87
— -— — Rosenkohl	87
— weiße	78
Grünkohl	348
— (Präserve)	355
Grünkornsuppe	90
Grütze, rote	456
Gulasch	135
— echt ungarisches	135
Gurken in Büchsen	631
— in Essig und Zucker	625
— gefüllte	340
— gesäuerte, süß	625
— in 6 Tagen zu säuern	635
— geschmorte	339
— illustrierte	495
— Pfeffer-	627
— -Salat	475. 626
— -— mit Sahne	475
— -— von sauren Gurken	475
— -Sauce	116
— Senf-	626
Hackbraten, gefüllter	212
— von Hammelfleisch	183
— Schweizer	161
Hacksalat für Butterbrot	498
Haferschleim-Suppe	93
Hagebutten, eingemacht in Essig und Zucker	610
— eingemacht in Zucker (alte Methode)	599
Hagebutten, eingemacht in Zucker (Meth. Appert)	594
— gedörrt	638
— -Marmelade	616
— -Sauce	125
— -Salat	488
— -Suppe	101
— für Tortenbelag	605
Hamburger Rauchfleisch	148
Hammelbraten, Restever-wendung	185
Hammelbrust, gefüllt	180
— -Fett, auszubraten	185
— -Fleisch, Curry-	182
— -— gedämpftes	174
— -— gekochtes	174
— -— geschmortes	176
— -— Pudding	175
— -— Würstchen	185
— -Gulasch	182
— -Keule auf versch. Art	178
— -— Danziger	178
— -— farcierte	178
— -— gebraten	176
— -— gepökelt	183
— -— gespickt	177
— -— mit Mostrich	177
— -— mit Steinpilzen	177
— -— mit Zwiebeln und Kümmel	178
— -— wie Wild	177
— -Kopf-Ragout	175
— -Kotelettes, gebraten	180
— -— geschmort	181
— -— mit Morchelgemüse	181
— -— mit fein. Zwiebel-sauce	181
— -Leber	183
— -Nieren	182
— -Rippchen m. Zwiebel-sauce	174

	Seite
Hammel-Rücken	179
— -— gespickt	179
— -— Pie, englischer	315
— -Steaks	182
— -Zungen in Aspik	184
Haschee (Resteverwend.)	144
Hase	248
— in Aspik	252
— falscher	211
— in Gelee	253
Haselhuhn	255
Haselnuß-Konfekt	575
Hasen-Braten	248
— in Büchsen (Konserven)	636
— Kalter Pain von	252
— -Pastete, kalte	251. 306
— -— warme	250
— -Ragout	249
— -Rücken, russischer	249
— -Salmi	250
— -Steaks	252
Hausschlächterei	187
Hecht in der Form geback.	280
— gebacken m. Kräutern	281
— geb. m. Blumenkohl	281
— gebraten	282
— in Gelee	285
— geschmort I. II.	278. 279
— gespickt	279
— mit Mayonnaise	287
— mit Tomatensauce	267
Hefen-Eierkuchen	397
— -Klöße	387
— -Pudding	428
— -Teig	505
— -Waffeln	552
Heidelbeeren, gedörrt	638
— in geschwef. Gläsern	595
— -Kompott	465
— -Saft	620
Hering, frisch	289
Hering, mariniert	289
— grün, gebraten	282
— grüne m. Tomatens.	267
— pikant (als Belag)	292
— in Blätterteig gebacken	290
Herings-Kartoffeln	358
— -— gebackene	358
— -Sauce	110
— -— kalte	122
— -Salat	489
— -— mit Fleisch	489
— -— mit saurer Sahne	490
Herzkirschen, schwarze in Essig und Zucker	608
Himbeereis	461
— -Essig	640
— -Gelee	613
— -Kompott	464
— -Likör	645
— -Marmelade	615
— -Punsch	583
— -Saft	619
— -— ausgegorener	622
— -Schaum	449
— -Sirup	622
Hirschblatt	240
— -Brust, gebraten	241
— -Filet, gebraten	240
— -Fleisch, Ragout von	240
— -Kalbskeule	238
— -Rouladen	240
— -Rücken	238
— -Schmorbraten von	239
— -Steaks mit Burgunder-sauce	239
Hirse	372
— mit Backpflaumen	373
Hoffmanns Speisemehl-Pudding	422
Hohl-Pastete	301
Holländische Sauce	119

	Seite
Holunderbeeren-Saft . .	621
Holunder-Suppe . . .	101
Honigkuchen I. II. . .	567
Hopfenkeime	328
Hopfenkeimchen-Salat I—III.	486. 487
Hörnchen	509
Huhn in Aspik	235
— gekochtes mit Reis .	216
— Paprika-	217
— mit pikanter Sauce .	218
— mit Saucenüberzug .	224
— mit Tomatensauce . .	218
Hühner, gebratene . . .	218
— gefüllte, junge . . .	219
— geschmorte, junge . .	217
— junge, entknöchelte und gefüllte	220
— -Pastete, kalte . . .	304
— -Suppe, angesämte . .	79
Hummer-Frikassee . . .	295
— kalter	295
— zu kochen	294
Hutzelkloß, Württemberg.	386
Jägerroulade	134
Johannisbeeren, eingem. in Zucker (alte Methode)	597
— — mit Mohrrüben .	598
— — ohne Zucker (Methode Jasmund) . .	589
Johannisbeer-Gelee . .	613
— -Kompott	464
— -Marmelade	615
— -Saft	619
— -— ausgegoren . .	622
— -Suppe	101
— -Wein I. II. . . .	649
Irish Stew	183
Jus	469
Kaffee	580
— -Creme	445
Kaffee-Eis	460
— -Gebäck von Blätterteig	550
— -Kringel, kleine . . .	526
— -Kuchen	519
— -Likör	645
Kaiserschoten, Münsterberger	352
Kaiser-Schmarren . . .	404
Kaiserin Augusta Viktoria-Torte	533
Kaiserin Friedrich-Torte .	534
Kakao-Auflauf	412
— -Pudding	421
— -Suppe	97
Kakes	559
— von Mondamin . .	559
Kalbfleisch, Brisolettes- .	163
— feines Frikassee von .	150
— gekochtes mit Frikasseesauce	150
— in Gelee	172
— gepökeltes in Gelee .	172
— geschmortes	156
— — mit Bier	156
— — mit legiert. Sauce	157
— Gulasch von	160
— -Klöße I. II.	107
— -Pastete	305
— -Ring	170
— -Roulade	161
— -Timbal	306
— -Würstchen	173
Kalbsblatt	159
— -Brägen	169
— -Braten	171
— -— aufzuwärmen . .	160
— -—-Pudding . . .	172
— -— Salat m. Mayonn.	494
— -— Schnitzel von . .	171
— -Brust, gefüllte . . .	164
— -Füße, gekochte . . .	152

	Seite
Kalbs-Gekröse	169
— -Herz	170
— -Keule, das Zerlegen	158
— -— gebraten	158
— -— gepökelt	159
— -Kopf, gekochter	152
— -Kotelette	161
— -— überzogenes	162
— -Leber	164
— -—-Brot	167
— -—-Gulasch	166
— -—-Klopse (Schweizer Adrio)	166
— -—-Klöße	167
— -— in Scheiben gebr.	165
— -— im Schweinenetz	165
— -Milch-Croquettes	168
— -—-Frikassee	154
— -— gekochte	153
— -— geschmorte	168
— -— Pie	314
— -—-Pudding	171
— -—-Ragout	303
— -—-Timbal	307
— -Nieren-Stück	160
— -—-Suppe	79
— -Rücken	159
— -Schnitzel	163
— -— geschmortes	158
— -— mit Sahnensauce	163
— -Steak	163
— -— gehacktes	163
— -Zunge gek. m. Sauce	151
— -— mit holländischer Sauce	151
Kalmuslikör	646
Kaninchenbraten	253
Kapaun, entkn. u. gefüllt	220
— gebratener	218
— geschmorter, junger	217
Kapern-Sauce	110
Karamel-Creme	447
Karbonade	207
Kardinal	585
Karotten	331
— mit Sahnensauce (Präserve)	352
— -Salat	482
Karpfen in Biersauce	270
— blau	263
— -Pastete	309
— -Salat	492
Karthäuser-Klöße	402
Kartoffel-Auflauf	417
— -Croquettes	364
— -Gemüse von in der Schale gekocht. Kartoff.	359
Kartoffelklöße, abgestoch.	382
— ohne Eier	380
— einfache	381
— feinere	381
— gefüllte	381
— von rohen Kartoffeln	383
— mit gerösteter Semmel	380
— in der Serviette	385
— -Kugeln z. Garnieren	362
— -Mehl-Pudding	422
Kartoffeln mit Äpfeln	362
— gefüllte	362
— rohe, gebraten	357
— saure	362
— in der Schale	356
— mit Tomatensauce	361
— -Pudding	427
— -Puffer	363
— -Püree	359
— -Ring	363
— -Salat I—XI. 480.	481
— -— warmer XII.	482
— -Suppe	88
— -— braune	88
— -Torte	530

	Seite
Käse-Auflauf, weißer	417
— -Brötchen (warm zu reichen)	502
— -Butter	496
— -— grüne	497
— -— rote	497
— -Keulchen	401
— -Klöße	384
— -Kuchen	520
— -Kugeln, gebacken	401
— -Plätzchen	401
— -Speise, italienische	452
— -Stange	561
Kastenbrot, englisches	509
Kastenkuchen, billiger	522
Kaviar-Sauce	116
Kerbelrübchen	343
Kipfel, Wiener	574
Kirschäpfel, eingemacht in Zucker (alte Methode)	601
Kirschen, eingem. in Essig und Zucker	607
— eingemacht in geschwefelten Gläsern	594
— eingemacht in Zucker (alte Methode)	608
— (Methode Appert)	592
— eingemacht ohne Zucker (Methode Jasmund)	589
— gedörrt	638
— -Pie	434
— Senf-	610
— für Tortenbelag	605
— saure, als kalte Speise	457
Kirschessig	641
— ausgegoren	622
— -Kompott	464
— -Kuchen	519
— -Likör	645
— -Mus	617
— -Saft	620
Kirsch-Suppe	101
— -Törtchen, klein	558
— -Torte I. II.	543
Klops, Königsberger von Hammel	182
— — von Schwein	210
Klöße, geformte, ohne Eier	376
Knochenbrühe	71
Knollen-Ziest	344
Knüppelkuchen, Ostfries.	547
Knurrhahn, gedämpft	279
— in Gelee	285
— mit Tomaten	262
— — -Sauce	267
Kochkiste, Schwedische	651
Kochzeit des Fleisches	127
Kohlrabi	336
— gefüllter	337
— mit Milchsauce	336
Kohlrüben, geschmorte	342
— (Präserve)	354
Kohlsalat, gemischter, roh.	486
Konfekt, englisches	577
Königsberger Klops von Hammel	182
— — von Schwein	210
Königin-Reisspeise	440
Königskuchen	532
Kopfsalat	473
— mit roher Buttersauce	474
— mit Mayonnaisensauce	474
— mit saurer Sahne	474
— mit Speck	474
— -Gemüse	329
Kotelette in Gelee	213
— gehacktes	207
— gedämpfte	210
Krachkuchen	510
Kraftbrühe	72
Kraftfischsuppe	77
Krammetsvögel	257

	Seite
Krammetsvögel in Büchsen (Konserve)	636
Kraut, rheinisches	618
Kräuter-Butter	497
— -Essig	642
— -Sauce	117
Kräuter, gedörrt	639
Krebs-Butter	498
— zu kochen	293
— -Pudding	294
— -Sauce	114
— -Suppe	80
— -— mit Fischklößchen oder Fleischklößchen	81
Krengel, polnischer	516
Kuchen in der Setzeier-pfanne gebacken	403
Kugeln, gefüllte	557
Kuheuter	143
Kümmel-Kakes	501. 560
— -— mit Sana	501
— -Stangen	560
Kürbis in Essig und Zucker	622. 624
Kürbis, gedörrt	638
— -Marmelade	615
— mit Orangen in Essig und Zucker	623
— mit Vanille in Essig und Zucker	623
— Senf-	624
Lachs, blau	264
— -Brötchen	501
— gebraten	284
— — in Scheiben	284
— in Gelee	285
— -Kotelettes	284
— mit Mayonnaise	287
— in großen Stücken als kalte Schüssel	286
Lagen-Torte	542
Lammviertel	184
Land-Roggenbrot	508
Leberklöße	108
Leberwurst	191
— zum Räuchern	192
— warm zu essen	191
Lerchen	257
Liebig-Pasteten	309
— -Fleischextrakt-Aspik	470
— -—-Brühe	72
— — mit versch. Einlagen	75
— — -Brühkartoffel	360
— — -Tassenbrühe	72
Linsen mit Backpflaumen	366
— -Salat	488
— saure	366
— -Suppe	89
Linzer Torte	540
Löffel-Biskuit	552
Lungen-Haschee	153
— -Wurst	195
Madeirasauce	116
Magdalenenkuchen	557
Maggis Bouillon-Würfel	52
— -Suppen	52
— -Würze	51
Maibowle	584
Mairüben, geschmorte	342
Mais in Essig und Zucker	629
Makkaroni	374
— mit Apfelmus	374
— gebacken	375
— italienisch	374
Makronen	562
— abgebrannt	563
— Straßburger	563
— -Torte I. II.	546
Mandel-Auflauf	412
— -Brötchen	574
— -Creme	444
— -Flammeri	453
— -Konfekt	577
— -Milch	581

	Seite
Mandel-Ringe	574
— -Sauce	124
— -Schnittchen	573
— -Spähne	562
— -Teige	506
— -Torte	545
Mandeln, kandierte	577
Mangold	329
Marmelade, italienische	615
Marzipan	565
— Königsberger	565
— -Torte	566
Markklößchen	105
Maronen mit Äpfeln	346
— geschmorte	345
— -Püree	346
Mayonnaise	122
— grüne	123
— rote	123
— weiße	123. 472
— zu Salaten	471
Meerrettich m. Weinbeeren	483
— -Salat mit Äpfeln	483
— -Sauce	112
— -—, kalte	122
Mehl-Kloß, großer	386
— -Klöße, abgerührte	377
— -— abgestochene	376
— -— feine	377
— -— m. geröst. Semmel	377
— -Flammeri	452
— -Pudding, einfacher	420
— -Speise, gebackene	412
— -Suppe v. Roggen- od. Weizenmehl	93
Melone, eingem. in Zucker (alte Methode)	600
— — (Methode Appert)	593
— für Tortenbelag	605
Milan-Torte	536
Milch-Gelee	435
Milch-Hirse	373
— -Reis	372
— -— i. Wasserbade gek.	368
— -Suppe	95
— -Suppe m. Buchweizengries	95
— -Suppe mit Ei	96
— -— mit Gries	95
— -— mit Kartoffelmehl	96
— -— mit Reis	95
— -— mit Sago	95
Mincepie	550
Mirabellen, eingemacht in Zucker (Meth. Appert)	593
Mittagstafel, feinere	658
Mixed-Pickles	630
Mock-Turtle-Ragout	154
— -— -Suppe	85
Mohn-Auflauf	418
— -Pudding	428
— -Striezel	514
— -Torte	544
Mohrrüben (Präserve)	352
— mit Sahnensauce	352
— für Tortenbelag	605
Morcheln	317
— in Büchsen	632
— gefüllte	318
— getrocknete zu dämpfen	318
Morchelsauce	112
Mostrich-Butter	498
— -Sauce	116
— -— feine	120
Mürbe-Kuchen I—IV.	555
— -— m. Schweineschmalz	556
— -Teige	507
Muschel-Ragout	296
— -Sauce	115
Muscheln, gebacken	297
— zu kochen	296

	Seite
Napfkuchen, abgeriebener I. II.	511 512
— altdeutscher	521
— einfacher, mit Hefe	510
— II. mit Hefe	511
— mit Hirschhornsalz	521
— mit Sana	512
Natronkuchen	520
Natten, eingem. in Zucker (alte Methode)	596
Nockerl, Wiener	106
Nordseebarsch	266
— geback. m. Blumenkohl	281
— geschmort I.	278
Nudel-Auflauf	414
— -Pudding	425
— -Schmarren	403
— -Timbal, gefüllter	312
Nudeln	102
Nudeln, gefüllte	103. 375
Nuß-Auflauf	412
— -Creme	442
— -Pudding	431
— -Eis	460
— -Likör	645
— -Makronen	563
— -Torte	545
Nüsse, kandierte	577
Oblatenkuchen, weiße	571
Ochsenmaul-Salat	495
Ochsenschwanz-Suppe	85
Omelette	399
Pannfisch	287
Paprika-Huhn	217
Paradies-Apfel, eingemacht in Zuck. (Alte Meth.)	601
Pastete von Huhn	224
— römische	303
Pastinak	339
Pensionatskuchen	517
Perlhuhn	227
Perlzwiebeln in Essig und Zucker	628
Petersilie, gedörrt	639
— -Gemüse	338
Petersilien-Kart., braune	361
— -Sauce	110
Pfannkuchen, Berliner I—III.	523. 524
— mit Backpulver	525
Pfeffergurken	627
Pfefferkuch., dick. mit Honig	568
— französischer	569
— Nürnberger	570
— schwäbischer	569
— weißer	570
Pfefferlinge, gebraten	319
Pfeffernüsse, weiße I—III.	571. 572
— braune	572
Pfirsich, eingem. in Arrak	607
— eingemacht in Zucker (alte Methode)	599
— eingemacht in Zucker (Methode Appert)	592
— -Kompott	466
— -Marmelade	615
Pflaumen, eingemacht in Alkohol	607
— eingemacht in Essig u. Zucker I. II	608. 609
— eingem. in geschwefelten Gläsern	595
— eingemacht mit Senf	611
— eingemacht in Zucker (Methode Appert)	593
— eingemacht ohne Zucker (Methode Jasmund)	589
— gedörrt I—II.	638
— -Kompott	465
— — feines	465
— -Kuchen	519

	Seite
Pflaumen-Mus	617
— -— feinstes, ungarisch.	617
— -Suppe	101
— -Torte I. II.	543. 544
Pflückschoten	332
Pilze, gedörrt	639
— in Salz	634
Pischinger Torte	539
Plinsen	397
— von Buchweizenmehl	398
— von Nudeln	104
Plump-Pudding	430
Plunderbrezel	516
Pökelfleischbrötchen	500
Pökellake für Rindfleisch	147
Polenta	373
— gebackene	373
Polnische Sauce	118
Pomeranzen-Essenz	644
— -Likör	646
Potrafka	236
Poularde, gebraten	221
Pralinee	576
Preißelbeeren, eingem. m. Äpfeln	602
— eingemacht mit Birnen	603
— — mit Himbeeren	603
— — — Mohrrüben	603
— — — Zucker	602
— — ohne Zucker	602
Preißelbeer-Gelee	613
— -Kompott	465
— -Marmelade	615
— -Saft	620
— -Suppe	101
Prinzeß-Törtchen	557
Prünellen, gedörrt	638
Pückler-Bombe	462
Pudding, abgebrannter	421
— von Einback	426
— 100 Gramm-	421
Pumpernickel-Pudding	427
Punsch-Creme	445
— gefrorener	462
Pute	227
— entknöchelt und gefüllt	228
Puten-Frikassee u. Ragout	228
Quitten, eingem. i. Zucker (alte Methode)	600
— -Gelee	612
— -Marmelade	615
— -Pasten	618
Ragout fin in Muscheln	155
— von Hasen	249
— — Hirschfleisch	240
— — Huhn I.—III.	221. 222
— — Wildschwein	246
Rauchfleisch, Hamburger	148
Rebhuhn	253
— mit Reis	253
Rebhuhn-Salmi	254
— mit Steinpilzen	254
Rebhühner, gebraten	253
— (Konserve)	636
— in Gelee	255
Reh-Blatt I. II.	242
— — in Gelee	244
— -Keule	242
— -Kotelettes I. II.	243
— -Leber	243
— -Rücken	241
— — (Wiener Gebäck)	538
Reineclauden, eingem. in Zucker (alte Methode)	599
— — (Methode Appert)	592
Reis	367
— mit Äpfeln	368
— mit Backpflaumen	369
— gebackener	413
— Gelee	435
— — mit Milch	436
— mit Huhn	369

	Seite
Reis, italienischer	370
— -Pudding	429
— -Suppe	92
— zur Suppe	102
— türkischer	368
Reisebrötchen	503
Reisschleimsuppe	93
Reizker, gebraten	319
— gefüllt, gebraten	321
— -Suppe	84
Remouladen-Sauce	124
— — zu Salat	472
— — gekochte	473
Renntier-Rücken	238
Restepudding	145
Rettichsalat	483
— -Kompott	463
— -Marmelade	614
Rhabarber-Pie	434
Rinder-Brägen	142
— -Brust, gerollt	130
— -Fett auszubraten	148
— -Filet in Aspik	138
— -Herz	142
— -Kotelettes	139
— -Leber	143
— — geschmort	143
— -Mark	149
— -Milz	144
— -Nieren	142
— -Pökelfleisch in Gelee	148
— -Roulade	134
— -Sauerbraten	133
— -Schmorbrat. m. Gem.	133
— — ohne Gemüse	132
— -Schmorfleisch	132
— -Zunge zu kochen	130
— -Zungenragout	131
Rindfleisch, geback. (Reste-auflauf)	146
— gedämpftes	131
Rindfleisch, gekochtes, pan. gebraten	145
— — in eine Pökellake gelegt	147
— -Klößchen	108
— -Plätzchen	145
— -Reste mit Äpfeln	147
Ringäpfel, getrocknete	468
Rippespeer, Kasseler	204
Rizi-Pizi	354
Roastbeef	137
Roggenbrot	507
Rollen, saure von Schw.-fleisch	215
Rollheringe	291
Rosenäpfel, eingemacht in Zucker (alte Methode)	599
Rosenäpfel, eingemacht in Zucker (Meth. Appert)	594
Rosenblätter-Marmelade	616
Rosenkohl	349
— gebacken	350
— -Salat	484
— — mit Sellerie und Kartoffeln	484
Rosinen-Sauce	117
Röstbrötchen	500
Rote Grütze	456
Rotkohl	350
— -Salat	485
— — mit Kartoffelsalat	486
— — roher	486
— — mit Sellerie	486
Rotwein-Punsch	583
— -Sauce (Genevoise)	118
— — kalt	126
Rotzunge in Schüsseln gebacken	282
Rüben, rote	345
— — in Essig u. Zucker	629

	Seite
Rüben-Salat von roten .	485
— —, roter mit gerieb. Meerrettich und Apfelscheibchen	485
— — warmer	485
— -Suppe, rote	91
Rühreier	389
— in Muschelschalen . .	391
Rum-Speise	447
Sachertorte	538
Sahnenguß-Kuchen . .	520
Sahnen-Pudding, sauer .	420
Salat, süßer, von Äpfeln und Apfelsinen . . .	488
— von Artischoken . . .	487
— Bielefelder	491
— v. weißen Bohnen I. II.	487
— -Brötchen	500
— bunter	477
— Danziger, süßer . . .	488
Salat v. Fisch u. Hummer	493
— gestürzter	492
— von Huhn u. Hummer	494
— von Hühnerfleisch . .	493
— italienischer	490
— von roten Rüben . .	485
— feiner, russischer . .	489
Salonzwieback	553
Salzgurken	635
Salzhering, Bratklops v.	290
— gebraten	290
— geröstet, mariniert . .	290
— zu marinieren . . .	291
— in weißer Sauce . .	291
Sana-Kugeln	559
Sanin-Pudding	432
Sandkuchen, kleine . . .	554
Sandtorte I. II.	531
— mit Backpulver . . .	532
Sandtorten-Teige . . .	506
Sandwiches	502

	Seite
Sardellen als Belag . .	292
— -Brötchen	499
— -Butter	497
— -Sauce	110
— -Torte	292
Sauce Béarnaise I. II. .	120
— zu Blumenkohl, Spargel ꝛc.	121
— f. Fisch, in Salzwasser oder Dunst gekocht .	121
Sauerampfer-Gemüse . .	329
— -Suppe	91
Sauerkirschen in Essig u. Zucker	608
Sauerkirschen, eingemacht in Zucker (alte Meth.)	597
Sauerkohl . .350 a u. b.	635
— -Salat, russischer . .	488
— -Suppe	83
Schalotten in Essig und Zucker	628
Schaum-Bier	582
— -Omelette	400
— -Speise	450
Schellfisch, gebacken mit Blumenkohl	281
— gebacken in Form . .	280
— gebacken m. Kräutern	281
— gebraten	282
— in Gelee	285
— geschmort I. II. . 278.	279
— gespickt	279
— -Kotelettes	283
— mit Mayonnaise . .	287
— -Suppe	81
— mit Tomaten . . .	262
— mit Tomatensauce . .	267
Schinken in Aspik . . .	213
— in Burgunder . . .	205
— gebackener	212
— gekochter, geräucherter	196

	Seite
Schinken-Salat	494
— -Scheiben i. Burgund.-sauce	206
Schlackwurst	194
— gebackene	212
Schlagsahne m. Apfelsin.	440
— m. getrockn. Aprikosen	441
— — Früchten	441
— — Kaffee	439
— — Maraschino	439
— — Nüssen	440
— — Schokolade	439
— — Schwarzbrot	438
— zum Stürzen	439
Schlei, blau	263
— in Dillsauce	262
— gebacken mit Blumenkohl	281
Schnee, amerikanischer	450
Schneeberg	448
Schneehuhn	255
Schnellbrühe	71
Schnepfen	256
— -Brötchen	257
— -Salmi	257
Schnittbohnen (Präserve)	351
Schnittlauchsauce	110
Schokolade	581
— -Biskuit	529
— -Creme I.	442
— -Creme II.	444
— -Creme ohne Eier	444
— -Eis	460
— -Fisch	567
— -Glasur	578
— -Konfekt	576
— -Morsellen	575
— -Pudding	424
— -Pudding, feiner	425
— -Suppe oder Kaltschale	97
— -Suppe, falsche	96
Schokoladen-Torte I. II.	537
Schoten	329
— in Büchsen	631
— gedörrt	639
— in Salz	634
— und Karotten	331
— -Konserven	331
— Körner mit Reis (Präserve)	354
— -Salat I. II.	477
— und Mohrrüben	330
— (Präserven)	353
— mit Reis	330
— — — und Tomaten	330
— -Schal. f. Tortenbelag	605
— -Schalen-Extr. i. Büchs.	633
— -Suppe	90
Schürzkuchen	526
Schüsselhecht	280
Schüsselwurst	196
Schwarzbrotspeise	415
Schwarzwurzel	326
— gebacken mit Überzug	326
— -Salat	482
— -— mit Mayonnaisen-sauce	482
Schwedische Kochkiste	651
Schwedischer Punsch	583
Schweinebraten m. Brot	202
— -Brisolettes	208
— -Fett auszulassen	189
— -Filet	200
— -— gefülltes	201
— -Fleisch als Wild	203
— -— gedämpftes	199
— -— gekochtes	196
— -— — saures	197
— -— — — mit Hagebutten	198
— -—-Klößchen	107
— -—-Sülze	215

	Seite
Schweine-Füße	197
— -Keule	201
— -— pikante	203
— -Nieren	198
— -—-Suppe	80
— -Ohren, gebacken	198
— -— mit Senfsauce	198
— -Rippchen (auf pommersche Art)	206
— -Rücken zu braten	204
— -Schmorbraten	200
Schweinskopf, gefüllter	193
— -— (Wild-)	248
— -Kotelettes	207
Schwemmklöße	105
Schwenkkartoffel	356
Schwester, betrunkene	426
Seefische in Biersauce	270
Seehecht, geback. i. Form	280
— geschmort	278
— gespickt	279
— -Kotelettes	283
— in weißer Sauce	266
Seelachs in weiß. Sauce	266
Seezunge, gebacken	282. 283
— gekocht	264
— — in Tomatensauce	267
Seezungenrolle m. Champignonsauce	266
Seife zu kochen	655
Sellerie-Blätter, gedörrt	639
— -Bowle	584
— -Brötchen	501
— -Gemüse	338
— -— mit Sahnensauce	338
— -Salat I—V.	479. 480
— -Suppe	90
Semmel-Auflauf	415
— -Eierkuchen	397
— -Flammeri	458
— -Klöße	378
Semmel-Klöße, billige	379
— -— abgebrannte	379
— -— mit geröst. Semmel	379
— -Pudding I. II.	423
— -Servietten-Kloß	385
— -Suppe	94
— -Wurst	190
Senf-Birnen I. II.	610. 611
— -Butter zu Fisch	121
— -Gurken	626
— -Kürbis	624
— -Pflaumen	611
Setzeier	390
— mit pikanter Sauce	390
— mit Tomaten	391
S-Kuchen	556
Slawentzitzer Teebrot	558
Smirdowoer Streifentorte	541
Soja von Champignons	633
Soubice	114
Soufflee	409
— mit Äpfeln	410
Soupe à la reine	79
Spanisch Frico	141
Spargel in Aspik	324
— -Salat I—V.	478
— mit Sauce gebacken	323
— -Suppe	82
Speise von weißem Käse	451
Spickgans	232
Spinat	328
Springer	573
Spritz-Kuchen	525
— -Klöße	106
— -Glasur	579
Sprossen- oder Sprutten-kohl	349
Stachelbeeren, eingemacht in Zucker (alte Methode)	596
— — (Methode Appert)	590

	Seite
Stachelbeeren ohne Zuck. Methode Jasmund)	588
— für Tortenbelag	604
Stachelbeer-Gelee	437. 613
— -Kompott	463. 464
— -Marmelade	614. 615
— -Pie, englischer	433
— -Saft	620
— -Torte	543
— -Wein	649
Stangenspargel	322
— in Büchsen	631
Steinpilze	318
— in Büchsen	632
— in Essig	630
Stew, Irish	183
Stolle	512
— mit Sana	513
Streußelkuchen	518
Striezel	515
Strudel, süddeutscher	405
— Tyroler	404
Sultan-Creme	443
Suppe mit verschiedenem Gemüse	75
— mit verschiedenen Gemüsen und Graupen	74
— angesämte v. Kalbshesse	78
— mit geröstetem Weißbrot	75
Suppen-Fleisch, Verwertung des gekochten	129
— -Gemüse, getrocknetes	639
— -Makronen	106
Süste	521
Taube mit Morcheln	227
Tauben-Frikassee	226
— geschmorte	226
— mit Reis	226
Tausendjahr-Kuchen	535
Tee	581
— -Brot, Slawentzitzer	558
Tee-Gelee	438
— -Kuchen	556
Teig zum Auslegen für kalte Pasteten	299
— mit Backpulver	506
— zum Einhüllen von Obst und Fleischschnitten I. II.	407
— -Auflauf, abgebrannter	410
Teltower Rübchen, geschmorte	343
Timbal mit Champignons und Morcheln	307
— von Enten- u. Gänsebraten	307
— von Makkaroni	313
— von Rosenkohl (Chartreuse)	311
— mit Spargel und Morcheln od. Champignons	308
Tischbutter	496
Tomaten, eingemacht in Zucker (alte Methode)	601
— geschmorte gefüllte	341
— gefüllte mit Reisrand	341
— -Mus in Büchsen	633
— -Salat I. II.	482. 483
— -Sauce	111
Torten-Teige	506
Triester Torte	539
Trüffel-Leberwurst	191
— -Sauce	118
Trüffeln m. frisch. Butter	321
Truthahn	227
Tütchen zum Füllen mit Schlagsahne	562
Tutti-Frutti mit Creme überbacken	441
— mit Schlagsahne	441
Tiroler Klöße	387
— Strudel	404

	Seite
Vanillen-Creme	443
— -Creme, einfache	444
— — feine	443
— -Eis, einfaches	459
— -—, feines	460
— -Essenz	643
— -Konfekt	577
— -Sauce	124
Wachsbohnen	334
— -Salate	477
Wachtel	258
Waffeln	551
— Berliner	551
Walderdbeeren, eingem. für Bowlen	591
— Likör	644
Waldmeister-Essenz	644
Walnüsse, eingemacht in Zucker (alte Methode)	597
Welschkohl	346
Warmbier	582
Wasser-Eierkuchen	394
Wasserrüben, geschmorte	342
Weihnachts-Pudding	424
Weinbeeren, Senf-	611
Wein-Creme I.—III.	446. 447
— -Gelee	436
— -— von Beerenwein	437
— -— mit Früchten	436
— -— mit Schlagsahne	437
— -— mit Vanillensauce	437
— -Reis	449
Wein-Sauce	125
— -Schaum	583
— -Schaumsauce	126
— -Suppe	98
— -— mit Gries	99
— -— — Reis	98
— -— — Sago	99
Weißbiersuppe mit Gries	99
— mit Sago	99
Weißkohl	347
— gebackener	348
— gefüllter	347
— (Präserve)	355
— -Suppe	83
Weizenbrot	508
Weizenmehlklöße mit Kartoffeln	378
Wickel-Eierkuchen	395
Wickelklöße von Kartoff.	382
Wiener Guglhopf	515
— Kipfel	574
— Nockerl	106
— Torte I—III.	540. 541
Wild-Brühe, braune, klare	73
— -Ente, gebraten	258
— -— gedämpft	258
— -Schweinbraten	245
— -— mit Sahne	246
— -Schwein-Ragout	246
— -Schweinsblatt	247
— -Keule	247
— -Kopf	247
Wildsuppe	87
Windbeutel	561
Windsorsuppe	86
Wirsing	346
— gebackener	348
— gefüllter	347
— mit Milchsauce	347
— -Suppe	83
Würstchen	212
Wurstmachen, Vorbereit. zum	190
Zander, gebak in Form	280
— mit Blumenkohl	281
— mit Kräutern	281
— gebraten	282
— in Gelee	285
— geschmort I. II.	278. 279
— gespickt	279

	Seite
Zander-Kotelettes . . .	283
— mit Mayonnaise . .	287
— — Tomatensauce . .	267
Zervelat-Wurst	194
Ziegen-Braten	186
— -Fleisch, Ragout von	186
Ziest, japanischer . . .	344
Zimmet-Plätzchen . . .	554
— -Stangen	575
Zitronen-Auflauf . . .	412
— -Creme	445
— -Creme-Torte . . .	539
— -Eis	461
— -Essenz	643
— -Essig	641
Zitronen-Flammeri . .	457
— -Glasur	578
— -Klops von Hammel .	182
— von Schwein . . .	209
— -Reis	371
— -Zucker	642
Zucker-Plätzchen	573
— -Schoten	332
Zwieback	509
— -Klöße	380
— -Pudding	428
Zwiebel-Breisauce . . .	114
— -Sauce	110
Zwiebeln i. Essig u. Zucker	628
— geschmorte	342

Anhang.

Feine Kartoffelsuppe.

Die auf S. 88 angegebene Kartoffelsuppe Nr. 1 wird etwas dünner gekocht. 1 l Suppe mit $^1/_8$ l süßer Sahne und 1—2 Gelbeiern legiert und 10 Tropfen Maggiwürze hinzugefügt. Verändert kann die Suppe werden dadurch, daß folgende gargekochte Gemüse zugefügt werden:

250 g kleingeschnittener Spargel mit dem Spargelwasser ($^1/_8$ l) oder
250 g Schotenkörner oder
250 g Schnittbohnen oder
250 g Kohlrabi oder
Wirsingkohl oder, sehr fein, 100 g feingeschnittene Champignons und gehackte grüne Petersilie.

Braune Kartoffelsuppe.

Die braune Kartoffelsuppe S. 88 kann verfeinert werden, indem man je 1 l mit 2 Eßl. saurer Sahne und 1 Eigelb legiert. Sehr wohlschmeckend als Einlage saure Gurkenscheiben und Frankfurter Wurstscheiben.

Feinere Erbsen-, Bohnen-, Linsen-Brühsuppen.

Die Suppen werden nach Angabe der vorhergehenden Rezepte bereitet, doch nur die Hälfte des Gewichts von den Erbsen, Bohnen oder Linsen zu der Flüssigkeit genommen. In die Hülsenfruchtbrühe, die mit Fleischbrühe aus Maggi's Bouillonwürfeln gekräftigt werden kann, kommen alsdann Suppeneinlagen hinein, z. B. Nudeln oder Makkaroniringe, feine Klößchen, Einlauf, auch Reis. Diese Brühen können auch mit Gelbei und süßer Sahne legiert werden.

Champignon-Suppe.

Rezept Seite 78.

1 l weiße Grundsuppe
1/4 Pfd. Büchs.-Champignon oder frische in Butter gar gedünstete
1 Eigelb
3 Eßlöffel süße Sahne
5 Eßlöffel ungesüßte recht steife Schlagsahne
3 Maggis Bouillonwürfel

Die Champignon werden ganz fein gehackt und durch ein Sieb gestrichen, dieser Brei wird mit einem Gelbei und der süßen Sahne klar gerührt. Die nicht zu dicke Grundsuppe wird mit den Maggis Bouillonwürfeln gehörig aufgekocht und mit dem Brei legiert. Zuletzt wird die sehr steife Schlagsahne unterrührt und die Suppe sogleich aufgegeben.

Sellerie-Suppe.

Zu dieser Suppe werden dieselben Zutaten wie oben genommen. Man rechnet für 1 l weiße Grundsuppe 300 g gargekochten Sellerie statt Champignon. Derselbe kann nach dem Schälen in Scheiben geschnitten, gargekocht und die Sellerie-brühe dann zur Grundsuppe verwendet werden.

Tomaten-Suppe.

1 l braune oder weiße Grundsuppe
500 g Tomaten in Scheiben geschnitten
3 Maggis Bouillonwürfel

Alle Zutaten werden zusammen aufgekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Verfeinert kann die Suppe werden durch etwas Weißwein und durch Legieren mit 2 Gelbeiern.

Auch kann die Tomatensuppe mit Reis, Gries oder Sago hergestellt werden. Dann müssen die Tomaten für sich als Brei gekocht und unter die Suppen gerührt werden.

Sauce Mousseline.

6 Gelbeier
160 g Butter
2 Eßlöffel Zitronensaft
2 „ ff. Kräuteressig
3 „ (kräftige) Brühe
1 Maggi-Bouillonwürfel.
4 Tropfen engl. Soja
4 Teelöffel geh. feine Saucenkräuter
6 Eßlöffel steife Schlagsahne ohne Zucker.

Eigelb, 80 g flüssige Butter, Brühe, Maggi's Bouillonwürfel, Zitronensaft, Kräuteressig, Senfmehl werden im Bain-Mariekasserolle unter immerwährenden Quirlen bis vors Kochen gebracht. Alsdann werden unter diese Creme 60 g heiße flüssige Butter unterrührt und zuletzt die Kräuter sowie die Schlagsahne unterzogen und sogleich zu Tisch gebracht. Zu Rinderfilet, Zander usw. serviert.

Französische Meerrettigsauce I.

6 Eßlöffel ger. Meerrettig
4 „ Apfelsinensaft
2 „ Olivenöl
4 Eßlöffel dicke süße Sahne
4 „ feinsten Kräuteressig
Salz, Zucker nach Geschmack.

Alles wird gut durcheinander gerührt, verdeckt, kalt gestellt und zu kaltem Fleisch oder Fisch gereicht.

Kalte Meerrettigsauce (englisch).

300 g geschälte saure Äpfel
3 hartgekochte Gelbeier
4 Eßlöffel Zitronensaft
2 „ Kräuteressig
4 Eßlöffel Provenceröl
1 Messerspitze Senfmehl
Zucker, Salz.

Die feingeschnittenen Äpfel werden mit Wasser und dem Zitronensaft gargekocht, alsdann durch ein Sieb gestrichen. Die hartgekochten Gelbeier werden fein gerieben, mit dem Öl und Essig zu einer Salbe gerührt, alsdann nach und nach das Apfelmus hinzugefügt, der ger. Meerrettig untermischt, abgeschmeckt mit Zucker, Salz und Senfmehl.

Gebratenes Filet, Kalbsfricandeau, Roastbeef, Schweinerücken usw.

Wird nach vorher angegebener Beschreibung gebraten, statt Hinzugießen von Wasser und saurer Sahne wird eine dünne braune Grundsauce hinzugegossen, dadurch werden die Braten außerordent-

lich schön glasiert. Die Saucen können zugleich verändert werden durch Hinzufügen von Tomatenbrei oder Rotwein, Sardellen usw.

Suppenfleischreste als Belag oder Bratenreste.

250 g feingeh. Suppenfleisch
125 g gargek. feingeh. Schweinerücken
2 hartgek. Eier in Würfel geschnitten
1 Pfeffergurke in Würfel geschnitten
1 Messerspitze geh. Zwiebel
1/4 l Wasser, worin 1 Maggi'scher Bouillonwürfel gelöst ist
10 Blatt weiße Gelatine.

Die Gelatine wird in der Brühe gelöst. Alle andern vorbereiteten Zutaten untermischt, in eine Form gefüllt, als Brotbelag gereicht oder mit einer Remouladensauce. Das Rezept kann verändert werden durch feingeh. Sardellen, Anchovis usw.

Schinkenbrot (kalt).

500 g gek. Schinken oder Pökelfleisch, etwas fetter gek. Schinken
1/8 l weiße Grundsauce
6 Blatt weiße Gelatine
3 feingehackte Champignon
1 Messerspitze Mostrich
5 Tropfen Maggiwürze
2 Eßlöffel süße Sahne.

Schinken oder Pökelfleisch wird dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen und durch ein Sieb gestrichen. Die Gelatine wird in der warmen Sauce gelöst, alle Zutaten hinzugetan, abgeschmeckt, in kleine Förmchen gefüllt, mit Aspik garniert zu Tisch gebracht.

Bratenbrot (kalt).

Es können dazu allerlei Fleischbratenreste benutzt werden, nach Geschmack abgeschmeckt, durch geh. Zwiebel, Kräuter usw.

Zu Seite 235.

Gänseleber-Pastete (einfach, schnell wegzuessen).

Diese Pastete kann auch von Kalbsleber genau so hergestellt werden.

Trüffeln verfeinern die Masse sehr.

Gulasch von Lengfisch oder Köhler oder Schellfisch.

1 kg Schellfisch oder Kabeljau
40 g Butter
40 g Weizenmehl
50 g Speck
2 Eßlöffel Zitronensaft
1/4 l Wasser mit 2 Teelöffel Maggiwürze
1/4 l süße Sahne
1/2 Teelöffel gehackte Zwiebel, Salz, 1 Pr. Pfeffer.

Das entgrätete Fischfleisch wird in 2 cm große Würfel geschnitten, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt und 10 Min. kalt gestellt. Butter und Mehl werden leicht gebräunt, dann läßt man den in Würfel geschnittenen Speck darin glasig ausbraten, gibt Zwiebel zu, löscht mit Maggiwasser und Sahne ab und schmeckt nach Salz und Pfeffer ab. In der fertigen Sauce läßt man die Fischstücke gar ziehen. —

Einfaches Fischragout mit Makkaroni.

1 1/4 kg Schellfisch ohne Kopf od. Köhler od. sonst billiger Fisch
150 g Butter
50 g Mehl
2 Sardellen
3/8 l Gemüsebrühe
1/4 l Rotwein
2 Teelöffel Maggiwürze
2 Salzgurken
Zitronensaft
2 Eßlöffel Tomatenpüree
1/2 Teelöffel gehackte Zwiebel
1 Eßlöffel Salz
1 Eßlöffel Mostrich
1 Teelöffel Zucker.

Der Fisch wird entgrätet und in dreifingerbreite Streifen geschnitten, mit Salz bestreut, mit der gehackten Zwiebel belegt und 1 Stunde kalt gestellt. Ein Stück Petersilie, ein Stück Sellerie und Mohrrübe, ferner 6 Pfefferkörner werden in 1/2 l Wasser ganz weich gekocht, sodaß man dieselben durch ein Saucensieb streichen kann, diese Gemüsebrühe muß 3/8 l betragen. — 70 g Butter werden mit 50 g Mehl hellbraun geröstet, die Gemüsebrühe hinzugegeben, sowie das Tomatenpüree, Rotwein, Mostrich, Zitronensaft, Zucker, dies alles wird zu einer glatten Sauce gekocht. — Die Fischstreifen werden in Mehl gewälzt, in den übrigen 80 g gebräunter Butter auf sehr heißer Stelle braun angebraten, dann werden sie in eine Pfanne nebeneinander gelegt, die kochende abgeschmeckte Sauce darüber gegeben, der man nun noch die feingehackten Sardellen zugefügt hat, sowie die geschälten, von den Körnern befreiten und in feine Blättchen geschnittenen sauren Gurken. Man läßt alles zusammen aufkochen, 5 Minuten ziehen und schmeckt das Gericht nochmals

ab. 150 g Makkaroni werden in Salzwasser gekocht, der Fisch auf eine Schüssel gelegt, ringsum ein Rand Makkaroni, der mit Butter beträufelt und mit Parmesankäse bestreut wird.

Billiger Seefisch gebacken (sehr gut).

1 kg Schellfisch, Zander oder Kabeljau, Köhler oder Lengfisch
180 g Butter
4 Eßl. Weißwein oder Apfelwein
30 g Salz
1 Prise Paprika
1 Eßl. geh. Petersilie
2 Eßl. gerieb. Parmesankäse
2 Teelöffel Kapern
1 Zitrone
6 Eßlöffel Tomatenpüree
1 Ei zum Panieren
gerieb. Semmel
4 Eßlöffel saure Sahne
2 Teelöffel Maggi's Würze

$^3/_4$ kg Kartoffeln
$^1/_8$ Dose Champignons
3 Eßlöffel Zitronensaft
1 Eßlöffel Kapern
1 Ei
60 g Butter

Von dem Fisch wird der Kopf entfernt, er wird in 2 Längshälften geteilt und entgrätet, dann mit dem Salz und der gehackten grünen Petersilie bestreut, mit dem Wein beträufelt und so 1 Stunde kalt gestellt. Alsdann werden die Fischstreifen dick in Mehl gewälzt, mit Ei bestrichen, mit Semmel bestreut. Mit der Messerklinge wird die Panade vorsichtig angedrückt, damit sie haften bleibt. In einer Pfanne werden 80 g Butter gebräunt und darin die beiden Fischhälften zu schöner brauner Farbe gargebacken. Nun legt man sie auf eine lange feuerfeste Schüssel (Nickel usw.) und gießt auf die Schüssel eine Sauce, zu der man das in der Pfanne gebliebene Fett und noch 50 g Butter benutzt, fügt hinzu: 4 Eßlöffel saure Sahne, in der man eine Messerspitze Mehl klargequirlt hat, 2 Teelöffel Maggi's Würze, ferner die Lake (der Wein), in der der Fisch mariniert war. Die Fischfilets müssen in der Sauce dicht nebeneinander liegen, sie werden mit Tomatenpüree überstrichen, mit einem Eßlöffel Parmesankäse und Kapern bestreut, sowie mit einem Eßlöffel Butter beträufelt.

Folgender warmer Kartoffelsalat wird herumgespritzt: Die angegebenen Kartoffeln werden gargekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, alsdann die gehackten Champignons, ein ganzes Ei und die Kapern unterrührt, sowie 60 g Butter. Nachdem alles recht glatt gerührt ist, kommt die Masse in einen Spritzbeutel und das

Fischgericht wird damit von beiden Seiten garniert. Alsdann kommt das ganze in einen sehr heißen Ofen, damit die Kartoffeln ein wenig gelbe Kruste bekommen und der Fisch recht heiß wird; man kann Champignons, Mixed-pickles, Zitronen-Achtel zur Garnitur verwenden.

Guß über gebackene Fische.

12 Eidotter	4 Eßlöffel Sherry
200 g Butter	kochendes Wasser
3 Eßlöffel Zitronensaft	etwas Salz.

Alle Zutaten werden verquirlt und $^1/_2$ Stunde lang auf der lauwarmen Herdplatte gerührt. Die Hälfte dieses Gusses gießt man über den in Stückchen zerlegten gebratenen Fisch, schiebt das Gericht einen Augenblick in den heißen Ofen und serviert die Platte. Die andere Hälfte des Gusses wird als Sauce dazu gereicht.

Kartoffelklöße mit Grieß (sehr gut)

besonders in der Jahreszeit, in der die Kartoffeln nicht mehr so gut sind.

500 g kaltgeriebene gek. Kartoffeln	40 g Sana oder Butter oder ausgebr. Speck
2 ganze Eier	80 g Grieß (groben)
	Salz.

Alle Zutaten werden gut untereinander gerührt. Die Masse wird eine Stunde stehen gelassen, alsdann davon 10 Klöße geformt, 10 Minuten gargekocht.

Omelette.

4 Eigelb	20 g Kartoffelmehl
4 Schnee	50 g Butter
$^1/_8$ l Milch	1 kl. Messerspitze Hirschhornsalz.

Das Kartoffelmehl wird mit Milch und Hirschhornsalz glattgerührt, Eigelb und Salz hinzugefügt und der Schnee unterzogen. Diese Masse wird auf eine Pfanne gegeben, in welcher 50 g Butter heiß gemacht ist, sogleich mit einem heißen Deckel bedeckt und in 10 Minuten langsam gargebacken. Mit einer Weinschaumsauce übergossen wird der Eierkuchen sogleich zu Tisch gebracht.

Tomatenomeletts als Beilage.

3 mittelgroße Tomaten	2 Eigelb
1/8 l Milch	2 Eierschnee
50 g Mehl	1 Prise Salz und Zucker.

Die Tomaten werden überbrüht und durchgestrichen. Dieser Brei dann mit Milch, Eigelb und Mehl vermischt, 1 Pr. Salz und Zucker hinzugefügt, der Schnee unterzogen. In einem kleinen Pfännchen werden davon kleine Kuchen gebacken, die man zu Fleisch und als Gemüsebeilage reichen kann.

Gefüllte Tomaten mit Spinat.

Tomaten	100 g Butter
1 kg Spinat	Salz nach Geschmack
8 Sardellen	2 Maggis Bouillonwürfel.

Die Tomaten werden etwas ausgehöhlt und mit Spinat gefüllt, der wie folgt hergestellt ist: 1 kg abgewellter und feingehackter Spinat wird mit 100 g Butter, 2 Maggibouillonwürfeln, 4 Eßl. Wasser 1/2 Stunde langsam geschmort, mit 8 fein gewiegten Sardellen gemischt, in die Tomaten gefüllt, mit Butter überpinselt und 3 Minuten im heißen Ofen gebacken.

Tomatengelee
mit grünem Salat.
(Rezept von Frl. J. Köttgen.)

Die reifen roten Tomaten werden in etwas Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit Gelatine verdickt; man rechnet auf 1/2 l 12 g Gelatine. Es wird nach Salz und Zitronensaft abgeschmeckt und in kleine Formen (Eierbecher) gefüllt. Wenn es fest ist, auf Salatblätter gestürzt und damit garniert. Je nach Geschmack reicht man das Tomatengelee mit Salatsauce oder Mayonnaise. Am besten stellt man es bis zum Servieren auf Eis.

Tomatos á la Mignonne.
(Rezept von Frl. J. Köttgen.)

Die Tomaten werden gewöhnlich für jede Person eine auf einem kleinen Teller serviert.

Man legt zuerst auf jeden Teller ein frisches Salatblatt, darauf eine reife frische Tomate, von der die Spitze abgeschnitten

ist und die Samen entfernt sind, und füllt sie mit einer der folgenden Mischungen:

1. Gehacktes Huhn, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Citrone.
2. Kleingeschnittene Krabben gewürzt mit Estragonessig oder Mayonnaise.
3. Gekochte grüne Bohnen } mit Salz, Pfeffer, Essig
4. Gekochte grüne Erbsen } und Öl.
5. Gekochte Kalbsmilch } mit Meerettig und Sahne
6. Gehacktes Roastbeef } vermischt.

Mayonnaise wird obenauf gegeben.

Sellerie gefüllt mit Mayonnaise.

Der Sellerie wird gebürstet und in Salzwasser mit etwas Essig gargekocht, dann in 2 Teile geteilt, geschält und vorsichtig ausgehöhlt. 1 cm Wandung bleibt. Von dem Ausgeschnittenen werden kleine Blättchen geschnitten. Die Höhlung wird schichtweise gefüllt mit gehackten, gekochten Schinken, welcher mit etwas Sahnenbutter verrührt ist, mit den geschnittenen Selleriblättchen und Pfeffergurkenstreifen. Auf eine Schüssel wird 1 cm hoch feinste Mayonnaise, welche mit Selleriblättchen vermischt ist, gegeben, die Selleriköpfe darauf gestellt und mit Aspik und Salat garniert.

Gefüllte Artischocken.

Artischocke	Champignon
Salz	Mayonnaise
Gemüse	Aspik.

Die in Viertel geschnittenen und ausgekratzten Artischocken werden zusammengebunden und in Salzwasser gargekocht. Dann wird aus fein geschnittenen Gemüsen: Carotten, Spargel, grünen Bohnen, Wachsbohnen, grünen Erbsen, Champignon und dicker Mayonnaise ein Gemüsesalat hergestellt. Die Artischockenviertel werden mit Aspik gut ausgestrichen, mit dem Salat gefüllt, zuletzt mit steifgewordenem Aspik überzogen und garniert.

Gefüllte gebackene Kartoffeln.

10 große Kartoffeln	2 Eier
40 g Butter	Salz.
40 g gehackten Schinken	

Vier große Kartoffeln werden gekocht und durch ein Sieb gestrichen, Gelbei, Butter und der gehackte Schinken unterrührt.

6 Kartoffeln werden der Länge nach halbiert, ausgehöhlt, alsdann ausgetrocknet und mit Eiweiß ausgestrichen. Die Masse wird hineingefüllt. Die Kartoffeln werden auf eine sehr dick mit Butter ausgestrichene Pfanne gelegt, mit Butter begossen, bei starker Oberhitze $^1/_2$ Std. gebacken und mit Parmesankäse überstreut.

Gefüllte Kartoffelkugeln S. 362.

Die Kugeln werden plattgedrückt, mit kaltem, recht festen Ragout-fin, oder mit einer anderen feinen Fleischfarce oder mit Champignon belegt, rundgeformt, weiter hergestellt nach Angabe Seite 362. Sehr wohlschmeckend als Beigabe für Spargelgemüse.

Artischockenböden.

als Garnitur zum Schinken in Burgunder, Filet usw.

Artischocken	Zucker
Butter	Brühe
Champignons oder Morcheln	Petersilie.
Salz	

Die frischen Artischockenböden oder solche aus Büchsen werden mit Butter, Salz, Zucker, Brühe weichgekocht resp. heißgemacht. Dann werden sie mit einem Püree von Champignon oder Morcheln, das mit Butter abgeschmeckt wird, 1 fingerhoch aufgegeben und mit grüner Petersilie bestreut.

Bananen zur Garnitur.

Die Bananen werden in 4 cm große Stücke geschnitten, in Eierkuchenteig umgewendet und auf der Stielpfanne in Butter schnell gebacken.

Gemüse auf Semmelscheiben aufgegeben, besonders gut zum Garnieren von Filet usw.

Semmel	Fett (Sanin)
Ei	Spargel oder Champignon
Salz	Holländische Sauce.
Parmesankäse	

Einen Tag alte Semmeln werden abgerieben, in Scheiben geschnitten, in Ei getaucht, mit Parmesankäse und Semmel paniert, alsdann in schwimmendem Fett gebacken. Nun werden die Semmelscheiben mit Spargel, Champignon oder Blumenkohl belegt und mit einer ganz dicken holländischen Sauce übergossen. Sie werden mit dem Salamander überbacken, bis sich eine Kruste bildet.

Tomatensalat.

Kleine harte reife Tomaten werden abgewaschen, 4—6 Teile von oben aus quer eingeschnitten, vorsichtig auseinander gebogen und mit folgender Sauce begossen:

Für 6 Tomaten rechnet man 2 Eßlöffel Zitronensaft, 4 Eßl. Kräuteressig, 1 Teelöffel gehackte grüne Petersilie, ½ Eßlöffel Öl, 1 gute Messerspitze Zucker.

Diese Mischung wird in die enganeinander auf einer Glasplatte gelegten Tomaten gefüllt. So muß der Salat 1 Stunde kalt stehen, ehe er serviert wird.

Vor dem Auftragen kommt in jede Tomate etwas gehaktes hartgekochtes Gelbei, die Schüssel wird mit grüner Petersilie garniert.

Schokoladen-Auflauf.

80 g Butter	80 g Zucker
80 g Mehl	1 ganzes Ei
⅛ l Milch	8 Gelbeier
150 g Schokolade	8 Schnee.

Die Butter wird flüssig gemacht, Mehl, Milch, Schokolade und 1 Ei werden glatt gequirlt, mit der flüssigen Butter verrührt und zu einem weichen Kloß abgebrannt. Der Zucker und die Gelbeier werden schaumig gerührt, nach und nach kommt der Kloß dazu und wird ebenfalls schaumig gerührt. Dann wird der Schnee unterzogen, die Masse kommt in eine gut ausgestrichene Form und wird bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken.

Weißer Käsepudding.

250 g weißer Käse (Quark)	6 ger. bittre Mandeln
80 g Butter	8 Gelbeier
150 g Zucker	8 Schnee.
50 g weiße ger. Semmel	

Butter, Zucker und Gelbeier werden schaumig gerührt, die geriebenen Mandeln und Salz werden hinzugefügt, alsdann der weiße Käse, und solange gerührt, bis sich der Käse gut vermischt hat, zuletzt abwechselnd der geschlagene Schnee hinzugefügt, in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und eine Stunde im Wasserbade gekocht.

Kalter Schneepudding mit Weincrème.

6 Eierschnee
100 g gesiebter Puderzucker
20 g gute Butter zum Ausstreichen der Puddingform
20 g Puderzucker zum Ausstreuen derselben
1 Päckchen Vanillezucker

Zur Crème.

10 Eigelb
200 g Zucker
1/2 Zitronengelb (abgerieben auf Zuckerwürfeln)
4 Blatt Gelatine (weiß)
3/8 l Moselwein
2 Eßlöffel Zitronensaft.

Zubereitung.

Der Schnee von den 6 angegebenen Eiweiß wird sehr steif geschlagen, dann der Vanillezucker und Puderzucker tüchtig unterschlagen. Die sehr steife Masse wird nun in die vorbereitete Puddingform gefüllt und in kochendes Wasser gestellt. Die offene Puddingform steht also in einem zugedeckten Topf. Das Wasser muß die ersten 5 Min. stark kochen und dann 15 Min. lang ziehen. Während dieser Zeit muß alle 5 Min. der Deckel abgehoben werden, damit die Wassertropfen ablaufen können und nicht in den Pudding zurückfallen. Nach 3 Std. wird der Pudding herausgenommen, bleibt 10 Min. ruhig stehen, wird dann gestürzt und muß nun noch 1/4 Std. lang völlig auskühlen. Jetzt kann er gefüllt werden. Die Zubereitung des Weincrèmes ist folgende:

Eigelb, Wein, Zitronengelb und -säure und Zucker werden im Bain-marie zu einer dicklichen Crème gequirlt. Dann 4 Blatt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine hinzugefügt und in einer Schüssel zum Erkalten fortgestellt. Wie schon erwähnt wird der völlig erkaltete Pudding mit der Crème gefüllt und garniert. Pfirsische und Weingelee (1/4 l Wein, 3 Blatt weiße Gelatine und 1/2 Blatt rote) kann nach Belieben darum gelegt werden.

Statt des Weincrèmes kann man zu dem Schneepudding auch Fruchtsaft oder Weinschaumsauce reichen.

Weinschaumsauce.

4 Eigelb
1/2 l Wein
Zucker und Säure nach Geschmack

} in einem Bain-marie wird alles zusammen dicklich gequirlt.

Gefüllter Grießpudding.

3/8 l Milch
50 g Butter
5 Gelbeier
5 Eierschnee
60 g Zucker
1 ganzes Ei
75 g Grieß
1 Prise Salz, das Gelbe einer halben Zitrone auf Zucker abgerieben

Der Grießpudding wird wie auf S. 429 vorbereitet, dann in einer Timbalform gekocht. Auf eine feuerfeste Schüssel gestürzt, die Rundung oben abgeschnitten, mit einem Eßlöffel ausgehöhlt, sodaß eine 2 cm dicke Wandung und ebenso dicker Boden stehen bleibt, mit dem Rezept Weincrème I S. 446 gefüllt. Die Weincrème wird heiß eingefüllt, die Gelatine bleibt fort, Wein wird 3/16 l gerechnet. 6 Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, mit 80 g Zucker nochmals 4 Min. geschlagen zu steifer Baisermasse, alsdann wird der gefüllte Pudding, nachdem der Deckel aufgelegt ist, mit dieser Masse überzogen, am besten mit einem Spritzbeutel. In einer Röhre mit Oberhitze schnell überbacken. Dazu wird eine Fruchtsauce oder Weinschaumsauce gereicht.

Kastanien-Pudding.

(Frl. J. Köttgen.)

225 g Kastanien
225 g Schwarzbrot
112 g Sultaninen
112 g brauner Zucker
56 g Butter
1 Eßlöffel geriebene Mandeln
1/3 l Milch
2 Eier.

Man entfernt von den ca. 20 Min. gerösteteten Kastanien die Schalen, kocht sie mit der Milch langsam weich, verrührt diese Masse und fügt Butter und Zucker hinzu.

Das geriebene Brot mischt man mit den gereinigten Sultaninen und den Mandeln, fügt das Püree und die Eier hinzu und verrührt alles sehr gut. Die Masse wird in eine ausgestrichene Form gefüllt und 1 1/2—2 Std. gekocht.

Kastanien-Pudding II.

(Rezept von Frl. J. Köttgen.)

168 g Kastanien (ohne Schale)
28 g Schokolade
56 g Kuchenkrumen
56 g Mehl
56 g Butter
28 g Zucker
4 Eier
1/3 l Milch
Vanilleneſſenz.

Die gereinigten Kastanien werden in wenig Wasser weich gekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Die Schokolade wird in der Milch aufgelöst. In einer Kasserolle läßt man die Butter zergehen, gibt das Mehl hinein, läßt es 2—3 Min. kochen, fügt die Schokoladenmilch hinzu, wenn alles kocht auch die Kuchenkrumen und zwar so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst. Ist dieselbe abgekühlt, gibt man die Eigelb, Vanilleneſſenz und das Kastanienpüree hinzu, unterzieht den Schnee und füllt die Masse in eine Form. Kochzeit 1 1/2 Std. Backzeit 1 Std.

Ingwer-Pudding.

125 g Mehl
125 g geriebenes Nierenfett
1 Teelöffel Ingwer
1 Eßlöffel heller Syrup (ev. Honig)
1/2 Teelöffel doppeltkohlensaures Natron in 1/8 l lauwarmer Milch aufgelöst.

Alle Zutaten gemischt, in der vorbereiteten Form 3 Stunden gekocht.

Roly-Poly-Pudding.

(Rezept von Frl. J. Köttgen.)
(Echt englisch, sehr beliebt.)

225 g Mehl
112 g feingerieb. Nierenfett
1/2 Teelöffel Backpulver
Salz
Füllung: Marmelade, Rosinen, Sultaninen, Korinthen, Äpfel usw.

Man vermischt das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Nierenfett und fügt so viel Wasser hinzu, daß man einen steifen Teig erhält. Man rollt denselben viereckig aus, sodaß er 3/4 cm dick ist, bestreicht ihn mit Marmelade bis 2 1/2 cm vom Rande, befeuchtet diesen mit Wasser, rollt den Teig zusammen und achtet darauf, daß die Enden gesichert sind. Man gibt die Rolle in ein mit Mehl bestäubtes Puddingtuch, verschließt auch hier die

Seiten mit Bindfaden. Man kocht den Pudding $1\frac{1}{2}$—2 Std. oder bäckt ihn $\frac{3}{4}$—1 Std. in sehr heißem Ofen. Letzteres besser.

Savarin.

300 g Mehl	3 Eier
150 g Butter	$\frac{1}{4}$ l Milch
30 g Hefe	Zucker nach Geschmack.

Alle Zutaten werden zu einem leichten Hefeteig zusammengerührt. Man läßt den Teig sodann in einer gut ausgestrichenen Reif-Form $\frac{3}{4}$ hoch gehen, bäckt ihn in guter Mittelhitze gar. Damit sich keine harte Kruste bildet, muß er gleich zu Anfang mit einem fettbestrichenen Papier belegt werden. Man läßt unterdessen:

$\frac{3}{8}$ l Wein	4 Eßlöffel Arak
100 g Zucker	

zusammen aufkochen und beträufelt mit der heißen Flüssigkeit den soeben gestürzten Savarin.

Crème.

3 Eigelb	$\frac{1}{4}$ l Wein
3 Eierschnee	$\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mondamin
$\frac{1}{2}$ abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone	

Alle Zutaten werden im Wasserbad abgeschlagen und der Schnee zuletzt untermischt. Das Innere des Savarins wird mit einer Lage gut abgetropfter, gekochter Früchte belegt, Crème darauf gefüllt, mit Früchten garniert. Der äußere Rand des Savarins kann verziert werden.

Der Savarin kann auch nur mit Früchten gefüllt aufgetragen werden. Wird der Savarin mit Schlagsahne und Frucht gefüllt, so muß derselbe ganz abgekühlt sein. Er kann warm und kalt gereicht werden.

Sago-Speise.

140 g Sago	1 Zitrone
$\frac{3}{10}$ l Wasser	$2\frac{1}{2}$ l Weißwein.
120 g Zucker	

Der Sago wird gewaschen und überbrüht. Alsdann läßt man ihn in dem Wasser mit der Zitronenschale aufquellen. Dann

nimmt man die Zitronenschale heraus, gibt Zucker und Wein hinzu und läßt denselben weiter ausquellen. Die fertige Speise füllt man in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Mit Vanillensauce gereicht.

Kaffeecrème zum Füllen von Torte.
(Tortenfüllung.)

6 Eigelb	3 Eßlöffel Kaffeeextrakt
120 g Zucker	3 Eßlöffel Milch oder Sahne.

Alle Zutaten werden im Wasserbad dick geschlagen. 160 g Butter werden schaumig gerührt und die erkaltete Crème darunter gemischt.

Weißer Buttercrème zum Spritzen für feines Gebäck.

1/8 l Milch	Vanillenzucker n. Geschmack
5 Eigelb	140 g Butter

Zubereitung wie oben.

Apfelsinencrèmetorte.

250 g Butter	1 rohes Eigelb
500 g Mehl	4 hartgekochte, durch ein Sieb
120 g Zucker	gestrichene Gelbeier.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die geriebenen Gelbeier, das rohe Gelbei sowie der Zucker hineingegeben; alsdann schnell das Mehl unterrührt, event. zuletzt geknetet. Hiervon wird 1 Platte, die mit einem Rand umgeben ist, hellgelb abgebacken.

Crème.

8 Eigelb	1/4 l Weißwein
125 g Zucker	Abgeriebene Schale einer
Saft von 3 Apfelsinen	Apfelsine
Saft von 1 Zitrone	4 Eierschnee.

Von Eigelb, Zucker, Apfelsinensaft, Wein und der abgeriebenen Apfelsinenschale wird ein Crème geschlagen. In die noch kochend heiße Masse wird der Schnee unterzogen, der fertig gebackene Kuchen damit gefüllt und nochmals 8 Min. im Ofen gebacken. Erkaltet wird die Torte mit kandierten Apfelsinenstücken oder Gelee belegt und mit Zucker bepudert.

Einfacher, sehr schmackhafter Pudding.

125 g geriebene Semmel	125 g Nierenfett
25 g Zucker	125 g Orangenmarmelade
4 Eier	1 Prise Backpulver.

Die geriebene Semmel wird mit dem sehr fein geriebenen Fett, Zucker und Marmelade gemischt. Die Eier werden schaumig geschlagen, darunter gemischt und in die gut ausgestrichene Form getan. Dann läßt man den Pudding 2 St. im Wasserbade kochen.

Kastanienbrei.

60 g geschälte echte Kastanien.	100 g hellgelb gerösteter Zucker
$^3/_4$ l Milch oder Sahne	20 g feinste Butter.

Die Kastanien werden in $^5/_8$ l Milch gargekocht und durch ein Sieb gestrichen. Der Zucker wird hellgelb geröstet, mit $^1/_8$ l süßer Sahne aufgekocht und mit der Butter unter den Kastanienbrei gerührt. Auf einer Platte mit einem Kranz von gedünsteten Äpfeln garniert, kann der Brei warm oder auch kalt gereicht werden.

Kastanien mit Schokolade.

Die vorhergehende Speise kann dadurch verändert werden, daß unter den kalten Kastanienbrei 100 g Schokolade und 100 g Zucker untergerührt und alsdann mit Schlagsahne gereicht wird.

Buttermilchspeise.

1 l Buttermilch oder saure Milch mit etwas Sahne	250 g Zucker
4 Eßlöffel Rum	6 Blatt weiße und
	6 Blatt rote Gelatine
	5 Eßl. Wasser oder Apfelwein.

Die eingeweichte und in Wasser oder Wein aufgelöste Gelatine kommt mit dem Zucker und Rum in die gute dicke Buttermilch und wird 10 Minuten zusammen gequirlt.

Kalte Schokoladenspeise.

1 l Milch	2 ganze Eier
100 g Schokolade	100 g Kartoffelmehl oder Stärke
20 g Kakao	100 g Zucker.

In der Hälfte der Milch werden alle angegebenen Zutaten glatt gequirlt. 1/2 l Milch wird zum Kochen gebracht, die kalte Milch dazu gegossen und unter beständigen Rühren aufgekocht. Dann gießt man die Speise in eine kalt ausgespülte Form und stürzt sie nach dem Erkalten.

Kaffeecrême gestürzt.

80 g gebrannte Kaffeebohnen	5 Eigelb
70 g Streuzucker	1 ganzes Ei
1/2 l süße Sahne	1/2 Prise Karlsbader Kaffeeextrakt.

In die kochende Sahne gibt man die grob gestoßenen Kaffeebohnen mit dem Extrakt und läßt sie fest zugedeckt einmal aufkochen. Dann läßt man die Sahne abkühlen, gibt sie durch ein Filtriertuch, fügt Eigelb und Zucker hinzu, mischt die Masse gut durch, füllt sie in kleine Förmchen, die man in kochendes Wasser stellt, zudeckt und so fest werden läßt. Die Crême werden kalt gestürzt, mit Schlagsahne oder mit Weinschaumsauce gereicht.

Dieselbe Crême können anstatt mit Kaffee aus 50 g Kakao hergestellt werden. Auch kann statt der Kaffeebohnen 1/8 l von Dr. Gebhardts flüssigem Kaffee-Extrakt verwendet werden.

Reisspeise mit Schlagsahne.

120 g besten Reis in 1/2 l Milch mit einer Prise Salz und einer halben Stange Vanille gargekocht, recht körnig, 100 g Zucker, 1/4 l geschlagene Sahne, 6 Tafeln weiße Gelatine gelöst in 4 Eßlöffel Wasser, 2 Eßlöffel Arrak oder Kirschwasser.

Unter den gargekochten heißen Reis wird vorsichtig der Streuzucker gemischt, wenn der Reis abgekühlt ist, der Arrak und die Hälfte der gelösten Gelatine. Die andere Hälfte kommt in die Schlagsahne, dann mischt man diese vorsichtig unter den Reis, füllt die Speise sogleich in eine Form, die mit kaltem Wasser ausgespült und mit etwas Zucker bestreut ist. Dann wird sie kalt gestellt und gestürzt mit Früchten garniert oder mit Fruchtsaft gereicht.

Weiße Käsespeise (sehr fein) mit Früchten.

250 g feinster frischer Quark	100 g Zucker
125 g Teebutter	1 Eßlöffel Maraschino
2 Gelbeier	1 Teelöffel Zitronensaft oder Apfelsinensaft.
2 Eßlöffel süße Sahne	

Zuerst werden Quark und Butter recht schaumig gerührt, alsdann die anderen Zutaten hinzugefügt. Das Ganze muß wenigstens eine Stunde gerührt werden. — In eine Glasschale werden feingekochte Birnen oder Äpfel in Wein gedünstet oder gekochte Pfirsiche oder Aprikosen schön aufgegeben, ringsherum die Speise arrangiert. — Die Gelbeier können auch fortbleiben. — In Paris wird die Speise aus Gervaiskäse zubereitet, doch ist sie billiger und auch sehr gut wie oben beschrieben aus Quark.

Auflauf von Schweizerkäse.

Statt Käseschüssel gereicht. In England nach der Suppe.

80 g Schweizerkäse	4 Eigelb, 4 Schnee
40 g Parmesankäse	1 Prise Pfeffer
80 g Butter	1 Prise Salz.

Die Butter wird in einem kleinen Emailletopf zu Sahne gerührt, die Eigelb gut schaumig unterrührt, auf einer Herdplatte dann erhitzt bis 50°, alsdann abwechselnd Schnee und Käse unterzogen, in kleine Porzellanförmchen gefüllt und schnell gebacken. Statt Schweizerkäse kann auch Chesterkäse verwendet werden.

Kakes für Käseschüsseln.

100 g Mehl
50 g Butter
1/2 Ei (knapp)
1 Teelöffel geriebener Kräuterkäse
1 Eßlöffel Parmesankäse.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Käse und das Ei untermischt, alsdann mit dem Mehl zu einem Teig verarbeitet. Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, kleine Kuchen von der Größe einer Mark ausgestochen und dunkelgelb gebacken.

Diese Kakes können mit Butter bestrichen und mit verschiedenem Käse belegt werden. Auch kann man dieselben mit verschiedenem Käse butterdick bestreichen, z. B. mit einer Mischung von 1 Teelöffel geriebenem Schweizerkäse, 1/2 Teelöffel geriebenem Kräuterkäse und 1 Teelöffel geriebenem Holländerkäse. In dieser Art kann man die verschiedensten Zusammenstellungen machen.

Kakes mit Käse überzogen (warm zu geben).

Die Kakes werden mit Butter bestrichen, dick mit Käse belegt und so lange in die heiße Röhre gestellt, bis derselbe weich geworden ist.

Käsestangen.

Von 50 g Butter, 2 Teelöffel Ei, 2 Eßlöffel Wasser, 60 g Mehl wird nach Vorschrift ein Blätterteig bereitet. Nachdem er zweimal ausgerollt ist, wird derselbe dünn ausgerollt, mit 50 g geriebenem Parmesankäse und 20 g geriebenem Chesterkäse bestreut, alsdann vierfach aufeinandergelegt, in 6 cm lange und 1 cm breite Streifen geschnitten. Dieselben werden schnurartig gedreht und gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie sogleich mit Butter bepinselt und mit geriebenem Parmesankäse bestreut.

Käse in Gelee.

100 g Butter zu Sahne gerührt
100 g geriebenen Schweizerkäse
20 g " Parmesankäse
40 g " Kräuterkäse
40 g schaumig gerührter Quark
3 Teelöffel feingehackte Saucenkräuter.

Alle Zutaten werden gut gemischt, alsdann kalt gestellt. Nachdem die Masse fest geworden ist, werden kleine Klugeln geformt, die in folgendes, halb fest gewordenes Gelee getaucht werden: In $^1/_8$ l kräftige, weiße Brühe gibt man 2 Eßlöffel Zitronensaft und löst darin 4 Blatt weiße Gelatine auf.

Streußelkuchen.

Zum Teig:

$^1/_4$ l Milch reichlich
500 g Mehl
40 g Hefe
120 g Butter
60 g Zucker.

Zum Streußel:

500 g Mehl
1 Ei
250 g Butter
125 g Zucker
etwas Vanille
etwas Zitrone.

Über den Kuchen gibt man noch 100 g Zucker und 50 g flüssige Butter.

Die Zubereitung ist gleich der bei dem vorher angegebenen Streußelkuchenrezept.

Stollen.

950 g Mehl	125 g Rosinen
1/2 l Milch	125 g Zitronat
1 Teelöffel Salz	85 g Hefe
125 g Korinthen	200 g flüssige Butter
125 g Sultaninen	200 g Zucker
	8 bittere Mandeln.

Von 1/4 l lauer Milch, 500 g Mehl, 1 Teelöffel Zucker wird ein Hefenstück gearbeitet. Unter das Mehl mischt man den Zucker, Zitronenschale und das Salz. Dann wird nach und nach die Milch, die flüssige Butter und das gut aufgegangene Hefenstück hinzugegeben. Zuletzt kommen die Rosinen, Korinthen und das feingeschnittene Zitronat hinzu. Der Stollen wird weiter behandelt wie in den vorhergehenden Rezepten für Stollen angegeben.

Russischer Osterkuchen.

750 g Weizenmehl	450 g feste gute Butter
1/4 l süße Sahne	100 g Zucker
6 ganze Eier	75 g Hefe
	1 Zitronengelb.

Von der lauwarmen Sahne, 300 g Mehl und der Hefe wird ein Hefenstück gearbeitet. Das Zitronengelb, der Zucker und die 450 g Mehl werden untereinander gemischt und kommen in eine Backschüssel. In der Mitte wird eine Vertiefung gemacht, dahinein kommt das aufgegangene Hefenstück, sowie die Eier und die in feine Scheibchen zerschnittene Butter. Dieses alles muß schnell zu einem Teig verarbeitet werden. Davon wird eine große Kugel geformt, dieselbe muß 1 Stunde aufgehen, alsdann wird sie noch einmal geknetet, sofort wieder zu einer Kugel geformt, nochmals zum Aufgehen hingestellt. Dann bestreicht man sie mit Eigelb und backt sie 1 Stunde.

Schneekuchen.

9 Eiweiß zu sehr steifem Schnee geschlagen	250 g Zucker
120 g frische, flüssige Butter	1/2 abgeriebene Zitrone oder
200 g feines Weizenmehl untermischt mit 18 g Backpulver	1/2 Stange Vanille.

Mehl und Zucker werden miteinander vermischt. Unter den sehr steifen Schnee kommt abwechselnd das gemischte Mehl, der

Zitronen- oder Vanillengeschmack, sowie die laue, flüssige Butter, der Kuchen muß so schnell wie möglich eingerührt werden, er kommt in eine Springform und wird bei lauer Temperatur $^3/_4$ Std. gebacken.

Mohrrübentorte.

400 g Mohrrübenbrei
150 g geriebene süße Mandeln
6 bittere Mandeln
10 Gelbeier
10 Schnee
2 ganze Eier
100 g Kartoffelmehl untermischt mit $^1/_2$ Teelöffel Backpulver
4 Teelöffel Zitronensaft
$^1/_2$ abgeriebene Zitrone
2 Teelöffel Arrak
300 g Zucker
20 g Weizengrieß.

Große Mohrrüben werden gewaschen, mit der Schale $^1/_2$ Std. in viel Wasser gekocht, dann geschält, gut abgetrocknet und gerieben. Zucker, die ganzen Eier und Eigelb werden $^1/_2$ Std. schaumig gerührt, alsdann fügt man Zitronengelb, Mandeln, Zitronensaft, Arrak, den Mohrrübenbrei sowie den Grieß hinzu, zuletzt abwechselnd das Kartoffelmehl und den steifgeschlagenen Eierschnee. Die Masse wird in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Springform gefüllt und $^3/_4$ Std. bei nicht zu starker Hitze gebacken. Erkaltet wird die Torte mit einer Zitronenglasur überzogen.

Bunttorte.

350 g Butter oder Sana
400 g Zucker
500 g Weizenmehl
8 Gelbeier, 8 Schnee
150 g Kakao
1 Messerspitze Backpulver.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb hinzugefügt, die Masse $^1/_2$ Std. gerührt. Das Backpulver wird mit dem Mehl gemischt und durchgesiebt, dann abwechselnd mit dem Schnee unter die Masse gerührt. Die Hälfte des Teiges kommt in eine mit Butter ausgestrichene Form, die zweite Hälfte wird mit dem Kakao vermischt und obenauf gefüllt. 1 Stunde Backzeit.

Bienenkorb

250 g Puderzucker
250 g Streuzucker
3 Eiweiß
$1^1/_2$ kg rohe Marzipanmasse.

Der Zucker wird mit dem Eiweiß und der rohen Marzipanmasse verarbeitet. Bienenkorbringe werden eingefettet, durch eine Spritze

wird die Masse auf die Ringe gespritzt und goldgelb gebacken. Der Korb wird dann zusammengestellt, mit gebranntem Zucker verbunden und verziert.

Storchnester.

4 Eier schwer Milch	4 Eier
2 „ „ Zucker	500 g Mehl.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, Milch und Mehl dazugetan, alles zu einem Nudelteig verarbeitet. Eine tellergroße Fläche wird ausgerollt, diese runde Platte wird mit einem Kuchenrädchen schneckenförmig $^1/_2$ cm von einander entfernt, eingerädelt. Mit einem Quirlstiel werden die Teigstreifen so aufgenommen, daß immer ein Streifen liegen bleibt. Mit dem Quirl hebt man die ganze Masse auf, gibt sie in ein enges Gefäß mit heißem Fett und backt sie goldbraun. Dann bestreut man das Nest mit Puderzucker.

Feinste Teekuchen.

400 g Mehl, gemischt mit $^1/_2$ Prise Backpulver
250 g Butter
250 g Zucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
6 hartgekochte Gelbeier, die fein gerieben werden
2 rohe Gelbeier.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, der Zucker mit den fein geriebenen gekochten Gelbeiern zugefügt, dann gibt man die rohen Gelbeier und die Zitronenschale dazu und knetet 400 g Mehl darunter. Der Teig muß dann 1 Stunde kalt stehen. Zum Ausrollen benutzt man ungefähr 50 g Mehl. Der Teig wird $^1/_2$ cm dick ausgerollt, in 6 cm lange und 4 cm breite schräge Streifen geschnitten, mit Eiweiß und flüssiger kalter Butter bepinselt, mit Zucker bestreut und gebacken.

Zimtsterne.

500 g Zucker	500 g ungeschälte Mandeln
6 Eiweiß	1 Zitronengelb.
5 g Zimt	

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, Zucker, Zimt, Zitronenschale und die durch die Maschine genommenen Mandeln hinzu-

gerührt. Der Teig wird ausgerollt, davon Sterne ausgestochen und leicht gelb gebacken. Die Sterne können mit Guß versehen werden.

Haselnußhalbmonde.

200 g Butter	1 Ei
100 g Zucker	170 g gerieb. Haselnüsse
250 g Mehl	1/4 Päckchen Vanillin.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dazu kommt das Ei, der Zucker, zuletzt das Mehl und die geriebenen Haselnüsse. Alles wird zu einem festen Teig verarbeitet, dann fingerdick ausgerollt, mit einem Weinglas kleine Halbmonde ausgestochen und langsam gebacken. Nach dem Backen wendet man sie in Puderzucker um.

Haselnußbrötchen.

4 Eiweiß	125 g ungeschälte geriebene Mandeln
250 g Zucker	
1/2 Stange Vanille	125 g geriebene Haselnüsse.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, alsdann mit dem Zucker eine Stunde gerührt. Von der Masse werden 4—5 Eßlöffel zur Glasur zurückgelassen, dann werden die Nüsse, Mandeln und Vanille hineingegeben, von der Masse Brötchen geformt, mit der Glasur bestrichen und bei gelinder Hitze gebacken.

Kommißbrot.

350 g gest. Zwieback
400 g Zucker
250 g abgeriebene, mit der Schale gehackte süße Mandeln
300 g Mehl, gemischt mit einer Messerspitze Backpulver
20 g gestoßenen Zimt
10 gestoßene Körner Kardamon
6 ganze Eier.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, alle Zutaten hinzugegeben und zu einer festen Masse verarbeitet. Davon werden 6 cm lange und 2 cm dicke Brötchen geformt, die mit Ei bestrichen, langsam gargebacken, alsdann mit einem Zitronenguß überzogen werden.

Cremeschnitten.

Das Rezept Mürbekuchen No. 3 wird messerrückendick ausgerollt, $^3/_4$ gar gebacken, alsdann recht dünn mit einer säuerlichen Marmelade bestrichen: Über die Marmelade kommt folgende Creme:

125 g feingeriebene Mandeln
150 g Zucker
4 ganze Eier
2 Eßlöffel Zitronensaft
1 Eßlöffel Arrak.

Zucker und Eier werden sehr schaumig gerührt, alsdann Mandeln, Arrak und Zitronensaft hinzugefügt. Diese Creme wird über die Marmelade dünn gestrichen und langsam gargebacken, schnell mit einer hellen Glasur überpinselt und noch warm in beliebige Streifen geschnitten.

Napoleonschnitten.

250 g Butter
250 g Mehl
$^1/_8$ l Wasser
1 Ei.

Hiervon wird ein Blätterteig gearbeitet. 2 Platten werden messerrückendick ausgerollt, der Teig mit einem Messer in 8 cm lange und 6 cm breite Stücke eingeschnitten, aber nicht ganz durchgeschnitten, dann abgebacken und noch warm in einzelne Teile geschnitten, dann mit der folgenden Füllung bestrichen, die passenden Stücke aufeinandergelegt und mit einem Zitronenguß heiß überzogen.

Füllung.

125 g Zucker
4 Gelbeier
4 Schnee
$^3/_4$ l Milch
80 g Weizenmehl
3 Blatt weiße Gelatine
Vanille
1 Eßlöffel Rum.

Die Milch wird kochend gemacht, Zucker, Vanille, etwas Salz dazugegeben, das Mehl, die Gelbeier mit 6 Eßlöffel kalter zurückgelassener Milch verquirlt, hineingegeben, einmal mit aufgekocht, der Rum und die eingeweichte Gelatine hinzugetan und dann der Schnee unter die kochende Masse gezogen.

Mandel-Baumkuchen.

500 g feinste Tee-Butter
500 g Zucker
500 g Weizenpuder
250 g süße und 10 bittere Mandeln
15 Eigelb, 15 Schnee
1 Stückchen Vanille
1 Zitronengelb
5 Schoten Kardamon
1 Teelöffel gestoßenen Zimt
2 Eßlöffel Rum oder Arrak.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Eigelb und Zucker dazugegeben 1/2 Stunde bis 3/4 Stunde lang gerührt, bis die Masse recht schaumig ist, alsdann die feingestoßene Vanille, Kardamon, abgeriebene Zitronenschale, Zimt und die abgezogenen feingeriebenen Mandeln zugefügt, zuletzt abwechselnd Weizenpuder und der sehr steif geschlagene Schnee unterzogen. Die Vorbereitung für den Baumkuchen und das Backen ebenso, wie es in dem Kochbuch auf Seite 547 angegeben ist.

Der Baumkuchen wird mit einer Zitronenglasur überzogen und mit gerösteten gehackten Mandeln bestreut, indem man, wenn der Baumkuchen aufgestellt wird, auf die Zacken nochmals eine Glasur mit Eiweiß streicht und sogleich Mandeln aufstreut, damit sie haften bleiben.

Biskuitrolle S. 529 als Baumstamm.

200 g Teebutter
2 Eigelb
200 g Zucker
150 g Couverture oder 250 g Schokolade.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann kommen die Eigelb, Zucker und die geriebene Schokolade oder Couverture dazu. Die Biskuitrolle wird schnell mit der Masse bestrichen, zusammengerollt; mit derselben Schokoladenmasse wird borkenähnlich die Rolle bespritzt und mit etwas gehackten Pistazien moosartig bestreut. Der Stamm wird dann mit Marzipanerdbeeren oder Pilzen garniert.

Weihnachts-Konfekt.

1/8 l Milch
200 g Kakao
400 g Streuzucker
100 g Butter.

Alle Zutaten werden 8 Minuten zusammen gekocht, auf eine mit Öl ausgestrichene Porzellan- oder Emailleplatte gegossen und kalt in Formen geschnitten.

Datteln-Konfekt.

250 g Datteln
100 g Mandeln
100 g Puderzucker
50 g Zitronat
3 Eiweiß zu festem Schnee
Oblaten zum Backen.

Die gut gewaschenen Datteln werden in feine Streifen geschnitten, ebenso das Zitronat in ganz dünne Streifchen und die von der

Schale befreiten Mandeln in feine Blättchen. Der Puderzucker wird unter den steifen Schnee gerührt, alsdann alle geschnitttenen Zutaten. Die talergroß geschnittenen Backobladen werden auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech gelegt, mit wallnußgroßen Häufchen von der Masse belegt und bei gelinder Hitze hellgelb gebacken.

Datteln gefüllt.

Die Datteln werden abgewaschen, getrocknet, vorsichtig aufgeschnitten und der Kern entfernt. In der Größe des Kerns füllt man Marzipanmasse hinein, und zwar kann dieselbe verändert werden durch Hinzufügen von etwas Kakao oder Schokolade oder rot gefärbt mit Alkermessaft.

Apfelrolle.

250 g Zucker
400 g harte Äpfel, geschält, und in Scheiben geschnitten
140 g Mandeln in Blättchen geschält
125 g Zitronat in feine Würfel geschnitten.

Das Wasser und der Zucker werden bis zum zweiten Grad gekocht. Die Äpfel hinein getan und solange gekocht, bis sie glasig sind, dann die Mandeln und das Zitronat hineingeben, und gut durchgerührt; davon wird eine Rolle geformt, dieselbe in gebuttertes gezuckertes Papier eingewickelt. Man läßt diese Rolle einige Tage liegen und trocknen und schneidet dann Scheiben davon.

Rotwurst.

150 g Zucker
10 g Zimt
50 g Mandeln (gebrüht, abgezogen, klein geschnitten)
1 Ei
Zitronenschale
125 g Schokolade.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, Zimt, Schokolade und Mandeln hineingegeben, eine Rolle davon geformt, in ein gebuttertes und mit Zucker bestreutes Papier eingewickelt, getrocknet und alsdann in Scheiben geschnitten.

Sahnen-Bonbons.

1/4 l süße Sahne
1 Stückchen Vanille
1/4 l feinen Streuzucker.

Sahne und Vanille werden 2 Min. gekocht, alsdann die Vanille entfernt, der Zucker hinzugefügt und so lange mit der Sahne gekocht, bis die Masse sich gelblich färbt. Die Masse wird dann auf eine geölte Porzellan- oder Emailleplatte gestrichen. Nach dem Erkalten schneidet man beliebige Stücke. Diese Bonbons können durch Untermischen von feingehackten Mandeln, Nüssen, Orangenschalen oder Zitronat verändert werden.

Stachelbeergelee von reifen Früchten.

Auf Vorpommersche Art von Frl. Helene Balthasar.

1 3/4 kg rote recht reife Stachelbeeren und 500 g rote Johannisbeeren werden mit 1/2 l Wasser 15 Min. gekocht, dann wird die Masse auf ein Tuch zum Durchlaufen geschüttet. Der klar durchgelaufene Saft wird gewogen, man rechnet auf 500 g Saft 300 g Zucker und kocht das Gelee ungefähr 10—15 Minuten.

Stachelbeersaft von Frl. H. Balthasar.

Auf 2 kg reife rote Stachelbeeren nimmt man 1 l Wasser und läßt 1/2—3/4 Stunde kochen. Der durchgelaufene Saft wird mit Zucker gekocht, auf 500 g Saft 200 g Zucker, und heiß in Flaschen gefüllt.

Englische Orangen-Marmelade.

Original-Rezept. (Elsa A. Bloedt.)

Man nehme so viel bittere Orangen, wie man wünscht, teile sie in 4 Teile, nehme sorgfältig alle Kerne heraus und schneide sie in sehr dünne Scheiben. Zu je 500 g Frucht nehme man 3/4 l kaltes Wasser und lasse die Frucht in demselben 36 Stunden stehen. Dann kocht man die Masse, bis die Chipes (Stückchen Schale) weich sind, ungefähr 3—4 Stunden. Dann läßt man die Flüssigkeit wieder 24 St. stehen und wiegt dann zu je 500 g gekochter Fruchtmasse 950 g guten Zucker (im Originale heißt es lumpsugar — Stückenzucker) und koche sie bis der Syrup geliert und die Streifchen Schale durchsichtig sind, ungefähr 1/2—1 Stunde. Dann wird die Marmelade heiß in Töpfe gefüllt und nach dem Erkalten verbunden.

Dies Rezept kann auch folgendermaßen verändert werden: Man nehme nicht nur bittere Orangen, sondern 1/3 bittere, 2/3 gewöhnliche. Dann rechnet man auf 500 g gekochte Fruchtmasse nur

625 g Zucker. 2/3 der Schale werden nur in Streifen geschnitten, das andere Drittel wird auf einer großen Reibe gerieben, es gibt dann mehr Gelee.

Sollte die Marmelade anfangs auch etwas flüssig sein, so wird sie doch nach einigen Wochen steif, wie es sich überhaupt empfiehlt, die Marmelade nicht gleich zu brauchen, sondern erst nach einigen Wochen.

Ananaseis aufzugeben als gefüllte Ananas (sehr gut).

1 Ananas (750 g)	300 g Zucker
3/8 l Wasser	4 Eigelb.

Von der Ananas wird die Krone ausgedreht, dieselbe gut abgewaschen und abgetrocknet, alsdann der Stiel dicht abgeschnitten, die Ananas mit einem silbernen Löffel ausgehöhlt. Die Hälfte des Fruchtfleisches durch ein Sieb gestrichen, mit dem aufgekochten Wasser und Zucker und den 4 Eigelb (sehr frische) untermischt. Diese Masse muß gefrieren und kommt alsdann lagenweise mit dem übrigen Fruchtfleisch in die ausgehöhlte Ananas, wird recht hoch aufgegeben, und dann mit den Kronenblättern verziert.

Feines Vanilleeis mit Ananas vermischt.

250 g Ananas in feine Stückchen geschnitten mit 200 g Zucker vermischt, zum Entwässern 1/2 Std. weggestellt. Unterdessen das feine Vanilleeis Seite 460 hergestellt, dabei 100 g Zucker weniger genommen, dieses in der Gefrierbüchse halb erstarren lassen, den Saft der Ananas zufügen, wieder erstarren lassen, zuletzt die fein geschnittenen Stückchen Ananas dazu geben. Jetzt vollständig erstarren lassen, die ausgehöhlte Ananas damit füllen oder kleine Förmchen zum Stürzen.

Schlagsahne dazu zu reichen.

Für 1/2 l süße Schlagsahne den Saft von 3 Apfelsinen mit 200 g Zucker vermischt und der abgeriebenen Schale einer Apfelsine, 4 Blatt weiße, 1 Blatt rote Gelatine darin aufgelöst, diese Flüssigkeit nach vollständigem Erkalten unter die Schlagsahne gerührt, diese 1/2 Stunde stehen lassen, dann mit dem Spritzbeutel in kleine Glasschalen spritzen. Mit grünen Blättern garnieren.

Apfelsineneis.

3/8 l Wasser	4 Eigelb
200 g Zucker	1 Eßlöffel Apfelsinenzucker
1/4 l Apfelsinensaft	1/4 l Wein.

Zucker und Wasser aufkochen lassen, Gelbeier mit dem Wein verquirlen, zu der kochenden Flüssigkeit vorsichtig geben, abkühlen lassen, zuletzt den Saft der Apfelsinen hinzugeben, gefrieren lassen, in die Apfelsinenhälften füllen.

Gefüllte Spritzkuchen.

Rezept Seite 526.

Weincrème von 4 Eiern Seite 447 für das halbe Rezept Spritzkuchen.

Weingelee zum Garnieren von 1/4 Wein, 5—6 Blatt Gelatine, 80 g Zucker.

Die Spritzkuchen werden vor dem Gebrauch halbiert, mit dem Crème gefüllt, wohl auch noch die Öffnung, und mit Weingelee garniert.

Dicker Kuchen.

1 großes Randblech.

150 g Hefe	1 Zitronengelb
2 kg Mehl	125 g Zitronat
750 g Butter	1/2 kg Sultaninen, oder große ausgesteinte Rosinen
1 kg Zucker	10 bittere Mandeln
6 Eigelb	Vanille, Salz.
6 Eierschnee	
1 l Milch	

Von der Hefe wird ein Hefenstück gemacht. Von dem Mehl, Eiern, 250 g Zucker, 250 g Butter, Mandeln, Vanille wird ein Teig bereitet, mit dem aufgegangenen Hefestück vermischt. Man läßt das Ganze aufgehen, zieht den aufgegangenen Teig jetzt aus, bestreut ihn mit den Rosinen und 250 g Butterstückchen, rollt ihn zusammen, gibt ihn auf ein Randblech, zieht ihn aus, 4 cm dick, läßt ihn noch einmal aufgehen, begießt ihn mit flüssiger Butter oder bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und bäckt ihn schön hellbraun.

Bretzel.

(Rezept durch Güte von Fräulein Helene Balthasar.)

2 kg Mehl
500 g Butter
120 g Schmalz
$^1/_2 - ^3/_4$ l Milch
250 g Zucker
4—6 Eier
20 g Hefe
8 Schoten Kardamom
1 Teelöffel Salz
Zitronenschale
Zimt.

Aus der Hefe, $^1/_{16}$ l Milch und 3 Eßl. Mehl wird ein Hefenstück bereitet, welches man zum Aufgehen hinstellt. Zucker und Eier werden schaumig gerührt; dann werden Cardamom, Salz, Zitronenschale, Zimt und abwechselnd das Mehl, die flüssige Butter, das Hefenstück und die übrige Milch hineingegeben. Der Teig wird tüchtig geschlagen und zum Aufgehen zugedeckt in die Nähe des Herdes gestellt. Ist er genügend aufgegangen, so formt man entweder eine Bretzel davon oder man zieht den Teig über ein Blech 1 cm dick aus, läßt ihn nochmals aufgehen, belegt ihn dann mit Butterstückchen, streut Zucker darüber und läßt ihn $^1/_2$ Std. backen.

Makronen.

500 g süße Mandeln
20 g bittere Mandeln
7 Eiweiß zu Schnee
8 geröstete kleine Zwiebäcke.

Der Zucker wird mit dem Schnee verrührt, dann kommen die abgezogenen, getrockneten und geriebenen Mandeln hinzu, sowie die feingestoßenen Zwiebäcke. Die Makronen langsam backen.

Elisen-Lebkuchen.

500 g gestoßener Zucker
2 Eßlöffel Honig
500 g flüssige Butter
1 kg Weizenmehl
4 ganze Eier
8 Eigelb
50 g gehackte Mandeln
2 Zitronengelb
10 g Hirschhornsalz.

Zucker und Eier schaumig rühren, Butter, Honig, alle Zutaten hinzufügen, zuletzt Hirschhornsalz und Mehl. Von der Masse 4 messerrückenstarke Platten ausrollen, 4—5 cm breite Kuchen schneiden. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder Oblaten legen oder streichen. 1 Tag stehen lassen, dann bei mäßiger Hitze abbacken und mit Vanillenzuckerglasur überziehen.

Weiße Pfeffernüsse.

650 g Mehl	1 Messersp. Pottasche oder Backpulver
6 Eier	
500 g brauner Zucker	reichlich Gewürze.

Eier mit Zucker schaumig rühren, nach und nach das Übrige hinzugeben, Kugeln formen von der Größe einer großen Haselnuß.

Halbmonde mit Haselnuß (sehr gut).

250 g Mehl	80 g Zucker
200 g Butter	1 Ei
125 g Haselnüsse	½ Päckchen Vanillin.

Die Nüsse werden abgeschält und geröstet, alsdann fein gerieben. Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Ei hinzugegeben, sowie Zucker und Mehl, Vanillin und die Nüsse. Der Teig wird ziemlich dick ausgerollt, ausgestochen und bei schwacher Hitze gebacken.

Lebkuchen.

1250 g Mehl Nr. III	20 g Zimt
500 g Honig	20 g Nelken, etwas Muskat
500 g Syrup	125 g Zitronat
3 ganze Eier	125 g Sultaninen,
3 Eßl. Schmalz	40 g Backpulver.
½ Teel. Ingwer	

Honig, Syrup und Schmalz werden zusammen aufgekocht, kochend über die Gewürze und Rosinen gegeben, gerührt, bis die Masse lauwarm ist, dann die verquirlten 3 ganzen Eier hineingegeben, das gesiebte, mit dem Backpulver vermischte Mehl nach und nach tüchtig durchgewirkt, den Teig ausgerollt, runde oder viereckige Formen ausgestochen, in guter Mittelhitze gebacken. Mit einem Zuckerguß, bestehend aus Eiweiß, Puderzucker und Zitronensäure bestrichen.

Honigkuchen mit Backpulver.

500 g Weizenmehl Nr. III	80 g Butter
200 g Honig	Anis, Zimt
120 g Zucker	Nelken, Ingwer
30 g süße Mandeln	2 Eier
60 g Zitronat	20 g Backpulver

Butter, Zucker und Honig zusammen aufkochen, in die abgekühlte Masse 2 ganze Eier, dann die Gewürze, die geriebenen Mandeln, das gesiebte Mehl mit dem Backpulver untermischen, sehr gut durcharbeiten. Bei Mittelhitze als großen Kuchen backen, garnieren mit Zitronat und Mandeln.

Honigkuchen im Kasten.

250 g Honig
500 g Mehl Nr. III
3 Eier
1 Teel. Natron
250 g Zucker
1/8 l Milch
1/2 Teel. Zimt, Ingwer.

Milch, Honig und Zucker zusammen aufkochen lassen, die Gewürze hinzugeben. In die abgekühlte Masse kommen die verquirlten Eier, Natron mit dem gesiebten Mehl vermischen, nach und nach zu dem abgekühlten Honig geben. Sofort in eine gut ausgestrichene Kastenform füllen, in Mittelhitze backen. In ganz dünne Scheiben geschnitten, mit Butter bestrichen zu Tee und Kaffee reichen.

Anzeigen.

Gute sparsame Küche!

MAGGIs Würze

mit dem Kreuzstern

ist einzig!

Sie gibt schwachen Suppen, Saucen, Gemüsen, Salaten usw. augenblicklich kräftigen Wohlgeschmack.

In Originalfläschchen von **10** Pfg. an.
Vorteilhaftester Bezug in großen Flaschen Nr. 5 zum Selbstnachfüllen.



MAGGIs Suppen

mit dem Kreuzstern

enthalten die natürlichen Bestandteile hausgemachter Suppen und geben nur durch Kochen mit Wasser in kurzer Zeit wohlschmeckende, nahrhafte und leichtverdauliche Suppen.

1 Würfel für **2—3** Teller **10** Pfg.



Mehr als 40 Sorten wie Reis, Erbs, Windsor, Blumenkohl usw.

MAGGIs Bouillon-Würfel

mit dem Kreuzstern

geben augenblicklich nur durch Übergießen mit kochendem Wasser — $^1/_4$ bis $^1/_3$ Liter auf einen Würfel — eine vorzügliche, kräftige Bouillon, die wie hausgemachte Fleischbrühe verwendet wird zum Trinken, zur Bereitung von Fleischbrühsuppen mit Einlagen und zum Kochen von Gemüsen, Hülsenfrüchten usw.

5 Würfel **20** Pfg.



Warnung vor Nachahmungen!

Man verlange ausdrücklich:

MAGGIs Produkte

mit dem Kreuzstern.



Schepelers Kaffee

hervorragend durch reinen Geschmack und volles Aroma

No.		½ kg	No.		½ kg
1	Frühstücks-Kaffee	M 1.60	4	Frankfurter Kaffee	M 1.80
2	Superior- „ „	1.70	8	Pariser „ „	2.—

Schepelers Tee

vereinigen Kraft, Fülle und feines Aroma

No.		½ kg	No.		½ kg
1	Familientee . .	M 2.80	36	Pecco Ceylinda	M 3.40
21	Souchongtee .	„ 3.—	12	Darjeeling Orange Pecco .	„ 4.—

Schepelers Kakao

ausgiebig, wohlbekömmlich, nahrhaft

		½ kg			½ kg
Berchta		M 1.60	Fricka . . .		M 2.30
Hulda		„ 1.80	Aegir		„ 2.75

Ausführliche Preisliste und Proben auf Wunsch.

GEORG SCHEPELER HOFLIEFERANT
FRANKFURT A.M. ROSSMARKT 3

Preisänderungen vorbehalten!

Zum Backen gehört Hefe!

Das sollten alle selbstbackenden Hausfrauen beherzigen. Hefe ist am besten geeignet, dem Gebäck Wohlgeschmack und gute Bekömmlichkeit zu geben, wodurch es für jedermann ein Genußmittel von hohem Nährwert wird. Wer das Backen mit Hefe noch nicht kennt, lasse sich sofort die Broschüre H. K. vom Verband Deutscher Preßhefefabrikanten Berlin SW. 11 kommen. Sie enthält außer einer leicht faßlichen Anleitung 199 Rezepte und wird an jedermann gratis und franko versandt.

Hefe kann

man auch **in dauernd** haltbarer Form unter dem Namen Dauerhefe „Florylin“ in 10 Pfg. Päckchen erhalten. Man kann also jederzeit, auch in unvorhergesehenen Fällen Hefegebäcke herstellen. „Florylin“ kann

im Haushalt vorrätig gehalten werden!

G. H. Kunze, Seifen-Fabrik

Hoflieferant Seiner Majestät des Kaisers und Königs.

Berlin SW. 68. **Schützenstr. 71.**

Gegründet 1844.

Fernsprecher Amt Zentrum 1410

Versand-Geschäft für

Haus- und Toilette-Seife

sowie sämtliche Artikel zur

Wäsche und Reinigung im Haushalt.

Anerkannt beste Fabrikate. — Man verlange Preisliste.

Gebrüder Hammer

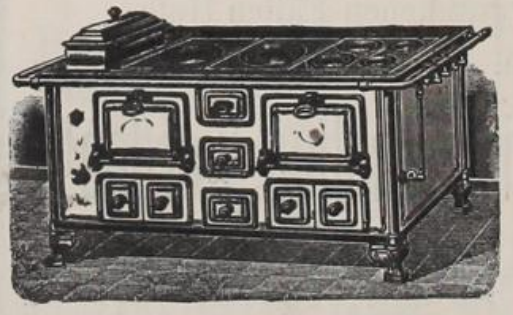
Hoflieferanten Sr. Majestät des Kaisers und Königs

Berlin W. 8 Mohrenstr. 56

Senking Herde für Haushaltungen

für Gas- und Kohlenheizung kombiniert.

Senking Gasherde u. Gaskochapparate



in vollendeter Konstruktion und gediegener Ausführung.

Vollständige Einrichtungen von **Koch-** und **Waschküchen** für Herrschaftshäuser.

Eiserne Öfen und Transportable Kachelöfen.



„... Schon Tage später spürte ich meinem Manne anmerkten Kathreiners Malzkaffee vor und er fast keinen Unterschied gemerkt."

Über 34,000 ähnlich lautende schriftliche Anerkennungen!

Druck von
Gottfr. Pätz, Naumburg a. S.

Rezepte

Semmelserviettenklöß.

(7 Personen)

1 ℔ Mehl
6 Eier
6 alte Schrippen
60 gr. Butter
80 gr. Zucker
1 Messerspitze Backpulver.

Butter zu Sahne rühren, Eier, Zucker u. Salz dazwischenrühren, dann die geriebte, ausgedrückte Semmel und das Mehl dazugeben und verrühren. – Eine große Serviette mit kochendem Wasser ausbrühen, einfetten und mit geriebener Semmel bestreuen. Die Masse in die Serviette füllen, zubinden, im kochenden Salzwasser (großes Gefäß) 1 Stunde kochen.

Schokoladenkuchen aus Leibniz-Keks

(Kalte Schnauze)

1 Paket Leibniz-Keks
1/4 ℔ bestes Kokosfett
3 Eßlöffel feinen Zucker
3 " Kakao
3 " Milch
2 " 1 Ei gequirlt.

Bei 2 Paketen Leibniz-Keks die Menge verdoppeln!

Zucker, Kakao, Milch u. Ei werden gut verrührt, dann das zerlassene Kokosfett nach und nach in kleinen Mengen unter tüchtigem Rühren hinzugesetzt. Eine Kastenform lege man mit Pergamentpapier aus, bedecke den Boden dünn mit der bereiteten Masse, darauf eine Lage Leibniz-Keks u.s.w. weiter, bis die Form gefüllt ist. Nach einiger Zeit kann die Form gestürzt werden. Rum, Arrak oder Vanille verfeinert den Geschmack.

Schwarze Johannis

Likör

1 kg. schwarze Johannisbeeren
300 – 500 g. Zucker
1 Liter Sprit
3/4 Liter Wasser.

die zerdrückten Beeren werden in ein große Flasche gefüllt, mit Sprit begossen u. 4 – 5 Wochen in die Sonne gestellt. Dann den Zucker mit Wasser läutern, erkalten lassen, mit dem Inhalt der Flasche gut verrühren, filtern, auf Flaschen füllen.

Baumkuchenstreifen

250 g. Butter, 150 g. Zucker,
5 Eier, 125 g. Mehl, 125 g. Gustin,
1 Prise Salz, 1 Vanillezucker,
2 Eßlöffel geriebene Rinde.

Die weiche Butter in kleinen Stückchen in Schlaggerät schaumig rühren, abwechselnd Zucker u. die ganzen Eier dazurühren, Salz, Vanillezucker und das gesiebte Mehl dazugeben. die letzten Löffel Mehl mit der Hand unterziehen. den Teig in eine gut gefettete u. gestreute Kastenform geben und zwar: zuerst 2 Löffel Teig auf den Boden der Form mit einem Messer verstreichen und bei 3/3 backen. Danach nur bei Oberhitze 3 weiterbacken. Immer 2 Löffel Teig dünn aufstreichen und bräunlich backen; es werden insgesamt 8 - 10 Lagen. Zucker- oder Schokoladeguß

H. FIKENTSCHER, LEIPZIG,
BUCHBINDEREI.

Nun ruhen alle Wälder

24
524

Nun ruhen alle Wälder,
Vieh, Menschen, Stadt und Felder,
Es schläft die ganze Welt:
Ihr aber, meine Sinnen,
Auf, auf! ihr sollt beginnen,
Was eurem Schöpfer wohlgefällt.

Der Tag ist nun vergangen,
Die güldnen Sternlein prangen
Am blauen Himmelssaal:
Also werd ich auch stehen,
Wenn mich wird heißen gehen
Mein Gott aus diesem Jammertal.

Auch euch, ihr meine Lieben,
Soll heute nicht betrüben
Ein Unfall noch Gefahr!
Gott laß euch ruhig schlafen,
Stell euch die güldnen Waffen
Ums Bett und seiner Helden Schar!

Paul Gerhardt

Im Abenddämmern

Abend wird es wieder,
über Wald und Feld
säuselt Frieden nieder,
und es ruht die Welt.

Nur der Bach ergießet
sich am Felsen dort,
und er braust und fließet
immer, immer fort.

Und kein Abend bringet
Frieden ihm und Ruh,
keine Glocke klinget
ihm ein Rastlied zu.

So in deinem Streben
bist, mein Herz, auch du:
Gott nur kann dir geben
wahre Abendruh. *Hoffmann von Fallersleben*

Abendlied

Augen, meine lieben Fensterlein,
Gebt mir schon so lange holden Schein,
Lasset freundlich Bild um Bild herein:
Einmal werdet ihr verdunkelt sein!

Fallen einst die müden Lider zu,
Löscht ihr aus, dann hat die Seele Ruh;
Tastend streift sie ab die Wanderschuh,
Legt sich auch in ihre finstre Truh.

Noch zwei Fünklein sieht sie glimmend stehn
Wie zwei Sternlein, innerlich zu sehn,
Bis sie schwanken und dann auch vergehn,
Wie von eines Falters Flügelwehn.

Doch noch wandl ich auf dem Abendfeld,
Nur dem sinkenden Gestirn gesellt;
Trinkt, o Augen, was die Wimper hält,
Von dem goldnen Überfluß der Welt!

G. Keller

An den Mond

Füllest wieder Busch und Tal
Still mit Nebelglanz,
Lösest endlich auch einmal
Meine Seele ganz.

Breitest über mein Gefild
Lindernd deinen Blick,
Wie des Freundes Auge mild
Über mein Geschick.

Jeden Nachklang fühlt mein Herz
Froh und trüber Zeit,
Wandle zwischen Freud und Schmerz
In der Einsamkeit.

Fließe, fließe, lieber Fluß!
Nimmer werd ich froh;
So verrauschte Scherz und Kuß
Und die Treue so.

Ich besaß es doch einmal,
Was so köstlich ist!
Daß man doch zu seiner Qual
Nimmer es vergißt!

Rausche, Fluß, das Tal entlang,
Ohne Rast und Ruh,
Rausche, flüstre meinen Sang
Melodien zu,

Wenn du in der Winternacht
Wütend überschwillst,
Oder um die Frühlingspracht
Junger Knospen quillst.

Selig, wer sich vor der Welt
Ohne Haß verschließt,
Einen Freund am Busen hält
Und mit dem genießt,

Was, von Menschen nicht gewußt
Oder nicht bedacht,
Durch das Labyrinth der Brust
Wandelt in der Nacht.

Goethe

Die Nacht

Nacht ist wie ein stilles Meer,
Lust und Leid und Liebesklagen
Kommen so verworren her
In dem linden Wellenschlagen.

Wünsche wie die Wolken sind,
Schiffen durch die stillen Räume.
Wer erkennt im lauen Wind,
Obs Gedanken oder Träume? —

Schließ ich nun auch Herz und Mund,
Die so gern den Sternen klagen:
Leise doch im Herzensgrund
Bleibt das linde Wellenschlagen.

Eichendorff

Nachtlied

Quellende, schwellende Nacht,
Voll von Lichtern und Sternen:
In den ewigen Fernen,
Sage, was ist da erwacht!

Herz in der Brust wird beengt,
Steigendes, neigendes Leben,
Riesenhaft fühle ichs weben,
Welches das meine verdrängt.

Schlaf, da nahst du dich leis,
Wie dem Kinde die Amme,
Und um die dürftige Flamme
Ziehst du den schützenden Kreis.

Hebbel

Manche Nacht

Wenn die Felder sich verdunkeln,
Fühl ich, wird mein Auge heller;
Schon versucht ein Stern zu funkeln,
Und die Grillen wispern schneller.

Jeder Laut wird bilderreicher,
Das Gewohnte sonderbarer,
Hinterm Wald der Himmel bleicher,
Jeder Wipfel hebt sich klarer.

Und du merkst es nicht im Schreiten,
Wie das Licht verhundertfältigt
Sich entringt den Dunkelheiten.
Plötzlich stehst du überwältigt.

Dehmel

Nachtgeräusche

Melde mir die Nachtgeräusche, Muse,
Die ans Ohr des Schlummerlosen fluten! —
Erst das traute Wachtgebell der Hunde,
Dann der abgezählte Schlag der Stunde,
Dann ein Fischer-Zwiegespräch am Ufer,
Dann? Nichts weiter als der ungewisse
Geisterlaut der ungebrochnen Stille,
Wie das Atmen eines jungen Busens,
Wie das Murmeln eines tiefen Brunnens,
Wie das Schlagen eines dumpfen Ruders,
Dann der ungehörte Tritt des Schlummers.

C. F. Meyer

In der Frühe

Kein Schlaf noch kühlt das Auge mir,
Dort gehet schon der Tag herfür
An meinem Kammerfenster.
Es wühlet mein verstörter Sinn
Noch zwischen Zweifeln her und hin
Und schaffet Nachtgespenster.
— Ängste, quäle
Dich nicht länger, meine Seele!
Freu dich! schon sind da und dorten
Morgenglocken wach geworden.

Mörike

Nur was gediegen, kann echt sein

Wer Sinn für das Echte und Rechte hat, der ist auch aller Gaukelei abhold. Er ist gewohnt, über alle schönen Worte und alles Getöse hinweg auf den Kern der Dinge zu achten und mit untrüglichem Blick das wirklich Gediegene herauszufinden.
Für solche Menschen wurde schon vor Generationen die Eckstein No. 5 geschaffen, die in ihrem schlichten, gediegenen Gewande schon den inneren Reichtum zu erkennen gibt.

ECKSTEIN

»echt und recht«



inForm

Traubenzucker

mit Zitrone, Pfefferminz, Bohnenkaffee, Orange, schwarze Johannisbeere, Kakao und Himbeere

5 bis 6 Stunden
1 Tag fasten
ein 1½-2 Uhr. Wenn möglich 2½ bis 3 Tage
6-8 Uhr

Colour & Grey Control Chart
Danes Picta
Blue Cyan Green Yellow Red Magenta
White Grey 1 Grey 2 Grey 3 Grey 4 Black

Vorsteherin
am Haushaltungsseminar

des Lettevereins



0 cm 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Brandus'sche Verlagsbuchhandlung Berlin W. 35