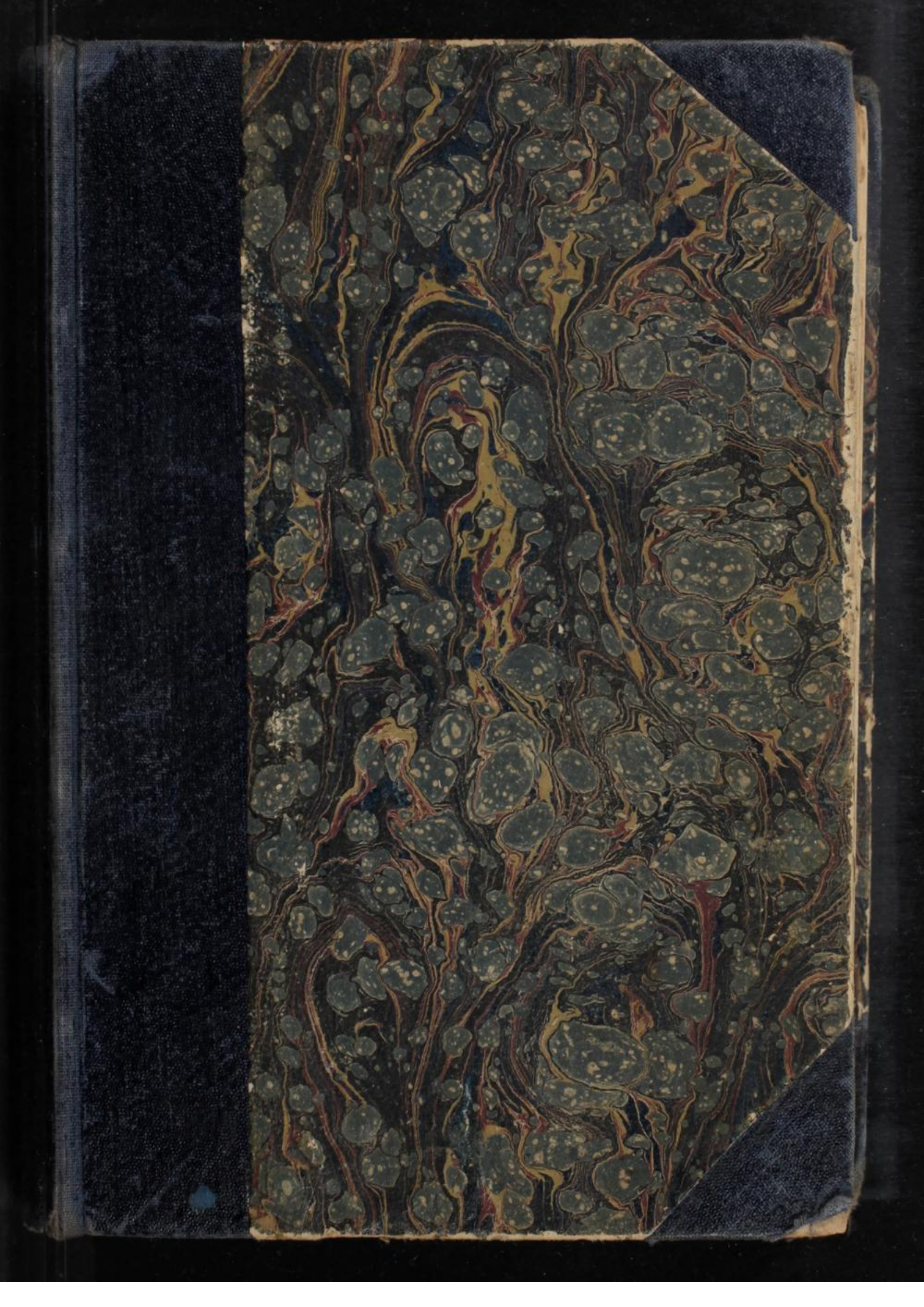


Das A B C der Küche

von

Hedwig Heyl
geb. Crüsemann.

Fünfte
verbesserte und vermehrte Auflage.
(Siebzehntes bis dreiundzwanzigstes Tausend.)
Mit vierzehn Holzschnitten, zwei lithographierten Tafeln und vier Farbendrucktafeln.

Carl Habel, Verlagsbuchhandlung
Berlin SW. (48.) 1900. Wilhelmstraße 33.

Alle Rechte und namentlich das Recht der Übersetzung
in fremde Sprachen vorbehalten.

Ihrer Königlichen Hoheit

Victoria

Prinzessin Adolf zu Schaumburg-Lippe

Prinzessin von Preussen

ehrerbietigst

zugeeignet.

Die Verfasserin.

Vorwort.

An der Wende dieses Jahrhunderts erlebt das ABC der Küche seine fünfte Auflage. Mit Dank schliefse ich die immer neue Freuden in sich bergende Arbeit. Als Schulbuch in so vielen hauswirtschaftlichen Schulen eingeführt, trägt es als „Bindeglied", wie einer unserer bedeutendsten Physiologen sich ausdrückte, „die wissenschaftliche Ernährungslehre in die Praxis." Er sagt: „Ohne eine derartige Vermittelung würde ein Nutzen für die Allgemeinheit trotz aller auf die Hygiene der Ernährung aufgewendeten Arbeit gering sein." — Das allgemeine Streben nach besserer Schulung in der Hauswirtschaft, in allen Klassen der Bevölkerung, hat Stadt- und Landregierungen diese Bildungsfrage nahe gerückt. Allerorten entstehen Schulen für die Ausbildung der Frau im hauswirtschaftlichen Beruf. Die vor 14 Jahren gegründete kleine Bildungsstätte des Pestalozzi-Fröbelhauses durfte sich durch die aus liebevollem Verständnis hervorgegangene Schenkung einer hochherzigen Frau, Frau Wentzel-Heckmann, zu einem hauswirtschaftlichen Lehrerinnen-Seminar und zu einer reichgegliederten Schule auswachsen; diese Erfolge, auf einem noch vor 15 Jahren ganz unbebauten Boden rechtfertigen meinen Dank.

Hoffnungen schliefsen sich an alle gesunden Arbeiten und Bestrebungen, welche berufen sind, vielseitige und vitale Interessen des inneren und äufseren Menschen zu berühren. So möchte ich hoffen, dafs die Trägerinnen einer hauswirtschaftlichen Lehrmethode sich einer soliden und gründlichen Ausbildung nicht entzögen, und dafs alle studierenden Frauen, welche den Trieb haben, in der Welt etwas besonderes Gutes zu leisten, vor Beginn eines wissenschaftlichen Studiums im hauswirtschaftlichen Boden Wurzel schlügen. Dort werden sie eine Materie finden, die bis jetzt manchen gelehrten Berufen fremd, ihren späteren Aufgaben ganz neue Seiten zuführen würde.

Da der Wunsch nach allseitig besserer Bildung in den Frauen lebendig ist, sichert derselbe dem ABC der Küche auch für die Zukunft seinen Weg.

Weihnachten 1899.

Hedwig Heyl.

Inhalts-Angabe der Kapitel und Abteilungen.

	Seite
Einleitung	1
Erstes Kapitel: Einige Ratschläge über Geld- und Zeiteinteilung	1
Zweites Kapitel: Ernährung und Nahrungsmittel des Menschen	4
A. Zusammensetzung verschiedener Nahrungsmittel	7
B. Zusammensetzung der Kost des Menschen nach Pettenkofer, Voit und Förster	8
C. Verdauungs-Tabelle	10
D. Graphische Darstellung der bei verschiedenen Speisen entwickelten Gasmengen	12
Drittes Kapitel: Das Feuer	13
Viertes Kapitel: Die Entwicklung der Feuerstätte und unserer Herde	16
Fünftes Kapitel: Das Brennmaterial	22
Sechstes Kapitel: Die Kochgeschirre	27
Die Küchengeräte	31
Siebentes Kapitel: Praktische Anweisung zur Reinigung der Küche und Kochgeräte	35
Achtes Kapitel: Behandlung der Brandwunden	41
Neuntes Kapitel: Das Wasser	42
Zehntes Kapitel: Die Hitzewirkung in Bezug auf Braten und das Thermometer	54
Elftes Kapitel: Das Salz	63
Zwölftes Kapitel: Das Fleisch	66
Erste Abteilung: Das Rind	70
A. Bouillon (Fleischbrühe)	73
B. Das gekochte und gepökelte Rindfleisch	81
C. Das gebratene und geschmorte Rindfleisch	92
Zweite Abteilung: Das Kalb	110
Dritte Abteilung: Der Hammel	146
Vierte Abteilung: Das Schwein	165
Fünfte Abteilung: Das Wild	200
A. Das Haarwild	204
B. Das Federwild (Wildgeflügel)	223
Sechste Abteilung: Zahmes Geflügel	250

Seite

Siebente Abteilung: Die Fische 280
A. Süfswasserfische, Seefische und Wanderfische 284
B. Krebse und Muscheln 297
C. Fischkonserven 298
Achte Abteilung: Die Fette 351
A. Die pflanzlichen Fette 352
B. Die tierischen Fette 353
Neunte Abteilung: Die Gallerte oder der tierische Leim 372
Zehnte Abteilung: Das Ei 399
A. Das Ei als solches 402
B. Das Ei als Bindemittel 412
Elfte Abteilung: Das Mehl 435
A. Weifse Mehlsaucen 438
B. Weifse Suppen 450
C. Braune Mehlsaucen 456
D. Braune Suppen 461
E. Mehl zu Mehlspeisen 464
Zwölfte Abteilung: Das Stärkemehl 481
Dreizehnte Abteilung: Mehlpräparate 491
Vierzehnte Abteilung: Die Kartoffel 519
Fünfzehnte Abteilung: Das Gemüse 538
A. Junge und grüne Gemüse 552
B. Geschmorte Gemüse 570
C. Hülsenfrüchte 584
D. Pilze 588
Sechzehnte Abteilung: Die Salate 594
Siebzehnte Abteilung: Das Obst 614
Achtzehnte Abteilung: Das Einmachen (Konservieren) 633
I. Das Obst 636
A. Das Einmachen der Früchte in Blechbüchsen, auch für das Gemüse gültig 636
B. Das Einmachen der Früchte in Gläsern 644
II. Das Gemüse 678
III. Verschiedene Konserven 686
Neunzehnte Abteilung: Das Eis 695
A. Die Eisbereitung 695
B. Allgemeine Gesetze der Speiseeismischung 699
Zwanzigste Abteilung: Das Gebäck 708
A. Der Hefeteig 708
B. Die gerührten Kuchen 734
C. Der Mürbeteig 749
D. Pastetenteig 760
E. Mandelgebäck 763
F. Verwendung von Schwarzbrot. (Graubrot.) 769
Einundzwanzigste Abteilung: Das Getränk 772
Zweiundzwanzigste Abteilung: Die Milch 785
(1. Die Ernährung des Säuglings mit Kuhmilch) 788

Seite

Dreiundzwanzigste Abteilung: Der Speisezettel (das Menu) 805
A. Tägliches Mittagessen 807
B. Familien-Mittagessen 809
C. Feines Mittagessen 810
D. Abendessen (auch als Gabelfrühstück) 811
E. Buffet 812
F. Grofses Buffet 813
Vierundzwanzigste Abteilung: Krankenspeisen 814
A. Über Krankenkost und Darreichung derselben 814
B. Bouillons und Peptone 817
C. Bouillonsuppen 825
D. Wasser-, Milch-, Mehl-, Reis-, Obst- und Weinsuppen 829
E. Getränke 835
F. Fleischspeisen 847
G. Gemüse 854
H. Süfse Speisen 859
J. Gebäck 867
K. Geflügel, Fische, Eierspeisen, Gallerte, Kompotte 870
Anhang 871
A. Gewichtstabelle 871
B. Einige Anhaltspunkte zum Messen der verschiedenen Materialien 871
C. Preise der hauptsächlichsten Materialien (soweit solche nicht schon in den betreffenden Abteilungen genau angegeben sind) in alphabetischer Reihenfolge 871
D. Erklärung einiger gebräuchlicher Ausdrücke (soweit solche nicht schon in den betreffenden Abteilungen erklärt sind) in alphabetischer Reihenfolge 879
E. Hauswirtschaftliche Bildungsanstalt des Vereins für Volkserziehung (Pestalozzi-Fröbelhaus), Berlin-Schöneberg, Barbarossastrafse 74 885
Verzeichnis der Kochschulen, an denen das Werk als Lehrstoff eingeführt ist, nebst Auszeichnungen 888
Register 889
Tranchieren 926
Anrichten 929
Anzeigen

Einleitung.

Erstes Kapitel.

Einige Ratschläge über Geld- und Zeiteinteilung.

Alle Bedürfnisse, deren Befriedigung der Mensch in körperlicher oder geistiger Beziehung mehr und mehr erreicht hat, sind die Güter des Lebens, die durch das Vermögen gewonnen werden, dieses gleichsam darstellen.

Produktion der Güter nennt man in der Lehre der Volkswirtschaft die Herstellung der Güter, und diese Wissenschaft beschäftigt sich auch mit der Art und Weise der Herstellung und Verteilung dieser Güter. Konsumtion nennt man den Verbrauch, die Verwendung des Vermögens. Die Erforschung, wie dies am zweckmäfsigsten vor sich geht, ist eine ihrer gröfsten Aufgaben. Die Frauen übernehmen zum grofsen Teil die Konsumtion; sie können aber auch die Produktion fördern, wenn sie es verstehen, den Verbrauch so zu beschränken, dafs eine Ersparnis gemacht werden kann, welche Zinsen trägt.

Das Wichtigste in einem Haushalte ist der Voranschlag (das Budget), der alle Bedürfnisse der Familie und die Kosten derselben überschlägt. Er darf in gewöhnlichen Zeiten und Verhältnissen die Einnahme des Familienhauptes nicht erreichen. Das Wirtschaftsgeld, welches der Voranschlag auswirft, ist die Grundlage der häuslichen Wirtschaftsführung.

Bestimmte Mittel erleichtern ein den Verhältnissen angemessenes Wirtschaften. Eine geregelte, am besten eine einmalige monatliche Einnahme in bestimmter Höhe ermöglicht die förderlichste Wirtschaftsarbeit, indem sie Geld, Zeit und Arbeit erspart.

Regeln beim Einkauf: Der durchschnittliche Verbrauch an Materialien, Butter, Milch, Brot, Fleisch, an Löhnen und vielen anderen Erfordernissen wiederholt sich fast regelmäfsig in jedem Monat. Wenn nun in den letzten Tagen des Monats alle Bestellungen von Gegenständen gemacht werden, welche die Wirtschaft innerhalb der nächsten 4 Wochen, unter Berücksichtigung der Vorräte voraussichtlich gebraucht, so wird erreicht, dafs die Hausfrau sich jedenfalls einmal im Monat gründlich mit dem Einkauf beschäftigt, hierbei die Quellen erwägt, viele Gänge erspart, alles zur rechten Zeit für den Gebrauch im Hause hat, und auch bei gröfseren Einkäufen Preisvergünstigung geniefst. Die Hausfrau erhöht ihre Leistungsfähigkeit, wenn sie nicht fortwährend alle kleinen

Bedürfnisse des Hauswesens zu überdenken hat, sondern diese sich wie von selbst ergänzen. Das Getriebe des Hauswesens wird sich um so regelmäfsiger abspielen, je mehr die Hausfrau sich selbst an Pünktlichkeit und Ordnung gewöhnt hat und vorsorgend alle Möglichkeiten abwägt. Die Arbeit der Dienstleute kann um so besser eingeteilt und geregelt werden, je weniger dieselbe unerwartete Unterbrechungen, z. B. durch Wegschicken derselben, zu erleiden hat.

Bei den mit dem einmaligen Einkauf verbundenen Erfordernissen sind auch Bestellungen auf Artikel ins Auge zu fassen, welche an bestimmten Tagen von den Lieferanten in das Haus zu bringen sind, wie z. B. Butter, Bier, Kartoffeln, Brot, Petroleum u. s. w. Um für den ganzen Monat von diesen Artikeln genügend aufzuheben, fehlt es meist an Raum, während es wünschenswert ist, sich dieselben ohne besondere Mühe ergänzen zu lassen.

Beim Einkauf auf dem Markt und in der Markthalle vereinfachen bestimmte Lieferanten den Einkauf. Man spart Zeit und Geld, wenn man von vornherein gute Ware, gutes Gewicht und niedrigste Preise zur Bedingung macht, dann aber auf jedes „Abhandeln“ verzichtet. Der Nutzen beim Einkauf billiger Lebensmittel ist gewöhnlich nur ein eingebildeter.

Bestimmte Lieferanten ermöglichen die Überwachung der Dienstleute, falls man gezwungen ist, diese zum Einkauf zu senden. Man prüfe die Lieferanten zuerst selbst und überlasse die Wahl nicht den Leuten.

Einteilung des Geldes und Rechnungsführung: Die **Rechnungen** gliedern sich in **jährliche, vierteljährliche, monatliche, wöchentliche** und **tägliche.** Die Kasseneinteilung der bestimmten monatlichen Geldbeträge hat sich sehr eingehend damit zu beschäftigen.

Die jährlichen und vierteljährlichen Rechnungen haben auf einen Teil des Monatsgeldes Anspruch; deshalb lege man ein Drittel desselben regelmäfsig zurück. Mit dem zweiten Drittel ordnet man jeden Ersten des Monats alle Verbindlichkeiten, wie z. B. Schlächterrechnung und monatlichen Einkauf; das letzte Drittel bleibt zur Bestreitung der täglichen Ausgaben. So verteilt sich Einnahme und Ausgabe nach meiner Erfahrung am besten.

Natürlich gliedern sich in einem grofsen Haushalt die Kassen der Übersicht wegen mehr, aber der Anfängerin genüge 1. ein kleines Notizbuch, 2. ein Ausgabebuch mit zwei Rubriken. (Sehr zu diesem Zwecke zu empfehlen: Tagebuch für das Haus, bei Hermann Hampe Nachf., Markgrafenstr. 50, Berlin.) Zum Beispiel würden sich die Notizen darin so ausnehmen:

Datum		Wirtschaftsausgaben:	Besondere Ausgaben:
1. Januar	1 Hecht 1½ kg	ℳ 2,40	
2. „	Theaterbillets		ℳ 8,—
2. „	25 kg Kartoffeln	„ 1,25	
3. „	30 Fl. Bier und Trinkgeld .	„ 3,05	
4. „	2 Meter Sammetband		„ 2,—
		ℳ 6,70	ℳ 10,—

Ferner 3. ein Hauptkassenbuch, worin auch Geldgeschenke zu buchen sind und worin die grofsen Beträge der Einnahme und Ausgabe gebucht werden:

Datum	Einnahme 1897		Datum	Ausgabe	
1. Januar	Bestand von 1896 .	ℳ 200	1. Januar	Wirtschaftsgeld .	ℳ 200
1. „	Erhalten Monatsgeld	„ 300	1. „	Für den Arzt . .	„ 100
			30. „	Bestand	„ 200
		ℳ 500			ℳ 500
1. Februar	Bestand	„ 200			

Auslagen der Leute sollten gegen schriftliche Belege sogleich berichtigt werden und ist dazu ein Buch zu empfehlen, welches **täglich** geordnet werden mufs. Rechnungen nebst Quittungen sind in einem Shannon-Register vierteljährlich alphabetisch zu ordnen und aufzuheben.

Zeiteinteilung: Die Hauptaufgabe in der Wirtschaft liegt für die Frau aufser in der richtigen Berechnung und Beherrschung der Geldmittel in der besten Zeiteinteilung für sich und die Mitglieder des Hauses. Jedes Hausmitglied, welches seinen Teil an den Geschäften übernimmt, mufs bestimmte Anweisungen erhalten. Zu diesem Zwecke empfiehlt sich eine genaue Tageseinteilung durch die Hausfrau. Jeder Bedienstete erhält seine schriftlichen, kurzen, klaren Unterweisungen in 1. täglichen Geschäften, 2. wöchentlichen Aufgaben und 3. aufsergewöhnlichen Arbeiten. Dadurch hat die Hausfrau ein klares Bild ihres Hauswesens und erleichtert sich die Unterweisung beträchtlich. Klarheit und Bestimmtheit der Anordnung fördern die Arbeit der Dienstleute. Man mufs im Hauswesen als Oberhaupt den Leuten gegenüber alles durchsetzen können, was man wirklich durchdacht hat. Wenn eine feste Grundlage in der Wirtschaftsführung vorhanden ist, wird man um so eher Ausnahmen von der Regel anordnen können, ohne dafs diese selbst aufgehoben wird. Die schwerfällige Ungelenkheit im Hauswesen, die demselben vielleicht den Stempel gröfster Ordnung, aber einer gewissen Unliebenswürdigkeit giebt, sollte unter der Leitung einer umsichtigen Frau nicht einreifsen. Das Haus kann immer freundlich und gastlich dreinschauen, die Wirtin stets so eingerichtet sein, dafs unerwartete Gäste sie nicht in Verlegenheit bringen. Das ist zuerst Regel, später Gewohnheit; die Leute gewöhnen sich nach der Herrschaft. Eine solche Einrichtung würde bald eine zwanglose schöne Geselligkeit erblühen lassen und einen ungezwungenen Verkehr fördern helfen.

Das Gestalten der Mittel zu den verschiedenen Zwecken erfordert ein bestimmtes Wissen und Berechnen. Mit einer Fülle von Mitteln alles zu beschaffen, was Haus und Geselligkeit erfordern, ist keine grofse Kunst — obgleich auch ein besonderes Geschick dazu gehört, den Überfluss gewissenhaft zu verwerten — aber mit den gegebenen Mitteln durch Überlegung in möglichster Vollendung und richtiger Zeiteinteilung all jenen Anforderungen gerecht zu werden, die an die Hausfrau herantreten können, dazu gehört weiteres Denken, und es genügt nicht, nur das Nächste ins Auge zu fassen.

Das Denken der so vielseitig in Anspruch genommenen Frau mufs sich teilen in Gedanken über Familienleben, Wirtschaftsangelegenheiten, gesellige Verpflichtungen, innere Angelegenheiten. Unter inneren Angelegenheiten verstehe ich die ganze innere Arbeit, die sich mit dem Genufs von Lektüre und Kunst, dem Wirken der Frau in weiteren Kreisen, z. B. der Wohlthätigkeit und gemeinnütziger Thätigkeit, wie überhaupt mit der eigenen Ausbildung verknüpft. Dringen diese Gedankenarbeiten mit einem Male auf uns ein, zügeln und regeln wir sie nicht mit festem Willen, so werden wir leicht überanstrengt und dadurch oberflächlich. Man gewöhne sich daher, zur Zeit eine Sache gründlich durchzudenken, zu erledigen und innerlich zu einem gewissen Abschlufs zu bringen. Das Nacheinanderdenken ist für die innere und äufsere Ruhe eine unabweisbare Notwendigkeit, wenn wir wirklich etwas leisten wollen. Was wir denken und thun, müssen wir ganz denken und thun; dann kann erstaunlich viel geleistet werden.

Zweites Kapitel.

Ernährung und Nahrungsmittel des Menschen.

Bei dem Studium der Kost der Menschen einer früheren Zeit und der noch heute lebenden Naturvölker finden wir viel interessantes Material. Die Fähigkeit des Menschen, pflanzliche wie tierische Nahrung zu verdauen, hat die Verbreitung der Menschen unabhängig von den verschiedenen Zonen und denjenigen Ländern gemacht, in denen Pflanzenwachstum oder Tiererzeugnis spärlich ist. Der Mensch wufste sich immer den Verhältnissen anzupassen, doch mufsten seine natürlichen Nahrungsbedürfnisse ihn oft zu unmenschlichen Dingen treiben, die uns in ihrer Natürlichkeit unnatürlich erscheinen. Wenn wir z. B. berücksichtigen, dafs das Feuer von den Urvölkern zu Kochzwecken sehr spät benutzt wurde, so ist die Lüsternheit der Wilden gerade nach warmem Blut als ein natürliches Bedürfnis anzusehen. Und wenn ferner bei vielen wilden Völkern das Mark und Nierenfett sehr geschätzt ist, so entspricht das einer Notwendigkeit der menschlichen Natur, aufser der pflanzlichen Nahrung Fette zu geniefsen.

Je gesitteter die Menschenrassen wurden, desto mehr suchten sie die Erhaltungsmittel ihres Körpers vorzubereiten, desto mehr beschäftigten sie sich damit, die Nahrung schneller aufnahmefähig zu machen. Der Lebensfürsorge hat der Mensch je nach seinem Kulturstande immer die gröfste Aufmerksamkeit und Zeit gewidmet. Wir können bei herumziehenden Wilden noch heute beobachten, dafs sie fortwährend essen und kauen mögen, jedes Ding, was ihnen in die Hand kommt, auf seine Efsbarkeit prüfen. Der Wilde entfernt sich also in dieser Hinsicht nicht weit von den Tiergewohnheiten. Welche Entwicklung hat das Menschen-

geschlecht erst durchmachen müssen, ehe es zu dem Grade von Bildung gelangte, die tierischen Efsgelüste so zu beschränken, dafs man sie an bestimmte Tageszeiten band, und die Zwischenzeit für andere Beschäftigungen frei wurde!

Je weiter der Mensch in die Kultur eingeführt wurde, desto mehr war er darauf bedacht, auch die Nahrung zu verbessern. Nach und nach hatte die verfeinerte Nahrung einen entschieden günstigen Einflufs auf die innere und äufsere Entwicklung des Menschen. Das alte Wort von der Nahrung: „der Mensch ist das, was er ifst," hat sich als wahr gezeigt und mufs uns in gewissem Sinne eine Richtschnur bleiben. Je mehr geistige und körperliche Arbeit vom Menschen verlangt wird, desto mehr mufs die Wissenschaft darauf dringen, die Sache der Ernährung gründlich und verständig betrieben zu sehen, da die ganze Gesundheit späterer Geschlechter fast vorwiegend auf richtiger Ernährung der jetzigen Menschen beruht.

Die Grundbedürfnisse des menschlichen Körpers sind immer die von der Natur vorgeschriebenen Erfordernisse geblieben, doch hat die Zeit und der Mensch in ihr die Kulturarbeit so gefördert, dafs man fast glaubt, er sei ein anderer geworden. Der Stoff, dessen der Mensch zu seinem Dasein bedarf, ist noch jetzt der nämliche wie ehedem; aber die Verarbeitung des Stoffes mufs heut eine ganz abweichende und überlegte sein: die Sinnesorgane des modernen Menschen sind ausgebildeter, der Geist ist in einer vielumfassenden Arbeit erstarkt, die Nerven sind verfeinert, der Körper ist weniger kernig, die Muskeln sind schlaffer, und die inneren Organe oft durch ungeeignete Lebensweise schlecht entwickelt. Was nun die Rohstoffe betrifft, so müssen dieselben durch eine weisere Behandlung besser ausgenutzt werden, da die Zunahme der Menschheit sie andauernd verteuert.

So wunderbar der Körper des Menschen aufgebaut ist, in seiner Zusammensetzung zeigt er nur die Stoffe der ihn umgebenden Natur.

1. Der Körper des Menschen besteht aus ungefähr 15 Grundstoffen oder Elementen (s. Seite 15: Chemisches).
   Diese Elemente sind:

Sauerstoff	95,6%	Chlor	Natrium
Wasserstoff		Schwefel	Calcium
Stickstoff		Phosphor	Magnesium
Kohlenstoff		Silicium	Eisen
		Kalium	Fluor

2. Diese Elemente finden sich im Körper nicht frei, sondern verbunden zu:

   Wasser — Kohlenstoffhaltigen Substanzen
   Eiweifssubstanzen — Fetten;

   ferner eine Reihe von sog. anorganischen Salzen, unter denen das Kochsalz und der phosphorsaure und kohlensaure Kalk obenan stehen.

Diese genannten Substanzen setzen nun unsere Knochen, Muskeln und Sehnen zusammen, sie bilden Nerven, Blutgefäfse, Blut und ferner die verschiedenartigen inneren Organe und stellen in dieser Zusammensetzung unsern gesamten lebenden Organismus dar. Man trennt sie: in die Gerichtsubstanzen, das lebende Protoplasma, die Säfte und Reservestoffe.

3. Der menschliche Körper verbraucht durch mechanische Muskelarbeit, Bildung der tierischen Wärme, überhaupt zur Ermöglichung der vielfachen Vorgänge, welche zu einem geregelten Leben notwendig sind, Stoffe seines Bestandes, welche wieder ersetzt werden müssen.

Dieser Verlust an Stoffen mufs so ergänzt werden, dafs die Zufuhr der Stoffe den Verlust an Quantität und Qualität nicht nur deckt, sondern für besondere Fälle, wie etwa Wachstum und Krankheit, auch für Ansatz und Vorrat von Körpermasse sorgt. Prof. Rubner sagt: Der quantitativ bedeutungsvollste Vorgang im Leben der Warmblüter bleibt der Ersatz und die Zufuhr von Spannkraft.

4. Der Prozefs dieser Ausgabe und Einnahme heifst Stoffwechsel; die Zufuhr von Stoffen, welche diese Aufgaben zu lösen hat, Ernährung.

Der Mensch ist nicht im stande, die zur Erhaltung seines Körpers notwendigen einzelnen Grundelemente als solche aufzunehmen; er findet aber glücklicher Weise in der Pflanzen- und Tierwelt alle diese Stoffe so zusammengesetzt, dafs er sie zu diesem Zwecke verwenden kann.

Unsere Nahrung mufs, wie vielfache Erfahrung gezeigt hat, folgende durch Zusammensetzung der Elemente gewonnenen Stoffe enthalten:

a) Wasser. Dieser nächst der Wärme wichtigste Faktor für alles organische Leben ist stets als Teil unserer Nahrung notwendig; denn unser Körper, welcher zu etwa 59% aus Wasser besteht, verliert durch die Thätigkeit der Nieren, der Haut und der Lunge erhebliche Mengen, welche wieder ersetzt werden müssen.

b) Kohlenstoffhaltige Substanzen 21%, nämlich Kohlehydrate, (Stärke, Zucker u. s. w.) und Fette; denn es werden durch die willkürliche und unwillkürliche Muskelarbeit, ferner durch den sogenannten inneren Verbrennungsprozefs — d. h. die Wärmeerzeugung — Stoffe verbraucht, welche durch Zuführung jener Substanzen wieder ersetzt werden müssen.

c) Stickstoffhaltige Substanzen 15%, wie Leim und leimgebende Gewebe, Eiweifskörper; sie dienen zum Ausbau der Zellen, Unterhalt des Säftestromes, Gewebe und Organe, welche sämtlich einer steten Umsetzung unterliegen, und überhaupt zur Bildung unserer Köpersubstanz.

Die letztere Gruppe enthält aufser Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff noch Stickstoff; sie ist bei weitem das Teuerste unserer Nahrung, da sie hauptsächlich von dem Tierkörper geliefert wird.

d) Salze und Mineralien sind besonders zum Bau der Knochen notwendig, gehören aber auch im übrigen zu den unentbehrlichen

Bestandteilen unseres Körpers. Sie finden sich zwar in unserer vom Tiere und von der Pflanze stammenden Nahrung vor, werden aber aufserdem häufig als solche derselben zugesetzt.

Natürlich sind diese 4 Gruppen von Nahrungsstoffen und Nahrungsmitteln in der Natur nicht scharf getrennt.

Aus nachstehender Tabelle A. ersieht man z. B. die Zusammensetzung einzelner Hauptnahrungsmittel nach Forschungen Gelehrter.

A. Zusammensetzung verschiedener Nahrungsmittel.

Nahrungsmittel	Eiweifs %	Fett %	Kohlehydrate %	Nahrungsmittel	Eiweifs %	Fett %	Kohlehydrate %
Äpfel, frisch . . .	0,39	—	5,17	Leberwurst	15,9	26,3	—
„ getrocknet .	1,28	0,82	17,00	Linsen	24,8	1,8	54,7
Birnen, frisch . . .	0,36	—	3,54	Mark der Röhrenkn.	5,04	87,74	—
„ getrocknet .	2,07	0,35	29,67	Milch, Kuh- . . .	4,0	3,5	4,5
Biskuits	11,9	7,4	68,6	„ saure . . .	3,7	0,3	4,8
Blumenkohl	2,3	0,9	5,3	Mohrrüben	1,3	0,2	9,3
Blutwurst	11,8	11,4	—	Morchel	3,48	0,24	3,95
Bohnen, grüne . . .	2,0	0,2	6,2	Ochsenfleisch . . .	19,0	10,0	—
„ weifse . .	24,5	2,0	55,6	Pflaumen, frisch . .	0,40	—	4,68
Buchweizenm.(Grütze)	9,28	1,89	71,40	„ getrocknet	2,35	0,53	17,89
Butter	0,9	85,0	—	Reis	6,7	0,5	77,0
Cervelatwurst . . .	17,6	39,7	—	Rindertalg	0,4	98,2	—
Champignons, frische	25,7	9,13	4,76	Roggenbrot	6,0	0,5	47,8
„ getrockn.	23,8	1,2	50,3	Roggenmehl . . .	11,0	1,6	71,9
Ei	13,1	10,4	—	Rosenkohl	4,83	0,46	6,22
Entenfleisch . . .	24,4	2,3	—	Rotkohl	1,83	0,19	4,12
Erbsen, geschält . .	21,1	0,8	60,9	Sahne	5,1	27,0	2,4
Graupen	7,25	1,15	76,19	Sardellen	22,30	2,21	—
Gries	10,43	0,38	75,95	Sauerkohl	1,0	0,2	4,6
Hafermehl (Grütze) .	14,29	5,6	63,48	Schellfisch	17,09	0,3	—
Hammelfleisch, fett .	11,7	33,6	—	Schinken	23,9	36,4	—
„ mager	20,3	2,8	—	Schweinefett . . .	1,7	94,5	—
Hecht	15,5	0,6	—	Schweinefleisch, fett	13,3	42,5	—
Heidelbeeren . . .	0,78	—	1,76	„ mager	19,8	6,7	—
Hering	18,9	16,6	2,5	Spargel	1,9	0,2	2,7
Huhn, altes	17,5	1,4	—	Speck	2,6	77,8	—
„ junges . . .	23,3	3,1	—	Spinat	2,0	0,3	6,0
Käse, magerer . . .	43,0	7,0	—	Steinpilz, getrocknet	36,12	1,72	5,71
„ Schweizer . .	24,7	32,0	4,5	Stockfisch	77,9	0,3	—
Kalbfleisch	18,9	7,4	—	Taubenfleisch . . .	18,5	1,0	—
Kalbsleber	17,6	2,39	5,47	Trüffel	8,91	0,62	7,54
Karpfen	18,1	1,0	—	Weifskohl	1,89	0,20	2,58
Kartoffeln	2,0	0,3	21,8	Weizengebäck . . .	6,8	0,7	52,3
Knackwurst	22,8	11,4	—	Weizenmehl . . .	11,8	1,2	73,6
Kohlrabi	2,7	0,2	8,6	Wildbret	18,0	1,0	—
Kommifsbrot . . .	6,2	1,4	46,8	Zunge, geräuchert .	24,3	31,6	—
Lachs	13,10	4,57	—	Zwieback	15,6	1,0	73,4

Der Mensch hat je nach seinem Alter, seiner Beschäftigung, seiner körperlichen Anlage und dem Klima verschiedenartige Nahrungsbedürfnisse. Tabelle B. giebt ein Bild derselben nach Forschungen verschiedener Gelehrter, die ungefähr auf die angegebenen Zahlen geführt haben.

B. Zusammensetzung der Kost des Menschen, nach Pettenkofer Voit und Förster.

Es verzehrt täglich: (g = Gramm)	Eiweifs g	Fett g	Kohlehydrate g
Ein Kind von 5 Monaten	21,3	13,4	98,2
Ein Kind von 18 Monaten	36,0	27,0	151,0
Ein Kind von 5—15 Jahren	78,0	38,5	281,0
Ein Arbeiter oder Soldat	118,0	56,0	500,0
Ein junger Arzt	127,0	89,0	362,0
Dienstmann, 36 Jahr	133,0	95,0	422,0
Arbeiterfrau in ärmlichen Verhältnissen, 30 Jahr	76,0	23,0	340,0
Frau, wohlhabend	70,0	100,0	190,0
Alte Frau, 60 Jahr	80,0	50,0	265,0
Stillende Frau, 25 Jahr	250,0	220,0	530,0
Gelehrter bei geringer Muskelleistung	100,0	100,0	240,0
Mönch, Trappist	68,0	11,0	469,0
Ein alter Mann	116,0	68,0	345,0

Die tägliche Kost für den mittleren Arbeiter würde sich also folgendermafsen zusammensetzen:

212 g Fleisch = 230 vom Schlächter =	42 g Eiweifs,	21 g Fett,	— g Stärke
35 „ Fett =	— „ „	35 „ „	— „ „
76 „ Eiweifs in Gemüsen =	76 „ „	— „ „	— „ „
500 „ Stärke in Zuspeisen u. Gemüse =	— „ „	— „ „	500 „ „
	118 g Eiweifs,	56 g Fett,	500 g Stärke.

Mit den angeführten Nahrungsmitteln haben wir aber immer noch keine Nahrung, wie sie dem Menschen zuträglich ist, und um dieselbe dem Körperbedürfnis anpassen zu können, betrachten wir zuvörderst den Verdauungsprozefs, der den Übergang der Nahrungsstoffe in das Blut und demnächst in alle übrigen Teile des Körpers vermittelt.

Die wichtigsten Vorgänge bei der Verdauung spielen sich im **Munde,** im **Magen** und im **Dünndarm** ab.

Im Munde wird die Nahrung durch die Zähne mechanisch zerkleinert, mit dem Speichel, der Absonderung der Mundspeicheldrüsen, vermischt, wodurch eine Umwandlung der stärkemehlhaltigen Nahrung in Stärkegummi oder Dextrin und Zucker vorbereitet und eine Erhöhung des Geschmackes durch die Lösung im Speichel bewirkt wird.

Durch die schlüpfrige Speiseröhre wird der so mit Speichel vermischte Bissen in den Magen geführt.

Der Magen, dessen Wandungen mit Drüsen bedeckt sind, sondert ab;

1. den alkalischen Magenschleim;
2. durch den Reiz der Berührung den „sauren Magensaft“, der aus Salzsäure, Pepsin und Labferment besteht, und durch Salze und Gewürze eine erhöhte Absonderung erfährt.

Durch die Mischung mit diesen Säften werden:

1. die eiweifshaltigen Stoffe, selbst wenn sie geronnen in der Nahrung vorhanden sind, in einen löslichen Zustand gebracht.

Auf diese Weise sind die eiweifshaltigen Stoffe in sogenannte Peptone umgewandelt und fähig, von den Gefäfsen der Darmwandungen aufgesogen zu werden,

2. Die stärkemehlhaltigen Nahrungsstoffe werden durch den Mundspeichel zum gröfsten Teil in Dextrin und Zucker umgesetzt.
3. Die löslichen Salze werden gelöst.
4. Die Fette werden durch die Temperatur des Magens (30—32° R.) geschmolzen.
5. Der so hergestellte Speisebrei tritt durch den Magenausgang in den Darm ein. Der Darm ist im ganzen etwa 8 Meter lang und besteht aus Dünndarm und Dickdarm.

Der Dünndarm besteht aus:

1. dem oberen Teile des kurzen Zwölffingerdarms;
2. dem sehr langen Leer- und Krummdarm.

Der Dickdarm setzt sich zusammen aus:

1. dem Grimmdarm, dessen Anfangsteil Blinddarm heifst, und
2. dem Mastdarm.

In dem Zwölffingerdarm treten zu dem aus dem Magen kommenden Speisebrei hinzu:

1. die Galle, welche durch die Leber abgesondert wird.

Die Galle macht die Fette aufsaugungsfähig, indem sie dieselben zerteilt und in eine milchartige Flüssigkeit verwandelt.

2. Der Bauchspeichel, durch die Bauchspeicheldrüse erzeugt. Durch den Saft der Bauchspeicheldrüse werden die Eiweifsstoffe weiter in Peptone verwandelt, die leimgebenden Substanzen gelöst und noch vorhandene Kohlehydrate in Zucker verwandelt.

So verändert tritt der Speisebrei in die weiteren Teile des Dünndarmes ein. Die Wand desselben ist mit unendlich vielen, sehr kleinen Hervorragungen, die man Zotten nennt, bedeckt. Die Zotten bilden den wesentlichsten Teil der sogenannten Darmschleimhaut, d. h. der innersten Schicht des Darmes, und spielen eine grofse Rolle bei der Aufsaugung der Ernährungsflüssigkeit.

Mit der erwähnten Aufsaugung der flüssigen Bestandteile des Dünndarminhaltes zugleich findet nun ein Vorwärtsschieben dieses Inhaltes nach dem Dickdarm zu statt. Dieses übernimmt eine Muskelschicht, welche unterhalb der Schleimhaut liegt.

C. Verdauungs-Tabelle.

Gegenstand	Zeit Std.	Zeit Min.	Gegenstand	Zeit Std.	Zeit Min.
Aal, gebratener fetter	6	—	Kalbsbraten, zäher	5	—
Äpfel, reife weiche	1	30	Kartoffeln, gebratene	2	30
„ feste saure	2	50	„ gekochte	3	30
„ saure gekochte	2	—	„ und trockenes Brot	3	45
Austern	2	55	Kaviar und Butterbrot	3	45
Beefsteak	3	—	Kohl, gedämpfter	4	30
Birnen, reife	1	30	Kohlrüben	3	30
Bohnen, grofse	2	30	Kohlsalat, roher	2	—
Bohnensuppe, durchgestrichene	1	30	Lachs, geräucherter	4	—
Bratwurst	3	30	„ und Forelle, gekocht	1	30
Brot, frisches	3	30	Linsen, saure	2	30
„ trockenes und Kaffee	4	30	Mandeln	5	—
„ „ „ Kartoffeln	3	45	Meerrettich, gekochter	3	30
Butter	3	30	Milch, gekochte	2	—
Butterbrot und Kaviar	3	45	„ ungekochte	2	15
Eier, geschlagene	1	—	„ kalte und Brot	2	—
„ hart gekochte	3	30	Neunaugen, gebratene	6	—
„ rohe	2	—	Nüsse	5	—
„ sehr hart gekochte	5	—	Pökelfleisch	4	30
„ weich gekochte	3	—	„ altes	6	—
Entenbraten	4	—	Pudding, Eier- und Milch-	2	45
Erbsen	2	30	Rinderbraten	3	—
Erbsensuppe, durchgestrichene	1	30	Rindertalg	5	—
Fisch, gebratener	3	—	Rindfleisch, fettes, gekochtes	3	45
Forelle und Lachs, gekocht	1	30	„ mageres, gekochtes	3	30
Frikassee, Hühner-	2	45	Rosinen	5	—
Geflügel, gekochtes u. gebratenes	4	—	Sago, gekochter	1	35
Graupensuppe	1	30	Sauerkohl	4	30
Häute und Sehnen, gekochte	5	—	Sehnen und Häute, gekochte	5	—
Hafergrütze	1	30	Sellerie	1	30
Hammelbraten	3	45	Schinken, roher	3	—
„ geschmorter	3	—	Schweinebraten	4	—
Hammelfleisch, zartes geschm.	2	30	Schweinefleisch, frischgesalzen.	5	—
„ gebratenes altes	5	—	„ gekochtes	5	—
„ gekochtes	4	30	Spinat und Spargel	1	30
Hammelfleischsuppe	3	30	Steinobst	5	—
Hefenkuchen und Weizenbrot	3	—	Weizenbrot und Hefenkuchen	3	—
Hirn, gekochtes	1	35	Wildbraten	1	35
Käse, alter	3	30	Wild-Entenbraten	4	30
Kaffee und trockenes Brot	4	30	Wurzeln, gekochte gelbe	3	15
Kalbsbraten	4	—	Zwiebeln, gekochte	3	30

Je weiter der Darminhalt nach unten tritt, desto fester wird er, indem fortwährend flüssige Bestandteile von der Darmwand aufgesogen werden.

Im unteren Teile des Grimmdarmes finden wir dann bereits die Massen, wie sie durch den Mastdarm entleert werden. In diesen Massen ist alles das enthalten, was ursprünglich mit der Nahrung eingeführt wurde, aber von den Gefäfsen der Darmwand nicht aufgesogen werden konnte. Hierher gehört die zum Teil in den Pflanzengeweben so reichlich vorkommende Holzfaser oder Cellulose. Diese bildet gröfstenteils also einen unverdaulichen Ballast.

Die von der Dünndarmschleimhaut aufgenommenen flüssigen Bestandteile des Speisebreies gelangen zunächst in Lymphgefäfse, von da in das Blut, welches sie in alle Teile des Körpers hinführt, damit sie dort die nötige weitere Verwendung finden.

So wie das Blut aber in dieser Weise die Zuführung der notwendigen Nahrungsstoffe zu den einzelnen Körperteilen vermittelt, so sorgt es auch dafür, dafs die durch den Stoffwechsel unbrauchbar gewordenen Substanzen aus den einzelnen Teilen des Körpers entfernt und nach aufsen gebracht werden.

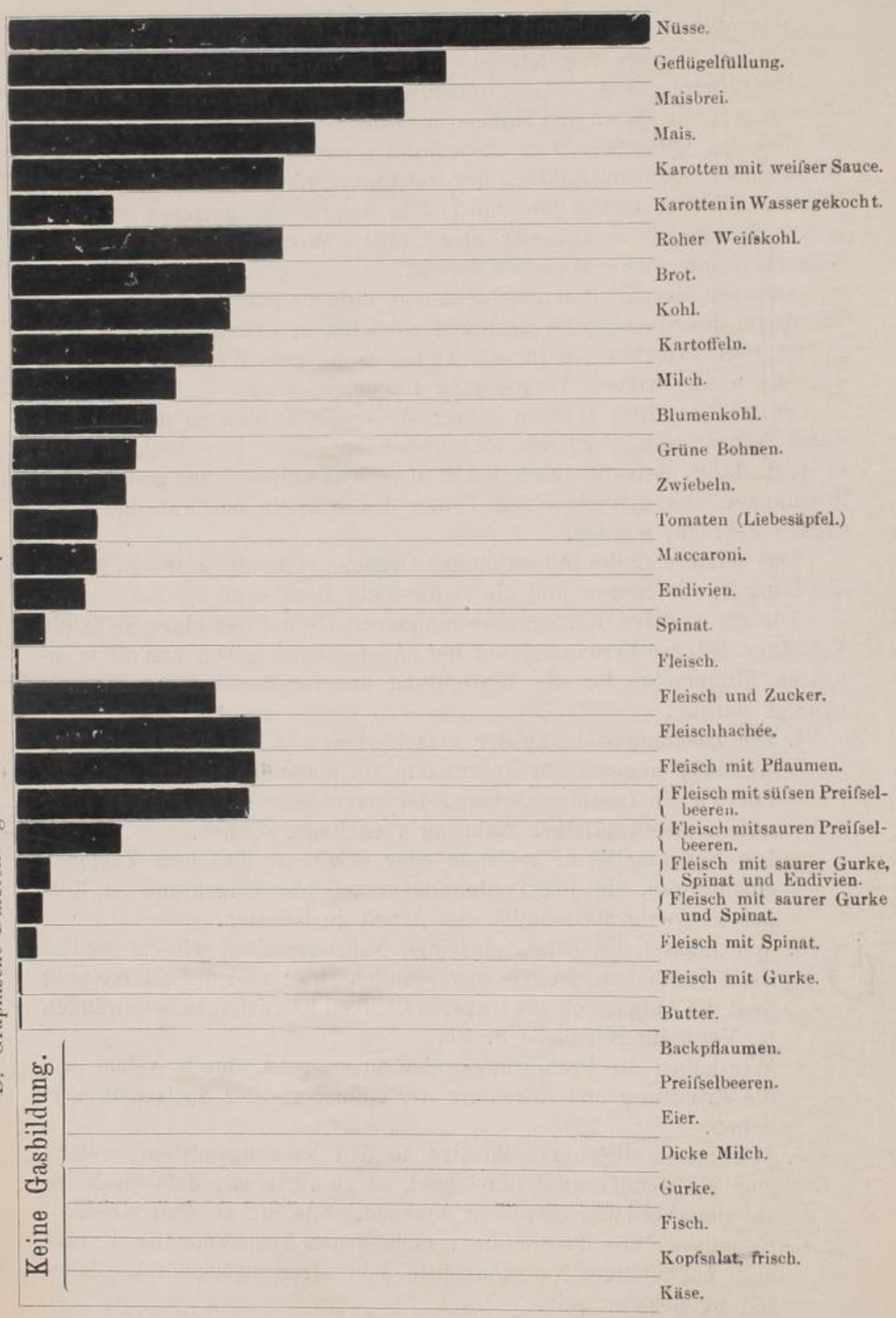
Das letztere findet in bestimmten Organen statt, deren wesentlichste die Lungen, die Nieren und die Drüsen der Haut sind.

Die für unseren Körper notwendigen Stoffe auf der einen Seite, die Vorgänge bei der Verdauung auf der anderen Seite geben uns die wichtigsten Fingerzeige für die Einrichtung unserer Ernährung. Es folgt nämlich daraus:

1. Die Zusammensetzung der verschiedenen in der Küche zur Verwendung kommenden Nahrungsmittel mufs uns bekannt sein, damit wir die Zusammensetzung der verschiedenen Gruppen zu einer guten, zweckmäfsigen Nahrung vornehmen können.
2. Die Nahrung ist in gelöstem oder möglichst löslichem Zustande einzuführen, um den Verdauungsprozefs abzukürzen und den Körper so wenig als möglich mit Arbeit zu belasten.
3. Wir müssen bei jedem einzelnen Nahrungsmittel wissen, welche Teile verdaulich, welche unverdaulich sind; und der Zubereitung liegt die Aufgabe ob, die Unverdaulichkeit möglichst zu beschränken (s. Verdauungs-Tabelle S. 10).
4. Wir haben die Verfahrungsweise zu erlernen, durch welche wir die Erhaltung und Erhöhung der Nährwerte der Speisen ermöglichen.
5. Wir haben diejenigen Zusätze zu den Nahrungsmitteln, welche man als Genufsmittel bezeichnet, so zu verteilen, dafs sie Reize auf den Verdauungsapparat ausüben, ohne ihn zu überreizen.
6. Es müssen uns die für die verschiedenen Ausnahmefälle (Krankheit) notwendigen Nahrungsmittel und deren zweckmäfsige Zubereitung bekannt sein.

Anmerkung: Herr Professor Dr. Miller hat wichtige Beobach-

D. Graphische Darstellung der bei verschiedenen Speisen entwickelten Gasmengen.



tungen in Bezug auf die im Magen durch Verbindung von Gährungspilzen mit der Nahrung hervorgebrachten Gasbildungen gemacht. Diese in der „Deutschen Medizinischen Wochenschrift“ No. 8, 1886 veröffentlichte Arbeit ist uns mit ihrer graphischen Darstellung freundlichst zur Verfügung gestellt (s. S. 12). Die Tabelle ist zum Beispiel von grofser Bedeutung für Magenleidende, welche ihre Mahlzeiten danach einrichten können. Als Speisen, welche in der Tabelle keine Berücksichtigung gefunden haben und bei denen eine sehr ausgeprägte Gasbildung stattfindet, erwähnt Herr Professor Miller aufserdem noch süfse Speisen, Kuchen, Omelettes u. dergl.; ferner Birnen, Äpfel, Weintrauben u. s. w.

7. Für Abwechslung in der Nahrung ist zu sorgen, weil dadurch eine gröfsere Efslust entwickelt wird.
8. Wir haben die Nahrung so zu reichen, dafs sie nicht nur wohlschmeckend ist, sondern dafs ihre Ansehnlichkeit auch die Absonderung des Speichels erhöht, was durch eine appetitlich aussehende Schüssel zu erreichen ist und die Redensart vom Zusammenlaufen des Wassers im Munde verständlich macht.

Die Hauptkräfte, welche dem Menschen helfen, Umwandlungen der Rohstoffe zu geniefsbarer und verdaulicher Nahrung vorzunehmen, finden wir im Feuer und im Wasser.

Drittes Kapitel.

Das Feuer.

Ursprung und Bereitung nach Lippert u. A.

Das Feuer der Urzeit hat seinen Ursprung aus den natürlichen Quellen der Erde

1. durch das vulkanische Feuer unter der Erde;
2. durch das elektrische Feuer des Himmels.

Wahrscheinlich hatte der Mensch, nach Forschungen von Darwin, Peschel und Humboldt, die Bekanntschaft des Feuers durch die Lavaergüsse in der Nähe von Vulkanen gemacht, welche den Menschen ohne Gefahren und Angst vor dem Wesen des Feuers in den Stand setzten, Späne noch nach zwanzig Jahren des Ergusses an der Lava zu entzünden. Auch der Blitz, welcher einen Waldbrand erzeugte, kann den Menschen mit dem Feuer bekannt gemacht haben.

Die Art der Feuergewinnung war in der Urzeit lediglich auf Übertragen und Holen desselben beschränkt. Erst in einem jüngeren Teil der Urzeit ist der Feuerholung und Feuerbewahrung die Feuererzeugung nachgefolgt. In den Überlieferungen der Griechen finden wir häufig den Narthexstengel erwähnt als Mittel zur Aufbewahrung und

Übertragung des Glimmfeuers. Der Narthexstengel (ferula communis), gem. Steckenkraut, eignete sich durch sein Mark besonders zum Fortglimmen, und noch heut wird dasselbe als Zunder benutzt.

Auch die Thatsache, dafs Höhlenmenschen Europas schon im Besitz des Feuers waren, während ihre Werkzeuge noch ganz untergeordneter Art waren, schliefst eine künstliche Feuergewinnung aus.

Zur Zeit der Entdeckung Australiens fand man bei den Eingeborenen stets ein Stück glimmendes Holz in Verwahrung und begegnete ihnen mit einem brennenden Stück Holz in der Hand.

Bei den alten Germanen finden wir die Entlehnung des Feuers vom Nachbar als etwas Gewöhnliches; auch zogen sie stets zur Landgewinnung mit einem Feuerbrande aus. In den letzten Jahrhunderten war die Sitte, Feuer zu leihen, in den nordischen Städten noch sehr verbreitet, ganz ebenso wie früher in Rom die Hausfrau von Haus zu Haus lief, um sich in einem Gefäfs Glühkohlen zu holen.

Die Erzeugung des Feuers durch Werkzeuge ist im ganzen Altertum bis ins Mittelalter hinein eine höchst vereinzelte gewesen.

Karls des Grofsen (800—814) kaiserliche Wohnhäuser haben noch beständiges Herdfeuer unterhalten, selbst wenn sie unbewohnt waren.

Auch die nordländischen Bauernhäuser mögen sich erst im späten Mittelalter, wegen der Menge des zur Erhaltung eines fortwährenden Feuers benötigten Brennmaterials, zu einer Abänderung bequemt haben.

Die Erfindung der verschiedenen Werkzeuge aus Stein hat den Funken aus dem bearbeiteten Material gefördert; und da der Mensch bereits die Bekanntschaft des Feuers gemacht hatte, lag es nahe, dafs er den Funken auf einen Zunder zu übertragen suchte, welcher sich vielleicht zufällig durch das bearbeitete Holz bot. Die eigentliche Erfindung des Steinfeuerzeuges durch Schlagen hing von der Entdeckung eines leicht entzündlichen Körpers (etwa des Schwefels) ab.

In Italien zeigt sich später die Ausbreitung des Steinfeuerzeuges, oder die Methode des Schlagens von Steinen mit Eisen, von der schon Plinius spricht, durch die leichte Gewinnung des Schwefels erklärt.

Im Mittelalter ersetzte das aus Stahl und Stein gebildete Feuerzeug dem über Land gehenden Manne den Feuerspan oder Feuerschwamm.

Das Feuerreiben war die älteste Art der Feuerentzündung, aber da der Erfolg wesentlich von der heifsen Atmosphäre abhing, beschränkte sich seine Verbreitung auf das Südseegebiet.

Die Feuerbohrer, die aus zwei verschiedenen Holzstäben und einer Messerklinge hergestellt wurden, hatten eine grofse Verbreitung, waren aber mühsam zu handhaben, denn es bedurfte geraumer Zeit, bis durch die Reibung der Messerklinge in der weichen Holzunterlage Feuer erzeugt wurde.

Feuerbohrer verschiedener Vollendung fand man bei den Buschmännern, Nordindianern, Eskimos; bei den Brahmanen in Indien findet man sie sogar noch heute.

Anfangs der dreifsiger Jahre dieses Jahrhunderts kannte man nur Feuerzeuge aus Stahl und Stein; zum Anzünden von Tabak und Cigarren bediente man sich des Schwammes als Zunder. Für Ofen und Herd wurden allwöchentlich in jeder Familie Lumpen zu Zunder halb verkohlt. Mühsam und unvollkommen blieb diese Art von Feuererzeugung, bis eine kostspielige Erfindung, das Platina-Feuerzeug, daneben auch die Tunkzündhölzer, eine beschränkte Abhilfe schafften. Ersteres entzündete sich aus einer Flüssigkeit mittels Federdrucks; die Tunkzündhölzer mufste man in eine flüssige Masse tauchen, welche aber leicht dem Verderben ausgesetzt war. Im Jahre 1833 erfand ein Chemiker, der Demagoge Friedrich Kammerer, in seiner Haft auf dem Hohenasperg mit dem Phosphor die Reibzündhölzer. Der Mangel an Patentschutz und das Verbot der Polizei, eine Fabrik daraufhin in Deutschland zu errichten, überliefsen die Ausbeutung der wichtigen Erfindung dem Auslande. Der Engländer Walker mafste sich das Verdienst der Erfindung an, während Friedrich Kammerer 1857 in Ludwigsburg im Irrenhause starb. Nachdem in allen Ländern, auch in Deutschland, die Verfertigung freigegeben war, ist die Vervollkommnung und Ausbreitung dieser Industrie besonders in Schweden erfolgreich geworden.

Chemisches.

Das Feuer, die Flamme, setzt Verbrennung voraus.

Verbrennung ist ein chemischer Prozefs, welcher sich durch Vereinigung eines Elementes oder einer Verbindung mit Sauerstoff, oft unter Lichterscheinung, stets unter Wärmeentwicklung vollzieht.

(Unter Elementen versteht man in der Natur — als Bestandteile der Naturkörper — vorkommende Stoffe, die bisher durch kein uns zu Gebote stehendes Mittel in andere Substanzen zerlegt werden konnten, also chemisch einfach sind. Wir zählen bis jetzt 68 Elemente. Unter diesen Elementen besteht besonders unter den sich unähnlichen ein Verbindungsstreben, welches sich teilweise selbst vollzieht, oft aber auch begünstigt werden mufs, um ganz neue Stoffe zu bilden.)

Es giebt zwei Arten von Verbrennung:

1. eine langsame, flammenlose Verbrennung (Oxydation), auf die wir später zurückkommen werden,
2. eine schnelle Verbrennung (Feuer), bei der durch die Plötzlichkeit der Vereinigung von brennbaren Körpern mit Sauerstoff Hitze und Flamme entsteht.

Die Stoffe, welche im Haushalte zu schneller Verbrennung verwendet werden, heifsen Brennmaterial.

Der Sauerstoff der Luft verbindet sich mit dem Kohlenstoff des Brennmaterials zu Kohlensäure, mit dem Wasserstoff zu Wasser, welches als Dampf entweicht.

Um also eine Hitzeentweichung zu stande zu bringen und das Feuer unseren häuslichen Zwecken dienstbar zu machen, brauchen wir Brenn-

material und Sauerstoff, dessen Zuführung durch Öfen und Kochvorrichtungen vermittelt wird.

Sauerstoff ist ein Bestandteil der atmosphärischen Luft, welche eine Mischung von Sauerstoff, Stickstoff und Kohlensäure ist, denen Wasserdampf u. a. beigemischt ist. Auch der Atmungsprozefs (Lebensprozefs) der Menschen und Tiere ist nichts weiter als eine Verbrennung, d. h. eine Vereinigung der Körperbestandteile (bezw. der Nahrungsbestandteile) mit dem Sauerstoff der eingeatmeten Luft, und die einfache Folge dieser flammenlosen Verbrennung ist die körperliche Wärme.

Viertes Kapitel.

Die Entwicklung der Feuerstätte und unserer Herde.

Das Trocknen der Speisen durch die Sonne hat den Menschen wahrscheinlich zu dem Versuch bewogen, dasselbe durch die ähnliche Wärme des Feuers zu erreichen.

Das Sprengen der Samenhülsen in der Nähe des Feuers, auf dasselbe einfriedigenden Steinen, mag der erste Versuch gewesen sein. Brasilianische Stämme erfanden ein Zwischending, ein auf 4 Pfählen ruhendes Zweiggeflecht über dem Feuer, welches das daraufgelegte Fleisch vor Verzehrung durch das Feuer hütete. Nordindianer haben den mit einem Fleischstück besteckten Stab schief über das Feuer in die Erde gebracht und erfanden damit den Bratspiefs.

Die nordischen Nomadenvölker hingen das Fleisch hoch über dem Feuer auf, erreichten damit ein wirkliches Trocknen und räucherten es durch den ätzenden Rauch.

Erhitzte Erde, Steine, auch Asche und aufsteigende Hitze leisteten die ersten Veränderungen der Nahrungsmittel.

Der polynesische oder australische Backofen hat die Urbackeinrichtung noch besonders gut erhalten. Auf dem mit Steinen bedeckten Boden eines Loches wurde ein Feuer entzündet und in der Asche die in Bananenblätter gehüllten Tiere jeder Art und Wurzeln, nachdem das Loch zugeschüttet worden, gar gemacht. In die Tierleiber that man wohl auch noch einen glühenden Stein.

Livingstone fand diese Art von Backofen in Süd-Afrika; auch hat man sie in Brasilien angetroffen. Die Gruhe der Dänen, die Grude Norddeutschlands und unsere alten Backöfen beruhen noch auf denselben Grundsätzen.

Das eigentliche Kochen mit Wasser gehört einer späteren Zeit an, da es Gefäfse voraussetzt.

Das Südseegebiet zeigt uns auch hier noch die älteste Entwicklungsstufe. Australnegern war siedendes Wasser unbekannt.

Kapitän Salomons erzählt, dafs Bewohner der Palaos-Inseln, die nach den Philippinen verschlagen waren, sich weigerten, gekochten Reis auch nur zu kosten.

Australneger am Murray, welche auf eine zähe Wurzel, eine Rohrkolbenart, angewiesen waren, schufen den Übergang vom Braten zum Kochen, indem sie von oben in ihren Backofen Wasser gossen, dessen Dämpfe die Nahrung erweichten.

Die ältesten Gefäfse aus Frucht- und Eierschalen, Schädeln und Hörnern brachten die Ernährung auf einen ganz anderen Stand. Der Wunsch, diese natürlichen Geräte tragbar zu machen, brachte wohl den Menschen auf die Flechtkunst, welche durch die Bastschalen der Früchte des Kokosnufsbaumes angeregt war; auch verklebte man Öffnungen mit Baumharz. Die Fertigkeit, geflochtene Geräte herzustellen, hat sich bei den Indianern noch erhalten. Als Dichtungsmaterial verwendete man auch fetten Thon oder Lehm. Die Beschaffenheit der Gefäfse hatte die Berührung mit Feuer so lange unmöglich gemacht, bis ein mit Lehm überzogenes Gefäfs, welches am Feuer erhärtete, die Erfindung des Topfes anbahnte.

Die Feuerstätte, welche den Kernpunkt menschlicher Ansiedlung bildet, an welcher sich die Zubereitung der Nahrung vollzieht, gestaltet sich nach und nach zu einer Sammelstätte der Familie oder Gemeinde. Wir sehen Einfriedigungen entstehen, die als Mittelpunkt die Feuerstätte haben und die langsam zu einer geordneten Wohnstätte der Familie sich ausbilden. Der Kult bemächtigt sich sehr bald solcher Niederlassung und findet im Feuerplatz seinen besonderen Sitz. Die ältesten Gebräuche der Eheschliefsung zeigen, wie sehr die Macht des Feuers geachtet wurde: die Braut mufste durch Brandopfer erkauft werden. Der Mann und das Oberhaupt der Gemeinschaft wurde nach seinem Tode auf die Feuerstätte gelegt, Steine darum gebaut und dieselbe von oben zugeschüttet; auf einige Zeit wurde dann die Stelle gemieden.

Häufig finden wir in grauer Vorzeit den Herd als Altar, als Mal- oder Wahrzeichen. Das sind Herde, welche gewöhnlich über der Grabstätte der Gestorbenen aufgebaut waren, und welche nun, je nachdem, als Wahrzeichen oder Feuerunterlage gebraucht wurden. Diese Herdhügel waren der Ruhepunkt der Nomaden, und auch in der Bibel wird häufig der Malherde in der Wüste gedacht. Um ihren Besitz, wie um den der Brunnen, entspinnt sich oftmals der Streit der Nomaden.

Die Form der Herde finden wir ungefähr der Länge und Breite einer menschlichen Gestalt angemessen oder wenig vergröfsert, und das Feuer auf ihnen durch viele Jahrtausende auf der Platte offen brennen.

Mit dem Ausbau des Wohnhauses bekam der Herd noch eine besondere Bedeutung, weil er als einzig warme Stätte des Hauses Alt und Jung an sich zog, und die poetische Überlieferung schildert uns das geistige Aufblühen des menschlichen Geschlechts am Herde, in dem Austausch menschlicher Rede und Gegenrede.

Rauchfang und Schornsteine scheint es erst in sehr später Zeit gegeben zu haben, denn ein alter römischer Schriftsteller und Baumeister, Marcus Vitruvius, hätte sonst in seinem Werke über Architektur derselben Erwähnung gethan. Erst eine Chronik von Venedig spricht in der Schilderung eines Erdbebens im Jahre 1347 von zahlreichen umgestürzten Schornsteinen.

Es ist sehr wunderbar und nur mit dem geringen Verständnis der Frau zu erklären, dafs die Küche so lange von den Errungenschaften der Technik unberührt blieb. Noch im vorigen Jahrhundert sehen wir rauchende Küchen und offene Feuerstellen. Niedersächsische Bauernhäuser verwerten den steigenden Rauch noch heut manchmal, um Wurst und Schinken darin zu räuchern und das Getreide auf dem Dachboden auszudörren.

Die früheren Schornsteine in den Häusern waren von unnötiger Gröfse, und mit dem Brennmaterial wurde eine Verschwendung getrieben, die sich nur aus der Billigkeit desselben erklären, aber nicht entschuldigen läfst.

Was die Küchen anbetrifft, so waren unsere Vorfahren sehr genügsam. Besonders die Wenigbemittelten mufsten mit einem oft finstern Räumchen, in dem der Herd an den riesigen Schornstein gebaut war, fürlieb nehmen; sie stellten dann lieber einen Kanonenofen in die Stube, um die Mahlzeit darauf zu bereiten. Bemittelte Stände hatten hellere Räume; aber ein grofser Rauchfang über dem Herd, der stets rufsig aussah, machte dieselben düster.

Ein bedeutender Fortschritt war mit der Erfindung der sogenannten Sparherde zu verzeichnen. Das Feuer im geschlossenen Raume erhitzt die Eisenplatte des Herdes mit dem Heizloch. Der Rauch entweicht durch einen Kanal in den Schornstein.

Der Herd in herrschaftlichen Küchen zeigt einen Darrofen, später schon den Bratofen mit einer zweiten Feuerung, ist aber immer noch sehr unvollkommen.

Klenke vergleicht die Küche dem Laboratorium des Chemikers, welcher früher in unheimlichen Gemächern mit grofsen Gewölben und Schloten, jetzt in einem freundlichen Raum auf sauberer Gasflamme seine Experimente macht. Die Küche erlitt eine ähnliche Umwandlung.

Unser moderner Küchenraum unterscheidet sich nicht mehr von den anderen Wohnräumen in Bezug auf Licht und Luft. Sorgfältig sind die Rohre und Schornsteine unsichtbar gemacht, die früher der Küche so wenig zur Zierde gereichten.

Heute ist der Herd ein Schmuck der Küche. Stationär aus Kacheln oder transportabel aus Eisen mit lackierten, emaillierten, mit Emaille- oder Majolikaplatten bekleideten Aufsenwänden, hat er nach Bedarf kleinere oder gröfsere Form und vereinigt Nützlichkeit mit Bequemlichkeit und Sparsamkeit.

Die neueste Zeit, welche auf technischem Gebiet grofse Umwandlungen geschaffen, bringt uns die Verwendung des Gases zu Koch-

zwecken, und damit eine Fülle vorzüglicher Kochvorrichtungen. Es liegt auf der Hand, dafs die Sauberkeit der Handhabung, welche der elegantesten Dame jetzt die Kocharbeit ermöglicht, der ganzen Küche zu statten kommt. Die gebildete Frau wird ganz andere Erfindungen am Kochherd machen können, als die bis jetzt nur elementar angelernte Köchin, denn weder Hitze noch Kohlenrufs werden sie verscheuchen.

Die Gasvorrichtungen sind transportabel, sie sind in jeder Gröfse zu haben und sind viel weniger platzraubend als alle übrigen Herde. Wir entnehmen beispielsweise den Katalogen der Fabrik von A. Senking (Generalvertreter Gebr. Hammer, Berlin, Mohrenstr. 21) folgende Daten:

Auf vorhandenen Kohlenherd oder Tischplatte zu stellen:

	Gas-anschluss	Aufsenmafse	Verbrauch pro Stunde und Brenner	Preis
offener 1 Lochkocher aus Gusseisen . .	10 mm	150 × 270 mm	à 200—450 *l*	ℳ 2,50— 5,25
offener 2 Lochkocher wie vor.	10 „	560 × 290 „	à 250—300 *l*	ℳ 10,00—17,00 nach Ausstattung
offener 3 Lochkocher wie vor.	10 „	830 × 290 „	à 300, 250—200 *l*	ℳ 14,50
schmiedeeiserne Platten mit durchbrochenen oder geschlossenen Einlagen				
2 Loch.	10 mm	475 × 320 mm	à 350 und 200 *l*	ℳ 21,00—23,00
wie vor 3 Loch . .	10 „	650 × 320 „	à 350, 200 u. 180 *l*	ℳ 32,00—35,00
wie vor 4 Loch . .	10 „	690 × 575 „	$^{350}/_{2}$, $^{250}/_{2}$	ℳ 44,00—48,00

Dieselben mit seitlich angebautem Bratofen versehen, welch letzterer einen Gasverbrauch von 450 *l* pro Stunde hat:

2 Loch	10 mm	680 × 575 mm	wie vor	ℳ 55,00—73,00
3 Loch	13 „	960 × 530 „	wie vor	ℳ 65,00—85,00
4 Loch	13 „	1040 × 575 „	wie vor	ℳ 78,00—94,00

Vollständige Senking-Gasherde mit den verschiedensten Anordnungen der Plattenbrenner, Bratöfen, Wärmeöfen und Wasserblasen von ℳ 80,00 an.

Ein fester Anschlufs an die Gasleitung ist empfehlenswerter als ein Schlauch, welcher riecht; ferner ist auch eine Ableitung der Verbrennungsprodukte in den Schornstein anzuraten, da dieselben infolge ihres Gehaltes an Wasserdampf und schwefeliger Säure u. s. w. Metallteile in der Küche oxydieren lassen und den Atmungsorganen nicht zuträglich sind. In Rücksicht hierauf hat die Firma Senking einen ganz geschlossenen Gasherd ausgeführt, welcher mit einem Centralbrenner, Herdplatte, Bratofen und Wasserbehälter wie bei einem Kohlenherd heizt, den zu erproben wir Gelegenheit hatten. Der Herd ist für Haushaltungen recht brauchbar und im Gasverbrauch, wie man leicht anzunehmen geneigt

sein wird, durchaus nicht unvorteilhaft. Auch andere zweckentsprechende Neufertigungen bringen diese und andere Fabriken in den Handel.

Von Bedeutung sind, neben der genügenden Stärke der Gasleitung, folgende Gesichtspunkte bei Beschaffung eines brauchbaren Gasherdes:

1. Die Brenner und Hähne müssen eine Zündstellung („Zünd"), eine solche für volle Leistungsfähigkeit („Auf"), sowie eine dritte („Klein") zur Benutzung beim Warmstellen oder Weiterkochen haben. Dafs letztere gut funktioniert und nicht durch Zug ausgehen kann, ist wichtig für die Brauchbarkeit des Herdes. Natürlich ist noch wichtiger dafür die gewissenhafte Bedienung dieser Stellungen der Hähne.
2. Die Brenner müssen möglichst gegen Verschmutzen geschützt sein.
3. Es mufs eine Ableitung der Verbrennungsprodukte nach dem Schornstein vorgesehen sein.
4. Es soll genügend, aber nicht mehr atmosphärische Luft (Sauerstoff) zur Flamme gelangen, als solche zur vollen Entwicklung gebraucht.
5. Bratöfen müssen gut gegen die Brenner im Boden und ebenso gut gegen die Abkühlung durch die Aufsentemperatur geschützt sein.
6. Der Brat- und Backofen soll ein Thermometer haben.
7. Die Brathitze soll rasch erreicht und dann unveränderlich gehalten werden können.
8. Die Anbringung eines Warmwasserbehälters an oder in dem Gasherde ist nicht immer richtig, da die Beseitigung des Condenswassers zwar nötig, aber oft schwierig ist. Die Warmwasserbereitung erfolgt daher kostenlos in einem grofsen Topf auf der Platte oder ganz getrennt vom Herde.

Wichtig für eine sparsame Thätigkeit jedes Gaskochers oder Gasherdes ist eine gewissenhafte Handhabung der Hähne, denn durch Nachlässigkeit wird hierbei unglaublich an Gas vergeudet.

Einen sehr leistungsfähigen und in Bezug auf Gleichmäfsigkeit und Regulierbarkeit der Temperatur guten Brat-Apparat fertigt und vertreibt die Firma Senking unter der Marke „Multiplex". Die unter 5 und 6 angeführten Eigenschaften werden durch einen Innen-, einen Aufsen- und einen Kleinbrenner, sowie durch dreifache Isolierung nach aufsen, wie schliefslich durch ein Capillar-Thermometer, welches oberhalb des Apparates montiert ist, erreicht. Der Bratapparat Lucullus (Bautz & Co., Breslau) leistet ebenfalls Gutes.

Eigenschaften eines guten Feuerherdes.

1. Er mufs die Eigenschaft besitzen das Brennmaterial vollständig zu verbrennen. Das Feuerloch mufs Vorkehrungen zum Zutritt der Luft haben — denn je mehr Sauerstoff, desto besser die Verbrennung — also Roste und Luftzuführung.
2. Er hat die aufsteigende Hitze so viel als möglich den Kochzwecken dienstbar zu machen, d. h. die Züge müssen so liegen, dafs sie

der Hitze genau den Weg vorschreiben, welcher wünschenswert ist, um dieselbe alles leisten zu lassen, was sie leisten kann.

3. Die Züge müssen durch Schieber in und aufser Betrieb gesetzt werden können, sie dürfen nicht zu weit und müssen behufs Reinigung stets in genügender Weise zugänglich sein.
4. Der Raum zwischen der Platte und den Brat- oder Wärmofendecken darf nicht hoch sein, damit die Flamme sich in die Breite ausdehnen kann.
5. Ein guter Herd mufs mit einem Feuer die Speisen kochen, den Braten in einem oder mehreren Bratöfen braten, eine Speise backen, Teller wärmen, die Wasserblase mit Abwaschwasser erhitzen, einen Raum zum Holztrocknen und für den Kohlenkasten haben.

Die Platte mufs durch mäfsiges Feuer gleichmäfsig erhitzt werden, so dafs man überall kochen kann, während Schieber den Abschlufs des Luftzuges ermöglichen, um Teile des Herdes, die augenblicklich nicht benutzt werden, aufser Betrieb zu setzen. Bei jedem Herde mache man sich mit diesen Dingen bekannt, ehe man ihn in Gebrauch nimmt.

Produkte unvollständiger Verbrennung, besonders beim Herdfeuer.

1. Rufs ist ein Produkt unvollkommener Verbrennung. Der Kohlenstoff setzt sich in feinster Pulverform als Rufs ab, meistens im Schornstein, während Holzteer und Holzessig, ebenfalls Bestandteile unvollkommener Verbrennung, sich als:
2. Glanzrufs an die Herdwände und Schornsteinwände setzen, um sich häufig noch nachträglich zu entzünden und im Schornstein zu Kohlensäure und Wasser zu oxydieren und als Schornsteinbrände zu beunruhigen.
3. Rauch besteht aus Wasserdampf, Kohlensäure, Holzteer und Holzessig.
4. Kohlenoxydgas (Kohlendunst), welches als kleine bläuliche Flamme auf glühenden Kohlen zu sehen ist, zeigt an, dafs nur halb so viel Sauerstoff vorhanden ist, als nötig, um den Kohlenstoff in Kohlensäure zu verwandeln.

Alle genannten Erscheinungen sind Zeichen unvollkommener Luftzuführung, die entweder in den engen oder ungereinigten Zügen des Herdes oder in fehlerhafter Anlage der Schornsteine ihre Ursachen haben. Es können z. B. zu viel Rauchröhren der Stockwerke in einen Schornstein münden; deshalb giebt man jetzt jedem Stockwerk einen sogenannten russischen Schornstein.

Die Mündung des Schornsteins mufs immer höher liegen, als nahestehende Mauern, Giebel und Dächer, da der sich an ihnen brechende Wind dem niederen Schornstein einen zu starken Druck zuführt und das Aufsteigen des Rauches verhindert. Andernfalls ist das Einsetzen

langer Röhren (zu einer überragenden Höhe) von Thon oder Eisen von Erfolg. Schornsteine, welche oben enger sind als unten, rauchen.

Je besser der Luftzug, desto länger kann der Weg sein, den der Rauch nimmt; dabei kühlt er sich langsam ab, nachdem er vollständiger verbrannt ist, und entwickelt wenig Glanzrufs und Rufs.

In unseren Küchen entweichen noch ungefähr 70 % unverwendeter Hitze, welche allerdings teilweise durch Überheizung des Herdes verursacht wird.

Eine vollständige Verbrennung verwandelt den Kohlenstoff des Brennmaterials in Kohlensäure und den Wasserstoff in Wasserdampf. Der Rest ist Asche.

Es ist wichtig, beim Feueranmachen sofort die richtige Temperatur zu schaffen, bei welcher die Feuerentwicklung gut vor sich geht. Man verwendet deshalb leicht brennbare Stoffe zum Entzünden des Feuers. Manchmal genügt ein brennender Strohwisch, um eine vollständige Verbrennung der raucherzeugenden Substanzen durch die schnelle Hitzeentwicklung zu ermöglichen. Man zündet ihn an und führt ihn brennend in den unter der Platte sichtbaren Hauptzug ein.

Fünftes Kapitel.

Das Brennmaterial.

Heizwert, Preise und Aufbewahrung des Brennmaterials.

Das Brennmaterial zerfällt in vegetabilisches und fossiles. Letzteres entstand im Laufe der Jahrtausende aus dem vegetabilischen.

Der Kohlenstoffgehalt eines Brennmaterials bestimmt dessen Heizwert; z. B.: 50 kg lufttrockenes Holz haben 40 % reinen Kohlenstoff.
50 „ frisches saftiges Holz haben nur 20 % Kohlenstoff.

Der Heizwert des verschiedenen Brennmaterials ist also je nach dem Kohlenstoffgehalt verschieden.

Vegetabilisches Brennmaterial oder Holz.

½ kg trockenes Holz bringt 14½ kg Wasser auf den Siedepunkt.

Fossiles Brennmaterial oder Kohlen und Torf.

½ kg	Holzkohlen	bringen	36½	kg	Wasser auf den	Siedepunkt,
½ „	Steinkohlen (gute)	„	35½	„	„	„
½ „	„ (geringere)	„	30	„	„	„
½ „	Torf (guter)	„	15	„	„	„
½ „	„ (gewöhnlicher)	„	7½	„	„	„
½ „	Torfkohle	„	31½	„	„	„
½ „	Coaks	„	33	„	„	„
½ „	Leuchtgas, Prod. a. d. Kohlen	„	32	„	„	„
½ „	Wasserstoffgas	„	115	„	„	„

Das Brennmaterial hat durchschnittlich folgende Eigenschaften und in Berlin nachstehende Preise:

1 cbm Kiefernholz kostet ℳ 10—11
1 „ Birkenholz „ „ 12—13
1 „ Buchenholz „ „ 13—14

Gutes trockenes Holz klingt beim Beklopfen nicht dumpf oder matt. Holz mit Stock- oder Schimmelflecken, grofsen Poren, hohlen Stellen brennt und heizt schlecht.

Die englische Kohle kommt nur bei Fabriken in Betracht; sie ist sehr teerhaltig, giebt viel Schlacken und braucht breite Roste.

Würfelkohle für grofse Haushaltungen 50 kg . . . . ℳ 1,30.
Nufskohle „ kleine „ 50 „ . . . . . „ 1,20.

Gute Steinkohlen müssen bei gehörigem Luftzug mit Flamme brennen, tiefschwarz glänzend aussehen und hart sein, ohne mit bunten Adern durchzogen zu sein. Auch dürfen sie nur wenig Asche und Schlacke hinterlassen. Steinkohlen brennen besser, wenn sie etwas angefeuchtet werden.

Böhmische Braunkohle aus Aussig 50 kg . . . . ℳ 0,90.

Braunkohlen haben eine braune Farbe und müssen möglichst wenig erdige Bestandteile haben. Der feine Staub der Braunkohle ist nicht angenehm im Hause.

Märkische Braunkohle wird in ihrem unreifen Zustande zu Briquettes verarbeitet, nachdem der Teer entfernt wurde.

1000 Stück kosten ℳ 8,00.

Holzkohle zum Plättfeuer, vom Kupferschmied gebraucht, bedarf besonderer Behandlung . . . . . 40 kg kosten ℳ 1,50.

Coaks kommt natürlich vor und wird künstlich bei der Bereitung des Gases gewonnen, indem der Kohle das Gas entzogen und der Coaks als Rückstand noch Heizzwecken dient. Er zieht leicht Feuchtigkeit an.

10 hl (48—50 kg) kosten ℳ 10,00

Torf aus Linum i. d. Mark . . . . . 1 cbm kostet ℳ 5,50.

Torf und Kohlen zusammen geben ein sehr gutes Brennmaterial. Der Torf ist durch seine langsame Brennbarkeit geeignet, die Glut länger zu erhalten. Je dunkler der Torf, desto älter und schwerer ist er; doch hat der schwärzeste Torf viel erdige Bestandteile. Der harte schwarze, mit Wurzeln durchwachsene Torf ist der beste.

Vor einem Torfkauf mache man eine Brennprobe. Brennt der Torf leicht, so ist er trocken genug. Die Asche mufs bei gutem Torf hellgelb oder weifs und leicht sein. Gelbe, erdige, schlackige Asche ist ein Zeichen vieler unverbrennbarer mineralischer Bestandteile, die keinen Brennwert haben.

Der Grudecoaks, ein Braunkohlenabfall bei der Paraffinbereitung, entwickelt eine mäfsige Hitze, glüht lange und ist in den Grudeöfen ein sparsames Brennmaterial.

Der Einkauf des Brennmaterials für den Winter geschieht am vorteilhaftesten im September, da es, wenn es dann auch nicht billiger ist, jedenfalls noch Zeit zum Austrocknen hat.

Aufbewahrung des Brennmaterials.

Das Brennmaterial mufs unter Verschluss gehalten werden.

Das Holz, die Briquettes, der Torf und alles Brennmaterial ist nicht zu hoch zu packen und in Zwischenräumen sind Luftlöcher herzustellen in der Weise, dass man eine Schicht längs packt, um kleine Öffnungen zu überbrücken. Jedenfalls darf das Brennmaterial nicht auf einen Haufen geschüttet werden, weil man dann gar keine Übersicht hat und ein unverhältnismäfsig grofser Raum gebraucht wird.

Der Raum für das Brennmaterial soll der Luft zugänglich sein.

Die Kohlen werden am besten in einem dunklen, etwas feuchten Keller aufbewahrt. An der Luft büfsen sie an Heizkraft ein. Eine von Brettern hergestellte, besser noch von Ziegeln gemauerte niedrige Umzäunung verhindert das Verschütten der Kohlen im Keller. Ein alter Hammer soll die grofsen Kohlen schon im Keller kleinschlagen. Schippe, Besen, Körbe und Laterne sind notwendige Geräte des Feuerungsgelasses.

Sparsamkeit im Verbrauch des Brennmaterials.

Wenn die Sparsamkeit, welche einen ganz bestimmten Begriff in der Wirtschaft in sich schliefst, auf zuverlässigem Wissen und einer sachgemäfsen Überlegung beruht, schwindet wohl nach und nach der Vorwurf des Geizes, den Ungebildete leicht einer verständigen Wirtschaft in diesem Sinne machen, wandelt sich in Achtung, und spornt zur Nachahmung und Befolgung der vernünftigen Vorschriften an.

Ich schicke hier diese Bemerkung voraus, denn bei fast keiner häuslichen Angelegenheit wird so durch Unüberlegtheit das Geld zum Schornstein hinausgejagt, wie bei der Feuerung. Eine denkende Frau überschlägt, ob der Aufwand an Brennmaterial der Speise oder dem Getränk entspricht, und bedient sich z. B. zur Bereitung eines Rühreies zum Frühstück des Petroleumkochers, des Spiritus- oder des Gaskochers. Sie rechnet nach dem Speisezettel des Mittagsmahles genau die Zeit des Feueranzündens aus, ohne die Küche nutzlos von früh an zu heizen.

In einer sparsamen Küche sollte nie ein kleiner Grudeofen fehlen, welcher, Tag und Nacht in Glut erhalten, monatlich nur 3 ℳ Unterhalt kostet, oder ein oben näher beschriebener Selbstkocher.

Wie jede Sache ihre Handgriffe hat, so ist auch bei der Grude die geschickte Behandlung für den Erfolg entscheidend. Das Feuer ist durch vorsichtiges Aufschütten und richtige Behandlung der vorderen Luftlöcher so zu handhaben, dass es dem jeweiligen Bedarf entspricht.

Die Grude übernimmt alle Speisen, welche eine lange Kochzeit erfordern, und verhindert, dafs etwa ein einziger Topf den ganzen Herdapparat beansprucht.

Erfordert z. B. die Garzeit des Rindfleisches 3—4 Stunden auf dem Herde, in der Grude etwa 5 Stunden, ist aber das Gemüse in einer Stunde fertig, so spart man 2—3 Stunden Herdfeuer, wenn man die Grude benutzt und erst $1^1/_2$ Stunde vor Tisch ersteres anzündet.

Das Wasser zum Frühstück, das Backobst, die langsam zu dämpfenden Hülsenfrüchte, die Knochenbouillon u. s. w. können nachts in der Grude bereitet werden. Bei gelinder, jedoch ausreichender und gleichmäfsiger Hitze entwickeln sich alle Stoffe vollkommener, und die Kochdämpfe können nicht so manche nahrhafte Stoffe entführen.

Ein anderes Mittel, um obigen Zweck zu erreichen, ist der selbstthätige Kocher ohne Feuer. — **Der Selbstkocher** übernimmt die durch Ankochen auf Gas erzeugte Hitze im verschlossenen Kochtopf zu erhalten. Da die meisten Nahrungsstoffe unter dem Kochgrad von 100° C. gar werden, so ist die durch den Selbstkocher erhaltene Hitze vollkommen ausreichend, die Speisen zu erweichen.

Der Selbstkocher ist ein gut isolierter Behälter, der fabrikationsmäfsig hergestellt wird, wie die Apparate von Bertuch. Sie lassen sich aber auch auf den Centralheizungen ausführen. Ein selbstgearbeiteter Kochkorb leistet dasselbe und wird für beschränkte Mittel wie folgt hergestellt:

Ein runder Korb, dessen Gröfse sich nach der Zahl der Töpfe zu richten hat, welche man darin unterbringen will, wird mit leichtem schwarzen Wachstuch gefüttert. Von grauer, loser, billiger Wolle à $^1/_2$ kg (1 ℔) etwa 2 ℳ strickt man in der Weise, wie gestrickte Röcke gearbeitet werden, lose ein Futter für den Korb. Der Boden ist durch abnehmen oder extra gehäkelt zu fertigen. Der gestrickte Sack wird mit leichtem Wollstoff auf eine dünne Lage Watte geheftet, abgefüttert und das dreischichtige Futter — die gestrickte Seite nach aufsen sichtbar — an dem Korbrand über das Wachstuch befestigt und mit einer Packnadel unten am Boden ebenfalls festgenäht.

Aufserdem fertigt man noch 3 Wachstuchdeckchen von etwa $^1/_2$ Meter im Quadrat, welche man mit wattiertem, leichten Wollstoff abfüttert und mit Band einfafst und 2 runde Untersätze aus Pappe. Ein Kissenbezug von der Gröfse eines kleinen Kopfkissens wird mit Federn gestopft, mit leichtem Wollstoff bezogen und bekommt dann noch einen gestrickten Bezug aus der gleichen Wolle des Futters, der in 2 Quadraten hergestellt, und dann zusammen genäht darüber gezogen wird.

Um den Korb in jedem Raum unterbringen zu können, überzieht man ihn oben mit einer runden Kappe aus beliebigem Stoff, in deren Saum ein weiches Gummiband gezogen wird. So bedeckt, wird niemand einen Kochapparat darin vermuten. Einige waschbare Leinentücher sind einfach zu säumen und so zu zeichnen, dafs sie nicht mit anderen Tüchern verwechselt werden können.

Das Einsetzen der Kochtöpfe geschieht folgendermafsen: In den gefütterten Korb breitet man ein sauberes Leinentuch aus und legt

einen runden Pappuntersatz oben darauf. Damit der vom Feuer genommene Topf nicht das Tuch beschmutzt, hüllt man den Topf mit einem Wachstuchdeckchen ein, setzt den zweiten Topf darauf, schlägt, nachdem auch dieser mit einem Wachstuchdeckchen überdeckt wurde, das Leinentuch darüber, und stopft das Federkissen fest auf die Töpfe, zieht die Kappe über den Korb und überläfst der Zeit die weitere Mühe. Man kann eine beliebige Zahl von Töpfen oder auch nur einen in den Korb setzen, doch ist jeder einzeln einzuhüllen. Ratsam ist, den Kochkorb nicht in einen kalten Raum zu stellen.

Die Speisen werden in 3—5 Stunden gar, können aber unbeschadet ihrer Güte länger darin stehen.

Die Sparsamkeit beim Feueranzünden.

Man braucht einen erheblich kleineren Teil Holzes zum Feueranmachen, wenn man dasselbe vorsorglich auf der Grude oder unter dem Herde trocknet. Der Kien kann durch getrocknete Kartoffelschalen ersetzt werden, wenn sie nicht als Viehfutter Verwendung finden sollen.

Die jetzt beliebten Feueranzünder sind billiger als Kien und sehr zu empfehlen. $^1/_4$ Steinchen wird zerklopft, lose in altes Papier gewickelt und unter einigen Holzstücken angezündet.

Altes Papier zum Feueranzünden mufs einen bestimmten Platz haben.

Streichholzbehälter zum Anhängen sind in der Küche empfehlenswerter, weil dadurch dem Verlegen oder Verschwinden ganzer Streichholzschachteln Einhalt gethan wird. Es sollte in jedem Haushalt mit gröfster Strenge auf das Verbleiben der Streichhölzer an dem bestimmten Platze geachtet werden. Jedes Hausmitglied mufs dieselben bei Krankheitsfällen und Gefahren im Dunkeln finden können. Also: „Streichhölzer am bestimmten Platz!“ ist ein Hausgesetz.

Ein Akt der Sparsamkeit ist es auch, für die Nähe des Brennmaterials zum Nahschütten vor dem Entzünden des Feuers zu sorgen und dasselbe nicht erst zu beschaffen, nachdem man das Feuer in Brand brachte.

Bevor mit dem Feueranzünden in der Küche begonnen wird, mufs sich der Herd in folgendem normalen Zustande befinden:

1. Der Herd ist oben und von allen Seiten mit Sand und Papier sauber abgerieben; die Platte sieht schwarz und blank aus.
2. Das Feuerloch ist ausgefegt.
3. Der Aschekasten ist leer.
4. Die Wasserblase und der Wasserkessel sind gefüllt.
5. Der Bratofen ist innen ebenso sauber gereinigt, wie die Platte, da sonst die sich niederschlagenden Bratdünste dem frischen Braten einen Beigeschmack geben.

An der Seite des Herdes stehe ein Gefäfs mit Wasser für die gebrauchten Kochkellen und ein Teller für die Löffel.

Topfanfasser, von waschbarem Stoff hängen in der Nähe, um die Küchenhandtücher vor ungehörigem Gebrauch zu schützen.

Nun geht das Geschäft des Feueranzündens folgendermafsen vor sich: Von sehr fein gespaltenen Holzstückchen (wozu ein altes Messer im Holzkasten liegen mufs), wird um den Zünder ein zeltartiges Häufchen gelegt, so dafs der Luftzug überall hinzu kann. Dann baue man drei Stückchen Holz auf etwas Brennmaterial hohl darüber und entzünde das Ganze mit einem Span; das Herdloch wird oben zugelegt und erst nachdem das Feuer lustig brennt, schütte man vorsichtig Kohlen in kleinen Mengen zu.

Eine sorgsame Köchin merkt sich nach der Uhr den Verbrauch der Schippen Brennmaterial innerhalb einer bestimmten Zeit, bei gleichmäfsigem Hitzebedarf. Sie vermag dann das Verlöschen und das übertriebene Aufschütten zu vermeiden. Die Schieber zu den Zügen, welche augenblicklich nicht gebraucht werden, schliefse sie, damit die Hitze nicht unnötig entweiche.

Eine grofse Hilfe zur Beurteilung der Hitze im Bratofen erwächst einer Anfängerin in dem Bratthermometer, welches in einem späteren Kapitel näher erklärt werden wird.

Gasherd: Es ist ratsam, nicht sofort den Gashahn ganz zu öffnen, um die Flamme zu entzünden. Die Herde haben einen weifsen Plattenhahn mit der Bezeichnung: „Zund".

Sechstes Kapitel.

Die Kochgeschirre.

Die ältesten Formen der Gefäfse schenkte uns die Natur in den vielfachen hohlen Früchten, Muscheln, Eiern u. dergl., und die älteste Töpferei lehnte sich in ihrer Darstellung diesen Modellen an. Die Flechtkunst hat jedenfalls noch eine Zwischenrolle gespielt, denn wir finden auf alten Gefäfsen häufig Abdrücke einer Flechterei oder Ornamente, welche beweisen, dafs wahrscheinlich der äufsere Korb beim Brennen des Thongerätes verkohlte.

Die reiche Sammlung im Berliner Museum für Völkerkunde gewährt uns einen lebendigen Blick in die Entwicklung der Gefäfse der Vorzeit und in die früher besonders von Frauen vielfach geübte Kunst der Töpferei.

Die Metallverwendung zu Gefäfsen war eine viel spätere, da die Kunst des Schmiedens in alten Zeiten nur von wenigen geübt wurde, und überhaupt die Verwendung zu Gebrauchsgegenständen des Hauses erst vielseitig anderer Bearbeitung folgte. Die Phönizier haben hervorragend Metallarbeiten verstanden. Hatten sich in der römischen Kultur reiche Gefäfse und auch verfeinerte Küchengeräte eingebürgert, so erwarb der hängende Kessel über dem germanischen Herd sich ein lange dauerndes Bürgerrecht. Gefäfse mit Füfsen daran, Töpfe auf Dreifüfsen übernahmen auch wohl die Erhitzung der Speisen über dem Feuer. Im

Jahre 1462 verfügte man bereits über eine stattliche Kücheneinrichtung, wie sie uns ein aufbewahrtes Verzeichnis des Nürnberger Rathauses vergegenwärtigt, als da sind: „Spiefs, Rost und Dreifüfse, Kessel, Schüsseln, Pfannen, Eimer und Krüge, Pfeffermühlen, Pfefferbüchse, Reibeisen, Mörser, grofse Gabeln mit krallenartigen Zinken, Beile, Schlägel, Messer und Löffel."

Das Kochgerät der Neuzeit ist sehr vielseitig ausgebildet, und jedes Land hat seine besonderen Geschirre und Formen. Wir haben bei der Besprechung des wünschenswerten Kochgeschirres bestimmte Gesichtspunkte in das Auge zu fassen, welche wir kurz, wie folgt, zusammenstellen. Erfordernisse sind:

1. Gute Wärmeleiter, in denen die Speisen schnell kochen. Schlechte Wärmeleiter, in denen sie sich langsam erhitzen.
2. Gefäfse, deren Material keine Verbindungen mit den Speisen eingeht und diese ungeniefsbar oder unansehnlich und unschmackhaft macht.
3. Möglichste Haltbarkeit, bei möglichster Leichtigkeit des Gewichtes.
4. Möglichkeit leichter Reinigung der Kochtöpfe.

Das Kupfer.

Unsere bürgerlichen Küchen haben in neuester Zeit als Prunkstücke meistens Kochgeräte aus Kupfer und Messing; daneben emailliertes Eisengeschirr und irdene Töpfe als Gebrauchsgerät.

Für grofse Haushaltungen hat das Kupfergeschirr, gut verzinnt, immer seinen Platz behauptet. Kupfer ist haltbar, behält seinen Wert und ist deshalb für die vielfache Benutzung in Gasthäusern empfehlenswert. Es bedarf aber steter Aufsicht und Arbeit.

Bei täglichem Gebrauch mufs es in einem Monat 1 Mal verzinnt werden.

Kupfergeschirr ist nach dem Gebrauch täglich aufsen zu scheuern, damit es ein glänzendes Aussehen behält.

Ungebrauchtes Kupfergeschirr ist oft abzuledern, da der Wasserdampf der Küche sich in feinen Tropfen darauf niederschlägt und die Bildung von Grünspan veranlafst.

Kupfer wird auch vielfach in Verbindung mit Zink, Zinn und Nickel zu Kochgeräten von Bronze, Messing und Neusilber verarbeitet.

Man darf nie eine Speise in Kupfer erkalten lassen.

Das Kochen wasserreicher Speisen, das Läutern des Zuckers kann ohne Gefahr in diesen Geschirren vorgenommen werden.

Chemische Umwandlungen würden verursachen:

1. Säuren in Kupfer, indem sie ein giftiges Kupfersalz — essigsaures Kupferoxyd oder Grünspan — mit Kupfer bilden. Erkennungszeichen des Vorhandenseins dieses Giftes ist der Niederschlag von Kupfer auf eine in die Speise gehaltene blanke Stricknadel.
2. Fette in Verbindung mit Kupfer, indem sie gleichfalls Grünspan bilden.

3. Schwefelsäure oder Vitriol, verwerflicherweise zum Blankscheuern des Kupfers verwendet, indem sie sich mit demselben zu Kupfervitriol verbinden; löst etwas von der Oberfläche auf.

Behandlung des Kupfers: siehe unter Abwasch.

Alles in allem ist Kupfer nicht das für unsere bürgerliche Küche passende Gerät, zumal uns so guter Ersatz in den emaillierten Eisentöpfen zur Verfügung steht.

Nickelgeschirr.

Für eine kleine feine Küche dürfte Nickelgeschirr seine Vorzüge haben, und auch für grofse Kesselkocherei in Anstalten wird Nickel neuerdings viel verwendet. Es mufs, wenn mit Sodawasser sauber gemacht, mit Lederlappen trocken gerieben werden.

Aluminiumgeschirr

ist sehr leicht und neuerdings doppelt gehärtet und haltbarer. Es wird niemals mit Sodawasser gereinigt, was es schwarz macht, sondern mit heifsem Wasser und trocken gerieben.

Das emaillierte Kochgeschirr

gliedert sich in:

1. Gufseiserne Töpfe, aufsen schwarz, innen weifs, ziemlich schwer im Gewicht und in der Glasur leicht springend.
2. Gefalzte und gestanzte Eisenblechtöpfe mit blau und weifser oder grauer Email, hübsch aussehend, aber leicht springend, weil die doppelte Emailschicht nicht der Ausdehnung des Eisens durch die Hitze Rechnung tragen kann.
3. Dieselben Töpfe mit einfacher Email, welche sich am besten von allem emaillierten Kochgeschirr bewähren; obgleich unscheinbarer, sind sie zweckmäfsiger als die vorigen, da die dünne blaugraue Email in der Hitze besser nachgiebt.

Es ist eine grosse Errungenschaft, dafs man nahezu alle Blechgeräte jetzt in emailliertem Eisenblech haben kann, was sehr viel Arbeit in der Küche erspart. Ebenso ersetzen die Näpfe aus emailliertem Blech gut die zerbrechlichen Töpfernäpfe zum Waschen des Fleisches und des Gemüses. Neuerdings werden auch Kacheln davon gefertigt, um für die Vorbereitung des Fleisches die Holzbretter oder teuren Porzellanplatten zu ersetzen.

Vorteile der Emailtöpfe: Sie erwärmen sich schnell und lassen sich am leichtesten von allen Geschirren reinigen; die in ihnen gekochten Speisen behalten Farbe und Geschmack. Zu Speisen, welche langsam kochen sollen, verwende man sie nicht.

Behandlung der Emailtöpfe: Neue emaillierte Töpfe sind mit Salzwasser (50 g Salz und 2 Efslöffel Essig auf ein Liter Wasser) eine Stunde auszukochen.

Schnellen Temperaturwechsel vertragen sie nicht. Die Email springt, wenn kochend-heifse Töpfe mit kaltem Wasser oder sehr kalte Töpfe mit kochendem Wasser behandelt werden. Auch dürfen sie nie ohne Inhalt der Hitze ausgesetzt werden.

Schwarzeisernes Gerät.

Neuerdings werden eiserne Geräte, wie Kuchenbleche, Stielpfannen, Waffeleisen, Mülleimer und Kaffeebrenner in vollkommener Güte hergestellt; besonders eiserne Pfannen und Bleche zum Backen und Braten auf der Platte zu verwenden, sind dauerhaft und praktisch.

Behandlung schwarzeiserner Geräte: Sie müssen stets trocken gehalten und durch eine dünne Schicht Fett vor Rost d. h. vor Verbindung mit dem Sauerstoff der Luft geschützt werden, wenn sie nicht im Gebrauch sind. Man reibt sie mit einer Speckschwarte ein; vor dem Gebrauch werden sie mit Papier sauber gerieben. Eisen kann auch verzinnt werden, um ihm einige unangenehme Eigenschaften als Kochgeschirr zu nehmen, doch ist es für einige Zwecke nie zu verwenden, und die Verzinnung auch unhaltbar.

Das irdene Geschirr,

der Stamm unserer Gefäfse, nimmt auch heute noch einen grofsen Platz in der Küche ein. Viele unserer Speisen, besonders diejenigen, welche weich und dabei saftig bleiben sollen, dürfen nur einer gelinden Wärme ausgesetzt werden. Saucen und Suppen, welche Mehl oder Mehlpräparate enthalten, bedürfen zum Wohlgeschmack einer langsamen Umwandlung dieser Stoffe in efsbare Form. Dies alles übernimmt das gute irdene Geschirr.

Das Bunzlauer, innen und aufsen braune Geschirr halte ich im täglichen Gebrauch für das beste, mit Ausnahme der französischen irdenen Kochtöpfe, in denen jede Bauernfrau in Frankreich ihren „pot-au-feu“ bereitet. Diese sind innen gut glasiert, aufsen porös und unglasiert. Das weifse harte Porzellan-Kochgeschirr ist auch von guter Qualität. Man kaufe nur beim Anklopfen hell klingende Töpfe.

Behandlung des irdenen Geschirres: Nachdem die Töpfe innen und aufsen mit Sand und Wasser abgescheuert wurden, setzt man sie mit kaltem Wasser, in dem pro Liter 50 g Salz und zwei Efslöffel Essig aufgelöst sind, auf und läfst diese Mischung 1 Stunde darin kochen. Alle etwa losen Bleibestandteile der Glasur werden dadurch entfernt und der Topf springt nicht so leicht.

Über helles Feuer sind irdene Töpfe nie zu stellen. Sie bedürfen, um zu halten und ihren Zweck zu erfüllen, einer gleichmäfsigen Bodenwärme. Töpfe, welche unten eng sind, haben Nachteile; breite, nicht zu hohe Töpfe sind vorzuziehen. Neuerdings bringt man kleines Geflügel u. dergl. in den irdenen Töpfen zu Tisch, was sehr zu empfehlen ist, da das ganze Aroma erhalten wird und die Hitze nicht verloren geht.

Die gereinigten Kochtöpfe sollen nicht in geschlossenen Schränken stehen, sondern offen und sauber sichtbar aufgereiht auf Brettern. Sie lüften besser aus, und man widmet ihnen im allgemeinen mehr Sorgfalt, wenn sie dem Auge der Hausfrau stets zugänglich sind.

Die Küchengeräte.

Im ganzen haben sich unsere Küchengeräte zu sehr verfeinert. Die Industrie hat sich ihrer zu ausschliefslich bemächtigt, ohne dafs das leitende Urteil oder die Anregung der Hausfrau den Ausschlag gegeben hätte. Das Kaufen der Küchengeräte ist dadurch sehr erschwert.

Grundsätzlich sollte die Hausfrau mehr auf Einschränkung der Geräte bestehen, und diese zu möglichster Vollkommenheit und vielseitigster Benutzung auszubilden verlangen. Die Unzahl von Geräten erschwert nur die Küchenarbeit und Küchenverwaltung. Warum ist z. B. ein Topf nicht zugleich ein Litermafs, eine glatte Blechform zu Speisen nicht zugleich das Gefäfs, um Saucen im Wasserbade hochzuschlagen u. dergl.? An den nötigsten Werkzeugen fehlt es in der Wirtschaft häufig, z. B. an guten Spicknadeln, einer Schere und einem Knochenschläger und Klöppel — während viele Dinge als überflüssige Prunkstücke dahängen. An die Schonung der Küchenmöbel möchte ich hier auch erinnern; dieselben werden durch heifse Töpfe leicht verdorben, während eine kleine mit Blech beschlagene Holzunterlage dies verhüten würde.

Küchen-Einrichtung:

Küchenmöbel.

1 Küchentisch mit Holzplatte zum Scheuern, unterhalb ein Brett zum Daraufstellen von Schüsseln und Gemüsekörben, ein Schiebkasten.

1 Küchenschrank, oben und unten mit Schränken, in der Mitte ein Fliegenspind, 3 Schiebladen und eine Platte zum Herausziehen.

1 Abwaschbank oder Scheuerschrank mit Deckel zum Zuklappen; die oben befindlichen beiden mit Zink ausgeschlagenen Schubkästen dienen zur Aufnahme des schmutzigen Geschirrs; das Unterteil bildet einen Schrank, in welchem die Geräte zum Reinigen der Küche Platz finden.

1 Brett für Kochtöpfe, auf eingegipstem Eisen liegend, vorn gelbe Haken zum Anhängen der Gemäfse eingeschraubt.

1 Wasserbank, falls keine Wasserleitung vorhanden.

1 Rahmen zum Anhängen von Formen und Sieben.

1 Quirlbrett und ein Brett mit 3 aufrecht stehenden Hölzern zum Trocknen von Beuteln und Haarsieben.

1 Holzkasten.

1 Leiste mit Haken für die Wirtschaftstücher.

1 Leiste mit Haken für die Bürsten.

1 do. für die Schlüssel.

2 mit Blech beschlagene Schemel.

1 Stuhl, der zugleich Tritt sein kann.

1 amerikanische Uhr.

1 Gewürzschrank.

* Alle Möbel sind mit einem starken Wachstuch, welches mit dunklem Band eingefafst ist, zu belegen.

Kupfergerät.

1 Einmachekessel.

Blaugrau emailliertes Geschirr zum Kochen.

1 Wasserkessel.
2 Schaumlöffel.
2 Bouillonkellen.
2 Kannen à 1 Liter.
2 „ à ½ „
2 „ à ¼ „
2 „ à ⅛ „
3 Kasserollen verschiedener Gröfse mit Deckel.
1 Kartoffeltopf mit Deckel
1 ovale Kasserolle mit Sieb für Schinken, Zunge und Fisch.
2 Bratpfannen mit Stiel.
1 Schmortopf.
1 Bouillontopf mit fest schliessendem Deckel.
2 Bratpfannen für den Ofen.
1 Bain-marie-Topf.
4 Näpfe verschiedener Gröfse.
2 Formen.
6 Teller.
2 Durchschläge.
2 Trichter.
1 Milchkocher.
1 Kaffeekanne.
6 Löffel (3 grofse und 3 kleine).

Bunzlauer und irdenes Geschirr.

6 braune Töpfe in verschiedenen Gröfsen.
6 braune Töpfe, sogenannte Kaffeetöpfe.
1 grofse Reibesatte.
1 kleine „
2 Napfkuchenformen.
4 irdene Kochtöpfe verschiedener Gröfse.
6 Steintöpfe zu verschiedenen Zwecken.
2 Untersätze für Spiritus und Petroleum.

Blechwaren.

3 Topfuntersetzer.
1 grofser Schneebesen.
1 kleiner Schneebesen.
2 kleine Reiben für Citrone u. Zwiebel.
1 gröfsere Reibe.
1 Mehlstreuer.
1 Zuckerstreuer.
2 Kuchenausstecher.
1 Timbalform.
1 Puddingform mit Dampfkocher.
1 rundes Sieb.
1 Saucensieb.
1 kleines Sieb.
1 flache Schaufel.
1 kleines Bain-marie, auch als Schalotteform zu brauchen.
1 Randform.
1 Tortenbodenform.
1 Backring.
1 Kaffeetrichter.
1 Mehlspeisenform, letztere lieber in Porzellan.

Holzzeug.

3 Bretter in verschiedenen Gröfsen.
1 dickes, eichenes Brett zum Knochenhauen.
6 Holzkellen, 3 kurze, 3 lange.
1 Rührkelle.
2 Rührkeulen.
1 Walkholz.
1 Putzkasten mit 2 Abteilungen für Blankes und Herd.
6 kleine Holzkellen.
2 Butterrollkellen.
2 Klöfschenrollkellen.
6 Quirle verschiedener Gröfse.
1 Citronenpresser mit Porzellaneinsatz.
1 Kaffeemolle.

Verschiedene Geräte.

1 Grammwage, 3 kg Tragkraft, nebst Gewichten.
2 Bratthermometer.
1 Salzmette mit Porzellanschild.
1 Kaffeemühle, verstellbar.
1 Pfeffermühle.
1 Steinmörser mit Holzkeule.
1 Leuchter mit Streichholzbehälter.
1 Kohlenkasten.
1 Kohleneimer mit Sieb.
1 Mülleimer mit Verschlufs.

2 Backbleche.
1 Kohlenschippe.
1 Feuerhaken.
1 Ständer zum Anhängen der Topflappen und Herdringe.
2 Kehrbleche.
2 Eimer, 1 Fenstereimer von emailliertem Eisenblech.
1 Waschnapf von emailliertem Eisenblech.
1 Seifenbehälter von emailliertem Eisenblech.
1 Kaffeebrenner mit Spiritusbehälter, ½ kg Inhalt.
1 Knäuelbehälter mit dünnem Bindfaden.
1 Schiefertafel mit Stift.
2 Porzellanbretter.
5 Porzellantonnen zu Mehl, Kartoffelmehl, geriebener Semmel, Zucker, Natron, Löffel dazu.
1 Haarsieb.
1 Drahtsieb.
1 Messerkorb, 1 Messerspüler.
1 Korb für Kartoffeln.
1 Korb für Kartoffelschalen und Gemüseabfälle.
1 schwarzer kleiner Korb für kleine Einkäufe.
1 Marktkorb.
2 Brotbeutel zum Holen des Brotes.
1 Zwiebelbeutel.
1 Fischnetz mit Drahtbügel.
1 Beutel für altes Brot.
2 Bretter von Eichenholz.

Maschinen und Messer.

1 Fleischhackmaschine mit beweglichen Messern.
1 Mandelreibe.
1 Knochenmesser mit Keule.
1 Buntschneidemesser.
1 Küchenbeil.
1 Schere.
1 Wiegemesser.
1 Futteral mit Spicknadeln.
1 Dressiernadel.
1 Kuchenrad.
1 Apfelbohrer.
1 Kartoffelbohrer.
1 Siebreiniger.
3 kleine Küchenmesser.
2 kleinste „
1 Tranchiermesser (Sabatier).
3 Gabeln.
1 Messerschärfer.
1 Messerbrett.

Bürsten und Besen für die Küche.

1 Fensterpinsel.
1 Schrubber.
1 Haarbesen.
1 Wandbesen.
2 Handfeger.
2 Maschinenbürsten.
1 Scheuerbürste.
1 Fensterschwamm.
3 Scheuerlappen.
1 Stielscheuerbürste.
1 Waschpinsel.
1 Kartoffelbürste.
1 Tassenbürste.
1 Bürste für die Citronenreibe.
1 Bürste für die Zwiebelreibe.
1 Kuchenpinsel.
2 Leder.
3 Wischlappen.

Seife, auch Geräte und Materialien zum Reinigen der Küche.

Speisekammer-Einrichtung:

Möbel.

1 Tisch mit Schiebkasten.
1 Fliegenspind.
2 Borde, darunter verschiedene Fächer, je nach der Gröfse.
1 Kartoffelkasten.
1 Eisschrank.
1 Spindchen für Flaschen und Bier.
1 Leiste mit Haken für Wischtuch u. s. w.
1 Brett, aufsen an dem Küchen- oder Speisekammer-Fenster zu befestigen.
1 Eisenstab zum Aufhängen des Fleisches.

Vorratsbehälter.

24 Blechkästen oder alte Cakesbüchsen, angestrichen, und mit Ölfarbe der Name des Inhalts darauf geschrieben.
6 Fäfschen für Sand, Salz, Soda, Putzmaterial, Mehl und Seife.
2 Porzellantonnen für Butter.
4 Steintöpfe für verschiedene Fette.
1 Schinkenbeutel.
1 Brottrommel.
1 Topf zum Einlegen von Fleisch.
1 Topf zum Einlegen von Heringen.
3 eiserne Haken zum Anhängen von Fleisch.
3 einfache Spankörbe für Gemüse und Obst.
2 Schüsseln für Milch.
3 Untersätze für Öl-, Essig- und Sirupflasche.
1 Patent-Petroleum-Kanne mit Glaseinsatz, etwa 4 Liter Inhalt.

Geschirr zum Fortstellen der Überbleibsel.

4 grofse Schüsseln.
6 weifse Näpfe.
6 Teller (Pappteller, auch zum Abwiegen auf der Wage).

Mafse.

1 Mafs in Kannenform, 1 Liter.
1 Mafs in Kannenform, ¼ Liter.
1 Mafs in Kannenform, ⅛ Liter.

Verschiedene Geräte.

1 Kasten mit Handwerkszeug.
1 Brett von Holz.
1 Brett von Porzellan.
2 Aufschneidemesser.
1 Gabel.
1 Heringsgabel.
1 Porzellanlöffel zum Anrichten von Kompott und zum Mischen von Salat.
1 Druckwage.
1 Butterstecher, 1 Wassergefäfs dazu.
1 Fettstecher.
1 Löffel zum Absahnen der Milch.
1 Korkzieher für die Küche.
1 Handfeger mit Schippe.
1 Wischtuch.
1 Schwefelholzbehälter.
12 Holzschaufeln.

Ungefähre Übersicht der Preise.

Kücheneinrichtung:		
Küchenmöbel	ℳ	225,—
Kupfergerät	„	10,—
Blaugrau emailliertes Geschirr zum Kochen	„	100,—
Bunzlauer und irdenes Geschirr	„	12,—
Blechwaren	„	35,—
Holzzeug	„	20,—
Verschiedene Geräte	„	125,—
Maschinen und Messer	„	40,—
Bürsten und Besen für die Küche	„	23,—
Speisekammer-Einrichtung:		
Möbel	„	93,—
Vorratsbehälter	„	20,—
Geschirr zum Fortstellen der Überbleibsel	„	7,—
Mafse	„	3,—
Verschiedene Geräte	„	38,—
Total	ℳ	751,—

Das vorstehende Verzeichnis enthält die Bestandteile einer vollständigen Küchen-Einrichtung, wie solche für einen Haushalt von 4—6 Personen erforderlich bezw. ausreichend ist.

Die hier aufgeführten Gegenstände werden sämtlich in der Kochschule des „Berliner Vereins für Volkserziehung", Pestalozzi-Fröbelhaus gebraucht; sie sind in dem Magazin für Küchen-Einrichtung von Hoflieferant Bertuch, Berlin, Mohrenstr. 59 und bei B. Ebeling in Bremen vorrätig.

Siebentes Kapitel.

Praktische Anweisung zur Reinigung der Küche und Kochgeräte.

Während des Anrichtens ist schon an die Besorgung genügend heifsen Wassers zu denken, indem Kessel, Wasserblase und einige leere Töpfe gefüllt und erwärmt werden. Es folgt nach der Mahlzeit:

Ordnen der Speisereste auf einfachem Geschirr und Verschliefsen in den Vorratsraum. Ordnen von Knochen, Fett, Kohlblättern, Kartoffelschalen.

Geräte zum Ordnen der Abfälle.

1. Ein alter Topf zu Fettabfällen, welche zum Seifekochen verwendet, verkauft oder gegen Seife umgetauscht werden. Im Feuerungsraum findet sich eine Stelle, wo drei alte Fässer mit Deckel die täglichen Reste von Knochen, Fett und Papier aufnehmen, die von Zeit zu Zeit an bestimmte Abnehmer verkauft werden. Ist diese Vorkehrung nicht getroffen, so wird oft Unrat an Orten aufgehoben, an denen er schlechte Luft erzeugt.
2. Ein Topf zu Knochen.
3. Ein Topf zu Hundefutter, für eigene Hunde oder zum Verkauf. Es sollte nicht gestattet sein, die Hunde aus Geschirren fressen zu lassen, die zum Haushalt gehören. Einfache Blechnäpfe oder Schalen aus Papier-maché sind die besten Hundenäpfe.
4. Ein Korb zu Gemüseabfällen und Kartoffelschalen. Sind Hühner vorhanden, so kocht man diese Abfälle sofort in einem alten Topf in Wasser weich, wodurch man viel Körnerfutter spart; der Milchmann nimmt sie auch wohl gegen Milch in Tausch.
5. Abfälle von Kohl schneidet man sehr fein und braucht sie, mit etwas Essig angefeuchtet, zum Teppichfegen, ebenso auch ausgenutzte Theeblätter, die man in einem dazu bestimmten Napf im Besenspind aufbewahrt. Alle Abfälle zusammengekocht geben auch Schweinefutter.

Geräte zum Reinigen der Küche.

1. Kleingeschlagene Soda oder pulverisierte, sogenannte calcinierte Soda (für jeden Eimer Wasser ein walnufsgrofses Stück oder $^1/_2$ Efslöffel voll Soda).
2. Ein Vorrat sehr trocknen, feinen, weifsen Sandes, der auf Papier auf der Maschine getrocknet wurde.

3. Zwei saubere Bastwische und ein Rohrwisch.
4. Eine kleine Bürste für Tassen, Topfhenkel und Reibeisen.
5. Eine Bürste und ein Holzspartel für Siebe.
6. Eine Scheuerbürste für Scheuerleisten u. s. w.
7. Zwei Scheuerlappen. Einer davon wird trocken beim Putzen und Scheuern untergelegt.
8. Ein Maschinenlappen und ein altes Messer zum Abkratzen der Maschine.
9. Ein alter Handfeger für die Maschine.
10. Eine weiche und eine harte Maschinenbürste.
11. Eine Bürste für Messerhefte.
12. Einige weiche Putzlappen, die von Zeit zu Zeit gewaschen werden müssen.
13. Ein Haarbesen.
14. Ein Handfeger.
15. Eine Blechschippe.
16. Eine eiserne Schippe.
17. Ein Mülleimer.
18. Zwei Wassereimer, einer davon für die Fenster.
19. Zwei Leder, eines für Glas, eines für Metall.
20. Ein Fensterschwamm.
21. Ein Topf mit Thon und Essig.
22. Ein Topf mit Bierneigen, in den auch Citronenreste geworfen werden.
23. Ein Stück Wiener Kalk.
24. Ein Stück Gumpolt'sche Putzseife.
25. Drei Blumenuntersätze, zu Ofenschwarz, zu Wiener Kalk und zu Messerputzpulver.
26. Weizenkleie.
27. Schwarze Seife.
28. Pottlot (Ofenschwärze).
29. Eine Speckschwarte.
30. Putzpulver für die Messer.
31. Pfropfen zum Messerputzen.
32. Eine Flasche Spiritus.
33. Zeitungspapier zum Abreiben.
34. Ein Messerbrett.
35. Zwei Wannen zum Aufscheuern.
36. Eine Wanne für Glas und Silber.
37. Putzlappen von weichem Linnen und Wolle.

Für eine Wirtschaft von 4 Personen.

Küchentücher für eine Woche.

Ein Handtuch.	Ein Lampentuch.	Vier Putzlappen.
Vier Küchentücher.	Ein Fenstertuch.	Zwei Seiflappen.
Zwei feinere Tücher.	Ein Staubtuch.	Zwei Topflappen.
Ein Messertuch.	Zwei Waschlappen.	Ein Fleischtuch.

Ordnung der gebrauchten Geschirre.

a) Glas und Silber sollten nicht bei dem grofsen Abwasch, sondern besonders abgewaschen werden, ebenso die Tischmesser. Sie leiden zu leicht unter fahrlässiger Behandlung und durch die Berührung mit den gröberen Dingen. Wäre es nicht anders einzurichten, so müfsten diese 3 Dinge zu allererst gereinigt werden und an ihren Platz kommen. Die Messer werden dann abends geputzt.

b) Porzellan wird passend zusammengestellt, sowie das beim Kochen gebrauchte Geschirr. Die irdenen, eisernen und Email-Kochtöpfe werden, mit dünnem Sodawasser gefüllt, auf den Herd gestellt. Messer und Gabeln werden in einen Topf gestellt, Holzlöffel und Quirle in einem anderen Topf gesammelt.

c) Holzbretter und Geräte werden, falls sie fettig sind, mit einem Brei von Thon und Wasser bis zur weiteren Reinigung eingerieben.

Der Abwasch.

Zum Abwasch verwendet man jetzt mit gutem Erfolge Abwaschkästen von Duranometall, zu haben bei Gebr. Hammer, Berlin, Mohrenstr. 21 und A. Bertuch, Berlin, Mohrenstr. 59.

1. Die Küche mufs, bevor der Abwasch beginnt, einen vollständig geordneten Eindruck machen; die Tische müssen abgewischt sein, so dafs nur in einer Ecke der Küche noch gearbeitet wird.

2. Das Porzellangeschirr wird in einem Eimer mit reinem, kochendem Wasser vorgespült. Das Fett des Wassers, welches sich oben sammelt, kommt in den Seifentopf, das Wasser auf den Dung. Wer einen Garten hat, kann sich mit Müll und diesem Wasser vorzügliche Erde bereiten. In Wasserleitungen gegossen erstarren die Fettteile, verstopfen mit der Zeit die Leitung und verschlechtern die Luft durch Ausdünstungen.

Das Geschirr wird dann mit einer reinen Scheuermatte in heifsem Sodawasser abgewaschen; mit Gold und Malerei verziertes Geschirr wird in lauem Wasser, ohne Soda gewaschen, in reinem Wasser abgespült, zum Abtropfen hingestellt, poliert und gleich fortgestellt. Die auf den Herd gestellten irdenen Töpfe werden ausgeschüttet, ausgerieben und mit Scheuerrohr ausgewaschen, die äufseren Böden mit Sand abgerieben, abgespült, umgestülpt und nachgetrocknet.

Emailliertes Geschirr wird ebenso behandelt, nur mufs Soda mit Vorsicht verwendet und das recht heifse Wasser oft gewechselt werden.

Vom Blechzeug werden die Fettigkeiten mit Sodawasser entfernt, dann wird es nachgespült, abgetrocknet, an eine warme Stelle gestellt und, nachdem es sehr sorgfältig getrocknet ist, zuletzt mit Wiener Kalk nachgerieben.

Scheuern ist zu verwerfen, es verletzt die Politur.

Den Zinnsieben und Haarsieben ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Es ist dringend erforderlich, dieselben, nachdem sie mit einer Bürste gereinigt sind, vollständig zu trocknen. Jede Rille oder Fuge

des verzinnten Geschirres, sei es Sieb oder Form, mufs unter Zuhilfenahme eines Hölzchens ausgetrocknet werden.

Das Holz wird von der Thonschicht befreit, mit Sand und lauem Wasser sauber gescheuert, doch ohne Soda (die es grau macht) nur mit lauwarmem Wasser nachgespült, abgetrocknet und an der Luft getrocknet. Das Holzgerät darf nie ins Scheuerfafs gelegt werden, da es das Wasser aufsaugt, sondern mufs einzeln abgescheuert und dann sofort nachgespült werden. Heifses Wasser brüht die Flecke fest.

3. Wenn alle gebrauchten Geräte sauber an Ort und Stelle stehen, nachdem auch ihr Platz auf Sauberkeit geprüft wurde, werden die Scheuerwannen oder Kästen mit Sand ausgescheuert und getrocknet; die Scheuerwische müssen ausgewaschen und getrocknet werden.

4. Der Herd mufs nach Vorschrift gereinigt werden.

5. Die Wasserleitung mufs gesäubert werden, wobei darauf aufmerksam zu machen ist, dafs es nicht gut ist, den Scheuersand in den Abgufs zu giefsen. Er kann sich im Wasser setzen, und abgespült und getrocknet von neuem verwendet werden.

6. Fenster, Hähne, Möbel müssen nach Vorschrift abgerieben werden.

7. Der Fufsboden ist zu reinigen.

8. Messer, auch die der Küche, sind zu putzen. Alle Geräte, die zum Reinigen gebraucht werden, müssen ebenfalls rein gehalten werden.

9. Tücher werden sorgfältig getrocknet.

Unterweisung im einzelnen.

Reinigung des Herdes.

Der Herd wird mit einem alten Messer abgekratzt, abgewaschen, mit feinem Sand bestreut, mit einem alten Lappen oder Papier abgerieben, abgefegt; dasselbe thut man mit dem Gasherd und zieht auch die zum Schutz angebrachte Platte heraus zum Reinigen. Mit einer Mischung von 1 Löffel Wasser und 1 Löffel Ofenschwarz oder trockner Graphit-Ofenschwärze wird die Herdplatte eingebürstet und nachgeputzt, bis sie blank ist. Die Bratöfen werden ebenso behandelt, nur nicht geschwärzt. Die eisernen Kuchenplatten werden stets, wie alles schwarzeiserne Geschirr, nach dem Gebrauch gleich gereinigt, mit einer Speckschwarte eingerieben und so den rosterzeugenden Einflüssen der Luft entzogen. Das Feuerloch ist vollständig von Schlacken zu befreien, die Asche herauszunehmen und fortzutragen; desgleichen ist für neues Brennmaterial sofort zu sorgen. Die blanken Herdteile putzt man zuletzt.

Abseifen.

Mit dem Abseifen wird bei jedweder Sache stets oben angefangen, nicht etwa in der Mitte oder unten, da der Schmutz von oben die ganze Arbeit vergebens machen würde. Die Seife (ein haselnufsgrofses Stück in 2 Liter Wasser) wird in einem Eimer warmen Wassers geschlagen. Mit der Bürste oder dem Seiflappen wird eine kleine Spanne abgeseift,

mit kaltem, klarem Wasser nachgespült und sofort abgetrocknet (Verfahren auch beim Aufseifen des Fufsbodens), bei gestrichenen Möbeln nachgeledert. Bei letzteren ist Kleiewasser zu empfehlen, damit der Lack nicht leidet.

Seife wird aufser zu Fufsböden und gestrichenen Möbeln überhaupt nicht in der Küche verwendet.

Reinigung der Fenster- und anderer Glasscheiben.

Die Scheiben werden trocken abgefegt, mit weichem, kaltem Wasser und Fensterschwamm oder Fensterbürste strichweise gewaschen, abgetropft, mit einem sauberen Tuch abgerieben und mit einem trocknen Leder poliert. Kostspieliger ist die Art, sie mit Spiritus und Wiener Kalk einzureiben, mit einem Leder abzureiben und zu polieren. Im Winter ist letztere Art empfehlenswert. Das billigste Reinigungsmaterial ist weich geriebenes Papier.

Zinksachen zu reinigen.

Zinksachen werden mit Sodawasser gereinigt und von Zeit zu Zeit mit Essig und Thon eingerieben, abgeputzt und nachgerieben.

Alle blanken Sachen

werden mittelst eines Wollläppchens mit Putzseife eingerieben, nachgespült, abgetrocknet und abgeledert.

Behandlung des Blechzeuges und verzinnter Ware.

Dasselbe wird mit weichen Waschlappen in Sodawasser abgewaschen, sehr sorgfältig getrocknet und mit Putzkalk nachgeputzt.

Behandlung des Kupfers.

$^1/_2$ *u* Kleie wird mit $^1/_4$ *l* kochendem Wasser aufgebrüht; das Kupfer wird aufsen mit einem Brei aus feinem Sand, Kleie und Bierneigen gleichmäfsig nach einer Richtung gescheuert, mit dem Kleiewasser gespült und dann mit Leder trocken gerieben. Innen wird es mit leichtem Sodawasser vorher ausgewaschen, aber selten gescheuert, da das Zinn zu leicht angegriffen wird und es dann gefährlich ist, darin zu kochen.

Behandlung des Holzes.

Das Holz wird mit Wasser und getrocknetem Sand gescheuert, nachdem man Fettstellen einige Stunden zuvor mit einem Brei von Thon oder Lehm und Wasser ausgezogen, stets mit lauwarmem Wasser ohne Soda ordentlich nachgespült, getrocknet und an die Luft gestellt. Vor dem ersten Gebrauch werden Löffel und Quirl ausgekocht und an der Luft getrocknet.

Behandlung der Messer und Gabeln.

Die Messerhefte werden nie mitgewaschen; die Klingen werden mit Matte abgewischt und sauber abgetrocknet, wobei der Rücken nach innen

gekehrt sein mufs; die Hefte reibt man feucht ab und trocknet sie sofort. Fleckige Klingen reibt man mit einem Kork, der in Spiritus und Putzpulver getaucht ist, ein, läfst dieses antrocknen, putzt sie dann auf dem Messerbrett blank, wischt sie sauber ab und bürstet die Kapsel aus. Mit den Gabeln verfährt man ebenso, nur müssen die Zwischenräume der Zinken mit dem Riemen gereinigt werden (man hat jetzt Gabelhölzer, auf die man sie schiebt). Messerputzmaschinen sind zu empfehlen.

Vergoldete Fisch- oder Obstmesser und Gabeln müssen gleich nach dem Gebrauch in kaltes Wasser gestellt und möglichst bald kalt abgewaschen werden. Heifses, selbst lauwarmes Wasser ist nie zu benutzen.

Um Heringsgeruch von Messern und Gabeln zu entfernen, bestreicht man sie mit Hilfe eines Läppchens mit einem Brei gemischter, gesiebter Asche und Soda-Lauge, und reibt sie dann trocken ab.

Silberzeug zu reinigen.

Das Silber mufs täglich mit heifsem Wasser abgewaschen und abgespült werden. Ist es fettig, so ist es mit Sodawasser zu reinigen, sorgfältig zu trocknen und mit einem Leder nachzureiben. Wöchentlich einmal ist das Silberzeug mit einem wollenen Waschläppchen mit guter Silberseife einzureiben, sorgfältig abzuseifen, nachzuspülen und nach dem Trocknen abzuledern. Selbst schwarz angelaufene Gegenstände lassen sich so reinigen. Wiener Kalk und Salmiakgeist, zu einem Brei verrührt, löst ebenfalls alle dunklen Flecke, doch ist bei vertieften Stellen des Silbers Putzpulver zu meiden. Das Wasser, in welchem die Kartoffeln gekocht wurden, ist ein gutes Reinigungsmittel für Silber, Neusilber und plattierte Gegenstände. Es enthält viele gelöste Salze, die lösend, aber nicht angreifend auf die damit behandelten Gegenstände wirken. Um silberne Schmuckgegenstände im Zimmer vor Oxydation zu schützen, bepinselt man sie mit einer dünnen Lösung Kollodium in Spiritus, die man beliebig wieder abwaschen kann.

Das Reinigen des Zinnes.

Alte Zinnteller und Zinnkrüge werden in scharfes Sodawasser gelegt, 3—4 Stunden ausgekocht, mit feinem gesiebten Sand heifs gescheuert, so dafs das Gefäfs nicht erkaltet, heifs gespült und an der Sonne getrocknet, ohne abgetrocknet zu werden. Diese Art der Reinigung ersetzt das Scheuern mit dem schwer zu erhaltenden Schachtelhalm. Kayserzinn wird mit ganz feinem Sand, auch mit Sodawasser gut und sorgfältig gescheuert. Erst durch längere Behandlung wird es immer schöner, obgleich ganz fein geschrammt.

Das Reinigen des Nickels, Britanniametalls und Aluminiums.

Dasselbe wird mit Sodawasser gereinigt und heifs gespült. Alsdann abgetrocknet und abgeledert.

Reinigen des Glases.

Glas wird in lauwarmem Wasser mit einem sauberen Bastwisch abgewaschen, in anderem warmen Wasser abgespült und mit einem weichen leinenen Tuch, das keine Fasern zurücklässt, sorgfältig getrocknet. Die Weingläser nimmt man zu diesem Zwecke so in die linke Hand, dafs der Stiel zwischen Zeige- und Mittelfinger nach aufsen geschoben wird und die rechte Hand den Kelch trocknet, welcher auf andere Weise zu sehr dem Abdrehen ausgesetzt ist. Farbige Gläser leiden durch Hitze des Wassers in der Farbe.

Wasser- und Weinkaraffen reinigt man, indem man eine Mischung von Eier- oder Kartoffelschalen und Salz hineinthut, die Karaffen tüchtig damit schüttelt, sie dann mit kaltem Wasser nachspült und in einen passenden Behälter zum Ablaufen stülpt. Weinkaraffen bewahrt man offen auf und steckt, nachdem sie gereinigt sind, zusammengedrehtes Löschpapier hinein, welches alle noch vorhandene Feuchtigkeit aufsaugt und die Karaffen klar erhält. Gelbgewordene Karaffen reinigt man mit einigen Tropfen Salmiakgeist und Wasser.

Zeiteinteilung.

Man erleichtert sich das Sauberhalten der Küche sehr, wenn man sich täglich eingehend mit einer Art Gerät beschäftigt, denn auch die nicht gebrauchten Dinge leiden von der Feuchtigkeit, den Fliegen und dem Staub, und alle Arbeit ist nicht auf einmal gründlich zu bewältigen.

Achtes Kapitel.

Behandlung der Brandwunden.

Ueber Verbrennung beim Kochen.

Da Verbrennungen öfter bei der Küchenarbeit vorkommen, sind hier einige Bemerkungen am Platze.

Es giebt verschiedene Grade von Verbrennungen.

Erster Grad: Oberfläche der Haut gerötet; brennender Schmerz.

Zweiter Grad: An der Oberfläche der Haut Röte und Geschwulst; Blasen.

Dritter Grad: Die Hitze entzündet das Zellgewebe unter der Haut; die Oberhaut löst sich in grofsen Blasen und füllt sich mit dunkler, blutiger Flüssigkeit; Fieber, nervöse Erscheinungen.

Vierter Grad: Völlige Zerstörung der Haut, diese schwarz und mit Brandschorf bedeckt; starkes Fieber.

Vorbeugung. Jede Hantierung mit heifsen Töpfen geschehe nur unter dem Schutz der sogenannten Topfanfasser, durch die man sicherer

zugreift und die Gefahr des Verbrennens entschieden vermindert. Dieselben bestehen aus zwei viereckigen, handlichen, aus doppeltem starkem, möglichst waschbarem Stoff genähten Stücken, welche durch Bandösen das Aufhängen oder Befestigen an der Schürze ermöglichen.

Mittel gegen Brandwunden.

Bei dem ersten Grad genügen Kaltwasser-Umschläge oder Umschläge von rohen geriebenen Kartoffeln oder Kalkwasser.

Bei dem zweiten Grad wird gewöhnlich keine Kälte mehr vertragen; man nehme mit Öl getränkte Watte zu Umschlägen oder verwende auch folgendes Mittel, das vor dem Gebrauch tüchtig geschüttelt werden mufs:

100 g	Kalkwasser	5 Pf.
100 „	Leinöl	10 „
2 „	Thymol	20 „
		35 Pf.

Sind die Wunden sehr schmerzhaft, so füge man dieser Mischung 1 g Opiumtinktur für 25 Pf. hinzu.

3%ige Karbolsäurelösung auf Watte hat auch eine gute Wirkung.

Zum Abheilen der Wunden wird folgende Salbe empfohlen:

20 g	Zinksalbe	10 Pf.
10 „	Provenceröl	10 „
50 „	Glycerin	5 „
	(Wird verrührt.)	25 Pf.

Bei dem dritten und vierten Grad mufs ärztliche Hilfe in Anspruch genommen werden. Vorläufig lege man Öl, ungesalzenes Fett oder die vorher beschriebenen Mittel auf.

Neuntes Kapitel.

Das Wasser.

Bedeutung des Wassers.

In der Beschreibung des Verdauungsvorganges haben wir auf die Wichtigkeit des Wassers für den menschlichen Körper, als des Vermittlers und Beförderers aller Nahrungsstoffe bereits hingewiesen. Da der Mensch zu seiner Ernährung ihn umgebende Organismen braucht und diese meist zu $^3/_4$ aus Wasser bestehen, so wird ihm das Wasser in zweifacher Form zugeführt: 1. indirekt und 2. direkt. Indirekt führen alle Pflanzen und Tiere, in ihrer Zusammensetzung, diesen Stoff dem Menschen zu (sie bedürfen zu ihrer Bildung und Ernährung der Lösung der Erdstoffe durch Wasser, gleichwie die Fische des Wassers selbst als Lebens-

element benötigen). Direkt wird die Nahrung durch Wasser verflüssigt.

Ferner erhöht das Wasser unser körperliches Wohlbehagen durch seine vielfachen Eigenschaften, vermöge welcher es einen wichtigen Einflufs im ganzen menschlichen Haushalt ausübt. Je mehr das Wasser in diesem zur Verwendung kommt, desto mehr leistet es auch eine kulturelle Aufgabe; denn Reinlichkeit und Sauberkeit fördert die Gesundheit und Thatkraft, und schliefslich erhöht sich durch den guten Zustand des menschlichen Haushaltes und seiner Besitzer das Staatsvermögen.

Da die Erdoberfläche zu etwa $^3/_4$ von Wasser bedeckt ist, welches in unbekannter Tiefe den Erdball bewässert, so wird uns dies Lebenselement von der Natur nicht vorenthalten.

Chemisch besteht das Wasser aus Sauerstoff und Wasserstoff, und zwar im Verhältnis von 2 Mafsteilen Wasserstoff zu 1 Mafsteil Sauerstoff; da aber der Sauerstoff 16mal so schwer ist, wie der Wasserstoff, so enthält $4^1/_2$ kg reines Wasser 4 kg Sauerstoff und $^1/_2$ kg Wasserstoff. $^1/_2$ kg auf chemischem Wege aus diesen beiden Elementen hergestelltes Wasser hat 7 Tage und 15 Stunden zu seiner Herstellung gebraucht.

Ganz chemisch reines Wasser, ohne Beimischungen kommt in der Natur nicht vor; es ist dies durch seine Eigenschaft, Stoffe zu lösen und Gase zu binden, erklärlich.

Künstlich destilliertes Wasser ist rein, weil durch Verdunstung der Flüssigkeit die nicht zugehörigen Gase und festen Bestandteile abgesondert wurden und das so gereinigte dampfförmige Wasser ohne dieselben sich nach der Abkühlung flüssig wieder niederschlug.

Alles Wasser in der Natur hat seinen Platz auf oder in der Erde, oder als verdampftes Wasser in der Luft.

Das Wasser hat also, wie erwähnt, in aufserordentlichem Grade die Fähigkeit, Stoffe und Gase, denen es begegnet, in ganz feinen Teilchen in sich aufzunehmen und zu binden. Von diesen innigen Beimischungen erhält das Wasser seinen Charakter. Die Beschaffenheit des Wassers bestimmt seine mehr oder weniger günstige Verwendbarkeit im menschlichen Haushalt.

Das Wasser ist auf der Erde in steter Arbeit und einem dauernden Kreislauf begriffen, indem das durch die Wärme verdunstende Wasser der Erde sich zu Nebel und Wolken zusammenballt und als Regen, Schnee, Hagel oder Tau auf die Erde zurückfällt.

In diesem Zustande ist es schon nicht mehr rein, denn es hat die Bestandteile der Luft, Sauerstoff, Stickstoff und Kohlensäure und viele zufällige Beimischungen der Luft, wie die Kohlenstäubchen aus den Schornsteinen und die Ausdünstungen der Verwesung organischer Substanzen u. s. w. in sich aufgenommen.

Auf die Erde niederfallendes Wasser wäscht die Luft rein, und ein

längerer Regenguſs kann schliefslich ein ziemlich reines Wasser zur Erde bringen.

Unter „weichem Wasser“ versteht man ein Wasser, welches nur wenig Salze und wenig Kohlensäure enthält.

Das Regenwasser ist fade im Geschmack, weil es keine der gelösten Erdsubstanzen in sich haben kann und auch nur wenig Kohlensäure aufgenommen hat. Es ist als Trinkwasser nicht zu gebrauchen, da es weder Geschmack noch kühle Temperatur hat und Verdauungsbeschwerden verursacht. Als Reinigungswasser hat es den Vorzug, sich mit Seife innig zu verbinden.

Das Flufswasser setzt sich zusammen aus herabfallendem Regenwasser, Quellwasser aus der Erde, den gelösten Teilen des Flufsbettes, der Erdoberfläche und organischen Stoffen der Lebewesen.

Mit dem Quellwasser empfängt der Flufs eine Quantität Kohlensäure, und diese erhält den Kalk, welcher in Mengen im Gestein und in den Erdsubstanzen vorkommt, in Lösung. Sobald aber die Kohlensäure entweicht, was an der Luft und bei der Bewegung des Wassers sehr schnell geschieht, fällt der Kalk zu Boden. Je weiter der Flufs von seiner Quelle entfernt ist, desto weniger Kohlensäure und gebundenen Kalk enthält er, desto weicher wird sein Wasser.

Flufswasser mufs oft den Wasserbedarf grofser Städte decken, wie in Paris und London. Man läfst es in diesem Falle durch grofse Filter von Kies, Kohle u. s. w. gehen, wodurch es die organischen Bestandteile verliert, und im Filter enthaltene Erdsalze zum Wohlgeschmack gelöst werden. Um aber als Trinkwasser erfrischend zu wirken, mufs seine Temperatur noch mit Eis künstlich heruntergedrückt werden.

Häufig wird zur Reinigung von Flufswasser eine Gerinnung der gelösten eiweifshaltigen Stoffe, welche von Pflanzen und Tieren herrühren, durch Gerbsäure vorgenommen.

In Indien und Egypten z. B. nimmt man diese Reinigung durch hineingeworfene zerriebene bittere Mandeln oder eine Art Nüsse vor, in anderen Gegenden bedient man sich hierzu der Eichenrinde oder des Alauns. Die organischen Stoffe umschliefsen beim Gerinnen vorhandene Unreinlichkeiten und schlagen sich dann nieder. Durch Peitschen mit Ruten vermischt man das Wasser gleichfalls des Wohlgeschmacks wegen mit der Luft, um ihm die Gase derselben zuzuführen.

Flufswasser enthält im Vergleich zum Regenwasser mehr Stoffe gelöst, ist aber ohne eine in angegebener Weise vorgenommene Reinigung nicht trinkbar. Durch Abkochen ist es als Kochwasser verwendbar. Wegen seines Verhaltens zur Seife ist es auch als Reinigungswasser empfehlenswert.

Quell- und Brunnenwasser. Die Durchlässigkeit des Erdbodens gestattet dem Regenwasser in die Tiefen der Erde zu dringen, bis es von einer undurchdringlichen Stein- oder Thonschicht aufgehalten wird, wodurch es das Grundwasser bildet; wesentlich vermehrt wird dasselbe

durch seitliche Zuflüsse der Flüsse und Seen, welche danach streben, sich mit ihm in der Höhe auszugleichen.

Natürlich verändert sich das Wasser je nach den Schichten, welche es durchläuft, und den Stoffen, welche es auf diesem Wege löst.

Oftmals sammelt sich das Wasser durch Spaltungen in der undurchlässigen Schicht unterhalb derselben und bildet dann unterirdische Wasserbecken oder Läufe, welche man Tiefwasser nennt.

Grundwasser und Tiefwasser gelangen entweder durch seitliche Abflüsse als Quellen, oder durch künstliche Brunnen an die Erdoberfläche.

Hartes Wasser. Quell- und Brunnenwasser hat sich mit den Gasen der Luft, welche auch den Erdboden durchziehen, vielen gelösten unorganischen Stoffen, als da sind: kohlensaurem und schwefelsaurem Kalk, Kochsalz, Kieselerde, Chlorverbindungen u. a. m. gemischt und entsteigt perlend, kühl und wohlschmeckend der Erde.

Dieses Wasser ist hart, es löst die Seife nicht, sondern läfst sie zu Flocken, welche ungenützt zu Boden fallen, gerinnen.

Die Temperatur des Wassers richtet sich nach der der Bodenschichten, aus denen es stammt.

Es ist sehr wichtig, den Boden in der Nähe der Brunnen rein zu halten, damit nicht etwa zersetzte organische Stoffe sich im Wasser lösen können. Der Brunnen darf also nicht in der Nähe von Kloaken, Hausunrat oder Kirchhöfen liegen.

Es giebt verschiedene Härtegrade im Wasser.

In Deutschland heifst ein Härtegrad: 1 Gewichtsteil Kalk in 100 000 Gewichtsteilen Wasser.

Ein ganz fester Grundsatz, wie Wasser sein soll, läfst sich bei der Vielgestaltigkeit seiner Beimischungen nicht aufstellen. Für normales Trinkwasser ist indes folgendes wünschenswert:

1. Es mufs weder Farbe, Geruch, noch auffallenden Geschmack haben.
2. Es mufs, vermöge seines Kohlensäuregehaltes, frisch perlen (abgestandenes Wasser verlor die Kohlensäure und schmeckt deshalb fade).
3. Die festen Bestandteile dürfen höchstens 50 g auf ein Liter betragen.
4. Organische Substanzen, Teile von Tieren und Pflanzen dürfen darin nicht vorhanden sein.
5. Die Temperatur darf in den verschiedenen Jahreszeiten sich wenig verändern.
6. Es darf weder zu weich, noch zu hart sein.

Wasseruntersuchungen gehören zu den schwierigsten chemischen Aufgaben. Für den Laien bieten sich folgende Prüfungsarten:

1. Die Feststellung der organischen Substanzen, die gesundheitsschädlich sind, nach M. Ernst: $^1/_2$ *l* Wasser verdampft, darf nur gelblichen oder blauen Rückstand lassen; brauner oder schwarzer Rückstand zeigt die Unbrauchbarkeit des Haushaltungswassers.
2. Die Feststellung der zu grofsen Härte. 1 *l* Wasser wird in einer blanken Kasserolle 5 Minuten gekocht, dann nimmt man es

vom Feuer; trübt es sich im Verlauf einer Viertelstunde am Boden so, dafs der Glanz des Gefäfses nicht mehr zu erkennen ist, so enthält es zu viel Kalksalze, um ein gutes Trinkwasser zu sein. 18—20 g Kalk darf in 1 *l* Wasser nicht überstiegen werden. Hartes Wasser setzt beim Kochen viel Kesselstein im Kessel ab.

3. Der Befund des Geschmacks und Geruchs des Wassers mufs auch bei 30—35° C. geprüft werden, bei dieser Temperatur tritt beides schärfer hervor.
4. Die Weichheit des Wassers stellt man entweder durch dessen Verhalten gegen Seife fest, oder beobachtet den Satz nach dem Sieden im Kessel.

Verbesserungen des Wassers.

1. Befreiung von darin schwebenden organischen Teilen kann man durch Filter erlangen; doch müssen dieselben bei fleifsigem Gebrauch sehr häufig gereinigt werden, sonst schaden sie mehr als sie nützen, da dann das Wasser durch verunreinigtes Filtermaterial läuft und wieder schlechte Stoffe aufnimmt.
2. Befreiung von gasförmigen Beimischungen durch Kochen. Das Wasser verliert dabei aber auch alle Salze, und ist als Trinkwasser erst sehr gekühlt oder mit kohlensaurem Wasser vermischt zu geniefsen.
3. Durch Zusätze.
4. Durch Extrahierung anderer Stoffe (Kaffee oder Thee) zu Getränken.

Wir haben bis jetzt hauptsächlich der Fähigkeit des Wassers, zu lösen und Gase aufzunehmen, gedacht, um die vielen Erscheinungsformen desselben in der Natur zu erklären.

Die natürlichen Eigenschaften des Wassers machen dasselbe zu einem treuen Gehilfen im menschlichen Haushalt. Betrachten wir nun im folgenden das Wasser in seiner Verwendung für die Küche.

Kaltes Wasser.

Das kalte Wasser löst.

Was löst das Wasser?

Unreinlichkeiten, Salze, Säuren, Zucker, lösliche Eiweifsstoffe.

Es ist neutral, d. h. es hat weder saure noch basische Eigenschaften und besitzt in hohem Grade die Fähigkeit, feste und luftförmige Substanzen zu verflüssigen.

Wir lernen aus dieser Thatsache, dafs man Nahrungsmittel schnell abwaschen, dieselben aber nicht im Wasser wässern lassen darf, da auch wertvolle Bestandteile von dem Wasser begierig gelöst und die Nahrungsmittel dadurch entwertet werden.

Ausnahmen bilden die Fälle, in denen man gerade beabsichtigt, überschüssige Salze oder Substanzen, welche das Nahrungsmittel unan-

sehnlich oder unschmackhaft machen, zu entfernen, wie bei gesalzenen Heringen, blutiger Kalbsmilch, u. s. w.; dann wässert man die Nahrungsmittel aus.

Bei den einzelnen Gruppen von Nahrungsmitteln werden wir an diese Eigenschaft besonders erinnern.

Das kalte Wasser quillt Nahrungsstoffe auf.

In allen Fällen, wo zur Konservierung das Trocknen der Früchte und Gemüse, oder das Räuchern von Fleisch vorgenommen ist und dadurch diesen Nahrungsmitteln Wasser entzogen wurde, lockert das kalte Wasser die eingetrockneten Zellen und füllt sie, indem es sich z. B. mit dem trockenen Stärkemehl verbindet, oder dem geräucherten Fleisch erst die ausgeschiedene Saftfülle wieder zuführt, ehe diese Nahrungsmittel einer weiteren Kochbehandlung unterliegen. Man nennt dies Verfahren „Einweichen".

Da das kalte Wasser sich begierig mit Stärkemehl mischt, dasselbe fein verteilt, ehe es der Hitze ausgesetzt wird, so bietet das kalte Wasser eine ausgezeichnete Handhabe, Stärkemehl gleichmäfsig in den Speisen zu verteilen, ohne letztere einer Verkleisterung auszusetzen. Es werden daher Stärkemehle als Zusatz zu Speisen stets vor dem Zuthun kalt angerührt, und stärkemehlhaltige Gemüse, wie Kartoffeln, trockene Hülsenfrüchte u. s. w. mit kaltem Wasser aufgesetzt.

Das Wasser mischt sich mit anderen Flüssigkeiten.

Die meisten Flüfsigkeiten, aufser Fett, verbinden sich leicht mit dem Wasser und erschliefsen uns dadurch eine Fülle angenehmer Getränke, was auch ermöglicht, dem Wasser durch Zusätze eine reinigendere Wirkung zu geben, z. B. durch Essig, Soda u. s. w.

Das kalte Wassser extrahiert aromatische Stoffe.

Alle aromatischen Stoffe verflüchtigen sich leicht in der Hitze, das kalte Wasser nimmt sie auf und bindet sie.

Das kalte Wasser kühlt.

Wie der Regen die Luft abkühlt, so leistet das kalte Wasser unserm Organismus den Dienst zeitweiliger Abkühlung durch kühle Getränke, Bäder und Umschläge. Das kühle Wasser nimmt die Wärme auf und leitet Hitze ab.

Zur Aufbewahrung des Wassers sind Steingut, Thon, Porzellan, Glas und bleifreie Email-Gefäfse zu empfehlen.

Am kühlsten bleibt das Wasser zu Trinkzwecken in porösen Gefäfsen. Indem die Wandungen des porösen Thones sich mit dem kühlen Wasser tränken, verdunstet durch die Wärme der Atmosphäre ein Teil Wasser der Umhüllung. Dabei wird eine Menge Wärme verbraucht, welche dem im Gefäfs befindlichen Trinkwasser entzogen wird.

Wasser stillt den Durst am besten bei einer Temperatur von 12—14° C. Kohlensäurehaltige Mineralwässer müssen etwas wärmer sein.

Das Wasser gefriert.

Wenn Wasser auf den 0-Punkt des Thermometers (s. S. 53 f.) abgekühlt wird, gefriert es zu Eis.

Man erreicht durch Mischung von 100 T. Eis oder Schnee und $33^1/_3$ T. Kochsalz eine sehr starke Kältemischung, welche in vielen Fällen, besonders bei Bereitung von Eis wichtig ist. Erzielte Kältetemperatur bis 21° C.

Eisaufbewahrung bedarf der Abschliefsung der Luft und des Abzuges des Schmelzwassers.

Eiszerkleinerung geschieht leicht und bequem durch eine Knopfnadel, deren Spitze das gröfste wie das kleinste Eisstück geräuschlos spaltet.

Speiseeis soll möglichst aus künstlich hergestelltem Eise bereitet sein, da mit dem natürlich gefrorenen Wasser manche Verunreinigungen in den Magen kommen können. Das künstliche Eis wird aus destilliertem Wasser hergestellt.

Erhitztes Wasser.

Die gröfsten Umwandlungen der Nahrungsmittel vollzieht das kochende Wasser. Kochendes Wasser entsteht aus kaltem Wasser durch Zuführung von Wärme.

Das allmählich erwärmte Wasser sammelt die im Wasser enthaltene Luft in Bläschen, welche langsam aufsteigen. Bevor das vollständige Kochen, d. h. die Überführung des Wassers in Wasserdampf, beginnt, bilden sich am Boden des erhitzten Gefäfses schon Dampfblasen, welche beim Aufsteigen sich plötzlich wieder verdichten, weil sie in Wasserschichten kommen, deren Temperatur noch zu niedrig ist. Daher rührt das eigentümliche Geräusch, das sog. Singen, welches man einige Augenblicke vor dem vollständigen Kochen wahrnimmt.

Ist das Wasser durch und durch erhitzt, so dringen die Wasserdampf-Blasen bis an die Oberfläche, bringen das Wasser in Wallung, zerplatzen und geben den Dampf an die Atmosphäre ab. Kochendes Wasser stöfst daher unter einem singenden Getöse Dämpfe aus.

Mit dem Thermometer gemessen, zeigt die Flüssigkeit dann 80° R. oder 100° C.

Die Wärme dehnt, wie alle Körper, so auch das Wasser aus; das heifse Wasser nimmt daher einen gröfseren Raum ein als kaltes Wasser. (Berücksichtigung bei der Gröfse der Kochgeschirre!)

Die Hitze verwandelt also das Wasser in Wasserdampf. Genau wie die Sonne die Gewässer verdunsten läfst und diese als Regen oder Tau sich nach ihrer Abkühlung niederschlagen, so schlägt sich auch der Wasserdampf des Kochtopfes an Wänden, Geräten und kälteren Gegen-

ständen in der Küche nieder. Alle Metalle beschlagen, oxydieren oder rosten, wenn in einer Küche nicht stets durch Abreiben mit Leder, mit trockenen Sägespänen oder mit Wiener Kalk für Trockenheit der Metalle gesorgt wird.

1 *l* Wasser giebt 1700 *l* Dampf, und auf dieser grofsen Ausdehnungsfähigkeit des Wassers beruht die Druck- und Triebkraft, welche für Verkehrs- und Fabrikationszwecke so vielfache Dienste leistet.

In einem verschlossenen Topfe kann man die Temperatur durch den eingeschlossenen Dampf bedeutend erhöhen.

Salzlösungen bedürfen einer gröfseren Hitze um zu kochen, als klares Wasser, und sind also heifser.

Verschiedene Verwendungen des kochenden Wassers in der Küche.

a) Kochendes Wasser als Mittel übt Einwirkungen auf Nahrungsmittel, welche dieselben vollständig verändern, sie für unsere Verdauung vorbereiten oder unserem Geschmackssinn besser anpassen.

Wir nennen dies Verfahren Abkochen oder Blanchieren. Beim Abkochen mit Wasser sollen entweder Stoffe, welche die Bekömmlichkeit der Speise beeinträchtigen, entfernt werden, besonders solche, welche sich verflüchtigen und mit dem Wasserdampf entweichen, wie z. B. der Schwefel aus Kohl und Rüben, oder dieselben sollen durch Gerinnung des wertvollen Eiweifsstoffes an der Oberfläche die Nahrungsmittel vor dem Auslaugen bewahren und durch Erhitzen gar machen, wie z. B.: Eierkochen, Kartoffelnkochen, Spinat in kochendem Wasser abwellen.

Das Wasser ist in allen diesen Fällen Mittel zum Zweck gewesen, bildet die Nebensache und wird fortgegossen, während das Nahrungsmittel zur Nahrung geeigneter wurde.

Soll das Wasser Stoffe, welche sich verflüchtigen, entfernen, so mufs im offenen Topf gekocht werden, damit der Dampf dies bewerkstelligen kann (natürlich ist darum der Geruch dieser Stoffe im Hause zu merken).

Soll das Wasser Eiweifsstoffe gerinnen lassen und innere Umwandlungen wie beim Fischkochen, Eierkochen vornehmen, so wird der Topf geschlossen, damit die Hitzewirkung gleichmäfsiger vor sich gehe und nicht die gröfsere Hitze unten im Topfe eine Seite des Nahrungsmittels schneller gar mache, als die sich abkühlenden Oberschichten des Wassers.

b) Das Wasser ist in vielen Fällen Zweck, indem es alle wertvollen Stoffe der Nahrung aufnimmt; z. B.: kochendes Wasser extrahiert Stoffe, wie bei der Kaffee- und Theebereitung; es hat eine intensivere Wirkung als kaltes Wasser, und seine weichen Eigenschaften sind dabei von Bedeutung.

Indem man zur Bereitung dieser Getränke kochendes Wasser zum Aufgufs verwendet, verhütet man das Kochen der ganzen Flüssigkeit, da sonst das Aroma mit dem Wasserdampf verfliegt. Dasselbe gilt von

aromatischen Zusätzen, wie Vanille, Liqueuren, Wein, welche in der Kochhitze ihren Duft abgeben, ohne denselben den Speisen zukommen zu lassen. Es ist Verschwendung der Hitze und des Brennmaterials, wenn man Wasser zu dieser Verwendung länger als bis zum Kochgrad kochen läfst.

Die Bouillonbereitung fällt auch in diese Gruppe der Wasserwirkung.

Das Wasser soll die wertvollen Stoffe des Fleisches oder der Knochen auslaugen, überhaupt alle löslichen Bestandteile aufnehmen. Wir wissen, dafs der Eiweifsstoff in der Hitze gerinnt; folglich dürfen wir das Fleisch und die Knochen nicht sofort der Hitze aussetzen, sondern müssen das Kochwasser bei niederer Temperatur möglichst lange thätig sein lassen.

Auch darf Bouillon nie eigentlich kochen, sie mufs an einer heifsen Stelle des Herdes „ziehen", wie man zu sagen pflegt. Das Wasser darf sich nicht verflüchtigen, denn das Bouillonaroma würde mit entführt werden. In einer Küche, in der man die Bouillon riecht, ist dieselbe in Wirklichkeit schlecht.

Es ist selbstverständlich, dafs, wenn eine Flüssigkeit einen Teil der schmackhaften Stoffe aus dem festen Körper aufnahm, dieser selbst nicht in dem vollen Sinne mehr schmackhaft sein kann. Gute Bouillon und vollwertiges Kochfleisch giebt es auf obige Weise nicht.

Für Bereitung von Bouillon und Bouillongallerten sind die Papinschen Töpfe, in verständiger Hand, in zweifacher Hinsicht anzuempfehlen.

Sie verhindern die Entweichung des Dampfes beim Bouillonkochen bei geringer Temperatur und ermöglichen durch ihren luftdichten Verschlufs eine gewisse Spannung im Topfe, bei welcher der tierische Leim in Knochen und Geweben sich dem Wasser erschliefsen kann, um den Gallert zu geben. Im ersten Falle darf der Papinsche Topf nicht wie andere Töpfe der vollen Hitze ausgesetzt werden. Beim Gallertkochen bedarf er einer gröfseren Hitze.

Das Auskochen, wie die Köchin das Extrahieren von Fleisch und Knochen nennt, hat also im geschlossenen Topf stattzufinden, und dann ist das Wasser mit den aufgenommenen Stoffen als die eigentliche Nahrung anzusehen.

c) Mittel und Zweck des Wassers können verbunden sein; d. h.: das Wasser oder die Fleischbrühe dient zur Erweichung des Gemüses und zugleich mit diesem vereint als Nahrungsmittel.

Ist man von der Zuträglichkeit der Bestandteile eines Nahrungsmittels überzeugt, besonders nach vorhergegangener Behandlung mittelst Abkochens, so erweicht man die Zellschichten durch die Wirkung der heifsen Flüssigkeit vollständig, sättigt Gemüse oder Fleisch mit der Flüssigkeit.

Die stärkemehlhaltigen Nahrungsmittel werden durch das Wasser in gallertartige Beschaffenheit gebracht; doch ist es wesentlich, dafs genügend Feuchtigkeit eindringt, damit sie sich vor der Erhitzung mit dem Stärkegehalt vermischen.

Die Menge des verwendeten Wassers ist niemals gleichgültig. Nicht allein, dafs man Getränke dünner oder stärker herstellen kann, ist es auch sehr wesentlich, als Abkochmittel eine recht ausreichende Menge Wasser zur Verfügung zu haben, damit es einerseits beim Hineinthun kalter Stoffe sich nicht plötzlich zu sehr abkühlt, andererseits auch alle äufseren Teile der Nahrungsmittel gleichmäfsig berührt. (Bei Gemüsen hängt die frische Farbe wesentlich von der Menge des Kochwassers ab.)

Das Nachgiefsen bei Bouillons ist immer verwerflich, weil der ganze Prozefs unterbrochen und deshalb kein guter Erfolg erzielt wird.

Der Salzgehalt des Kochwassers ist deshalb von Belang, weil das Wasser mit Begierde Salze, wo es ihnen begegnet, aufnimmt. Ist das Kochwasser aber schon salzig, so wird das Salz der Nahrungsmittel weniger angegriffen. Die Hitzewirkung von Salzwasser ist auch eine bedeutend eindringendere. (Weiteres unter: Salz.)

Das Kochen im Bain-marie oder Wasserbade.

Will man Nahrungsmittel einer geringeren Temperatur aussetzen, und ist direkte Herdhitze noch zu hoch, wie bei vielen Speisen und Saucen, in denen Eier eine Rolle spielen, so setzt man den eigentlichen Kochtopf in einen anderen, mit kochendem Wasser gefüllten Topf, und bereitet so die betreffende Speise. Man verhütet das Gerinnen des Eies, und die langsame Hitzewirkung läfst die Speise schmackhafter und vollkommen sicher geraten.

Durch kochendes Wasser kann man überhaupt die Erwärmung vieler Speisen regeln. Fertige Speisen, zur Erwärmung in heifses Wasser gestellt, verändern sich garnicht. Diejenige Höhe der Hitze, bei der wesentliche Veränderungen vorgehen können, entwickelt sich nicht im sogenannten Wasserbade (es sei denn, dafs man das Wasserbad wie beim Kochen des Puddings in der Blechform zu besonderen Zwecken direkt kochen läfst).

Fleisch darf z. B. niemals anders aufgewärmt werden, als in einem in heifsem Wasser stehenden Topfe.

Das Wasserbad gewährt uns auch bei der Bereitung oder beim Überbacken von Speisen im Backofen eine grofse Hilfe, indem es die übermäfsige Hitze, wenigstens von unten, verringert. Viele Speisen, auf die wir noch zurückkommen, erfordern eine gleichmäfsige Hitze, wie sie kochendes Wasser giebt, während die Oberfläche, um zu rösten, d. h. braun zu werden, Bratofenhitze von 125—138° C. braucht.

Das Kochen der Speisen auf Wasserdampf oder im Dampf.

Der Dampf, welcher sehr viel mehr Hitze gebunden hat als Wasser, wirkt weit stärker, und wir können mit ihm viele Speisen einer stärkeren Hitzewirkung aussetzen, ohne sie zu braten oder zu backen.

Neue Kartoffeln und alle sehr wasserhaltigen Gemüse können im Dampf gekocht werden. Man setzt dazu fest zu verschliefsende

Oberteile (Siebe) auf wasserhaltende Kochtöpfe, in denen die darin befindlichen Nahrungsmittel mit dem strömenden Dampfe durchdrungen, und fast in ihrem eigenen Wassergehalt und dem sich abkühlenden und sich niederschlagenden Dampfe gar werden. Diese Gemüse werden dann nur mit frischer Butter aufgetragen. (Alexanderkochtopf.)

Auch Puddings setzt man gern in sogenannte Dampfkochtöpfe und erreicht damit insofern ein sicheres Resultat, als die Eier sehr bald gerinnen und die mit dem Eierschnee in den Teig gebrachte Luft festhalten.

Das Kochen auf und im Dampf ist das sicherste Verfahren, um Speisen in grofsen Mengen gut herzustellen, besonders wenn damit ein Wasserbad verbunden ist. (Die Ulmannschen Apparate.)

Natürlich sind die dazu verwendeten Kochgeschirre fest zu verschliefsen und beim Anrichten, nachdem einige Zeit verstrichen, mit Vorsicht zu öffnen, damit die Speise durch die plötzliche Befreiung vom Dampfdruck nicht herausgeschleudert wird.

Auf die Wirkung des Dampfes in Bezug auf Konservierung kommen wir noch im betreffenden Kapitel zurück.

Gefäfse zum Wasserkochen.

Soll das Wasser lediglich zum Abwellen dienen, so ist ein dünnes Kochgefäfs, etwa ein eiserner Topf, innen und aufsen emailliert, wünschenswert. Die Gröfse desselben mufs der Menge des Nahrungsmittels reichlich entsprechen. Das Abwellen hat schnell zu geschehen.

Soll Bouillon, Gemüse und Fleisch, oder Fleisch und Sauce zusammen die Speise bilden, so ist ein irdener Topf zu benutzen, welcher in seiner gleichmäfsigen, allmählichen Hitzewirkung die Temperatur nicht so schnell steigen läfst und zuvörderst diejenigen Umwandlungen gestattet, welche dem Kochen vorangehen sollen.

Das Wasser zum Extrahieren des Kaffees und Thees wird gewöhnlich in einem blanken Kessel gekocht.

Die blanken Flächen sind gute Wärmeleiter; es ist deshalb von Wichtigkeit und man erspart Brennmaterial, wenn der Kessel und die Töpfe aufserhalb, an den unteren Flächen, sauber gereinigt werden und die Hitze nicht erst eine Rufsschicht zu überwinden hat, ehe sie an die Bodenfläche des Gefäfses gelangen kann.

Auch innen hat man für Säuberung des Kessels, in welchem täglich das Wasser gekocht wird, zu sorgen. Es setzt sich im Wassertopf durch den nach Verjagung der Kohlensäure freigewordenen Kalk und Gips Kesselstein ab, aufser den organischen Substanzen, welche als Flocken niederfallen.

Der Kesselstein ist aus kupfernen Geräten folgendermafsen zu entfernen: man erhitzt das trockene Kupfergerät auf dem Feuer und giefst kaltes Wasser hinein, um die Kesselsteinschicht zu sprengen, die dasselbe wie eine Emailschicht belegt hat.

Neuerdings ist in grofsen Küchengeschäften Cannabin als bewährtes

Mittel gegen die Bildung von Kesselstein in Kochgefäfsen und Wasserkesseln im Handel. Preis ℳ 1,00 bis ℳ 1,50.

Andere, eiserne oder emaillierte Gefäfse werden mit Kartoffelschalen oder auch ganzen Kartoffeln ausgekocht, schneller (aber kostspieliger) mit Sirup.

Die Stärke der Kartoffel verwandelt sich in der Hitze und Länge der Zeit in Zucker und geht als Zucker mit dem Kalk oder Gips Verbindungen ein, welche ihn lösen, so auch mit dem Zuckergehalt des Sirups (Verwertung in der Zuckerfabrikation).

Aufserdem wirkt auch das Zellgewebe der Kartoffeln mechanisch, und die Gerbsäure der Schalen auf die organischen Substanzen ein.

Ein ausgezeichneter Gas-Wasserapparat ist bei Gebr. Hammer, Berlin, Mohrenstr. 21 erhältlich.

Das Dämpfen und Schmoren.

Das Dämpfen.

Einen Übergang vom Kochen zum Schmoren bildet das Dämpfen.

Das Dämpfen geschieht in einem geschlossenen Topfe und vollzieht sich zum Teil durch Extrahierung des natürlichen Saftes der Nahrungsmittel, zum Teil durch Verdunstung und Rückwirkung desselben auf das Nahrungsmittel. Es ist deshalb sehr wichtig, Flüssigkeiten in bescheidenem Mafse beizufügen, um die Entsaftung z. B. des Fleisches zu beschränken. Die Saftbrater (sogenannte Schnellbrater), welche in den Handel kommen, ermöglichen langsames Dämpfen. Das Begiefsen des betreffenden Fleischstückes ist aber nicht zu unterlassen und auch eine beträchtliche Zeit zum Dämpfen eines Fleischstückes zu rechnen, da das Dämpfen nicht bei hoher Temperatur vorgenommen werden darf und langsam fortschreiten mufs.

In vielen Haushaltungen verklebt man die Töpfe zum Dämpfen und Schmoren. Der Deckel wird durch einen Streifen Papier, welcher oben und unten gezähnt eingeschnitten und mit Mehlbrei (Mehl und Wasser angerührt) bestrichen wurde, über der Deckelfuge festgeklebt, nachdem man das Fleisch nebst Zuthaten hineingelegt und mit einer kleinen Beigabe von Wasser versehen hat, ehe man den Topf dem Bratofen bei einer Hitze von 112—125° C. übergiebt. (In jüdischen Familien bei Bereitung des Schalet üblich.)

Das Schmoren.

Das Schmoren geschieht durch Verbindung des ursprünglichen Bratens, d. h.: Umwandlung der Oberfläche des Fleischstückes in braune Extraktivstoffe, mit einer Flüssigkeitswirkung. Flüssigkeiten, welche nach und nach beigefügt werden, erhalten die feuchte Atmosphäre um das Fleisch herum. Bei möglichst niedriger Temperatur mufs das Fleisch sich erweichen.

Man kann auch auf der Herdplatte in geschlossenen Töpfen schmoren und dämpfen, doch hat man alsdann die Fleischstücke fleifsig zu wenden und zu begiefsen.

Gleichmäfsiger geschieht beides in einem Bratofen bei 112—125° C., wenn man über einen Herd verfügt, welcher ihn mitheitzt, oder im Grudeofen.

Zehntes Kapitel.

Die Hitzewirkung in Bezug auf Braten und das Thermometer.

Allgemeines.

Die Hitze dehnt, wie früher erwähnt, die Körper aus.

Darauf beruht die Einrichtung des Thermometers oder Wärmemessers. Dasselbe besteht aus einer engen, luftleeren Glasröhre, mit daran geschmolzenem, weiterem, meist kugelförmigem Behälter, in welchem Quecksilber oder Weingeist eingeschlossen ist, und einer mit Zahlen und Gradstrichen versehenen Skala zum Ablesen der Temperatur.

Man teilt die Thermometer ein in: 100teilige von Celsius, 80teilige von Réaumur und das Thermometer von Fahrenheit, welches 212 Grade zählt und nur in England gebraucht wird.

Celsius und Réaumur bezeichneten den Standpunkt des Quecksilbers als Nullpunkt, welchen dasselbe einnimmt, wenn es in schmelzenden Schnee getaucht wird; als Siedepunkt denjenigen Punkt der Skala, bis zu welchem das Quecksilber steigt, wenn es in kochendes Wasser getaucht wird. Den Abstand dieser beiden Fundamentalpunkte teilte Réaumur in 80, Celsius in 100 gleiche Grade. Wasser siedet also nach Réaumur bei 80°, nach Celsius bei 100°, und 4 Grad Réaumur entsprechen demnach 5 Grad Celsius.

Réaumur wird mehr im bürgerlichen Leben, Celsius für wissenschaftliche Arbeiten und in der Medizin gebraucht (Fiebermessungen), sollte aber Réaumur der einfachen Rechnung wegen verdrängen.

Unsere regelmäfsige Körperwärme beträgt ungefähr 37,5° Celsius, sie erhöht sich durch Muskelarbeit (arbeitende Menschen friert nicht), durch Nahrungszufuhr im Verdauungsprozefs oder durch Krankheit.

Der Unterschied der Lufttemperaturen am Äquator und an den Polen beträgt ungefähr 100° Celsius.

Die Blutwärme der Erdbewohner ist an beiden Punkten dieselbe.

Würde diese Thatsache uns auch befähigen, Temperaturen in unserer Umgebungsatmosphäre ungefähr festzustellen, indem wir die Wärme und Kälte verspüren, so geht uns doch das sichere feine Urteil durch Prüfung der Hitze oder Kälte, z. B. mittelst der Hand, von Natur ab. Durch Übung kann die Empfindlichkeit für Temperatur in einigen Teilen des Körpers sehr geschärft werden, aber das hängt doch mehr oder weniger von besonderen Eigenschaften ab, mit denen man im allgemeinen nicht rechnen kann. Viele Wärterinnen z. B. bedienen sich beim Messen des Badewassers des Ellbogens, weil sie diesen für empfindlicher als

die Hand halten; ungenau wird diese Wärmemessung aber stets bleiben, und das Verbrühen der kleinen Säuglinge durch zu heifses Baden ist eine in den unteren Schichten oft beobachtete Thatsache. Eine feine, zarte Hand wird empfindlicher für Hitzeeinwirkungen sein, als eine solche, welche täglich mit Feuer und Hitze in Berührung kommt.

Das Thermometer ist also die einzig sichere Hilfe bei jeder Wärmebestimmung und giebt auch für das Braten und Backen eine gewisse Sicherheit. Die Hitze übt auf die Stoffe unserer Nahrungsmittel eine ganz verschiedene Wirkung aus; deshalb ist es wichtig, zunächst einmal die Höhe einer Temperatur genau messen zu können, um danach zu bestimmen, ob diese geeignet ist, die Umwandlungen der Nahrungsstoffe richtig zu bewerkstelligen.

Das Kochen einer Flüssigkeit, deren Hauptbestandteil Wasser ist, bietet ein sicheres Zeichen für ihre Temperatur. Kocht eine solche Speise, so hat sie 100° C. Die Flüssigkeit fängt dann an, sich in Dampf zu verwandeln und führt häufig aromatische Bestandteile der Nahrung mit sich fort. Wir kommen auf das Kochen und Schmoren bei den betreffenden Speisen zurück und verweisen auf die Abhandlung über das Wasser.

Die Fette, welche eine so vielseitige Rolle in der Küche, besonders als Mittel zum Rösten der Nahrungsstoffe haben, schmelzen bei sehr niedriger Temperatur, Butter bei 35° C., Schweinefett ebenfalls, Rindertalg bei 38° C. Ihr Kochgrad, oder der Grad, bei welchem sich Teile des Fettes in brenzliche Stoffe umsetzen, beträgt bei der Butter 192° C., bei Rinderfett 200° C., bei Schweinefett 204° C. Es ist also nicht gleichgültig, welche Fette zu den verschiedenen Speisen als Brat- und Backmittel verwendet werden. Fett, mit Wasser vermischt, nimmt immer nur die Temperatur des Wassers an, weshalb ein mit Flüssigkeit versetztes Fett nicht eher bratet oder brenzlich wird, als bis die Flüssigkeit verdampft ist; darin bietet sich eine grofse Handhabe zur Erreichung der richtigen Bedingungen des Ofenbratens. Der wichtigste Stoff, auf dessen Erhaltung das Hauptaugenmerk in der Küche gerichtet werden muss, ist das Eiweifs. Das Eiweifs, der Hauptnährstoff des Fleisches, gerinnt bei 65° C. Er erhärtet aber bei langer Hitzewirkung zu hornartiger Beschaffenheit.

Das Braten.

Braten heifst schnelle Einschliefsung des natürlichen Saftes durch Gerinnung des Eiweifses in den äufseren Poren, allmähliche Umwandlung der äufseren Schicht in eine braune, wohlschmeckende Kruste, Lösung der natürlichen Fleischfette, Umwandlung des Eiweifses in halbflüssige Form und Auflockerung der Fleischfaser durch die innere Dampfentwickelung. Eine Fleischzellschicht darf nur einen Teil verdampfter Flüssigkeit an die nächste Zellschicht abgeben, um diese so weit zu erhitzen, dafs sie dasselbe mit der Nachbarschicht vornehmen kann.

Es ist für Zuführung einer gewissen Menge Feuchtigkeit Sorge zu

tragen, damit einem zu starken Verbrauch des Fleischsaftes vorgebeugt und das Trockenwerden des Fleisches verhütet wird oder in ganz verschlossenem Apparat zu braten, wo der eigene Niederschlag des Bratensaftes wirkt (Multiplex oder Lucullus).

Sobald die Temperatur im Innern eines Fleischstückes 56° C. erreicht hat, ist die wünschenswerte Beschaffenheit des Fleisches vorhanden.

Bei 70° C. innen ist das Fleisch schon nicht mehr rot.

Das Braten kann entweder auf dem Herde 1. in einer Pfanne, 2. auf dem Rost, 3. am Spiefs oder im Bratofen vor sich gehen.

Braten in der Pfanne.

Man erhitzt die sehr saubere Pfanne, läfst das der Fleischmenge entsprechende Fett nicht nur zergehen, sondern so heifs werden, dafs Butter eine hellbraune Farbe hat, Fett hingegen dampft. Eine Mischung von Butter und Fett ist ebenfalls zu verwenden; das Dampfen mufs aber abgewartet werden, ehe die Fleischstücke hineingelegt werden.

Die Beefsteaks, Rumpsteaks, Rinder-, Hammel-, Kalb- oder Schweinekoteletten u. s. w. werden in gleichmäfsige Stücke zerteilt; man stellt nach dem Formen und Zustutzen das durchschnittliche Gewicht des Stückes fest und bereitet sie nach späterer Vorschrift vor.

Das zu frühe Einsalzen zieht die Fleischsäfte aus, indem das Salz dieselben zu seiner Lösung begierig einsaugt. Die frühe Panade saugt gleichfalls den Fleischsaft auf und neigt, so angefeuchtet, zum Abfallen. Fleisch, auf Holzbretter gelegt, sättigt die Holzfasern mit Fleischsaft und entzieht demselben wertvolle Teile.

Die Fleischstücke werden nach der Gröfse, das gröfste zuerst, mit einer Schaufel (nicht Gabel) in das erhitzte Fett gelegt. Man merkt sich die Zeit beim Anfang der Arbeit.

Es darf nie auf einmal so viel Fleisch in das Fett gelegt werden, dafs dieses dadurch abgekühlt wird und aufhört zu dampfen, sondern man läfst zwischen je 3 und 3 Stücken kleine Pausen eintreten, um dem Fett die nötige Wiedererhitzung zu ermöglichen. Um sich die Übersicht über die Bratzeit der Stücke zu erleichtern, legt man sie nach einander, den Pfannenstiel als Anfangsmerkmal betrachtend, im Kreise, der Gröfse nach, in die Pfanne. Gewöhnlich ist es Zeit, das erste Stück umzuwenden, wenn das letzte hineingelegt wird. Gründe: Die Hitze läfst das Fleischeiweifs gerinnen, was aber zuerst nur an der Oberfläche geschehen darf, damit sich keine Hornschicht bildet. Wir kehren deshalb das erhitzte Fleisch mit der Schaufel um, damit die Luft es oben abkühlt und die andere Seite ebenfalls der Einwirkung der Hitze ausgesetzt wird.

Inzwischen tränkt man die obere Schicht des Fleisches fleissig mit Fett durch Überfüllen mit dem Löffel und wiederholt die Unterbrechung der Bildung einer Eiweifshornschicht durch häufiges Umkehren. Das Fleisch mufs schönfarbig braun, aber nicht hart an der Aufsenseite, und durch und durch rosa und saftig sein.

Das Hineinstechen mit der Gabel ist aus zwei Gründen verwerflich. Man bringt damit dem Fleischstück eine Wunde bei, die den Fleischsaft austreten und dasselbe trocken werden läfst, dann aber verhindert man durch die austretende Flüssigkeit das Braten; das Fleisch fängt in der Pfanne an zu schmoren, da die Hitze sich verringert und es direkt in der Flüssigkeit liegt, wodurch ein ganz anderes Resultat erlangt wird. Beefsteaks und dergl. bräunen sich dann nicht, panierte Dinge verlieren die Panade oder dieselbe wird weich. Gewaschenes Fleisch mufs deshalb stets vor der Bereitung mit einem sauberen Tuch, welches in jeder Küche zu diesem Zwecke vorhanden sein mufs, abgetrocknet werden.

Also: blasses, farbloses, gebratenes Fleisch ist entweder in unzureichender Hitze gebraten, mit der Gabel gestochen oder mit Feuchtigkeit in Berührung gebracht worden.

Braten auf dem Rost.

Es dienen dazu nur flache Stücken Fleisch. Auf eine dünne Lage Asche legt man eine Schicht gut glühender Holzkohlen, und zwar für starke Hitze 4 cm, für schwache 2 cm auf, in einem gröfseren Umkreis wie der Rost, überall gleichmäfsig glühend. Ist das Feuer nicht genügend oder unsorgfältig bereitet, so bleibt das Fleisch roh.

Man erhitzt den mit einem Stück Rinderfett eingeriebenen Rost über dem Feuer, legt die geklopften Fleischscheiben darauf und wendet sie mit einer Zange oder Schaufel, wenn sich kleine Bläschen auf der Oberfläche des Fleisches zeigen. Das Fleisch dazu mufs aber besonders gut und fett sein. Man salzt es nachträglich. Weniger fettes Fleisch, wie z. B. Filet, begiefst man eine Stunde vorher mit heifser Butter und legt es dann auf den Rost.

Ersatz des Rostes. Mit einer unglasierten, eisernen Pfanne kann man bei der Fleischbereitung eine ähnliche Güte erzielen, wie auf dem Rost.

Die Pfanne wird mit einem Stück Fett abgerieben und auf dem Herd sehr heifs gemacht. Man legt das fette Fleisch hinein, wendet es schnell und häufig um und beträufelt es mit dem ausfliefsenden Fett. Da derselbe Vorgang wie bei der Rostbratung sich vollzieht, hat das Fleich auch denselben Geschmack. Für unsere häuslichen Einrichtungen ist dies Verfahren mehr zu empfehlen.

Braten am Spiefs, im Multiplex oder Lucullus.

Man verfügt jetzt in vornehmen Küchen über Spiefsmaschinen, welche den Braten nicht durchstechen, sondern umklammern. Das Feuer mufs von hartem, gut brennendem Holze sein, damit nicht Rauch und Rufs das Fleisch unschmackhaft machen. Häufig umwickelt man das Fleisch mit Butterpapier. Das gleichmäfsige Drehen des selbstthätigen Spiefses bewirkt eine richtige Folge von Braten und Abkühlen des Fleisches; das Fett, welches abtropft, wird durch Zuträufeln von oben ergänzt.

Das Braten am Spiefs ersetzt man auch durch die Thätigkeit der Apparate Multiplex und Lucullus, welche das Fleisch auf einem Rost auf-

nehmen und sofort durch allseitige gleichmäfsige Hitze, ohne Butterzugabe, braten. Sauce ist besonders zu bereiten.

Auf diese Weise erhält man einen sehr vollkommenen, aber teuren Braten, wenn man nicht wie in England über grofse Feuerplätze verfügt.

Braten im Bratofen.

In Deutschland zieht man den im Bratofen bereiteten Braten, besonders wegen der beliebten Bratensauce, vor, und man kann auch diesem zu grofser Vollkommenheit verhelfen.

Wesentlich wird die Bestimmung der Bratzeit und der Temperatur des Ofens beeinflufst:

1. durch die Art des Tieres;
2. durch das Alter des Tieres;
3. durch das natürliche Fett des Tieres;
4. durch die Temperatur des rohen Fleisches;
5. durch die Gröfse des Fleischstückes.

1. Dicht auf einander liegende Fleischfasern, wie beim Schweine-, Lamm- und Spiefserfleisch, beim Puten- und Gänsebraten, bedürfen einer langsamen, aber andauernden mäfsigen Hitzeeinwirkung, damit die Fasern sich lockern und mit Saft füllen. Natürlich bedürfen diese Braten einer besonders aufmerksamen Behandlung, damit das Fleisch nicht trocken wird. Auch für Kalbfleisch genügt eine geringere Temperatur, wenn sie nur gleichmäfsig ist.

Rinderbraten, Wildbraten, Hammelbraten und kleines Geflügel brauchen bei verhältnismäfsig kurzer Zeit möglichst gleichmäfsige, starke Hitze.

2. Das Alter des Fleisches zum Braten nach dem Schlachten ist auch wesentlich für einen zarten Braten. Gewöhnlich bekommt man das Fleisch vom Schlächter noch ganz frisch geschlachtet; im Winter lasse man es noch 2—3 Tage hängen, im Sommer lege man es auf Eis oder in Milch, Buttermilch, Essig oder Wein, je nach besonderer Vorschrift.

Es sollte nur Fleisch von ausgewachsenen, aber nicht alten Tieren zum Braten verwendet werden. Die Röhrenwandung der Muskelfasern mufs noch zart und mit Saft gefüllt sein. Dieselbe wird auf Kosten des Fleischsaftes im Alter stärker und zäher, und deshalb bedarf dieses Fleisch mehr des Schmorens im Topf, als des Bratens im Ofen.

3. Die Mehrkosten eines Fleisches, welches von Mastvieh herrührt, bringen sich reichlich durch die Ersparnis an Fett und den geringeren Verlust an Gewicht ein.

Das Fleisch, welches schönes, weifses, kerniges Fett als Bestandteil des Bratens mitbringt, ist am vorteilhaftesten. Es ist von gut gefütterten Tieren und übertrifft das magere Fleisch an Wohlgeschmack und Saftigkeit.

Es ist grundfalsch, einen fetten Braten noch mit Fettzugaben zu braten. Fettes Roastbeef, Southdown, Schweine- und Gänsebraten haben von Natur starke Fettauflagen. Hat man durch kleine Mengen kochenden Wassers die Poren des Fleisches geschlossen, so gebe man dem

natürlichen Fett Zeit sich zu entwickeln und zu lösen, was man durch Begiefsen mit kleinen Mengen heifsen Wassers bald erreicht. Fettes Fleisch braucht eine längere Zeitdauer zum Braten; behandelt man es von vornherein mit kochendem Fett, so bräunt die Oberfläche des Bratens sich zu schnell, und das Fleischstück bleibt im Innern roh.

4. Ein Fleisch, welches nicht die Höhe der Temperatur der Küche hat, ist jedenfalls mehrere Stunden vor dem Braten in die Küche zu bringen. Im Winter sind Fisch und Braten bei gefrorenem Zustande vollständig aufzutauen, ehe sie dem Bratofen übergeben werden, wozu mehrere Stunden Aufenthalt in der Küche erforderlich sind.

Wenn die Kochhitze erst Eiskrystalle auftauen mufs, oder ein lange der Kälte ausgesetztes Stück Fleisch zu erwärmen hat, so ist ja natürlich, dafs sie länger wirken mufs, um das Ziel der Gare zu erreichen. Es ereignet sich häufig bei unüberlegt handelnden Köchinnen, dafs der Braten im Winter, trotz der richtigen Temperatur des Ofens und genügender Bratzeit, roh ist, weil Vorsicht in dieser Beziehung aufser acht gelassen wurde.

Ist ein Fleischstück erst von aufsen erwärmt, so giebt es auch seine Hitze gleichmäfsig nach innen ab.

5. Es ist von Wichtigkeit beim Braten, die Gröfse des Fleischstückes zu berücksichtigen. Ein kleineres Fleischstück erwärmt sich schneller im Ofen, als ein grofses. Ein grofser Braten bratet aber im Verhältnis (das kg auf Zeit berechnet) schneller durch; die gröfsere Hitze, welche seine gröfseren Flächen gebunden haben, wirkt stärker.

Meine Versuche, haben ergeben, dafs Braten über 4 kg ungefähr 2 Minuten pro $^1/_2$ kg weniger braten können, als kleinere.

Praktisches.

Jeder Braten wird zur Lockerung der Fleischfasern geklopft. Um zartere Braten, z. B. Hühner u. s. w., nicht zu zerklopfen, legt man ein Tuch darüber.

Jeder Braten wird schnell gewaschen, abgetrocknet, gesalzen oder weiter vorbereitet durch Häuten, Spicken oder Umwickeln mit Speck, und kommt hierauf in die Pfanne.

Über fettere Braten giefst man brausend kochendes Wasser in kleinerer Menge und schiebt den Braten in den Ofen, sobald dieser die erforderliche Temperatur hat. Die Ofentemperatur kühlt sich für den Augenblick ab, steigt aber sehr bald wieder, und sobald sie wieder 125° erreicht hat, wird der Braten mit der Flüssigkeit begossen, welche in der Pfanne ist. Es löst sich jetzt schon Fett von der Oberfläche und die Flüssigkeit verdampft. Man fügt nach jedem Begiefsen mit der Pfannenflüssigkeit eine kleine Menge Wasser oder Bouillon nach, damit die Hitze nicht das Fett zu früh angreift, sondern das Wasser (und dessen Dampf) die Fleischfasern lockern helfen kann.

Ein Braten, der nur kurze Zeit zu braten braucht, bedarf der Fett- und Hitzeeinwirkung früher, wie einer, welcher $1^1/_2$—2 Stunden braten

mufs. Schweine-, Gänse-, Entenbraten u. s. w. bedürfen vorher der Dampfeinwirkung. Man kann beobachten, wie bei dieser Behandlung das Fleisch quillt und in kurzer Zeit, wenn man das heifse Fett wirken läfst, sich bräunt. Solche Braten würden unter zu langer Fetteinwirkung trocken und hart werden.

Zweckgemäfs wird man die Temperatur des Bratofens in diesem Falle nicht zu einer unnützen Höhe steigern, da wir nach S. 55 wissen, dafs Wasser die Fette auf seinen Kochgrad abkühlt und dafs wir das Fleisch durch übermäfsige Hitze nur ausdörren.

Bei einem Braten, welcher in kurzer Zeit gebraten werden kann, braucht man eine höhere Temperatur, aber keine zu hohe. Ich habe gefunden, dafs bei 150° C. sich die besten Braten bereiten lassen, als da sind: Roastbeef, Filet-, Reh-, Hammelbraten u. s. w. Mit Ausnahme des fetten Roastbeefes, welches auch mit Wasser übergossen wird, bedarf es dann nur reicher Fettübergüsse, welche vorher in einer Pfanne braun und dampfend gemacht werden müssen. Man giefst auch hier nach jedem Überfüllen etwas Flüssigkeit nach, um das Verbrennen des Fettes zu verhüten; die Temperatur des Ofens darf dadurch aber nicht sinken. Der Prozefs mufs allmählich, aber gleichmäfsig vor sich gehen, sonst ist der Braten streifig und nicht durch und durch rosa.

Die Hitze im Bratofen hat man durch richtiges Feuern und durch die Schieber in der Gewalt. Holzauflage bringt die Temperatur bald hoch. Briquettes und Torf halten lange die Glut.

Das Backen im Ofen.

Mehl- und Eierspeisen unterliegen anderen Umwandlungen als das Fleisch. In dem Kapitel über Gebäcke kommen wir darauf zurück. Die Feststellung und Innehaltung der Temperatur des Backofens ist aber auch für die Güte der Backwerke von hoher Bedeutung.

Tabelle über die kleinen Fleischstücke auf dem Rost oder in der Pfanne zu braten.

Nach deren Vorbereitung gewogen.

1 Entrecôte oder Rinderkotelett = 1 Scheibe Roastbeef mit Fettrand ohne Butter	½ kg	=	14 Min.	8	Mal	wenden.
1 Muttonchop oder 1 Scheibe Hammelrücken mit Fett	170 g	=	8 „	6	„	„
1 Beefsteak von Filet mit Butter gebraten	125 „	=	4 „	6	„	„
1 doppeltes Beefsteak von Filet od. Chateaubriand mit Butter	¼ kg	=	8 „			
1 geschabtes Beefsteek	125 g	=	6 „	6	„	„
1 Hammelkotelett	70 „	=	3½ „			
1 Kalbssteak aus der Keule od. dem Rücken	½ kg	=	15 „			
1 Schnitzel, paniert	85 g	=	6 „	5	„	„
1 paniertes Kalbskotelett	125 „	=	6 „			
1 Scheibe Leber	65 „	=	4 „			
1 paniertes Schweinekotelett	100 „	=	7 „			
1 Rehkotelett aus der Keule	65 „	=	3½ „	4	„	„
1 „ „ dem Rücken	65 „	=	3 „	4	„	„
1 Auster, paniert			1 „			

Tabelle über die Garzeit auf dem Herd und im Bratofen bei regulierter Temperatur nach Réaumur und Celsius.

Namen	Gewicht	Dauer Min.	Grad Réaumur	Grad Celsius
Ente	½ kg	20	110	138
Fasan, à 1½ kg	1 Stck.	55—60	120	150
Filet im Bratofen	½ kg	8		
Gans, fette, gefüllte	½ „	15—20	100—110	125—138
„ junge	1 Stck.	60—90	110	138
Hammelkeule, fette	½ kg	11	120	150
„ gespickte	½ „	10	120	150
„ verdeckt im Ofen gekochte, englische	½ „	15	90	112
Hammelrücken, englischer, mit Fett	½ „	10	120	150
„ gespickter, ohne Fett	½ „	8	120	150
Hase, je nach Alter	1 Stck.	30—90	120	150
„ falscher, bis ¾ kg gewiegtes Fleisch	½ kg	25	100	125
„ „ 1 grofser 1½—2 kg	½ „	20	100	125
Hasenrücken	1 Stck.	30	120	150
Huhn, Hamburger	1 „	30—40	110	138
„ junges, hiesiges	1 „	50—60	100—110	125—138
Kalbsbrust	½ kg	15	110	138
Kalbskeule, unter 5 kg	½ „	10	110	138
„ über 5 kg	½ „	8	110	138
Kalbsnufs — 1 kg	½ „	15	110	138
Kalbsrücken	½ „	8	110	138
Krammetsvögel	1 Stck.	15		
Poularde, mittelgrofse	1 „	60	110—120	138—150
Pute, à ½ kg, gefüllte	½ kg	15	100—110	125—138
Rebhühner, junge	1 Stck.	30—45	110	138
Rehkeule	½ kg	15	120	150
Rehrücken, kleiner — 2 kg	1 Stck.	30	120	150
„ gröfserer	1 „	40	120	150
Roastbeef, fettes	½ kg	10	120	150
„ mageres ohne Haut	½ „	9	120	150
Schnepfe	1 Stck.	25—30	120	150
Schweinebraten, Rücken, gröfsere Stücke nach der Dicke, auch Kassler Rippespeer	½ kg	13—18	110	138
Schweinefilet	1 Stck.	50	110	138
Schweineschinken, frischer	½ kg	15—20	100	125
Spiefserkeule	½ „	15	100	125
Spiefserrücken	½ „	15	100	125
Taube, gefüllte, junge	1 Stck.	60	100	125
Wachteln	1 „	15	110	138

Das Bratthermometer.

Fig. I. zeigt das Bratthermometer in $^1/_2$ Gröfse. Dasselbe zeigt erst von 100° an, da die unteren Grade im Bratofen nicht in Betracht kommen. Bei Beschaffung eines neuen Herdes empfiehlt es sich, das Thermometer gleich mitzubestellen, damit dasselbe — wie z. B. an den Herden der neuen Wirtschaftsschule des Pestalozzi-Fröbelhauses, Berlin-Schöneberg — seitlich neben der Bratofenthür angebracht wird, was nur möglich ist, wenn der Herd von vornherein danach eingerichtet ist.

Fig. 2 und 3 zeigen, wie das Thermometer an bereits vorhandenen Herden — und zwar dann an der Bratofenthür — von jedem Klempner oder Schlosser angebracht werden kann.

Um hierbei den Zugang zu den Bratpfannen nicht zu beeinträchtigen, ist es gut, dasselbe möglichst weit rechts und so anzubringen, dafs ein in die Mitte eingeschobenes Kuchenblech oberhalb der Röhre ungehindert Platz hat.

Zu diesem Zwecke wird ein kleines Loch, der Gröfse der Röhre *D* entsprechend, in die Thür gebohrt, dieselbe durchgeführt und Schraube *A*

Fig. I.

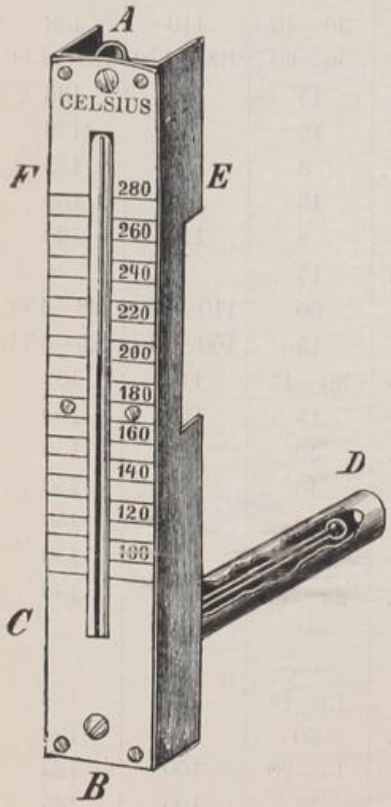


Fig. II.

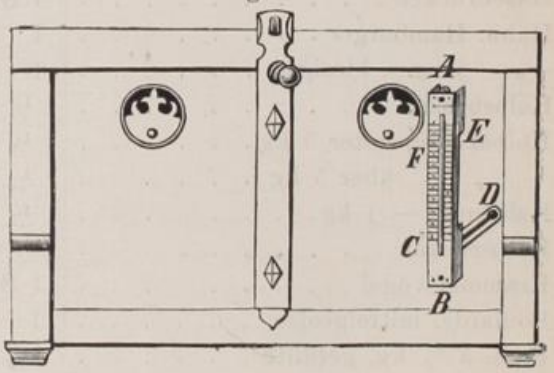
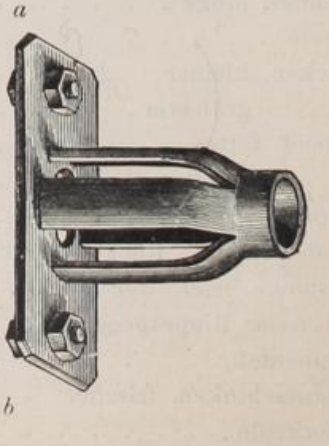


Fig. III.



A B, *a* b = Befestigungsschrauben. — *C F* = Vorderseite mit Skala. — *D* = Endröhre des Thermometers, welche in das Innere des Bratofens hineinragt. — *E* = Seitenauflage.

und *B* aufsen fest geschraubt. Nachstehender Thermometerschutz, Fig. III., in $^1/_2$ Gröfse dargestellt, wird über die Röhre *D* bei geöffneter Bratofenthür gestülpt und mit Schraube *a* und *b* an der inneren Bratofenthür befestigt.

Das vollständige Thermometer ist durch Gebr. Hammer, Mohrenstr. 21, Hoflieferant Bertuch, Mohrenstr. 59 in Berlin und B. Ebeling in Bremen zu beziehen.

Elftes Kapitel.

Das Salz.

Bedeutung des Salzes.

Einen der Wichtigkeit des Wassers nahekommenden Bestandteil der menschlichen Nahrung bilden die Salze, und zwar besonders das Kochsalz.

Salze sind, chemisch betrachtet, Verbindungen von Säuren mit Basen. Dieselben finden sich im menschlichen Körper teils gelöst (als wesentlicher Bestandteil des Blutes und der Gewebe, ferner im Schweifs, in den Thränen u. s. w.), teils ungelöst (als kohlensaurer und besonders phosphorsaurer Kalk in den Knochen).

Fast alle Salze, deren der menschliche Organismus bedarf, finden sich in den pflanzlichen und tierischen Nahrungsstoffen schon fertig und in genügender Menge vor; denn die Pflanze zerlegt die unorganischen Stoffe des Erdbodens, um sie zu ihrem Aufbau zu verwenden. Das einzige unorganische Salz, welches der Mensch und das Tier direkt verbraucht und welches daher vielen Speisen zugesetzt wird, ist das Chlornatrium oder Kochsalz.

Das Kochsalz oder schlechtweg Salz ist dem Menschen unentbehrlich und erfüllt im Organismus wichtige Verrichtungen; z B.:

1. das durch den Lebensprozefs ausgeschiedene Salz (Thränen, Schweifs u. s. w.) mufs durch das Salz der Nahrung ersetzt werden;
2. verwendet man das Salz als Reizmittel für die Geschmacksorgane und den Magen;
3. unterstützt das Salz die Verdauung insofern, als es die Absonderung der Verdauungssäfte anregt, die Auflösung eiweifsartiger Stoffe und schwerlöslicher Fette befördert und somit
4. vom Magen und Darmkanal aus ein rascheres Durchdringen der gelösten Substanzen in die Gewebe bewirkt.

Das Kochsalz kann auch das Tier nicht entbehren. Gut gehaltenem Vieh fügt man bekanntlich zum Futter den sogenannten Leckstein (Steinsalz in Blöcken) hinzu. Dieses hat den Vorteil, dafs abgesehen davon, dafs die Tiere gröfsere Frefslust entwickeln, der Geschmack z. B. der Milch dadurch günstig beeinflufst wird.

Die Eigenschaften des Salzes lassen eine vielfache nützliche Verwendung in verschiedenen wirtschaftlichen Beziehungen zu.

Das Salz löst sich leicht bis zu bestimmten Verhältnissen in Flüssigkeiten, es bindet dieselben. Dadurch ist das Salz eins unserer vorzüglichsten Konservierungsmittel, indem es die Flüssigkeiten des Fleisches oder der Gemüse (Bohnen, Kohl u. s. w.) mit sich verbindet und so eine Zersetzung unmöglich macht.

Es können sich 35,91 Teile Salz in 100 Teile Wasser auflösen.

Verwendung des Salzes in der Küche.

Die Kochsalzlösung, welche zur Konservierung von Fleisch und Gemüsen bereitet wird, mufs soviel Salz aufgenommen haben, dass die Flüssigkeiten, welche dieselben als solche enthalten, noch eine Bindung finden.

Die Erfahrung hat festgestellt, dass die Soole zum Konservieren stark genug ist, wenn sie ein Ei trägt, d. h. wenn das Gewicht des verdrängten Wassers, durch Salz erhöht, gröfser ist, als das des Eies.

Die Eigenschaft des Salzes, Flüssigkeiten aufzusaugen und sich in ihnen zu lösen, erfordert in mancher Beziehung eine gewisse Vorsicht bei seiner Verwendung in der Küche, die bis jetzt in vielen Fällen aufser acht gelassen wird. Z. B.:

Das zu frühzeitige Bestreuen mit Salz von Fleisch und Fisch, vor der Zubereitung, entzieht denselben wertvolle Säfte und läsft sie als Speisen trocken werden. Der durch Salz ausgezogene Saft setzt sich an die Pfanne und erzeugt eine Kruste darin. Kleine Fleischstücke, welche selbst reich an Salzen sind, werden daher besser nach der Bereitung gesalzen.

Das Salzen des Kochwasseres vor dem Einlegen von Gemüse, Fisch und Fleisch ist in sofern von Bedeutung, als das Wasser denselben dann weniger die natürlichen Salze entzieht; aufserdem liegt die Siedetemperatur des Salzwassers höher als die des reinen Wassers, da Salzwasser erst bei $107^1/_2$° C. kocht. Die Eiweifsstoffe ziehen sich in demselben schneller zusammen und lassen weniger Säfte in das Kochwasser austreten.

Das richtige Salzen ist eine Sache, die nicht bestimmt gelehrt werden kann, da das Salzbedürfnis der Menschen über 6—7 g für 1000 g oder 1 *l* Flüssigkeit, in oder mit welcher die Speisen gar gemacht werden, ein ganz verschiedenes ist. Diese Salzlösung ist unter dem Namen der physiologischen Kochsalzlösung bekannt und wird vom Menschen nicht geschmeckt, da seine sämtlichen Körperflüssigkeiten diesen Grad von Salz aufweisen. Wird der Salzgehalt der Speisen über die erwähnte physiologische Kochsalzlösung gesteigert, so äufsert sich derselbe bei verschiedenen Menschen bald in angenehmer oder unangenehmer Weise, und ist deshalb der besondere Geschmack der Tischgäste stets zu berücksichtigen. Bei Kranken, welche Säfteverlust hatten, ist der Geschmackssinn für salzige Substanzen sehr empfindlich; ebenfalls bei Kindern.

Das Salz ist in den Rezepten des „A B C“ durchschnittlich so angenommen, wie die Mehrzahl der Menschen es in den Speisen vertreten

haben möchte. Es ist entschieden angenehmer, wenn der richtige Salzgeschmack schon beim Kochen entwickelt ist, weil das bei der Mahlzeit dazugenommene rohe Salz den feinen eigentümlichen Geschmack des Nahrungsmittels nicht zur Geltung kommen läfst, ja öfters unangenehme Geschmacksempfindung hervorruft.

Zu vieles Salzen bringt krankhafte Erscheinungen, wie z. B. unangenehme Magenreizung, hervor, während Mangel an Salz verlangsamten Stoffwechsel im Körper veranlafst.

Quelle des Kochsalzes.

Das Kochsalz kommt, wie schon erwähnt, auf der ganzen Erde in fester und flüssiger Form vor.

Die festen Formen finden sich z. B. in grofsen Salzbergwerken, wie in Stassfurt, in Galizien, Tirol u. s. w. Das Salz (Chlornatrium) wird in weifsen, oder bei Gegenwart fremder Bestandteile in mehr oder weniger gefärbten Blöcken gehauen, und mehr für den Bedarf der Tiere, der Fabrikation und anderen, als zu Küchenzwecken verwendet, wenn es nicht besonders dazu vorbereitet wurde. Für Haushaltungszwecke zieht man meist das durch Gradieren und Abdampfen gewonnene Salz der Salzquellen vor. Ist die Soole stark, so wird die Flüssigkeit abgedampft, das Salz von Nebenbestandteilen gereinigt und so trocken wie möglich verwendet. Schwächere Soolen werden oft verstärkt, indem sie über sogenannte Gradierwerke gehen, wodurch ein grofser Teil des Wassers verdunstet. Die gewonnene stärkere Soole wird dann abgedampft. Nachdem das Kochsalz sich niedergeschlagen, verbleibt als flüssiger Rückstand die sogenannte Mutterlauge.

Die verschiedenen Salinen verfertigen auch verschiedene Qualitäten Kochsalz.

Das englische feine „Table salt“ ist rein krystallisiert niedergeschlagen und fein gestofsen.

Man bereitet sich eine annähernd gleiche Qualität selbst, wenn man gutes Kochsalz auf weifsem Papier trocknet, im Marmormörser stöfst und, für den Tafelgebrauch durch ein feines Sieb gerieben, in verstöpselten Gläsern aufhebt.

Gutes Salz mufs trocken sein, obgleich es immer eine Wenigkeit Feuchtigkeit gebunden hält; es darf nicht lange über der Hitze knistern. Salz, welches Neigung hat, feucht zu werden, ist weniger für Küchenzwecke geeignet. Die Farbe des Salzes mufs schneeweifs, nicht gelblich sein, da das letztere das Vorhandensein von Eisen verrät. Unreinlichkeiten und Beimischungen von Gips, Thon u. s. w. können durch Auflösung von 36 Teilen Kochsalz in 100 Teilen Wasser erkannt werden. Reines Salz giebt eine klare Lösung.

Aufbewahrung.

Das Salz mufs in irdenen, hölzernen oder Porzellangefäfsen aufgehoben werden, nicht etwa in metallenen Behältern, welche durch die Feuchtig-

keit des Salzes mit demselben gesundheitsgefährliche Verbindungen eingehen.

Es ist nötig, das Salz trocken und zugedeckt aufzuheben; sonst zieht es leicht Feuchtigkeit und verflüchtigte Stoffe an, was ihm einen Beigeschmack geben kann.

Preise. 1/2 kg Kochsalz kostet ℳ 0,10; 1/2 kg Viehsalz ℳ 0,05.

Zwölftes Kapitel.

Das Fleisch.

Allgemeines.

Das Fleisch der Wirbeltiere, wie es vom Schlächter bezogen wird, besteht aus Knochen, Knorpeln, Fett, Muskelgeweben und Bindegeweben, Sehnen, Nerven, Blut und Fleischsäften.

Das eigentliche Fleisch der Tiere ist zusammengesetzt aus

1. dem Muskelgewebe, welches das Netz von Fasern inbegreift, das die Muskeln bildet und hauptsächlich aus Eiweifsstoffen besteht;
2. dem Bindegewebe, welches vorwiegend aus leimgebenden Substanzen besteht;
3. dem Muskelfibrin, welches die in den Muskeln enthaltene Flüssigkeit, den sog. Fleischsaft bildet;
4. dem Fett.

Chemisch setzt sich das Fleisch zusammen aus

70 % Wasser,
16—23 % Proteïn- oder Eiweifsstoffen,
leimgebenden Geweben,
Fettsorten,
Salzen,
wenig Kohlehydraten,
Milchsäure, welche durch Umsetzung des Zuckerstoffes im Fleisch gebildet wird,
Extraktivstoff, dem Urheber des bei der Bereitung entwickelten Aromas des betreffenden Fleisches, welcher hauptsächlich durch Umbildung der Eiweifskörper des Muskelgewebes durch Bewegung erzeugt wird. (Alle durch Muskelthätigkeit ausgezeichneten Tiere, wie z. B. alle Wildgattungen, haben davon einen hohen Prozentsatz.)

Von der Beschaffenheit des Muskelgewebes hängt die Zartheit des Fleisches ab. Dasselbe ist 1. quergestreift, oder 2. glatt.

1. Quergestreift ist es, wenn eine Anzahl länglicher Fasern, welche aus Röhrchen mit flüssigem Inhalt gebildet werden, zu Bündelchen zusammentreten und durch das Bindegewebe wieder zu stärkeren Bündeln vereinigt, die Muskeln darstellen.

2. Glatt ist es, wenn es durch langgestreckte hüllenlose Zellen gebildet wird, wie z. B. im Darmkanal der Säugetiere oder dem Magen der Wiederkäuer.

Die eigenartige Gestaltung der Muskeln hängt mit der Rasse, dem Alter des Tieres, auch mit dem Geschlecht und Futter zusammen; so sind z. B. junge Tiere reicher an Wasser und haben zartes Gewebe, während alte Tiere fester im Gewebe sind, mehr Eiweifs- und Extraktivstoffe besitzen.

Gemästetes Vieh hat ein mit Fett durchsetztes Fleisch.

Stickstoffarmes Futter liefert spärliches Fleisch, aber stark ausgebildetes Fett, besonders bei mangelnder Bewegung.

Die Menge des Futters hat Einflufs auf die Menge des Fleischsaftes, die Art des Futters auf den Geschmack des Fleisches.

Mit Ausnahme des Fleisches der Sau und der weiblichen Gans ist das Fleisch der weiblichen Tiere zwar zarter, aber weniger schmackhaft als das der männlichen.

Veränderungen des toten Fleisches.

Nach dem Tode gerinnen die Eiweifsstoffe, und das elastische Fleisch wird fest und starr (Totenstarre), daher ist frisch geschlachtetes Fleisch zähe.

Bei Geflügel, z. B. bei Hühnern, wartet man für manche Gerichte („Backhühner") die Totenstarre nicht ab. Sie werden frisch geschlachtet, noch lebenswarm schnell vorbereitet, in den Topf zum Backen gethan und bleiben dann zart. (Für das Land von Wichtigkeit.)

Die beginnende Säurebildung im Fleisch lockert das Bindegewebe und macht es weicher. Dieser Prozess darf aber nicht so vorgeschritten sein, dafs unser Geruchs- oder Geschmackssinn davon unangenehm berührt wird; er vollzieht sich bei einer Temperatur über 0 Grad. Frost und Kälte halten ihn auf. Um ihn zu beschleunigen, klopft man das Fleisch. Zerrissene und gelockerte Muskelgewebe halten sich nicht lange, sie werden sauer. Gewiegtes und geklopftes Fleisch darf daher nicht lange stehen, sonst verfärbt es sich und riecht sauer.

Das Fleisch, welches gefroren ist, und dann in wärmere Temperatur gebracht wird, mufs bald verbraucht werden, weil sich der Fäulnisprozefs, der bis dahin aufgehalten wurde, nun schnell vollzieht.

Beschaffenheit des Fleisches.

Es kommt in der Wirtschaft (abgesehen von der beim Einkauf zu berücksichtigenden Beschaffenheit des Fleisches) darauf an:

1. zartes, schmackhaftes Fleisch,
2. frisch riechendes Fleisch

zu allen Jahreszeiten auf den Tisch zu bringen.

Bei den einzelnen Tieren werden die betreffenden Behandlungsweisen zur Konservierung angegeben werden.

Es giebt zweierlei Schlachtvieh: bankmäfsiges und nicht bankmäfsiges.

Bankmäfsig ist das beste Schlachtvieh, ohne Tadel und im besten Alter. Das Fleisch dieses Viehes ist zwar etwas teuerer, aber in der Verwendung bedeutend vorteilhafter als das des nicht bankmäfsigen, da es in der Hitze nicht einschrumpft und leichter verdaut wird.

Nicht bankmäfsig ist mangelhaft gefüttertes Vieh, welches mager oder alt ist, auch mit Krankheiten behaftet war, die für den menschlichen Organismus nicht gerade gefährlich, aber ekelerregend sind. Das Fleisch von solchem Vieh ist billiger, aber auch unvorteilhafter. Man hat sich beim Einkauf namentlich von Wurst und Rauchwaren besser an einen bekannten Schlächter zu halten, als irgendwo billige Ware zu kaufen, deren Ursprung man nicht feststellen kann.

Fleisch von Tieren mit Milzbrand, Rotz- oder Wutkrankheiten, Maul-, Klauenseuche oder Tuberkulose, mit Finnen oder Trichinen durchsetztes Fleisch ist der Gesundheit des Menschen schädlich; ebenso zu stark zersetztes Fleisch, was sich durch unangenehmen Geruch bemerkbar macht.

Behandlung des Fleisches im allgemeinen.

Fleisch ist ein wertvolles Nahrungsmittel und bedarf der aufmerksamsten Behandlung, um der Nahrung alle nahrhaften Stoffe desselben zu erhalten.

Alles, was unter dem Namen Fleisch in den Handel kommt, ist auf verschiedene Weise zu verwerten; darunter sind auch Häute, Sehnen und Knochen verstanden, welche, sorgfältig extrahiert, wichtige Bouillons und Fette liefern.

Bratenknochen können als Teile eines Bratens garnicht ihre Bestandteile hergegeben haben, da die Brathitze sie gebunden hat. Später zerkleinert, liefern sie daher noch Bouillons, welche für Gemüse und gebundene Suppen und Saucen dem Kochwasser bedeutend vorzuziehen sind.

Die aufmerksame Behandlung des rohen Fleisches hat schon mit dem Augenblick zu beginnen, wo es in die Küche gebracht wird.

1. Es soll nicht auf Holzbretter, sondern auf Schüsseln, Platten von Porzellan oder emaillierte Platten gelegt werden, damit die Holzfasern des Brettes nicht den Fleischsaft aufsaugen. Es wird vor Staub oder Fliegen durch ein Tuch geschützt.

2. Alles Fleisch ist zu klopfen. Man kommt damit der oben besprochenen chemischen Zersetzung mechanisch zu Hilfe. Man hat aber die Kraft, mit der man die Schläge ausführt, der Zartheit oder Zähigkeit des Fleisches anzupassen.

Man klopft es mit einem angefeuchteten flachen Beil auf einem dicken Brett oder Fleischblock und zwar gleichmäfsig von einer Seite zur andern. Kleine Fleischstücke klopft man auf beiden Seiten, aber nicht zu heftig, Geflügel mit einem gefalteten Tuch über die Brust gelegt.

3. Das Fleisch wird schnell in kaltem Wasser gewaschen, die Oberfläche mit einer dazu bestimmten Bürste abgebürstet, damit sich alles Unzuträgliche entfernen läfst, und mit einem dünnen leinenen Tuch (Fleischtuch) abgetrocknet.

4. Die überflüssigen Häute werden entfernt, die Knochen abgeschlagen und zerschlagen, wozu man sich eines Knochenklöppels nebst dicken, kurzen Messers bedient, was zu diesem Zwecke, zur Schonung der Beile, in den Handel gebracht ist.

5. Das Fleisch wird nun weiter nach Vorschrift vorbereitet und in ein Kochgefäfs gelegt, kurz vor oder nach der Bereitung gesalzen, damit nicht das Salz den Fleischsaft aufsaugt.

6. Jede Art von Fleisch, welches aufgehoben werden soll, darf nicht gewaschen werden, da Wasser die Zersetzung beschleunigt. Ist dies aus irgend einer Ursache nicht zu umgehen, so wende man hernach das Fleisch in heifsem, geschmolzenem Fett einmal um, damit die Flüfsigkeit verdampft, und begiefse es mit heifsem Fett. Man kann es auch in Essig oder Buttermilch legen, um es aufzuheben.

7. Fleisch mit wenig „Hautgout" kann mit einer Lösung von übermangansaurem Kali abgewaschen werden. Übermangansaures Kali ist Mangansalz, welches bei der Berührung mit Fäulnisstoffen die letzteren vermöge seiner oxydierenden Wirkung zerstört und dabei Braunstein ausscheidet, welcher sich auf dem Fleisch niederschlägt, aber ganz ungefährlich ist. Es ist in Krystallen vom Droguisten zu beziehen. 10 g für 5 Pf. werden in $^1/_2$ *l* Wasser gelöst. 1 Efslöffel dieser Lösung färbt 5 *l* Wasser hellrot, welches dann als Fleisch-Waschwasser zu gebrauchen ist. Das darin gewaschene Fleisch wird sehr sorgfältig beputzt, und besonders werden die Häute entfernt, da sie leicht einen fischigen Geschmack annehmen.

Bemerkung für die folgenden Abteilungen.

Bei der Kostenberechnung in den Rezepten sind die Bruchteile stets auf $^1/_4$, $^1/_2$ und $^3/_4$, teils nach oben, teils nach unten hin abgerundet.

Erste Abteilung.

Das Rind.

Geschichtliches. Die Karthager betrieben stark die Viehzucht; dafs auch die Römer frühzeitig mit derselben sich beschäftigten, beweisen die in zerstreuten Fragmenten römischer Schriftsteller sich findenden Angaben über die Zucht von Rindern.

Die Alemannen brachten zu der Römer Zeiten ihr gröfseres Hornvieh auf Landmärkte, wo es z. B. auf Theodorichs († 526) Befehl gegen das kleinere inländische Vieh eingetauscht wurde, ein Verfahren, welches noch heute häufig nachgeahmt wird.

Zucht. Die Rinder waren von jeher geschätzte Haustiere, und man verwendete immer viel Sorgfalt auf ihre Zucht. Die Lage und das Klima des Landes, die Beschaffenheit des Futters liefsen viele verschiedene Rassen entstehen, die durch Kreuzungen noch vermehrt wurden, so dafs fast in jedem Lande vorwiegend eine besondere Rasse gezüchtet wird, die den Verhältnissen entspricht.

Durch die eingefangenen Bisons Nordamerikas, welche gezähmt wurden, ist uns eine reiche Fleischquelle erschlossen.

In den Küstenländern der Nord- und Ostsee wird ein ausgezeichnetes Milch- und Mastvieh gezogen, welches den norddeutschen Markt ziemlich beherrscht.

Auf 1000 Einwohner werden nach der Produktionskarte von Deutschland 384 Rinder gezogen.

Einteilung des Rindfleisches. Das Rindfleisch zerfällt in 1. Ochsenfleisch und 2. Schmalfleisch.

1. Ochsenfleisch ist von einem ausgewachsenen gemästeten Ochsen.
2. Schmalfleisch ist von der Kuh, von jungen Rindern oder vom Stier.

Ochsenfleisch ist am besten von einem Tier bis zum 8ten Jahre; vom 12ten bis 14ten Jahre ist es weniger gut.

Qualität. Gutes Rindfleisch hat schöne rote Farbe und weifses Fett. Das Fleisch von jungen Kühen liefert auch zartes Fleisch.

Altes Rindfleisch hat dunkeles, bläulich-rotes Fleisch, gelbes Fett.

Junges Rindfleisch: Zarte Braten, schlechte Bouillon.

Altes Rindfleisch: Zähe Braten, gute Bouillon.

Die wenigst angestrengten Teile des Rindes sind, wie bei allen Tieren, die zartesten.

1 kg gutes Ochsenfleisch entspricht dem Nährwert von $1^1/_2$ kg minderwertigem Fleisch.

Gewichtsverlust beim Schlachten und Bereiten. Lebendes und Fleischergewicht des Fleisches ist sehr verschieden. Haut, Kopf, Füfse und Eingeweide werden beim Fleischergewicht nicht mitgerechnet. Es ergeben 50 kg lebendes Gewicht etwa 25 kg Fleischergewicht, bei fettem Vieh ungefähr 37 kg. Das Fleisch erleidet bei der Behandlung in der Küche auch Einbufse am Gewicht. Diese läfst sich aber durch Aufmerksamkeit beschränken.

Das Rindfleisch verliert beim Kochen ungefähr den vierten Teil, beim Braten ungefähr den dritten Teil seines Gewichtes, was durch Wasserabgabe und Fettausbratung, wie sonstige Abgabe der löslichen Stoffe an das Kochwasser oder die Sauce zu erklären ist.

Zerlegung des Rindes in Berlin.

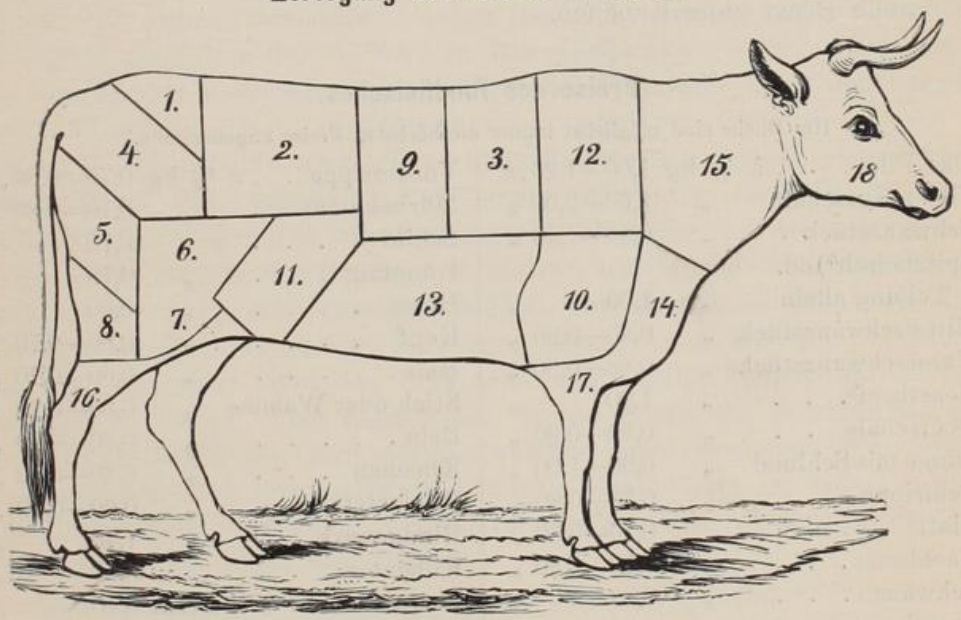


Fig. IV.

Die Innenseite von 1. 2. 9. 3. beherbergt das Filet. 1. Ecke, Blume. 2. Flaches Roastbeef. 3. Fehlrippen. 4. Schwanzstück, Blume. 5. Mittelschwanzstück. 6. Kugel. 7. Dünnung. 8. Unterschwanzstück. 9. Hohes Roastbeef oder Mittelrippe. 10. Blatt oder Bogen. 11. Nachbrust oder Spitze und 1 Teil Dünnung. 12. Mürber Kamm. 13. Brust. 14. Stich oder Wamme. 15. Hals. 16—17. Hesse. 18. Kopf mit Maul und Gaumen, Gehirn und Zunge. — Im Innern der Keule nach der anderen Seite liegt die Oberschale. Ferner sind als verwendbare Teile zu nennen: Magen, Därme, Nierenfett oder Talg, Netz und Darmfett, Nieren, Gekröse, Leber, Lunge, Herz, Füfse, Euter, Schwanz, Blut, Blase.

a) Beste Stücke zum Braten: Das Filet, flaches und hohes Roast beef und der innere Teil des Fehlrippenkammes.
b) Beste Stücke zum Schmoren: Schwanzstück, Blume, Mittelschwanzstück, Mittelbrust, Mürbekamm.
c) Beste Stücke zu Beefsteaks: Das Filet, das Roastbeef, alt geschlachtet; auch Kugel und Oberschale; letztere beiden geschabt zu deutschen Beefsteaks; sehr alt geschlachtet.
d) Zu Bouillon: Fleisch aus der Keule, Schwanzstück, die Oberschale, Hesse; überhaupt alles magere Rindfleisch und Rinderknochen. Leber, Herz, Nieren geben die Schlächter als Beilage zu Bouillonfleisch.
e) Fett: Nierentalg, Mark der Knochen, Fleischfett, Klauenfett.
f) Zu selbständigen Gerichten: Schwanz, Zunge, Gehirn, Ochsengaumen, Ochsenmaul, Kaldaunen und Gekröse.
g) Beste Stücke zu saftigem Kochfleisch: Alle Schwanzstücke mit der Teilung oder dem Spitzfleisch*) und alle Bruststücke, Dünnung und das Schild, welches auf der Fehlrippe liegt.
h) Geeignetes Fleisch zum Einpökeln: Fleisch aus der Keule, auch Brust ohne Knochen.

Preise des Rindfleisches.

(Im Buche sind möglichst immer die höchsten Preise angenommen.)

Das Filet . . .	à ½ kg	1,00—1,20 ℳ	Vorderrippe . .	à ½ kg	0,70—0,80 ℳ
Filet ausgeschält	„	1,60—2,00 „	Mürbekamm . .	„	0,70—0,80 „
Schwanzstück .	„	0,80—1,00 „	Schild	„	0,70 „
Spitzfleisch*) od. Teilung allein	„	1,00 „	Dünnung . . .	„	0,70 „
Mittelschwanzstück	„	0,80—0,90 „	Hesse	„	0,60 „
Unterschwanzstück	„	0,80—0,90 „	Kopf	„	0,60—0,70 „
Roastbeef . . .	„	1,00 „	Hals	„	0,60—0,70 „
Oberschale . .	„	0,80—0,90 „	Stich oder Wamme	„	0,60—0,70 „
Zunge mit Schlund	„	0,80—1,00 „	Bein	„	0,60—0,70 „
Fehlrippe . . .	„	0,75—0,80 „	Knochen . . .	„	0,30—0,40 „
Blatt	„	0,70—0,80 „	Rinderfett . .	„	0,60—0,70 „
Nachbrust . . .	„	0,70—0,80 „	Rindermark . .	„	1,40 „
Schwanz . . .	„	0,80 „	Kuheuter . . .	„	0,50 „
Brustkern . . .	„	0,70—0,90 „	Blase	à Stck.	0,40 „

Konservierung des Fleisches.

1. Auf Eis, aber mit einer Unterlage von Ölpapier.
2. Kochfleisch durch Überwellen mit heifsem Wasser.
3. Fleisch zum Braten durch Übergufs von heifsem Fett.

---

*) Dieses Stück liegt über dem Schwanzstück und läfst sich davon ablösen. Dadurch wird das darunter liegende Fleisch minderwertig. Es ist daher schwer vom Schlächter zu erlangen, aber gegen einen höheren Preis ist es käuflich. Es ist das saftigste und zarteste Kochfleisch des ganzen Ochsen.

4. Durch Einlegen in dünnen Essig mit Gewürzen.
5. Durch Einlegen in Weifsbier oder Wein, besonders nachdem die Poren durch heifses Fett geschlossen worden.
6. Durch Einpökeln.
7. Durch Räuchern.

(Kleine Reste bereiteten kalten Fleisches sollen nicht lange trocken aufgehoben werden, weil die Luft zu viel zersetzenden Einflufs hat. Sie können in einen Topf mit dünnem Kochessig geworfen und nach und nach zu Salat oder Ragouts verwendet werden.)

A. Bouillon (Fleischbrühe).

Unter Bouillon (Fleischbrühe) versteht man das Kochwasser des Fleisches resp. der Knochen mit den darin gelösten Bestandteilen. Stickstoffhaltige (blutbildende) Bestandteile enthält die Bouillon in geringer Menge. Es gehen überhaupt von den festen Bestandteilen des Fleisches an Nahrungsstoffen nur 3—6 % in das Kochwasser über (durch Zerkleinerung des Fleisches kann etwas mehr extrahiert werden), auch durch Behandlung mit Dampfdruck.

Extraktivstoffe und Salze sind die wesentlichsten Bestandteile der Bouillon. Ohne gerade ein Nahrungsmittel zu sein, leistet die Bouillon für die Ernährung durch die Anregung des Nerven- und Muskelsystems erhebliches. Zusätze von Bouillon zu Speisen und Saucen sind empfehlenswert, da sie auch die Schmackhaftigkeit derselben bedeutend erhöhen. Durch längeres Kochen löst sich eine Menge Leim aus dem Fleische oder den Knochen, und das Fett zersprengt seine Zellen, um in die Bouillon zu treten. Das eigenartige Aroma erhält die Bouillon durch die Extraktivstoffe des Tiermaterials, welches dazu verwendet wird. Man fügt gern noch Gewürze und Kräuter hinzu, welche aber bei einer langen Kochdauer nicht zu früh in den Bouillontopf gethan werden dürfen, da sich ihre Würze sonst verflüchtigt.

Das Fleisch verliert deshalb beim Kochen an Gewicht, weil es aufser dem kleinen Verlust an festen Bestandteilen etwa 15 % Wasser einbüfst, ohne es durch das Kochwasser wieder ergänzen zu können. (Bei Krankenbouillon, in Flaschen bereitet, zu beachten.)

Das Rindfleisch, von dem eine Bouillon extrahiert wird, kann durch langes Kochen unschmackhaft werden, weil die Fleischfaser sich zu hornartiger Beschaffenheit umwandelt und solche vom Organismus schwer verarbeitet wird. Das gekochte Fleisch ist in seinem Nährgehalt nicht so entwertet, als man gewöhnlich annimmt. Es ist nur weniger schmackhaft, weil Salze und Extraktivstoffe fehlen. In der Aufgabe der Küche liegt es, das Suppenfleisch durch Zuthaten schmackhaft auf den Tisch zu bringen, wozu später einige Anleitungen gegeben werden.

Die Bouillon kann sehr vielgestaltig sein, und die Zusammensetzung verschiedener Fleischsorten, besonders der Säugetiere und des Geflügels giebt die schmackhaftesten Bouillons.

Zur Beschaffenheit einer guten fertigen Bouillon gehört:

1. Richtige Stärke zu den verschiedenen Speisen,
2. Klarheit,
3. Schmackhaftigkeit,
4. Farbe,
5. Sorgfältige Entfettung.

1. Wenn man eine Bouillon kocht, sei man sich über den Zweck klar, zu dem sie verwendet werden soll, und richte danach Wassermafs und Ansatz (d. h. ob vorher angeschmort werden mufs) ein. Wasser darf nie nachgegossen werden.

2. Die Klarheit wird durch sehr saubere Behandlung (sauberes Gerät, sauberes Fleisch und saubere Zuthaten) bedingt; man hat aber auch in der Klärungsfähigkeit des Eiweifs in besonderen Fällen, wie z. B. bei leimhaltigen, trüben Bouillons, eine grofse Hilfe. Man schäumt die Bouillon, indem man 1 Löffel kaltes Wasser hinzufügt und den Schaum mit einem Schaumlöffel abfüllt; die fertige Bouillon giefst man durch ein Bouillontuch oder Sieb. Der Schaum entsteht durch Gerinnung der Eiweifsstoffe in der Hitze, von denen der Faserstoff sich in der Länge der Zeit wieder zersetzt, weshalb nicht zu früh geschäumt werden darf. Aus Sparsamkeit garnicht abzuschäumen, können wir nicht gutheifsen, weil die Bouillon unklar wird und das Eiweifs dem Menschen in dieser Gestalt wenig nützt, auch durch das Durchgiefsen verloren geht.

3. Die Schmackhaftigkeit kann man sehr durch Kräuter, Spargelschalen, Champignonsabfälle und Extrakte (Liebigs Fleischextrakt und Pepton; Maggis Suppenwürze; Cibils) unterstützen.

4. Zugleich leisten diese der Färbung Vorschub. Auch gebräunte Zwiebeln, abgewaschene rote Zwiebelschalen, eine geriebene Mohrrübe, Zuckercouleur können zur Dunkelfärbung verwendet werden, wenn sonst die Bouillon schmackhaft ist.

5. Entfettung aller Bouillons und Saucen ist aus verschiedenen Gründen wichtig. Fette Bouillon müfste kochend heifs sein, um sie überhaupt geniefsbar zu machen, sie ist aber ungesund bei dieser Temperatur, und abgekühlt ist das gerinnende Fett widerlich zwischen den Lippen.

Man nimmt das Fett, nachdem die durchgegossene Bouillon 10 Minuten auf heifser Stelle gestanden, mit dem Löffel sorgfältig ab. Für besonders empfindliche Kranke bedient man sich eines Stückchens Löschpapier zum Abtupfen der letzten Fettaugen.

Bouillon, welche aufgehoben werden soll, wird nicht entfettet, weil die Fettschicht den Zutritt der Luft verhindert. Man nimmt auch zur Aufbewahrung einen engen irdenen Topf (nicht Kochtopf), um die Fläche, die der Luft ausgesetzt ist, möglichst zu beschränken. Kalte Bouillons

und Saucen müssen vor dem Gebrauch stets entfettet werden. Man schneidet das Fett kreuzweise ein und hebt die Platte mit einem Schaumlöffel ab, schabt den grauen Satz ab und läfst es auf dem Heerde zusammenschmelzen, um es beliebig zu verwenden. (Siehe: Fette.) Bouillon, welche aufgewärmt wird, darf nicht kochen, nur heifs werden, um das Bouillonaroma möglichst zu erhalten. Um Bouillon vor dem Verderben zu schützen, bedarf sie im Sommer, auf Kosten ihrer Güte, täglichen Aufkochens. Im Winter kann sie bei Frost 3—4 Tage mit dem Fettschutz stehen.

Um Knochen und Häute möglichst auszunutzen, bedürfen sie noch einer zweiten Auskochung. Wenn die erste Bouillon nach 3 Stunden abgegossen wurde, giefst man das halbe Quantum Wasser noch einmal auf, schneidet frisches Suppengrün dazu, läfst die Bouillon, fest zugedeckt, noch 3 Stunden kochen und giefst sie durch; jetzt erst hat sie den vollen Leim- und Fettgehalt der Knochen aufgenommen, wovon man sich durch das Gelieren der Bouillon überzeugen kann. Geklärt kann sie zu Gallerten oder zu Pureesuppen, auch zum Gemüsekochen genommen werden. Dem Fehlen der Salze und Extraktivstoffe hilft man durch Fleischextrakt nach.

Das weich gekochte Suppengrün ist stets aufzuheben und zu Suppen oder Salaten weiter zu verwenden.

Wasser-Tabelle zur Bouillon-Bereitung:

	Wasser Ltr.
Bouillon schnell zu bereiten:	
½ kg mageres Rindfleisch gewiegt. 1 Stunde	—½
Braune Jus:	
½ kg Bratenknochen und magere Abfälle von Schinken, angebraten	—¾
Bouillon zu gebundenen Suppen:	
½ kg kleingeschlagene Knochen und Abfälle	1—
Kranken-Kraft-Bouillon:	
1 kg Geflügel und Rindfleisch oder Kalbfleisch, gemischtes kleingeschnittenes Fleisch ohne Fett	1—
Fleischextrakt-Bouillon:	
1 Essl. Suppengrün in ½ l Wasser gekocht 1 gestr. Theel, Fleischextrakt	—½
Bouillon von Tauben:	
2 Tauben, ½ kg Rinderknochen	1—
Bouillon von Kalbfleisch:	
½ kg Kalbfleisch	—¾
Bouillon von magerem Rindfleisch. (für den täglichen Tisch)	
½ kg Rindfleisch und Knochen gemischt ½ Theel. Fleischextrakt	zusammen 1¼
Bouillon zum Gemüsekochen:	
½ kg Abfälle von Fleisch, Knochen, Schwarten, kleingeschnitten	1½
Hühner-Bouillon:	
1 altes Huhn, ½ kg Knochen .	2—
Kräftige Bouillon für besondere Fälle:	
½ kg Rindfleisch ½ „ Kalbfleisch 1 altes Rebhuhn oder Taube	1—

1. Rindfleisch-Bouillon (-Brühe) und schmackhaftes Kochfleisch vereinigt.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Rindfleisch (Schild oder Fehlrippe auch Schwanzstück), à ½ kg ℳ 0,90	ℳ 1,80	Transport	ℳ 1,80
		28 g Suppengrün	„ 0,02¾
		20 „ Salz	„ 0,00½
		1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
Transport	ℳ 1,80	2 *l* Wasser.	ℳ 1,86¼

Zubereitung: Abfälle und Knochen schlägt man in kleine Stücke, gießt 1 *l* Wasser auf ½ kg (das eigentliche Tafelstück mitgewogen) und läßt die Abfälle 1 Stunde wässern. Dann setzt man sie mit dem Wasser auf und läßt alles langsam zum Kochen kommen. Sobald es kocht, fügt man das Tafelstück dazu. Vorher umwickelt man das Fleisch mit Bindfaden zu guter Form und thut mit ihm zugleich auf 1 kg Fleisch 1 gut geputzte Karotte, ½ Petersilienwurzel, ½ Porree, ⅛ Selleriekopf, zusammen ca. 28 g und 20 g Salz in den Bouillontopf, welcher fest verschlossen wird. Der Schaum wird nicht zu schnell abgenommen. Nach Verlauf von drei Stunden langsamen Ziehens richtet man das Fleisch, mit etwas fetter Bouillon begossen, an, bestreut es mit gewiegter Petersilie und umlegt es nach Belieben mit Gemüsen, Kartoffeln oder geschabtem Meerrettich; man kann auch die Suppengemüse, bunt geschnitten, dazu verwenden. Die Bouillon ist durch ein Bouillontuch oder Sieb zu gießen, bei sofortigem Gebrauch zu entfetten oder zum nächsten Tage fortzustellen, um dann die erstarrte Fettdecke abzunehmen.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Will man eine **einfache Suppe** bereiten, so fügt mɐn gewaschenen Gries, Faden- oder Façonnudeln hinzu und schneidet das Gemüse in zierliche Stücke. Das Fleisch giebt man zu der Suppe oder mit einer warmen Sauce (Mostrichsauce, Sardellensauce, Kapernsauce u. s. w.) oder kalt mit Ölsauce, Vineigrettesauce, mit geriebenem Meerrettich und Äpfeln oder jeder anderen passenden kalten Sauce.

Restverwendung: Bouillon muſs vor dem Aufwärmen stets entfettet werden und darf dabei nie kochen. Fleischreste siehe nächstes Kapitel.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 1. Tranchiert wird das Fleisch, indem man es entgegen der Längsfaser in nicht zu dünne Scheiben schräg durchschneidet und diese wieder zusammenlegt.

2. Kräftige Rindfleisch-Bouillon (-Brühe)

(welche auch als **Unterlage aller klaren Suppen** dienen kann).

Zuthaten und Kosten für 3 Liter.

2½ kg (5 ℔) Oberschale à ½ kg ℳ 0,90 . . .	ℳ	4,50	
1 kg (2 ℔) Bouillonknochen à ½ kg ℳ 0,40 . . .	„	0,80	
65 g Butter	„	0,15½	
42 „ Suppengrün	„	0,04¼	
20 „ Salz	„	0,00½	
Transport	ℳ	5,50¼	
Transport	ℳ	5,50¼	
2 Eiweifs oder 1 Efsl. gewiegtes rohes Kalb- oder Hühnerfleisch zum Klären	„	0,06	
1 Prise Zucker	„	0,00¼	
3½ *l* Wasser.			
	ℳ	5,56½	

Zubereitung: Die Knochen werden sehr klein geschlagen und gewaschen, der Bouillontopf wird mit Butter, Suppengrün und Knochen so lange auf eine mäfsig heifse Stelle des Herdes gestellt, bis die Knochen sich leicht färben: gelb, wenn die Bouillon hell bleiben, dunkler, wenn sie braun werden soll. Man legt das gebundene Fleisch dazu, salzt und gieſst das Wasser darauf, und läfst die Bouillon 4 Stunden langsam ziehen. Dann schlägt man 2 Eiweifs oder nimmt gewiegtes Fleisch mit 2 Efslöffeln kalten Wassers und gieſst, nachdem man das Kochfleisch herausgenommen, die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen und entfettet hat, dies dann nebst einer Prise Zucker in die Bouillon, deckt den Topf zu und läfst ihn auf heifser Stelle noch eine Stunde stehen, füllt die Bouillon durch ein feines, heifs ausgewaschenes Seihtuch und macht sie als Suppe weiter fertig, — **Zugaben zur Rindfleisch-Bouillon (-Brühe):** Tapioka, französische Suppeneinlagen, Julienne, Einlauf, Parmesankäse, kleine Fleischklöfse, Spargelspitzen u. s. w.

Zeitdauer der Bereitung: 5½ Stunde.

Restverwendung: Das Fleisch kann zu allen Rindfleischgerichten des folg. Kap. gebraucht werden.

---

3. Rindfleisch-Bouillon (-Brühe) ohne Verwendung des Fleisches.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ ℔) Knochen . . .	ℳ	0,20	
½ „ (1 ℔) mageres Rindfleisch oder Hesse . .	„	0,80	
Transport	ℳ	1,00	
Transport	ℳ	1,00	
28 g Suppengrün	„	0,02¾	
10 „ Salz	„	0,00¼	
1¼ *l* Wasser.	ℳ	1,03	

Zubereitung: Die Knochen werden kleingeschlagen und gewaschen, das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten oder gewiegt, dann mit kaltem Wasser übergossen und langsam bis zum Kochen gebracht, geschäumt und, mit Suppengrün und Salz versehen, der Topf geschlossen auf eine mäfsig heifse Herdstelle geschoben. Nach Verlauf von 3 Stunden wird der Topf vom Feuer genommen, die Suppe durch ein Sieb gestrichen; ¼ Stunde ruhig stehen gelassen, und das Fett von der Oberfläche abgenommen. Zu einer klaren Suppe darf nur frisch geschlachtetes Fleisch gewählt werden.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

---

4. Rindfleisch-Bouillon (-Brühe) schnell zu bereiten.

(Zu kräftiger Tassenbouillon.)

Zuthaten und Kosten für ungefähr $^1/_2$ Liter.

$^1/_2$ kg (1 ℔) gewiegtes mageres Rindfleisch .	ℳ 0,80
1 Mohrrübe oder Karotte	„ 0,01
$^3/_4$ *l* Wasser und Salz nach Geschmack.	ℳ 0,81

Zubereitung: Man übergiefst das Rindfleisch mit $^3/_4$ *l* Wasser im irdenen Topf, bringt es langsam ins Kochen und läfst es, zugedeckt, eine Stunde ziehen. Die Bouillon wird mit Salz abgeschmeckt, auch, wenn man es liebt, 1 Mohrrübe oder $^1/_2$ Theelöffel Julienne mitgekocht, durchgegossen und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

5. Bouillon von Liebigs Fleischextrakt.

Zuthaten und Kosten für 4 Tassen.

10 g Suppengrün	ℳ 0,01
5 „ Butter oder 10 g Rindermark .	„ $0,02^3/_4$
8 „ Salz	„ $0,00^1/_4$
15 „ Fleischextrakt	„ $0,22^1/_2$
$1^1/_8$ *l* Wasser.	ℳ $0,26^1/_2$

Kleingeschnittenes Suppengrün, das Fett, Salz und Wasser werden $^1/_4$ Stunde zugedeckt gekocht, mit dem Fleischextrakt aufgekocht, durch ein Haarsieb gegossen und angerichtet.

Besondere Bemerkungen: Man kann als Suppenwürze auch eine Prise Selleriesalz oder 1 Theelöffel Julienne verwenden.

Ein ganzes Ei mit 3 g Stärkemehl verquirlt und vor dem Durchseihen mit der Bouillon unter Rühren aufgekocht, giebt eine äufserst angenehme Suppe. (Auch in Tassen anzurichten.)

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Weitere Rezepte siehe: Die richtige Verwendung von Liebigs Fleischextrakt von H. Heyl.

6. Fleischextrakt.

Zuthaten und Kosten (kleine Menge).

1 kg (2 ℔) rohe (oder gebratene s. u. B. B.) Fleischabfälle	ℳ 0,80
25 g Suppengrün	„ $0,02^1/_2$
$^3/_4$ *l* Wasser.	ℳ $0,82^1/_2$

Zubereitung: Auf die kleingeschnittenen Fleischabfälle, welche stets angebraten werden müssen (Knochen kleingeschlagen), wird $^3/_4$ *l* Wasser gegossen, das Suppengrün hinzugefügt, ohne Salz 5 Stunden langsam gekocht und dann durchgegossen. Am anderen Tage entfettet

man die Bouillon und kocht sie im offenen Topfe langsam stark ein, füllt sie in einen kleinen Behälter, um sie aufzubewahren und später zu Saucen und Suppen zu verwenden.

Zeitdauer der Bereitung: 7—8 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Alle rohen und gebratenen Fleischabfälle, besonders auch von Wild, lassen sich so vorzüglich verwenden. **(Gute Verwendung von Fleich- und Wildfleischabfällen.)**

Liebigs Fleischextrakt ist fertig in Büchsen zu kaufen und bietet eine gute Handhabe zur Verbesserung von Bouillons und Saucen.

7. Bettelmannssuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^2/_5$ kg ($^4/_5$ ℔) gutes Rindfleisch, z. B. Abfall von Filet in kleinen Würfeln . . .	ℳ 0,96	Transport	ℳ 1,00
40 g Suppengrün in Würfeln	„ 0,04	125 g Kartoffeln in Würfeln	„ 0,01
		50 „ feine Graupen . . .	„ 0,02½
		15 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,00	1¼ *l* Wasser.	ℳ 1,03¾

Zubereitung: Das vorbereitete Suppengrün und die Kartoffeln werden heifs überbrüht und in einen irdenen Topf gethan, das schnell gewaschene Fleisch wird darüber gelegt, die sauber abgequirlten Graupen, Salz und kaltes Wasser werden dazu geschüttet, der Topf wird fest zugedeckt und die Suppe 3 Stunden langsam gekocht, entfettet und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

Restverwendung: Reste durchgeschlagen zu Hülsenfrucht- oder Kartoffelsuppen.

Besondere Bemerkungen: Ausgezeichnet für den Selbstkocher oder Kochkorb.

8. Frühlingssuppe. (Soupe à la printemps.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

12 junge kl. Karotten	im Sommer alle Gemüse	ℳ 0,12	Transport		ℳ 0,39½
65 g Bohnen ungeputzt		„ 0,02½	4 Spargel		„ 0,20
65 „ Schoten ausgehülst		„ 0,05	1¼ *l* Bouillon		„ 1,00
6 kleine Blüten Blumenkohl ⅛ Kopf		„ 0,20			ℳ 1,59½
Transport		ℳ 0,39½			

Zubereitung: Die Karotten werden geputzt, in Scheiben geschnitten, gewaschen und 1 Stunde in etwas Bouillon gekocht. Dann giebt man vorbereitete junge Bohnen, Schoten, ¼ Stunde später in Wasser weich gekochten beputzten Blumenkohl und Spargelstückchen dazu. Alles in der Suppe Enthaltene mufs in seiner Form bleiben. Natürlich genügen auch einige dieser Gemüse. Auch kann man beliebig Eierstich, kleine Fleischklöfse, Filets von Hühner- oder Kalbfleisch, auch Krebsschwänze

und gefüllte Krebsnasen (für diese Menge $^1/_2$ Mandel) hinzufügen, und die heifse Bouillon über die Gemüse füllen.

Zeitdauer der Bereitung: Bei fertiger Bouillon 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man mufs immer im zugedeckten Topfe langsam kochen und die Bouillon nicht knapp messen, da viel einkocht und die Suppe durch Nachgiefsen von Wasser an Geschmack verliert.

Restverwendung: Reste können zu einer gebundenen Suppe verbraucht werden.

Die in Salzwasser schnell abgekochten Gemüse sehen in der Suppe schönfarbiger aus, die Suppe selbst ist aber nicht so schmackhaft.

Im Winter kann man sich auch der unter **Macédoine** oder **Leipziger Allerlei** käuflichen bunten Büchsengemüse bedienen.

9. Sommersuppe. (Soupe à la julienne.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g rohe Gemüse . . .	ℳ 0,12½	Transport	ℳ 0,87
50 „ Butter	„ 0,12	20 g Butter (zum Rösten der Semmelscheiben) .	„ 0,04¾
¾ *l* Bouillon	„ 0,60		ℳ 0,91¾
1 Milchbrot	„ 0,02½		
Transport	ℳ 0,87		

Zubereitung: Von den Gemüsen, wie Mohrrüben, Karotten, Sellerie, Kohlrabi, Porree, Kohl (am besten Wirsingkohl, Rosen- oder Weifskohl), Kopfsalat, Sauerampfer und Kartoffeln werden einige genommen, in gleichmäfsige Streifen geschnitten und rein gewaschen; die Gemüsestreifen werden mit 50 g Butter in einer Kasserolle, zugedeckt, $^1/_2$ Stunde unter öfterem Schütteln gedämpft. Dann giebt man ¾ *l* gute Bouillon dazu und läfst die Suppe noch 1 Stunde langsam damit kochen. Beim Anrichten röstet man einige Semmelscheiben und füllt die Suppe darüber. Auch kann man einige Scheiben weifses, ausgewässertes Rindermark im letzten Augenblick in die Suppe thun.

Zeitdauer der Bereitung: Bei fertiger Bouillon 1½ Stunde.

10. Klare rote Tomatensuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

80 g Zwiebeln	ℳ 0,02½	Transport	ℳ 0,33¾
80 „ magerer roher Schinken in kleinen Würfeln .	„ 0,25½	4 gestrichene Efslöffel konserv. Tomatenpuree	„ 0,16
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1¼ *l* sehr gute Bouillon .	„ 1,00
20 g Butter	„ 0,04¾	35 g französischer Tapioka, gemahlen	„ 0,07
200 „ frische Tomaten oder			ℳ 1,56¾
Transport	ℳ 0,33¾		

Zubereitung: Die Zwiebeln werden mit dem Schinken, dem Gewürz und der Butter in einem irdenen Topf mit Deckel, von 2 *l* Fassungsraum, durchgeschwitzt, die Tomaten abgewischt, entzwei gebrochen oder als

Puree dazu geschüttet, durchgekocht, $1^1/_8$ *l* Bouillon wird aufgefüllt und die Suppe 1 Stunde, zugedeckt, langsam gekocht. Darauf schüttet man die durch ein feines Haarsieb gegossene rote Bouillon zurück und giefst, nachdem man den gemahlenen Tapioka mit $^1/_8$ *l* klarer kalter Bouillon anrührte, denselben dazu. — Nach 10 Minuten kochen richtet man an. (Auch in Tassen anzurichten.)

Zeitdauer der Bereitung: Bei fertiger Bouillon $1^3/_4$ Stunden.

Restverwendung: Zu Fleischsaucen.

Weitere Rezepte siehe: Krankenspeisen.

II. Maggis Kreuzstern-Suppen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Tafeln Suppen, Gemüse-, Hülsenfrucht- und Teigwaren, 36 verschiedene Arten	ℳ 0,20
$1^1/_8$ *l* leichte ungesalzene Bouillon	„ 0,45
oder Wasser.	ℳ 0,65

Zubereitung: Die zerkleinerten Tafeln werden mit der kochenden Flüssigkeit aufgekocht und $^1/_4$ Stunde zugedeckt auf eine heifse Stelle gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Gemüsesuppen müssen $^1/_4$ Stunde kochen. Um den Wohlgeschmack zu erhöhen, kann man zur fertigen Suppe einige Tropfen von Maggis Suppenwürze hinzufügen.

B. Das gekochte und gepökelte Rindfleisch.

Wie aus dem Abschnitt über Bouillon zu entnehmen ist, wird das Rindfleisch durch das Kochen in seinem Nährwert nicht wesentlich beeinträchtigt, wohl aber in seinem Geschmack und dem Salz-, Extraktivstoff- und Fettgehalt.

Es ist dies für die mit beschränkten Mitteln arbeitende Bevölkerung sehr wichtig, und sind daher die nachfolgenden Rezepte zugleich Fingerzeige der Verwendung des Suppenfleisches.

Das Fleisch hat durchschnittlich $^1/_4$ seines Gewichtes eingebüfst, und rechnet man den Verlust an Haut und Knochen ab, so ergiebt $^1/_2$ kg gutes, frisches Suppenfleisch nur $^3/_{10}$ kg gekochtes Fleisch.

$^1/_2$ kg gutes Suppenfleisch würde demnach, wenn man Suppengrün, Feuer, Gewürze und Salz die Bouillon tragen läfst, — ungefähr ℳ 1,16 betragen, 16 Pf. für Fett abgerechnet — bleibt ℳ 1,00 für $^1/_2$ kg gekochtes Fleisch, welchen Preis wir der Berechnung der Rezepte zu gekochtem Fleisch unterlegen.

Gekochtes Rindfleisch sollte nie trocken aufgehoben werden, weil die äufseren Fasern der Oberfläche hart und unbrauchbar werden. Es

mufs in die Bouillon zurückgelegt, oder mit dem Bouillonfett überfüllt werden.

Gekochtes Rindfleischfett wird noch einmal ausgebraten, durchgegossen und die gelben Grieben zu Bouletten, Fleischpudding oder zu solchen Suppen gebraucht, welche nachher durchgesiebt werden. Das gekochte Rindfleisch pafst zu jedem Kohl-, Rüben- oder Kartoffelgemüse.

I. Gedünstete Rinderbrust, Spitzfleisch oder Teilung.

Zuthaten und Kosten für 10—12 Personen.

3½ kg (7 ℔) Rinderbrust ohne Knochen à ½ kg	ℳ 0,90	ℳ 6,30
oder		
5 „ (10 ℔) „ mit Knochen à „ „ „	0,70	„ 7,00
oder		
4 kg (8 ℔) Spitzfleisch à ½ kg ℳ 1,00	ℳ 8,00	
40 g Salz	„ 0,00¾	
65 „ geschnittenes Suppengrün	„ 0,06½	
25 „ Zwiebeln	„ 0,00¾	
10 Pfefferkörner, 4 Nelken, ½ Lorbeerblatt	„ 0,00¼	
Transport	ℳ 8,08¼	

Transport	ℳ 8,08¼
4 Portionen beliebige pikante Sauce	„ 4,00
2 Eigelb	„ 0,08
2 Efsl. Parmesankäse	„ 0,05
1 „ gesiebte gerieb. Semmel	„ 0,01¼
10 g Butter oder 1 Efsl. Bouillonfett	„ 0,02½
7 *l* heifses Wasser.	
	ℳ 12,25

Zubereitung: Das Rindfleisch wird geklopft, gewaschen, zu guter Form gebunden und auf einen Fischeinsatz gethan, in Ermangelung desselben in ein Tuch gebunden und in das inzwischen kochend gemachte gesalzene Wasser gelegt, dem später Suppengrün und Gewürze beigefügt werden. Sind Knochen vorhanden, so setzt man diese mit dem Kochwasser vorher kalt auf. Nachdem das Fleisch im fest verschlossenen Topf 1 Stunde gezogen oder leise gekocht hat, schäumt man es, dann darf das Fleisch aber nur ziehen, man darf kaum eine Kochbewegung merken. Ist das Fleisch weich, so hebt man es vom Einsatz vorsichtig auf das Tranchierbrett oder die Schüssel, bestreicht es dick mit einem Teil der fertigen pikanten Sauce, in die man 2 Eigelb gequirlt und welche man noch einmal durch ein Sieb gestrichen hat, streut mit Parmesankäse gemischte geriebene Semmel darüber, beträufelt es mit Butter oder 1 Efslöffel Bouillonfett und läfst es so noch 10 Minuten im Ofen überbacken. Hat man keine Ofenhitze zur Verfügung, so richtet man es nur mit übergefüllter Sauce und Parmesankäse an. — Kartoffeln aller Art oder Maccaroni bilden eine passende Garnitur, auch Gurken oder Mixed-Pickles, sowie Kohlgemüse. **(Passende Garnitur zu gedünsteter Rinderbrust, Spitzfleisch oder Teilung.)** Die übrige Sauce wird in einer erwärmten Sauciere besonders angerichtet. — Anstatt der Sauce kann man auch das Fleisch nur mit etwas Bouillon übergiefsen und geriebenen Meerrettich und

Äpfel, Gurkensalat, Rote Rüben, Mixed-Pickles, Salz- oder Pfeffergurken dazugeben.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die Bouillon ist weniger kräftig, und mufs durch Extrakt sehr verbessert oder zu gebundener Suppe verbraucht werden. Für 4 Personen sind 1 Kilo (2 ℔) Teilung ohne Knochen erforderlich. $3^1/_2$ Stunde ziehen.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 3.

2. Rindfleisch in der Braise (Boeuf braisé).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Schabefleisch in einer Scheibe à $^1/_2$ kg ℳ 1,10	ℳ 1,65	Transport	ℳ 1,76$^3/_4$
40 g Rindermark . . .	„ 0,11$^1/_4$	Kohl, nach dem Putzen in 2 cm grofse Stückchen geschnitten u. gewogen (alle Kohlarten, Rübenarten, Suppengrün, Bohnen, Schoten eignen sich dazu)	„ 0,40
25 „ Salz	„ 0,00$^1/_2$		
400 „ verschiedene Gemüse der Jahreszeit, Rüben u.			
Transport	ℳ 1,76$^3/_4$	Ungefähr 3 *l* Wasser.	ℳ 2,16$^3/_4$

Zubereitung: Die Gemüse werden sauber geputzt, mit 1 *l* kochendem Salzwasser übergewellt und auf einem Durchschlag abgetropft. Die Fleischscheibe wird mit einem flachen Beil geklopft, das Rindermark in Scheiben geschnitten, darauf gelegt oder, falls es zerbrochen ist, daraufgestreut: 10 g Salz und die vorbereiteten Gemüse werden darüber verteilt. Nun rollt man das Ganze zu einer dicken Kugel auf, die man mit Bindfaden umwickelt, und legt es in inzwischen kochend gemachtes und mit 5 g Salz gemischtes Wasser, welches das Fleisch vollständig bedecken mufs. Am besten dünstet man dieses Gericht in einem irdenen Topf, welcher, fest verschlossen, $2^1/_2$ bis 3 Stunden mäfsiger Kochwärme ausgesetzt wird. Beim Anrichten entfernt man den Bindfaden, schneidet das Fleisch in dicke Scheiben und überfüllt es mit etwas Bouillon. Wird mehr Fleisch gebraucht, so kann man eine Scheibe Oberschale, möglichst quer geschnitten, dazu verwenden, läfst das Fleisch dann aber entsprechend länger dünsten.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

3. Hamburger Steertstück.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

2 kg (4 ℔) Schwanzstück (Teilung) à $^1/_2$ kg ℳ 1,00 .	ℳ 4,00
50 g Suppengrün	„ 0,05
15 „ Salz	„ 0,00$^1/_4$
4 *l* Wasser	ℳ 4,05$^1/_4$

Zubereitung: Das Fleisch wird $^1/_4$ Stunde geklopft, dann zu guter Form gebunden mit Suppengrün in das kochende Salzwasser gelegt, und

mufs, nachdem es aufgekocht, 1 Stunde ziehen, dann wird es angerichtet und ist beim Schneiden rosa.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Gröfsere Stücke sind noch schöner. Man giebt alle Gemüse und Saucen wie zum gekochten Rindfleisch dazu.

4. Rindfleisch mit Eiern.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ *u*) gekochtes Rindfleisch	*M* 0,50	Transport	*M* 0,63
1 Theel. Salz und Pfeffer	„ 0,01	32 g Sardellen	„ 0,10¼
50 g Butter	„ 0,12	⅛ *l* kräftige Bratensauce	„ 0,25
Transport	*M* 0,63	8 Eier	„ 0,56
			M 1,54¼

Zubereitung: In Scheiben oder beliebig geschnittenes Fleisch läfst man, am besten gleich in der Schüssel, auf welcher es zu Tisch kommt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in brauner Butter leicht anbraten, überstreut es mit geschnittenen Sardellen und giefst kräftige Bratensauce in die Schüssel, schlägt soviel Eier, die wie Setzeier ganz bleiben müssen, darüber, dafs das Fleisch davon überdeckt ist, streut Salz und Pfeffer darüber und setzt es so lange der Hitze aus, bis das Weifse erstarrt, die Dotter jedoch noch weich sind. Beim Anrichten wird das heifse Gefäfs auf eine andere Schüssel gestellt. Man kann auch Porzellanformen, in Metallrändern stehend, zum Anrichten nehmen.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Die Sardellen können auch wegbleiben und ein Efslöffel gewiegte Kräuter und 2 Schalotten verwendet werden. Statt Bratensauce ist auch Tomatensauce zu verwenden.

Kalb-, Hammel-, Schweine- und **Wildfleisch mit Eiern** wird ebenso bereitet.

Restverwendung: Zu gewiegtem Heringssalat oder gewiegt zu Heringskartoffeln.

5. Rindfleisch mit Äpfeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 *u*) gekochtes Rindfleisch	*M* 1,00	Transport	*M* 1,64¼
$1^1/_2$ *u* Apfel	„ 0,60	⅛ *l* Bouillon (od. Wasser)	„ 0,10
15 g Bouillonfett	„ 0,02¼	40 g Zucker	„ 0,03¼
Salz, Essig nach Geschmack	„ 0,02	1 Milchbrot zum Anrichten	„ 0,02½
Transport	*M* 1,64¼	20 g Butter	„ 0,04¾
		10 „ Korinthen	„ 0,00¾
			M 1,85½

Zubereitung: In 16tel oder in Würfel geschnittene geschälte Äpfel ohne Kernhäuser läfst man in Bouillonfett, etwas Salz, Bouillon oder Wasser, Zucker und Essig in irdenem Topfe weich schmoren und vermischt sie mit in gleichmäfsige Stücke geschnittenem Fleisch. Dasselbe darf nur heifs damit werden, nicht kochen.

Das Milchbrot wird abgeschält, in gleichmäfsige Scheiben geschnitten, in heifser brauner Butter geröstet und das heifse, auf runder Schüssel angerichtete Gericht damit umkränzt. Die gereinigten, mit Wasser ausgequollenen Korinthen werden über das Gericht gestreut. Beides kann auch wegbleiben.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Schweinefleisch mit Äpfeln** wird ebenso bereitet.

Restverwendung: Mit frischen Kartoffeln vermischt und von neuem mit Zucker, Essig und Salz abgeschmeckt als **Rindfleisch mit Äpfeln und Kartoffeln.** (**Schweinefleisch mit Äpfeln und Kartoffeln** ebenso.)

6. Hachée von Rindfleisch

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) gekochtes Rindfleisch	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,08¼
30 g Butter oder Bratenfett	„ 0,07¼	¼ l kräftige Jus	„ 0,50
1 kleine Zwiebel, 10 g	„ 0,00¼	1 Efsl. Citronensaft oder Essig, ½ Theel. Salz und Pfeffer	„ 0,03½
20 g Mehl	„ 0,00¾	1 Efsl. Kräuter	„ 0,05
Transport	ℳ 1,08¼		ℳ 1,66¾

Zubereitung: Das Fleisch (ohne Knorpel und alles Häutige) wird gröblich, nach Belieben auch feiner gewiegt. Hierauf wird in angebräunter Butter oder Bratenfett eine geriebene Zwiebel durchgedünstet und das gewiegte Fleisch mit dem damit vermischten Mehl darin unter Rühren durchgeschwitzt. Dann rührt man nach und nach die kräftige Jus, wenn möglich übrig gebliebene Bratensauce (in deren Ermangelung Wasser und Fleischextrakt), Citronensaft oder Essig, Salz, Pfeffer (auch wohl eine Prise Cayennepfeffer) und die gewiegten Kräuter dazu. Man läfst es zu einer kräftig und treffend abgeschmeckten Masse durchkochen und giebt es noch mit Setzeiern garniert oder mit dazu angerichteten Kartoffeln zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Hachée von Kalb-, Hammel-, Schweine-, Wildfleisch und Geflügel** wird ebenso bereitet.

Restverwendung: Mit Bouillonreis oder Hachée-Füllung zu **Plinzen.**

7. Hachée von Rindfleisch mit Reis.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

⅜ kg (¾ ℔) gekochtes Rindfleisch	ℳ 0,75	Transport	ℳ 1,03¾
100 g feiner Reis	„ 0,08	10 g Schweizer- oder Parmesankäse	„ 0,05
¼ l Bouillon	„ 0,20	20 g Butter	„ 0,04¾
20 g Zwiebeln	„ 0,00½	⅛ l Bratenjus oder Bouillon	„ 0,25
Salz nach Geschmack	„ 0,00¼	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 1,03¾	5 g Mehl	„ 0,00¼
			ℳ 1,39¼

Zubereitung: Man bereitet einen Reisbrei von gut blanchiertem Reis (siehe Bouillonreis) und $^1/_4$ *l* kräftiger, fetter Fleischbouillon (bezw. Butter und Fleischextraktbouillon), einer kleinen Zwiebel, die ganz mitgekocht, später entfernt wird, dem nötigen Salz und zuletzt dem geriebenen Käse. Das grob gewiegte Fleisch, zu welchem man auch gekochten Schinken oder Pökelfleisch nehmen kann, läfst man einige Minuten in kochender brauner Butter, nebst Bratenjus bezw. kräftiger Bouillon, etwas Pfeffer und dem Mehl durchdünsten. Dann verbindet man es mit dem Reis.

Oder: Man schichtet Reis und Fleisch, jedes für sich bereitet, lagenweise, so dafs die oberste Schicht Reis bildet, auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, auf welcher das Gericht sowohl in den Ofen als auch zu Tisch gebracht werden kann, streicht noch 1 zerklopftes Ei darüber, bestreut es noch besonders mit geriebenem Käse und läfst es im Ofen Farbe annehmen.

Oder: Man drückt beides lagenweise in eine gut eingefettete, mit Semmel bestreute Form und bringt das Gericht gestürzt und mit einer pikanten braunen oder holländischen Sauce zu Tisch. Auch kann das Fleisch nur dünnscheibig geschnitten, mit Butterstückchen und geriebenem Käse bestreut, mit dem Reis in den verschiedenen obigen Angaben bereitet werden. (Gröfserer Butter- und Käseverbrauch.)

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Hachée von Kalb-, Hammel-, Schweine-, Wildfleisch** und **Geflügel mit Reis** wird ebenso bereitet.

Restverwendung: Mit einer Mehlzugabe und paniert zu **Bouletten** zu backen oder als Puree durch ein Drahtsieb gerieben, mit einigen Löffeln Sahne verrührt, zur **Bindung von Suppen.**

8. Fleischpudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ *Pf.*) gek. mag. Fleisch 125 g davon Fettstücke von Fleisch oder Speck	*M* 0,75
2 Eigelb	„ 0,08
3 Efsl. Bratensauce oder aufgel. Fleischextrakt .	„ 0,03$^3/_4$
2 gehackte Sardellen . .	„ 0,08
10 g geriebene Zwiebeln, Salz und Pfeffer	„ 0,00$^1/_2$
Transport	*M* 0,95$^1/_4$
30 g gerieb. Semmel oder 40 g in Bouillon geweichtes und rein ausgedrücktes Milchbrot .	„ 0,03$^1/_2$
2 Eierschnee	„ 0,06
5 g Fett	„ 0,03$^3/_4$
5 „ gerieb. Semmel . . .	„ 0,00$^1/_2$
	M 1,09

Zubereitung: Man verrührt die feingewiegten Fettteile und das gewiegte Fleisch mit 2 Eigelb, 3 Efslöffeln Bratensauce oder aufgelöstem Fleischextrakt, den gehackten Sardellen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und der Semmel. Nun mischt man alles wohl durcheinander, zieht den Eier-

schnee darunter und kocht oder backt die Menge in einer mit Fett bestrichenen und mit geriebener Semmel ausgestreuten Form 1 Stunde im Wasserbade oder im Ofen. Dann giebt man eine beliebige pikante Sauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $1^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Fleischpudding von Kalb-, Hammel-, Schweine-, Wildfleisch** und **Geflügel** wird ebenso bereitet.

Restverwendung: Reste werden in Scheiben geschnitten, paniert und in der Pfanne gebacken oder, mit Jus verziert, zu kaltem Aufschnitt verwendet.

9. Rindfleisch mit Reis-Überstrich.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) gekochtes Rindfleisch	ℳ 1,00
$^1/_4$ *l* Bouillon	„ 0,20
100 g feiner Reis	„ 0,08
30 „ Schweizer oder Parmesankäse	„ 0,15
Transport	ℳ 1,43
Transport	ℳ 1,43
2 Eigelb	„ 0,08
40 g Butter	„ $0,09^1/_2$
10 „ gerieb. Semmel	„ $0,01^1/_4$
$^1/_8$ *l* Bratensauce	„ 0,25
	ℳ $1,86^3/_4$

Zubereitung: In Fleischbouillon dickgekochten Reis (man kann dazu auch Reste von Bouillonreis nehmen) vermischt man mit 20 g geriebenem Käse und Eigelb. Nun läfst man in einer Form oder Pfanne 30 g Butter heifs werden, schwitzt das in Scheiben geschnittene Rindfleisch darin an und füllt den Reis darüber, siebt geriebene Semmel und 10 g Käse darüber, überfüllt die Speise mit 10 g brauner Butter, backt sie im Ofen und giebt sie als selbständiges Gericht mit übrig gebliebener Bratensauce oder Sardellensauce, auch holländischer Sauce, zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Kalb-, Hammel-, Schweine-, Wildfleisch** und **Geflügel mit Reis-Überstrich** wird ebenso bereitet.

Restverwendung: Reste sind als Einlage zu einer gebundenen Suppe zu verwenden, man mufs sie nur vorher auflösen und das Fleisch in saubere Stückchen schneiden.

10. Rindfleisch mit Zwiebeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) gek. Rindfleisch	ℳ 1,00
50 g Zwiebeln	„ $0,01^1/_2$
30 „ Fett	„ $0,04^1/_4$
20 „ Mehl	„ $0,00^3/_4$
$^1/_4$ *l* Bouillon	„ 0,20
Transport	ℳ $1,26^1/_2$
Transport	ℳ $1,26^1/_2$
1 Theel. Kümmel, 1 Efsl. Essig	„ $0,00^1/_4$
Salz und Pfeffer nach Geschmack, Speisecouleur	„ 0,01
	ℳ $1,27^3/_4$

Zubereitung: Zwiebelwürfelchen läfst man mit Fett weich schmoren, thut das Mehl hinein, läfst es gar werden, giebt Bouillon (in deren Ermangelung Wasser und Fleischextrakt), Pfeffer, gestofsenen Kümmel, Essig, das nötige Salz und etwas Speisecouleur hinzu und läfst das Fleisch in der Sauce heifs werden.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Kalb-, Hammel-** und **Schweinefleisch** mit **Zwiebeln** wird ebenso bereitet.

Restverwendung: Im Wasserbade zu wärmen.

II. Bouletten (Brisoletten) oder Fleischklöfschen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) gek. Fleisch, davon 125 g fettes Fleisch (oder 125 g rohes gewiegtes Schweinefleisch, letzteres ist noch schmackhafter)	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,00½
20 g Zwiebeln	„ 0,00½	60 g Butter oder gutes Fett	„ 0,14½
Transport	ℳ 1,00½	⅛ l Flüssigkeiten	„ 0,20
		60 g Milchbrot	„ 0,04¾
		10 „ Kräuter, Salz u. Pfeffer	„ 0,05
		2 Eier	„ 0,14
		40 g gerieb. Semmel . .	„ 0,04¾
			ℳ 1,63½

Zubereitung: Fleischreste jeder Art, ohne alles Sehnige, vorzugsweise von Rindfleisch, werden mit ¼ Fettteilen möglichst fein gewiegt oder durch die Maschine genommen. Dann dämpft man fein geschnittene Zwiebeln (oder auch Schalotten) in 10 g Butter oder gutem Fett weich, mischt das in Bouillon, Milch oder Wasser geweichte und ausgedrückte Milchbrot, Salz und Pfeffer, auch wohl beliebig grüne Kräuter, nach Auswahl und Geschmack, gehörig durcheinander zu einem glatten Brei, der sich vom Topf ablösen mufs. In einem Napf wird derselbe nebst den Eiern gut verrührt. Hiervon formt man abgeflachte runde oder längliche Klöfschen, am saubersten mit zwei flachen Löffeln oder Kellen, wendet sie in geriebener Semmel um und backt sie in Butter oder gutem Fett langsam, so dafs sie durch und durch gar werden. Es ist vorteilhaft, dieselben nicht fest, sondern innen etwas weich und saftig, aufsen krofs zu halten, wodurch sie schmackhafter werden.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Restverwendung: **(Bouletten oder Fleischklöfschen aufzuwärmen.)** Um sie aufzuwärmen, giebt man die Bouletten mit Wasser oder einigen Löffeln Bouillon in eine zugedeckte Pfanne und läfst bald darauf die Flüssigkeit wieder abdampfen, indem man den Deckel entfernt. Man giebt gern eine Mostrichsauce (Senfsauce) dazu, kann auch einige Löffel davon bei dem Aufwärmen in die Pfanne thun, und reicht die übrige Sauce dazu.

---

12. Rindfleisch in Scheiben.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) gekochtes Rindfleisch in Scheiben	ℳ	1,00	
50 g Butter	„	0,12	
15 „ Salz	„	0,00¼	
Transport	ℳ	1,12¼	
Transport	ℳ	1,12¼	
30 g Mehl	„	0,01¼	
2 Efsl. Essig	„	0,00½	
2 „ Petersilie	„	0,10	
	ℳ	1,24	

Zubereitung: Die Butter mufs in der Pfanne gelb werden. Dann legt man das (vorher auf beiden Seiten mit Salz und Mehl bestreute) Rindfleisch hinein und läfst jede Scheibe 3 Minuten auf jeder Seite langsam braten. Darauf richtet man das Fleisch auf heifser Schüssel an, fügt der Butter in der Pfanne Essig hinzu, läfst beides zusammen 1 Minute kochen und gieſst es über das Fleisch, welches man mit gewiegter Petersilie bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Restverwendung: Reste zu Salat.

13. Rindfleischsalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ ℔) gekochtes mageres Rindfleisch	ℳ	0,50	
1/16 *l* kalte Bouillon	„	0,05	
1 Efsl. gewiegte Kräuter, Kapern oder Schalotten in Essig	„	0,10	
Transport	ℳ	0,65	
Transport	ℳ	0,65	
½ Theel. Mostrich. ¼ „ gerieb. Zwiebel. 1 „ Salz und Pfeffer.	„	0,02½	
1 Efsl. Weinessig	„	0,00¾	
1 „ Öl	„	0,10	
1 Pfeffergurke	„	0,10	
	ℳ	0,88¼	

Zubereitung: Das Fleisch wird in Würfel oder kleine Filets geschnitten, mit der Bouillon und dann mit der aus Mostrich, Zwiebeln und Essig nebst Kräutern, Kapern oder Schalotten in Essig bestehenden Flüssigkeit mit einem Holzlöffel gemischt, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, 1 bis 2 Stunden zugedeckt gelassen. Dann richtet man den Salat, mit Öl vermischt und nochmals abgeschmeckt, bergartig an und garniert ihn einfach mit einer in gleichmäfsige Scheiben geschnittenen Pfeffergurke, welche man schuppenartig im Kranz herum legt, und mit den zu Würfelchen geschnittenen Gurkenenden bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde, aufser dem Stehen vor dem Anrichten.

Besondere Bemerkungen: Man kann diesen Salat sehr verfeinern, indem man als Zuthat Perlzwiebeln, Kapern u. s. w. verwendet. **Kalb-, Hammel-, Schweine-, Wildfleisch-** und **Geflügelsalat** wird ebenso bereitet.

14. Vineigrette von gekochtem Rindfleisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) gekochtes Rindfleisch	ℳ 0,75	Transport	ℳ 0,92½
1 Efsl. gewiegte Kräuter	„ 0,05	1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
2 gewiegte Schalotten	„ 0,01	2 Efsl. Bouillon	„ 0,02½
2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½	1 „ Kapern	„ 0,14½
1 „ Öl	„ 0,10	1 hartes Ei	„ 0,07
		5 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,92½		ℳ 1,17¼

Zubereitung: Das Rindfleisch wird gröblich gewiegt und mit $^3/_4$ der Kräuter, den Schalotten, Essig, Öl, Pfeffer, Salz, Bouillon und Kapern gemischt und abgeschmeckt. Angerichtet, wird es mit gewiegtem Ei überstreut, welches mit dem Rest der Kräuter und Salz gemischt ist.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann das Gericht mit Sardellenfilets, Kapern und Perlzwiebeln reicher garnieren.

---

15. Rindfleisch zu pökeln.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

12½ kg (25 ℔) Rindfleisch à ½ kg ℳ 0,90	ℳ 22,50
840 g Salz	„ 0,16¾
45 „ Salpeter	„ 0,05½
30 „ Zucker	„ 0,02½
8½ *l* Wasser.	ℳ 22,74¾

Zubereitung: Das Rindfleisch mufs frisch, aber doch von einem einige Tage vorher geschlachteten Tiere sein. — Wasser, Salz, Salpeter und Zucker werden in einem Gefäfs so lange gekocht, bis die Flüssigkeit ein hineingelegtes Ei nicht untersinken läfst, sondern trägt. Die Lake wird heifs über das Fleisch, welches man etwas beschwert, gegossen, und mufs dasselbe 3 cm hoch bedecken. Grofse Stücke müssen 4 Wochen, kleinere 8—10 Tage darin liegen, bis sie durch und durch rot sind. Soll das Fleisch geräuchert werden, so mufs es nach dem Pökeln 30 Stunden an einem kühlen, trockenen, luftigen Ort aufgehängt werden, ehe es in den Rauch kommt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde, ohne Liegenlassen und Räuchern.

---

16. Rinderpökelfleisch oder Hamburger Rauchfleisch zu kochen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) gepökelte Rinderbrust ohne Knochen à ½ kg ℳ 1,20	ℳ 2,40
25 g Suppengrün	„ 0,02½
2½ *l* Wasser.	ℳ 2,42½

Zubereitung: Das Pökelfleisch wird nur gewässert, wenn es übermäfsig salzig ist, sonst sofort mit dem gewöhnlichen Suppengrün in ungesalzenes Wasser gelegt, nachdem es der Form wegen mit feinem Bindfaden umwickelt wurde. Man deckt den Topf fest zu und läfst das Fleisch $2^1/_2$ Stunde langsam ziehen (nicht kochen!). Gröfsere Fleischstücke brauchen entsprechend längere Zeit (z. B. 8 ℔ 4—5 Stunden). Beim Anrichten übergiefst man es mit etwas heifser, klarer Bouillon und bestreut es nach Belieben mit gewiegten Kräutern oder Parmesankäse. Beim Tranchieren achte man darauf, es gegen den Faden zu schneiden.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Hamburger Rauchfleisch** wird ebenso gekocht, nachdem es abgebürstet und 6 Stunden gewässert wurde.

17. Rinderzunge zu pökeln.

Zuthaten und Kosten.

1 Zunge	ℳ 4,00
50 g Salz, 1 Prise Salpeter	„ $0{,}01^1/_4$
1 Theel. Zucker	„ $0{,}00^1/_4$
	ℳ $4{,}01^1/_2$

Zubereitung: Man schneidet den Schlund ab und verwendet ihn anderweitig, sauber gereinigt, zu Bouillon und das Fleisch gekocht zu gewiegten Fleischgerichten. Dann wird die Haut der Zunge von jeder Seite mit einem scharfen Messer 4 mal eingeritzt, Salz, Salpeter und Zucker auf einer heifsen Pfanne heifs gemacht und die Zunge tüchtig damit gerieben, so dafs sie aufsen schaumig wird. Dann legt man sie eng in einen irdenen Topf mit einem Brett und einem Stein beschwert. Je nach der Gröfse bedarf sie 8—14 Tage bei täglichem Wenden zum Durchpökeln.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde, ohne die Zeit des Durchpökelns.

18. Gepökelte, geräucherte oder frische Rinderzunge zu kochen.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1 gepökelte oder frische oder geräucherte Rinderzunge	ℳ 4,00
1 Gewürzdosis	„ 0,01
25 g Suppengrün	„ $0{,}02^1/_2$
Transport	ℳ $4{,}03^1/_2$
Transport	ℳ $4{,}03^1/_2$
20 g Zwiebeln	„ $0{,}00^1/_2$
$1^1/_2$ Portion Madeira-, Kapern-, Champignons-, Sardellen- oder Rosinensauce	„ 1,50
2 *l* Wasser.	ℳ 5,54

Zubereitung: Die geräucherte Zunge wässert man eine Nacht ein, die frische Zunge wird vom Schlund befreit und diese wie die gepökelte Zunge gewaschen und mit 2 *l* kaltem Wasser, Gewürzen, Suppengrün und Zwiebeln aufgesetzt; sie zieht langsam 3 Stunden in fest verschlossenem Topfe. Sticht sich die Spitze weich, so ist die Zunge gar-

Man legt sie mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel, zieht die leicht zu lösende Haut ab, überzieht die Zunge mit fertiger Sauce und garniert sie entsprechend.

Als warme Beilage schneidet man sie in saubere Stücke und umkränzt schuppenartig das Gemüse damit.

Zunge zu kaltem Aufschnitt wird nicht ganz so weich gekocht. Man läfst sie in der Bouillon halb erkalten und beschwert sie zwischen zwei Tellern liegend etwas. Man zieht sie, ganz erkaltet, ab und schneidet feine schräge Scheiben, deren ungleichmäfsige Seite gerade geschnitten wird, und richtet sie recht sauber schuppenartig gleichmäfsig gelegt, mit Petersilie umkränzt, an.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Die amerikanischen Zungen in Büchsen** sind sehr zu empfehlen, da sie Zeit und Geld ersparen. Sie werden auf einem Sieb über Wasserdampf erwärmt, beputzt und mit Sauce überfüllt aufgetragen. Die beste Marke ist **„Libby Zunge“**, Preis 3—5 ℳ, je nach Gröfse. In England tranchiert man die Zunge der Länge nach, was für Aufschnitt sehr vorteilhaft ist.

Restverwendung: Die Bouillon verwendet man zu Hülsenfruchtsuppe, die Zungenabfälle (aufser der Haut) zu Fleischpudding, Bouletten u. dergl. Die rote Zungenspitze ist zur Garnitur von feinen Salaten, zum Luxusspicken und Verzieren vieler Gerichte sehr brauchbar.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 14.

C. Das gebratene und geschmorte Rindfleisch.

I. Das Rinderfilet.

Das Filet ist in der Wirtschaft folgendermafsen zu berechnen, vorausgesetzt, dafs angemessen gekauft wurde:

6 kg (12 ℔) Filet	à $^1/_2$ kg	ℳ 1,20	= ℳ 14,40
wird zerlegt in			
$1^1/_8$ kg ($2^1/_4$ ℔) Fett	à $^1/_2$ kg	ℳ 0,60	= ℳ 1,35
$1^1/_4$ „ ($2^1/_2$ „) Platte und Kugel (Kopf) . .	„ „ „	0,80	= „ 2,00
$^3/_4$ „ ($1^1/_2$ „) Stränge	„ „ „	0,50	= „ 0,75
$2^7/_8$ „ ($5^3/_4$ „) reines Filet	„ „ „	1,80	= „ 10,35
			ℳ 14,45

Für 4 Personen wird das reine Filet zerteilt: 1. zu Braten, 2. zu Filet-Beefsteak, 3. zu Chateaubriand.

Für 10—12 Personen bleibt der Braten unzerteilt.

Zuthaten und Kosten für 12 Personen.

$2^7/_8$ kg ($5^3/_4$ ℔) Filet . .	ℳ 10,35	Transport	ℳ $10,44^3/_4$
60 g Speck	„ $0,09^1/_2$	180 g Butter	„ $0,43^1/_4$
15 „ Salz	„ $0,00^1/_4$	$^1/_4$ *l* Bouillon oder Sahne	„ 0,25
Transport	ℳ $10,44^3/_4$	5 g Kartoffelmehl . . .	„ $0,00^1/_4$
			ℳ $11,13^1/_4$

Zubereitung: Das Filet wird entfettet, das Fett würflig geschnitten, in Wasser gelegt, die Platte und der Kopf, wie die Stränge, abgetrennt. Das Filet wird erst geklopft, dann gehäutet, indem man mit einem spitzen Messer, oben anfangend und die Schneide hoch haltend, das Fleisch von der Haut trennt. Der Speck wird in feine gleichmäfsige Streifen geschnitten (siehe über Speck), mit dem Salz vermischt und vor dem Gebrauch möglichst eine Stunde kalt gestellt. Darauf wird das Filet gespickt, während es auf einer Schüssel oder einem Porzellanbrett liegt. Die Spicknadel darf nicht zu dick sein, und man spicke recht gleichmäfsig die Fleischfaser auf der Nadel, wie die Fig. 2 Tafel I anweist. Ist das Filet fertig gespickt, knipst man mit einer Schere den etwa zu weit herausstehenden Speck recht gleichmäfsig ab. Der Ofen wird bis 150° C. geheizt, das Filet gewogen, in die Pfanne gelegt, etwas zusammengeschoben und mit 30 g auf $^1/_2$ kg gebräunter Butter, zu der man nach Belieben gutes Rinderfett fügen kann, das aber mit derselben in einer Stielpfanne ganz still werden mufs, übergossen. Nach und nach gieſst man unter abkratzen des Bratensatzes von der Pfanne etwas Bouillon oder Sahne oder gesäuerte Milch dazu und bratet das $5^1/_2$ *tt* Fleisch 40—45 Minuten alle 5 Minuten, mit dem von oben abgeschöpften Fett begossen. Wünscht man das Filet zu glacieren, so rührt man einen Theelöffel Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an, nimmt das Fett von der Sauce ab, verkocht das Kartoffelmehl mit derselben und bezieht den Braten nach dem Salzen sorgfältig mit der Sauce zweimal bei einer Pause von 3 Minuten. Dann hebt man ihn, nachdem er einige Minuten abkühlte, auf eine Schüssel und garniert ihn beliebig.

Die Sauce verdünnt man mit etwas Bouillon, kocht die Pfanne sorgfältig aus und streicht die Sauce durch ein Sieb.

Auch andere Saucen, wie Bearnaisesauce u. s. w. richtet man häufig zum Filet an. Man kann auch in der Bratpfanne einige aufgeschnittene Tomaten, einen Efslöffel Suppengrün und eine Prise Zucker mitkochen und durchstreichen. Auch kann man $^3/_8$ *l* Madeira oder Rotwein, welche Zuthat 10 Minuten mitbraten mufs, daran gieſsen oder zum entfetteten Fond eine aus den Häuten des Filets bereitete braune Mehlsauce mit verschiedenem Geschmack, wie Trüffeln, Champignons oder Soya hinzufügen.

Zeitdauer der Bereitung: Zerlegen und Spicken inbegriffen, 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Im Lucullus gebraten, mufs das Filet, nachdem es in der Hitze weifs wurde, sofort mit fertiger Sauce bestrichen werden, damit nicht die äufsere Fleischschicht hart wird, und dieses Bestreichen ist während der Bratzeit öfters zu wiederholen.

Man kann das Filet auch mit Mixed-Pickles garnieren; auch giebt man es gern als **Garniertes Rinderfilet** oder **Rinderfilet à la jardinière** mit verschiedenen Gemüsen angerichtet, wie Karotten, Schoten, Spargel, Morcheln, Champignons, Maccaroni u. s. w., (die Gemüse müssen in Bouillon kurz

und schmackhaft eingekocht werden) oder als **Rinderfilet Rossini** (s. S. 98 No. 8 B. B.).

Restverwendung: Man mufs im Sommer mit den rohen Resten vorsichtig sein. Am besten und sichersten ist es, sie von allen Seiten mit kochendem Fett zu begiefsen, damit die Luft nicht hinzutreten kann. Platte und Kugel zu deutschen Beefsteaks, Roulade; Stränge zu Gulasch, Bouillon, Hachée. Reste des Bratens in Scheiben in Gallert gelegt oder zu Ragouts oder mit verschiedenen kalten Saucen oder zu kaltem Aufschnitt oder gewärmt. Die Sauce wird dazu erhitzt und mit dem Filet $^1/_2$ Stunde in das Wasserbad gestellt.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 2. Um das Herauslaufen des Filetsaftes bei dem Tranchieren zu verhindern, lasse man das fertige Filet 5—10 Minuten aufserhalb des Bratofens stehen, wodurch der Saft etwas durch die Zellen aufgesogen wird. Diese Regel gilt für alle Braten.

2. Geschmortes Rinderfilet.

(Zuthaten und Kosten wie No. 1.)

Zubereitung: Das geschmorte Filet wird ebenso vorgerichtet wie das gebratene. Die Butter wird im Topfe gebräunt, das Filet gesalzen, von allen Seiten angebraten, Wurzelwerk und Gewürze dazu gelegt und langsam Flüssigkeit, wie leichte Bouillon, Sahne oder Wein, kellenweise jedesmal zugefüllt, wenn sie ziemlich eingeschmort ist; dabei ist das Filet alle Viertelstunde zu begiefsen und im geschlossenen, möglichst irdenen Topfe weich zu schmoren. In der letzten halben Stunde fügt man 1 gestrichenen Theelöffel Kartoffelmehl, kalt angerührt, dazu. Nachdem man das Filet auf eine Schüssel gelegt, die Sauce durch ein feines Sieb gestrichen und mit derselben das Filet glaciert hat, tranchiert man es in nicht zu dünne Scheiben und garniert es mit Gemüsen, Ragouts oder Kartoffeln. Es mufs weich, aber noch saftig sein.

Besondere Bemerkungen: Eine schmackhafte Art Filet zu bereiten ist: man läfst 28 g Wurzelwerk und 50 g eingemachte Preifselbeeren mit in der Pfanne braten. $^1/_4$ Stunde vor dem Auftragen bestreut man das Filet mit 35 g Parmesankäse, schiebt es in den Bratofen, läfst den Käse etwas anziehen, begiefst die Kruste mit Sahne und streut noch einmal 35 g Käse darauf. Wenn die Masse eine schöne Kruste gebildet hat, richtet man den Braten an und rührt die Sauce durch ein Sieb. Auch zum Aufwärmen des Filets zu empfehlen.

Zeitdauer der Bereitung: $2^7/_8$ kg ($5^3/_4$ ℔) 3 Stunden, bei 2 Stunden langsam schmoren.

Restverwendung: Alle Rezepte zu gekochtem Rindfleisch.

3. Filet-Beefsteak. (In der Pfanne zu bereiten.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Beefsteakfleisch (Filet) à $^1/_2$ kg ℳ 1,80	ℳ 2,70
75 g Butter	„ 0,18
10 „ Salz und Pfeffer	„ 0,00$^1/_2$
	ℳ 2,88$^1/_2$

Zubereitung: Schneidet man das Filet-Beefsteak quer aus dem Filetzipfel, so hat man diesen zu häuten und in 2—3 cm breite Scheiben (nicht dünner) zu schneiden, doch hält man bei dem Schneiden das Messer schräg, damit eine möglichst grofse Fläche entsteht. Mit der Gabel jedes Beefsteak festhaltend, schlägt man es mit angefeuchtetem Beil auf jeder Seite dreimal und legt die Beefsteaks, wieder zusammengeschoben, über einander auf einen Teller. Man vergewissert sich über die Gröfse durch Wiegen und rechnet bei nur einem Beefsteak von $^1/_8$ kg 15 g Butter. Die Pfanne wird auf lebhaftem Feuer stark erhitzt, wenn die Butter braun und still geworden, werden die Beefsteaks mit einer Schaufel in die heifse Butter gelegt. Dann werden die Beefsteaks in dem Zeitraum des Bratens von 4 Minuten 6 Mal mit der Schaufel gewendet, herausgenommen, schnell mit einer Prise Pfeffer und Salz eingestreut, auf heifser Schüssel angerichtet, beliebig garniert und zu Tisch gegeben. Nach Belieben schmort man 20 g Zwiebeln in kleinen Würfeln in der Jus und richtet auf jedem Stück Fleisch ein Häufchen derselben an, oder man giefst auch die Pfannensauce ohne besondere Zuthaten darüber. Oder man schneidet die einzelnen Stücke zu möglichst gleichmäfsiger Form und bereitet aus den Abfällen mit 50 g rohem Schinken eine kräftige Jus, die mit Madeira und Kartoffelmehl verkocht und durchgestrichen die Stücke glaciert. Das Garsein des Beefsteaks kann man mit einem Löffelstiel an dem Widerstand prüfen, den das Fleisch leistet. Hineinstechen ist verwerflich. Das Fleisch darf sich nicht weichlich, doch nachgebend, aber nicht hart anfühlen. Es ist gut, Beefsteak einige Minuten vor dem Auftragen stehen zu lassen. Der Saft entweicht nicht aus dem Fleisch.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Filet-Beefsteaks als Beilage** werden nur $1^1/_2$ cm dick geschnitten und vorzugsweise zur **Garnitur von Champignons-, Trüffel-** oder **Maronen-Puree** verwendet. Kleinere Beefsteaks werden englisch $3^1/_2$ Minute gebraten, nicht weniger. Ist der Geschmack für weniger rotes Fleisch vorhanden, so bratet man in derselben Weise 1—2 Minuten länger.

Garnituren zu Beefsteaks sind:

a) Einfache Garnituren: Heifse Scheiben von Rindermark; — Gehobelter Meerrettich; — Zierliche Stücke von Salz- und Pfeffergurken; — Selbst eingemachte Mixed-Pickles; — Setzeier, mit einem Glase ausgestochen; — Ausgebackene Kartoffeln (frites) in verschiedenen Formen; — Kapern.

b) Feinere Garnituren: Gebackene Austern; — Gefüllte Tomaten und Zwiebeln; — Kleine Brötchen, geröstet, mit Kaviar oder mit Sardellen-, Anchovis- oder Kräuterbutter bestrichen (die Butterarten auch ohne Brötchen auf das Fleisch zu legen); — Mixed-Pickles; — Saure Champignons; — Perlzwiebeln; — Oliven; — Maronenpuree oder Sauerampfer; Kleine Ragouts mit Madeirasauce; — Maccaroni mit Krebsschwänzen; — Tomatenreis; — Bearnaisesauce; — Zwei dünne Beefsteaks mit Zwischenlage von Hachée von Trüffeln oder Champignons.

(Billige und geschmackvolle **Kästchen oder kleine Muscheln von Teig [Croustaden] zur Füllung** fertig zu kaufen bei Jaedicke, Berlin, Kochstr. 54a.)

Restverwendung: Übrige Beefsteaks werden langsam weichgeschmort (s. Beefsteak à la Nelson) oder sehr schräg und dünn als Aufschnitt tranchiert.

4. Filet-Beefsteak. (Auf dem Rost zu bereiten.)

(Zuthaten und Kosten wie No. 3.)

Zubereitung: Nachdem die Beefsteaks vorgerichtet und geklopft sind, werden sie auf beiden Seiten durch geschmolzene Butter oder feines Öl gezogen, und, nachdem die übrige Butter darüber gegossen, kalt gestellt (sie dürfen nicht dünner wie 2 cm, nicht stärker wie 4 cm geschnitten sein. Nachdem der Rost mit Fettpapier abgerieben, werden die Beefsteaks mit einer Schaufel darauf gelegt, während das Feuer reine Holzkohlenglut aufweisen und ohne jeden Rauch sein mufs. Man wendet sie in dem Augenblick, wo sich an der Oberfläche kleine Bläschen zeigen. Das Braten der zweiten Seite erfordert etwas weniger Zeit zum Garwerden als das der ersten, welche man sich nach der Uhr gemerkt haben mufs. Bei dem Anrichten auf heifser Schüssel bestreut man die Beefsteaks schnell mit Pfeffer und Salz und giebt Butter mit verschiedenem Geschmack, wie Sardellen-, Kräuter-, Worcester- oder Mixed-Picklesbutter dazu. Garnituren wie in No. 3.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

5. Filet-Beefsteak. (In Papier zu bereiten.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Beefsteakfleisch (Filet)	ℳ 1,80	Transport	ℳ 2,10
5 Bogen weifses Papier	„ 0,05	40 g gewiegte Kräuter	„ 0,12¾
100 g Butter	„ 0,24	10 „ Salz	„ 0,00¼
1 kleine Cornichon	„ 0,01	2 Efsl. Öl, Bindfaden, Rindertalg; Petersilie z. Garnieren	„ 0,26
Transport	ℳ 2,10		ℳ 2,49

Zubereitung: Zu Beefsteaks von 100 g schneidet man ein Stück weifses Papier von 22 cm im Geviert, bestreicht dasselbe mit feinem Öl,

und das vorbereitete Beefsteak auf beiden Seiten mit einer Mischung zerriebener Butter und der gewiegten Cornichon, streut Kräuter und Salz darauf, legt das Beefsteak in die Mitte des Papiers, schlägt oben, dann unten das Papier darüber, dann das Stück links nach oben, rechts nach unten, so dafs ein viereckiges Paket entsteht, und bindet dasselbe mit feinem Bindfaden zu. Nachdem alle Beefsteaks so vorbereitet sind, setzt man einen Topf mit Fett auf das Feuer; dampft dasselbe, so legt man die Beefsteaks hinein und läfst sie $3^1/_2$ Minute unter Kochen und Umkehren darin. Dann hebt man sie auf eine Schüssel, entfernt die Bindfäden und giebt die Pakete, mit Petersilie garniert, zu Tisch. Sie werden erst auf den Tellern der Speisenden geöffnet, welche ein saftiges Fleisch darin finden werden. Bei diesem Verfahren ist die gleichmäfsige Eiweifsgerinnung ermöglicht und ohne Verlust an Stoffen erreicht. Die gewiegten Kräuter geben die wünschenswerte Feuchtigkeit. (Auch für Kranke.) Beigaben wie in No. 3.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Fett ist nur Mittel zum Zweck gewesen.

6. Filet-Beefsteak à la Nelson.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

Frühstücksgericht oder Krankenspeise.

180 g Filet (Mitte) in einer Scheibe à ½ kg ℳ 1,80	ℳ 0,64¾	Transport	ℳ 0,74¼
1 kleines Tiegelchen mit passendem Deckel.		20 g Zwiebeln	„ 0,00½
40 g Butter	„ 0,09½	100 „ Kartoffeln, geschält.	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,74¼	8 „ Salz und Pfeffer .	„ 0,00¼
		2 Efsl. gebundene Bratenjus	„ 0,07
			ℳ 0,82¾

Zubereitung: Der Tiegel wird mit 25 g Butter ausgestrichen, die Zwiebeln und Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, abgebrüht und trocken mit Salz und Pfeffer vermischt in den Tiegel geschichtet; das geklopfte Beefsteak wird, nachdem es 1 Minute von beiden Seiten in 15 g brauner Butter angebraten wurde, darauf gelegt, die Jus übergefüllt und das Töpfchen 5 Minuten auf starkes Feuer gestellt. Dann stellt man es zum langsamen Schmoren noch 20 Minuten an die Seite und bringt es sofort uneröffnet im Tiegel zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man hat im Handel besondere kleine Kasserollen zu Beefsteak à la Nelson. Anstatt der Kartoffel- und Zwiebelbeigabe kann man auch rohe oder eingemachte gewiegte Champignons oder Trüffeln oder Steinpilze oder Mixed-Pickles oder Morcheln nehmen. Für Kranke bereitet man es mit Kartoffeln und Jus.

7. Chateaubriand vom Rinderfilet.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Filet (Mitte)	ℳ 1,80
60 g Butter	„ 0,14½
10 „ Salz	„ 0,00¼
	ℳ 1,94¾

Zubereitung: Chateaubriand wird ebenso gebraten wie Beefsteak aus Filet, nur schneidet man es 3—4 cm dick aus dem dicken, besten Teile des Filets. Man bräunt die Butter, läfst sie vollkommen still in der Pfanne werden, legt das gut geklopfte zusammengeschobene Fleisch hinein, begiefst es dauernd mit dem Löffel unter Umwenden, und rechnet auf ½ ℔ ungefähr 5 Minuten und noch 3 Minuten zugedeckt ziehen. Beim Anrichten kann man ein Stück Kräuterbutter auf das Fleisch legen. Die Bratbutter richtet man mit einigen Tropfen Maggis Esdragonwürze oder mit ¼ Theelöffel aufgelöstem Fleischextrakt vermischt besonders an.

Alle Bereitungsarten des Beefsteaks kann man auch auf das Chateaubriand anwenden. Man giebt dazu gern feine Saucen, wie Bearnaise-, Trüffel- oder Madeirasauce, und etwas Gemüsesalat oder feine Kartoffelgerichte. Beigaben wie in No. 3.

Zeitdauer der Bereitung: 15 Minuten.

Restverwendung: Reste zu kaltem Aufschnitt.

---

8. Rinderfilet Rossini.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Filet (Mitte) .	ℳ 1,80	Transport	ℳ 1,95
60 g Butter	„ 0,14½	150 g fette Gänseleber . .	„ 1,20
15 „ Salz u. 1 Prise Pfeffer	„ 0,00½	1 Portion Madeirasauce .	„ 1,48
Transport	ℳ 1,95	50 g Trüffeln	„ 1,20
			ℳ 5,83

Zubereitung: Das Filet wird gehäutet, in 4 Scheiben geteilt und mit flachem Beil geklopft, in 40 g Butter saftig gebraten, gesalzen und gepfeffert.

Die Gänseleber, welche sehr frisch und kalt sein mufs, wird ebenfalls in 4 Scheiben geschnitten und in 20 g brauner Butter in 5 Minuten in der Pfanne gar gemacht. Die Gänseleberscheiben werden auf die Beefsteaks gelegt und mit einer fertigen braunen Madeirasauce überzogen. 1 grofse gar gemachte oder konservierte Trüffel wird geschält, in Scheiben geschnitten und in etwas Sauce heifs gestellt, die Gänseleber damit belegt, und die übrige Sauce in einer Sauciere daneben angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde, wenn die Madeirasauce fertig ist.

Besondere Bemerkungen: Man kann ein grofses Filet in einem Stück ebenfalls mit Gänseleberscheiben anrichten, indem man dieselben zwischen je 2 Filetscheiben schiebt, das Filet mit gehackten oder in Scheiben geschnittenen Trüffeln garniert und eine Trüffelsauce dazu giebt.

---

9. Beefsteak aus der Keule.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Kugel in einem kurzen dicken Stück à ½ kg ℳ 0,90	ℳ 1,80
60 g Butter	„ 0,14½
10 „ Salz und Peffer	„ 0,00½
30 „ Zwiebeln	„ 0,01
	ℳ 1,96

Zubereitung: Das Fleisch mufs sehr alt geschlachtet sein. Es wird aufsen sauber beputzt und so, dafs die Längsfasern in schräger Richtung getroffen werden, in 2—3 cm dicke Stücke geschnitten. Jedes Stück wird von beiden Seiten lange geklopft, in brauner Butter unter fleifsigem Wenden je nach Gewicht gebraten, gesalzen und gepfeffert. Die Zwiebelwürfelchen schmort man schnell in der Butter und richtet sie auf den Beefsteaks an, welche man mit der Pfannenbutter begiefst. Die Abfälle wäscht man sauber und kocht sie mit mageren Schinkenabfällen zu Jussauce, welche man dazu anrichtet. (Bereitung in den Hansastädten.)

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

---

10. Entrecôte oder Rinderkotelett vom Roastbeef (Rumpsteak).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) flaches Roastbeef, 2 Stück à ½ kg beputzt ℳ 1,00	ℳ 2,00
100 g Butter	„ 0,24
15 „ Salz und Pfeffer	„ 0,00½
	ℳ 2,24½

Zubereitung: Nach deutscher Art entfernt man Knochen, Fett und Sehnen und bratet die 3 cm starken, vorher gut geklopften Stücke nach Gewicht in brauner Butter unter sechsmaligem Wenden, auf ½ kg 15 Minuten, wovon man die letzten 3 Minuten das Fleisch nur noch ziehen läfst. Nach dem Salzen und Pfeffern mit Butter begossen auf heifsem Geschirr mit Garnitur von Petersilie oder Salatblättern und mit Kräuterbutter darauf angerichtet. Beigaben wie in No. 3.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Für kleine Wirtschaften mehr wie Roastbeef zu empfehlen.

Restverwendung: Zu Aufschnitt oder Gulasch. Sehnen und Knochen werden zu Bouillon und Jus verwandt.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 5a.

II. Steak vom Roastbeef ohne Butter.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Roastbeeffleisch	ℳ 2,00
(40 g Butter und Salz, als spätere Zugaben.)	„ 0,09¾
	ℳ 2,09¾

Zubereitung: Vom Roastbeef werden 3 cm dicke Stücke geschnitten und stark geklopft. Die eiserne Stielpfanne wird sehr stark erhitzt, mit einem Stück Fett ausgerieben, die Stücke mit dem Fettrand hineingelegt, nachdem sie gewogen, 15 Minuten auf ½ kg, mit achtmaligem Wenden gebraten, wovon die letzten 3 Minuten nicht mehr auf dem Feuer. Das Geschirr, auf dem angerichtet wird, mufs sehr heifs sein, ebenso auch die Speiseteller. Beim Anrichten streut man etwas Salz darüber und giebt je nach Geschmack ein Stückchen frische Butter oder Kräuterbutter darauf. Auch auf dem Rost zu bereiten wie Beefsteak. Beigaben wie in No. 3.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Restverwendung: Reste zu Gulasch, saurem Fleisch.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 5a.

12. Gebratene Rinderfehlrippe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Fehlrippe von 1 kg (2 ℔) 4 cm Dicke, à ½ kg ℳ 0,80	ℳ 1,60
¼ Theel. gestofs. Gewürze	„ 0,00¼
½ *l* Weinessig	„ 0,20
3 Efsl. Öl	„ 0,30
Transport	ℳ 2,10¼
Transport	ℳ 2,10¼
125 g rohe Gemüsewürfel mit Zwiebeln	„ 0,12½
40 g Butter	„ 0,09½
15 „ Salz	„ 0,00¼
1 Bogen weifses Papier .	„ 0,01
	ℳ 2,33½

Zubereitung: Die von Knochen und Sehnen befreite Fehlrippe wird mit den Gewürzen eingerieben und eine Stunde in Essig gelegt. Durch Öl gezogen, bratet man sie in der Pfanne unter Wenden 12 Minuten. Das sauber in Würfelchen geschnittene Gemüse (darunter nach Geschmack Zwiebeln) dünstet man mit Butter und Salz unter Umrühren so lange in der Pfanne, bis alle Butter eingezogen ist (sie können gelb werden). Dann legt man die Hälfte des Gemüses auf einen halben mit Öl getränkten Bogen Papier, darauf die Fehlrippe und darüber die andere Hälfte des Gemüses, kippt den anderen halben Bogen darüber und knifft die Ränder (nach der Fehlrippe geschnitten) mit dem Zeigefinger der rechten Hand, mit dem linken Zeigefinger nachdrückend, zu kleinen Falten um. Auf einem mit einer Speckschwarte abgeriebenen Blech backt man sie in 112° C. Hitze noch 20 Minuten; dann wird sie im Papier auf einer Schüssel liegend aufgetragen und darauf zerschnitten. Man giebt gern ¼ *l* Bratensauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 5.

13. Geschmorte Rinderscheiben mit Garnitur.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Scheiben v. Schwanzstück oder 1 kg (2 ℔) Roastbeef 18 cm lang, 10 cm breit, 2 cm dick . . .	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,09¾
15 g Salz	„ 0,00¼	¾₁₆ *l* Bouillon	„ 0,15
40 „ Butter	„ 0,09½	12 kleine weifse Zwiebeln	„ 0,15
Transport	ℳ 2,09¾	30 kleine Kugeln aus Mohrrüben gebohrt . . .	„ 0,05
		10 g Mehl	„ 0,00½
		1 Efsl. Essig	„ 0,00¼
			ℳ 2,45½

Zubereitung: Die Fleischscheiben werden geklopft und gesalzen und in der braunen Butter hellbraun gebraten, wie Beefsteaks, dann in einem Topf mit der Bouillon übergossen und die Zwiebeln und Mohrrübenkügelchen hinzugefügt, aufgekocht und zugedeckt langsam weich geschmort. Das Fleisch wird herausgehoben, die Gemüse mit dem Schaumlöffel herausgenommen, das Mehl mit etwas Abfüllfett gebräunt, mit Essig verrührt, mit der Sauce durchgekocht, durch ein Sieb gegossen; einige Löffel davon füllt man über das Fleisch. Die Gemüse und ebenso ausgestochene kleine abgekochte Kartoffeln werden daran garniert.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Restverwendung: Reste zu Hachée. Fleischabfälle zu Bouillon.

Gericht für den Selbstkocher.

---

14. Rohes Beefsteak (à la tartare).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

⅝ kg (1¼ ℔) Schabefleisch à ½ kg ℳ 1,10 . . .	ℳ 1,37½	Transport	ℳ 1,54
8 g Salz 1 „ weifser Pfeffer . . .	„ 0,00¼	1 Pfeffergurke	„ 0,10
4 Eigelb	„ 0,16	1 Salzgurke	„ 0,05
10 g Zwiebeln	„ 0,00¼	60 g Sardellen	„ 0,24
Transport	ℳ 1,54	1 Efsl. Kapern	„ 0,14½
		½ „ Wasser.	
			ℳ 2,07½

Zubereitung: Sehr frisches, sehnenfreies Rindfleisch wird mit etwas Wasser geschabt und gewiegt, oder durch die Maschine genommen, mit Salz und einer Prise pulverisiertem Pfeffer mit der Kelle vermischt; mit zwei Kellen formt man aus dem so zubereiteten Fleisch vier 2 cm dicke Beefsteaks, drückt in die Mitte derselben eine kleine Vertiefung ein und mit dem Messer Carreaux darauf, legt je ein rohes Eidotter sorgfältig in die Höhlung und garniert die Beefsteaks zierlich mit Häufchen von gewiegten Zwiebeln, klein geschnittenen Gurken, aufgerollten Sardellen, Kapern und anderen beliebigen Delikatessen. Essig, Mostrich und Öl werden dazu angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden; kurz vor dem Gebrauch zu bereiten.

Restverwendung: Zu Fleischklöfsen zur Suppe, aber möglichst über Nacht mit geschmolzener Butter begossen, da sie sehr leicht sauer werden.

An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dafs bei der Ausbreitung der Tuberkulose rohes Fleisch als Speise keineswegs gefahrlos ist.

15. Geschabtes oder gehacktes (deutsches) Beefsteak.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Schabefleisch mit etwas Fett . . .	ℳ 1,65	Transport	ℳ 1,65½
15 g Salz	„ 0,00¼	1 grofse gekochte geriebene Kartoffel	„ 0,00½
1 „ weifser Pfeffer . . .	„ 0,00¼	60 g Butter und Fett . .	„ 0,11½
Transport	ℳ 1,65½	30 „ Zwiebeln	„ 0,01
			ℳ 1,78½

Zubereitung: Die Kugel oder Fleischplatte vom Filet oder jedes sehnenarme Stück Fleisch wird mit einem stumpfen Messer oder Löffel geschabt, dann gewiegt oder auch zweimal durch die Maschine genommen, und mit Salz, Pfeffer und einer gekochten geriebenen Kartoffel (oder auch einem halben in Milch eingeweichten, vorher abgeschälten, rein ausgedrückten Milchbrot) vermischt; aus dem Teig werden mit zwei Kellen $1^1/_2$ cm starke Beefsteaks von dem Durchmesser eines Wasserglases geformt, mit einem Messer schräge Carreaux darauf gedrückt und die Beefsteaks unter sechsmaligem Umwenden in der Mischung von dampfender Butter und Fett gebraten.

Man richtet die Beefsteaks auf heifser Schüssel an, bratet die inzwischen in gleichmäfsige kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln in der Beefsteakbutter weich, richtet auf jedem Beefsteak ein Häufchen davon an und überfüllt das Gericht mit der Butter; oder aber: man bereitet mit der Butter eine Mostrichsauce in der Pfanne, indem man sie mit 10 g Mostrich und 5 g Weizenmehl verrührt, mit der aus den Fleischsehnen bereiteten Bouillon abgeschmeckt und durch ein Sieb streicht.

Man kann auch, anstatt $^3/_4$ kg Rindfleisch, nur $^1/_2$ kg Rindfleisch und $^1/_4$ kg Schweinefleisch nehmen, wodurch die Beefsteaks etwas saftiger werden, bratet sie aber dann 1 Minute länger. Man kann auch halb Rind- und halb Kalbfleisch nehmen.

Zeitdauer der Bereitung: Wenn durch die Hackmaschine genommen, $^3/_4$ Stunden; wenn mit der Hand vorbereitet, 1 Stunde.

Restverwendung: Reste können mit Mostrichsauce im Wasserbade aufgewärmt werden.

16. Gulasch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^5/_8$ kg ($1^1/_4$ ℔) Fleisch . .	ℳ 1,37½	Transport	ℳ 1,41½
15 g Zwiebelwürfel . . .	„ 0,00½	1 g Kümmel	„ 0,00¼
20 „ Fett	„ 0,02¾	1 Prise Paprika	„ 0,00½
10 „ Mehl	„ 0,00½	2 Efsl. Rotwein	„ 0,06
10 „ Salz	„ 0,00¼	Im irdenen Topf zubereitet.	
Transport	ℳ 1,41½	$^3/_{16}$ *l* heifses Wasser.	ℳ 1,48¼

Zubereitung: Eine andere Verwendung der beim geschabten Beefsteak besprochenen Fleischteile ist das Gulasch. Das Fleisch wird in $1^1/_2$ cm grofse Würfel geschnitten. Auf $^5/_8$ kg dieser Masse rechnet man 15 g in Würfel geschnittene Zwiebeln, die in 20 g Fett weich geschmort werden. Das Fleisch thut man dazu und bratet es langsam durch, bis es etwas gebräunt ist, man stäubt Mehl und Salz darüber. Ist das Mehl gar, so füllt man $^3/_{16}$ *l* heifses Wasser darauf und fügt 1 g gereinigten Kümmel hinzu, verschliefst den Topf und läfst das Gulasch 3 Stunden unter öfterem Umschütteln (und falls nötig Hinzufügen von etwas Wasser) langsam schmoren, entfettet das Gericht, fügt Paprika und Rotwein hinzu, prüft die Seimigkeit der Sauce und richtet es mit ihr zusammen an. Auch Überreste, besonders trockene Stücke und Abschnitte des Roastbeefs, Filets und Schmorbratens, verwendet man auf diese schmackhafte und kräftige Art.

Zeitdauer der Bereitung: 3—$3^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: Gewiegt zu Hachée und mit etwas Bouillon aufgefüllt, im Wasserbade zu wärmen oder zu Reisgerichten zu verwenden.

Gericht für den Selbstkocher nach der Vorbereitung.

---

17. Roastbeef.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

3 kg (6 ℔) Fleisch . . .	ℳ 6,00	Transport	ℳ 6,03
50 g Zwiebeln	„ 0,01½	10 g Mehl	„ 0,00½
1 „ gemischte Gewürze .	„ 0,01	$^1/_8$ *l* Sahne, Bouillon oder Wein nach Geschmack	„ 0,12½
20 „ Salz	„ 0,00½		
Transport	ℳ 6,03	$^1/_2$ *l* Wasser.	ℳ 6,16

Zubereitung: Man verwendet am besten das flachere Stück des Rinderrückens, 3 kg mit Knochen, alt geschlachtet, im Sommer 3—4 Tage, im Winter 3—8 Tage an einem kühlen, luftigen Ort aufgehängt. Das Roastbeef wird von den Rückgratknochen befreit, nur die Rippen bleiben darunter. Das Fleisch mufs eine Fettschicht haben. Die Sehne oben wird mit einem feinen Messer sorgfältig ausgelöst, ohne das Fleisch zu beschädigen. Sollte ein langes Fettstück unterhalb des Fleisches sein, so ist es vorteilhafter, dasselbe zum Teil abzuschneiden (siehe Rest-

verwendung), da es, zum Speisen zu fett, doch auf den Tellern bleibt. Dann wird der Braten mit einem angefeuchteten Fleischbeil von einer Seite zur anderen geklopft. Die Wucht ist weniger wesentlich bei dem Klopfen als die Länge der Zeit, etwa für ein Stück wie dieses 3 Minuten. Das Fleisch wird gewogen, mit kaltem Wasser abgebürstet, in eine passende Pfanne gelegt (d. h. dieselbe soll nicht zu grofs sein), mit kochendem Wasser schnell überbrüht und sofort abgegossen. Der Ofen mufs eine Temperatur von 150° C. haben. Dann wird der Braten hineingeschoben, $^1/_8$ *l* kochendes Wasser darüber gegossen und einige Minuten im Ofen gelassen. Die Temperatur fällt etwas, steigt aber bald wieder und darf während der Bratzeit nicht unter 150° C. fallen. Nach einigen Minuten begiefst man den Braten und fügt Zwiebeln, wie Gewürze nach Geschmack hinzu, ergänzt auch die etwa verdampfte Flüssigkeit löffelweise, begiefst alle 5 Minuten das Roastbeef mit dem oben schwimmenden Fett, kratzt mit dem Blechlöffel die angesetzte Jus dabei ab in die Sauce und salzt den Braten vor Ablauf der Bratzeit. Der Braten wird auf eine erwärmte Schüssel gehoben, nie dabei eine Gabel benutzt und nicht zugedeckt. Die Sauce wird entfettet, mit etwas vorher bereitstehender gelber Mehlschwitze, 10 g Mehl auf $^1/_2$ *l* Sauce gerechnet, verkocht, etwas Bouillon, Wein oder Sahne nach Geschmack daran gegossen, aufgekocht, durch ein Saucensieb gerührt und in die erwärmte Sauciere gefüllt. Man garniert das Roastbeef gern mit gehobeltem Meerrettich und grüner Kresse.

Länge der Bratzeit: Nach dem Abhauen der Knochen und Abfälle wiegt man das Fleisch und rechnet auf ein kleines Stück (etwa 3 kg) 20 Minuten für 1 kg, von 5 kg an 14 Minuten. Die Oberfläche des Bratens mufs krofs sein, das Innere rot ohne roh zu sein. Einige Minuten zum Begiefsen giebt man zu.

Zeitdauer der Bereitung: Je nach der Gröfse.

Restverwendung: Reste im Wasserbade zu wärmen. Schmorbraten durch Zusatz von Sahne weich geschmort, auch Gulasch, Ragout oder Rouladen davon zu machen. Die Knochen werden zu Bouillon oder zu Jus verwendet, das fette Stück zu Gemüse gekocht oder mit magerem Fleisch zu Bouletten verwendet.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 4. Das Roastbeef mufs vor dem Tranchieren 5—10 Minuten aus dem Ofen genommen werden, um das Herauslaufen des Saftes beim Tranchieren zu verhüten. Der Braten mufs in dünnen Scheiben tranchiert werden, wobei man den Anschnitt 3 cm breit in einem Stücke stehen läfst, mit dem Tranchiermesser hart an den Rippen unten entlang schneidet und das Stück, dessen man bedarf, dadurch lockert, um dann in etwas schräger Richtung die Scheiben zu schneiden.

18. Rinderschmorbraten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Fleisch à ½ kg ℳ 0,90	ℳ 1,80	Transport	ℳ 1,84½
20 g fetter Speck	„ 0,03¼	20 g Mehl	„ 0,00¾
1 „ Gewürze	„ 0,01	30 „ Fett	„ 0,04¼
15 „ Salz	„ 0,00¼	20 „ Brotrinde	„ 0,00¾
Transport	ℳ 1,84½	20 „ Zwiebeln	„ 0,00½
		Wasser nach Bedarf.	ℳ 1,90¾

Zubereitung: Das Fleisch, am besten Teilung oder Rinderbrust, wird geklopft und mit Bindfaden zu guter Form gebunden. Der Speck wird in 4 cm lange, 8 mm dicke Streifen geschnitten und in dem gestofsenen, mit Salz vermischten Gewürz umgekehrt. Mit einem spitzen Holzstiel werden die Speckstreifen in gleichmäfsiger Entfernung dem Fleischstück eingefügt und dann dasselbe ringsherum in Mehl, mit etwas feinem Salz vermischt, umgewendet. Inzwischen wird in einem irdenen Topf Fett (auch Speckreste) heifs und braun gemacht, das panierte Fleisch von allen Seiten gebräunt, wozu zum Wenden immer ein Schaumlöffel und eine Kelle gebraucht werden. Dann fügt man die anderen Zuthaten hinzu und giefst langsam ¼ *l* heifses Wasser darauf, deckt den Topf fest zu, beschwert ihn mit einem Bolzen und läfst das Fleisch langsam an der Seite des Feuers schmoren. Alle halbe Stunde wendet man es nach einer anderen Seite und ergänzt durch heifses Wasser die eingekochte Sauce. Zu dieser Ergänzung kann man auch nach Belieben Rotwein, Bier oder Sahne verwenden. Nach Verlauf von 3 Stunden, wenn das Stück gröfser, nach längerer Zeit, nimmt man das weiche Schmorstück aus dem Topf, deckt es mit einer tiefen Schüssel zu, entfettet die Sauce und prüft sie auf ihre Bindigkeit, nach der man sie entweder mit beliebigen Flüssigkeiten verdünnt oder mit ein wenig Stärkemehl, kalt angerührt, verdickt. Dann wird sie durch ein Saucensieb gerührt und nachdem alles Angesetzte im Schmortopf abgekocht wurde, die Sauce in den Schmortopf zurückgeschüttet, der Schmorbraten hineingelegt, darin erwärmt und mit der Sauce überfüllt, damit er ein glänzendes Ansehen erhält. Die Sauce kann man durch Zuthaten von gewiegten Mixed-Pickles oder Pfeffergurken, Kapern, kleinen Perlzwiebeln, Oliven, Champignons u. a. sehr verändern, doch kommen diese Zuthaten in die fertige, durchgerührte Sauce, die auf jeden Fall eine reine braune Farbe haben mufs, der man, wenn nötig, durch eine Messerspitze Couleur nachhelfen kann. ¼ *l* Sauce für diese Menge.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Gekochtes Rindfleisch kann man als **falschen Schmorbraten (boeuf à la mode)** ebenso behandeln, nur läfst man es nach dem Bräunen etwa eine Stunde schmoren und giebt statt Wasser übrige Bratensaucen oder Weifsbier dazu.

Rinderschmorstück kann auch 4—10 Tage in Essig und Gewürz gelegt werden und wird als **Sauerbraten** ebenso bereitet. Zur Ergänzung

der Flüssigkeit kann man hier neben dem Wasser von der Essigmarinade zugiefsen. Man kann das Rinderschmorstück auch mit einer Beigabe von 4 Tomaten schmoren, welche man in Stücken mit in den Schmortopf legt. **Rinderschmorbraten mit Tomatensauce.**

Restverwendung: Alle Rezepte zu übrig gebliebenem Rindfleisch sind zu verwenden. In Scheiben geschnitten, paniert, kann es in der Pfanne gebraten werden.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 1. Auf einer erwärmten Schüssel wird der Braten sorgsam tranchiert, d. h. gegen die Fleischfaser geschnitten, mit Citronenscheiben oder beliebigen Gemüsen, auch mit gebratenen Kartoffeln umlegt.

19. Rinderroulade, auch Sraszy genannt.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Rindfleisch in 6 Scheiben Schabefleisch	ℳ 1,65	Transport	ℳ 1,82$^3/_4$
100 g Speck, geschabt, oder Rinderfett in Stücken	„ 0,16	10 g Salz und Pfeffer . .	„ 0,00$^1/_2$
60 g Zwiebeln, gewiegt .	„ 0,01$^3/_4$	20 „ Mehl	„ 0,00$^3/_4$
Transport	ℳ 1,82$^3/_4$	40 „ Butter (oder Fett) .	„ 0,09$^1/_2$
		30 „ Zwiebeln	„ 0,01
		1 Gewürzdosis	„ 0,01
		$^1/_4$ *l* leicht. Bouillon od. Wasser	„ 0,20
			ℳ 2,15$^1/_2$

Zubereitung: Die Fleischstücke werden geklopft und mit einer Mischung von geschabtem Speck, gewiegten Zwiebeln, Pfeffer und Salz bestrichen, oder anstatt des Specks ein Stück Rinderfett darauf gelegt. Fest zussammengerollt, mit Bindfaden umbunden, wälzt man sie in Mehl, bratet sie in brauner Butter oder Fett, fügt Zwiebelscheiben und Gewürze dazu und giefst langsam $^1/_4$ *l* leichte Bouillon oder Wasser hinzu. Man schmort sie in irdenem Topf in $2^1/_2$—3 Stunden sehr langsam weich und giefst die durchgegossene Sauce über die angerichteten Rouladen.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Wer Zwiebeln nicht liebt, läfst sie fort und nimmt als Zuthat zur Sauce Tomaten oder Kräuter und Suppengrün. Man kann auch die vorbereiteten Rouladen in eine Pieschüssel auf etwas Rindernierentalg legen und mit zwei Efslöffeln Wasser übergiefsen, mit unten angegebenem Teig bedecken und $1^1/_2$ Stunde bei mäfsiger Hitze im Ofen backen; in die Öffnungen der Pastete giefst man vor dem Herausnehmen $^1/_8$ *l* Wasser, in welchem $^1/_4$ Theel. Fleischextrakt aufgelöst wurde und trägt den Pie in derselben Schüssel auf. — Teig: 200 g Mehl, 100 g Butter, $^1/_4$ Theel. Salz, 4 Tropfen Citronensaft und Wasser nach Bedarf.

Die Butter wird in Stücken mit dem Mehl und Salz gemischt, der Citronensaft in $^1/_8$ *l* Wasser getropft und schnell ein festerer Teig gemischt, welcher ausgerollt viermal übereinander geschlagen, wieder ausgerollt noch einmal übereinander geschlagen, ausgerollt nach der Pie-

schüssel ausgeschnitten wird. Man sticht 3 kleine Löcher etwa von der Gröfse eines kleinen Fingerhutes hinein, bedeckt die Rouladen mit dem Teig und legt vom Teigrest einen Kranz um die Schüssel.

20. Klops.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Rinderschabefleisch	ℳ 1,10	Transport	ℳ 1,51¼
85 g Schweinerückenfett	„ 0,12	7 g Parmesankäse	„ 0,03½
40 „ Butter	„ 0,09½	35 „ gekochte, gerieb. Kartoffeln	„ 0,00½
⅙ *l* Wasser.		7 „ Salz	„ 0,00¼
40 g weifses abgeschältes Milchbrot	„ 0,04¾	20 „ Mehl zum Formen	„ 0,00¾
20 „ gerieb. Zwiebeln	„ 0,00½	12 „ Salz f. d. Kochwasser	„ 0,00¼
2 Eier	„ 0,14	1½ *l* kochendes Wasser.	
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	1 Portion Sardellen-, Herings- oder Mostrichsauce	„ 0,78¼
Transport	ℳ 1,51¼	20 g Kapern	„ 0,09½
			ℳ 2,44¼

Zubereitung: Das Fleisch und das Fett werden zweimal durch die Maschine genommen. 20 g Butter reibt man in einer Reibesatte zu Sahne, fügt das Fleich hinzu, ebenso das in ⅙ *l* Wasser eingeweichte, ausgedrückte Milchbrot, welches mit den in 20 g Butter geschwitzten geriebenen Zwiebeln abgebacken wurde, die Eier, Pfeffer, Parmesankäse, geriebene Kartoffeln und Salz und formt nun, nach gehörigem Durcharbeiten mit Mehl, Klöfse von gleicher runder oder länglicher Form und läfst sie 15 Minuten in Salzwasser ziehen oder man bratet sie in Fett an; dann legt man sie auf ein Sieb und richtet sie auf einer tiefen Schüssel, mit Sauce überfüllt und mit Kapern bestreut, an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Königsberger Klops** und **Rindfleischklöfschen** werden ebenso bereitet, nur nimmt man zum Königsberger Klops eine weifse Frikasseesauce.

Restverwendung: Klopse lassen sich im Wasserbade aufwärmen.

21. Kuheuter.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Kuheuter	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,51½
50 g Zwiebeln	„ 0,01½	15 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,51½	1 Gewürzdosis	„ 0,01
		1½ *l* Wasser.	ℳ 0,52¾

Zubereitung: Das Kuheuter wird gewaschen und kalt aufgesetzt. Sobald es zum Kochen gekommen ist, wird es wieder abgewaschen und dann mit 1½ *l* Wasser, Zwiebeln, Salz und Gewürzen 4—5 Stunden gekocht.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Das weiche Kuheuter legt man in kaltes Wasser und verwendet es entweder in saubere Stückchen geschnitten zu Frikassee (dann rechnet man nur $^1/_8$ kg für 4 Personen) oder in Scheiben geschnitten, gesalzen, paniert, in der Pfanne gebraten als Gemüsebeilage (dann gehören hierzu noch 50 g geriebene Semmel, 50 g Butter oder Schmalz und 1 Ei).

Die Bouillon benutzt man zum Zugiefsen an Braten.

---

22. Gebundene Ochsenschwanzsuppe (Ox-tail soup) oder braune Suppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Ochsenschwanz 1 kg (2 ℔)	ℳ 1,60	Transport	ℳ 2,17
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Hesse . . .	„ 0,30	15 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
35 g magerer roh. Schinken	„ 0,11$^1/_4$	20 „ Mehl	„ 0,00$^3/_4$
80 „ Zwiebeln	„ 0,02$^1/_2$	2 Efsl. Madeira oder Rotwein	„ 0,12
28 „ Suppengrün	„ 0,02$^3/_4$	1 Prise Cayenne-Pfeffer .	„ 0,00$^1/_4$
1 Gewürzdosis	„ 0,01	$^1/_4$ Theel. Zucker	„ 0,00$^1/_4$
40 g Butter	„ 0,09$^1/_2$	$1^1/_2$ *l* Wasser.	ℳ 2,30$^1/_2$
Transport	ℳ 2,17		

Zubereitung: Ein recht schöner Ochsenschwanz wird rein gewaschen, in 2—3 cm lange Stücke geschnitten und $^1/_4$ Stunde in kochendem Wasser abgekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt und dann in einer Kasserolle mit kleingeschnittenem rohem Schinken und Hesse, Zwiebelscheiben, Suppengrün und Gewürzen in 20 g Butter und Salz angebraten und in $1^1/_2$ *l* Wasser weich gedämpft, dann herausgenommen, die Bouillon durch ein Sieb gestrichen und entfettet. Vorher sind 20 g Mehl mit 20 g Butter braun geröstet und werden nun mit der braunen Bouillon des Schwanzes verrührt, 1 Stunde gekocht, um die Suppe nach und nach von Fett und Schaum zu befreien. Die Suppe wird durchgestrichen und mit 2 Efslöffel Madeira oder Rotwein und 1 Prise Cayennepfeffer und Zucker nach Geschmack gewürzt. Beim Anrichten sind die beputzten Schwanzstücke und fein geschnittenen Gemüse in die Terrine zu legen.

Ohne Mehl mit 40 g Tapioka oder 30 g Stärkemehl kalt angerührt und aufgekocht erhält man eine ebenso beliebte klare Suppe. **(Klare Ochsenschwanzsuppe [klare Ox-tail soup] oder klare braune Suppe.)** Man bereitet **Schildkröten-** und **Moc-turtlesuppe** genau so, nur mit den betreffenden Einlagen, wie weich gekochtem, in schöne Stücke zerlegten marinierten Kalbskopf oder hart gekochtem Eigelb.

Man richtet zu diesen pikanten Suppen gebratene Semmelbröckchen an.

Geschmorter Ochsenschwanz ist ebenso zu bereiten; man giefst dann nur $^1/_4$ *l* Wasser auf, und schmort das Mehl mit dem Schwanz durch, ohne Zuthat von anderem Fleisch.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Jede braune Bouillon ist schmackhafter, wenn die Fleisch- oder Knochenzuthaten angebraten werden und zwar zu guter Farbe, ehe das Wasser darauf gegossen wird. Jeder Braten- oder Geflügelknochen wird sehr klein geschlagen und liefert noch einen guten Fond für braune Saucen oder Suppen. Auch Abfälle von rohem Schinken, sauber von Rauchstellen befreit, finden hier Anwendung. 5 Blätter weifse Gelatine auf $^1/_2$ *l* Bouillon, kalt gewaschen, mit brauner Bouillon oder klargekochter Sauce aufgelöst, geben nach dem Durchgiefsen und Erkalten einen **Gallert** zur Garnitur von kaltem Braten.

Die **in Büchsen konservierte Ochsenschwanzsuppe Amerikas** ist mit heifsem Wasser zu verdünnen und mit Wein und Salz abzuschmecken.

Zweite Abteilung.

Das Kalb.

Allgemeines. Das Kalb, der Abkömmling der Kuh und des Bullen, ist für die Herstellung vieler leicht verdaulicher Speisen sehr wichtig. Es ist jeder Teil des Kalbes zu verwerten und teilweise zur Krankenkost, oft auch zu Luxusspeisen sehr geeignet, weil das Fleisch sich mit anderen Zuthaten schmackhaft bereiten läfst.

Nährwert. Kalbfleisch hat weniger Nährwert als Rindfleisch, weil es mehr Wasser und Bindegewebe hat als jenes. Doch löst sich dasselbe auch besser wie das Muskelgewebe in der Hitze und liefert den Leim, welcher einen wichtigen Eiweifssparer im menschlichen Körperhaushalt darstellt. 1000 g Ochsenfleisch haben 6% Kalbfleisch, aber 47% Leimgehalt.

Einzelne Teile kommen auch an Nährwert dem Rindfleisch nahe; so die Zunge und die Thymusdrüse (Kalbsmilch, Bröschen oder Midder).

Je jünger das Tier, desto leimgebender die Gewebe.

Bankmäfsig ist das Tier erst 10—14 Tage nach der Geburt, wenn es Fett angesetzt hat.

Das beste Kalbfleisch liefert das mit Milch bis zu 6 Wochen aufgezogene Kalb, um dessen Nieren sich ein Fettpolster gebildet hat und dessen Fleisch saftig geworden ist. Es wird aber auch bei einem Alter bis zu 3 Monaten noch geschlachtet und hat dann kräftiges kerniges, wenn auch weniger weifses Fleisch.

Mit 6 Monaten ist es ganz verändert in der Farbe und bildet schon junges Rindfleisch. Stierkälber sind derber im Fleisch wie die Kuhkälber.

Das Fleisch ist am schmackhaftesten vom Mai bis September, was mit der Nahrung der Kühe zusammenhängt.

Aussehen des guten Kalbfleisches. Es mufs eine helle weifse Farbe und dichtes feines Gewebe, ferner reichlich Fett haben und sich kernig anfassen.

Aufgeblasenes Kalbfleisch ist widerlich, weil menschlicher Atem Krankheitskeime hineingeblasen haben kann; aufserdem wird dadurch das Gewicht auf betrügerische Weise vermehrt.

Junges, wenige Tage altes Kalbfleisch kaufe man nicht, da häufig die Kälber, weil nicht gesund, so früh geschlachtet wurden. Die Ersparnis an billigem Fleisch wird sich beim Nachwiegen nach der Bereitung als nicht vorhanden herausstellen.

Das Kalbfleisch ist sehr schnell zu bereiten, weil es sehr bald gar ist. Die Bouillons, reich an Leim, eignen sich sehr gut zu Krankenspeisen.

Die inneren Teile haben eigentümlich schmeckende Extraktstoffe, weshalb eine gewürzhafte Bereitung angezeigt ist.

Konservierung: In Milch, Buttermilch, Wein, Fett und Gallert.

Behandlung in der Küche. Da es bei allen Verwendungen des Kalbfleisches in der Küche hauptsächlich auf recht weifses Fleisch, ohne Blut, ankommt, werden Blutadern in Brägen, Zunge, Milch u. s. w. kalt auszuwässern gesucht, das Fleisch selbst wird im Falle der blutigen Farbe kalt aufgesetzt und nach der langsamen Erwärmung das Wasser abgegossen und dies Verfahren bis zur vollständigen Weifse wiederholt. Kalbsmilch und Brägen, wenn auch schon abgekocht, legt man in kaltes Wasser zurück, um sie weiter auszuwässern und frisch zu halten. Im Winter halten sie sich so 3 Tage bei täglicher Ergänzung des Wassers.

Zerlegung des Kalbes in Berlin.

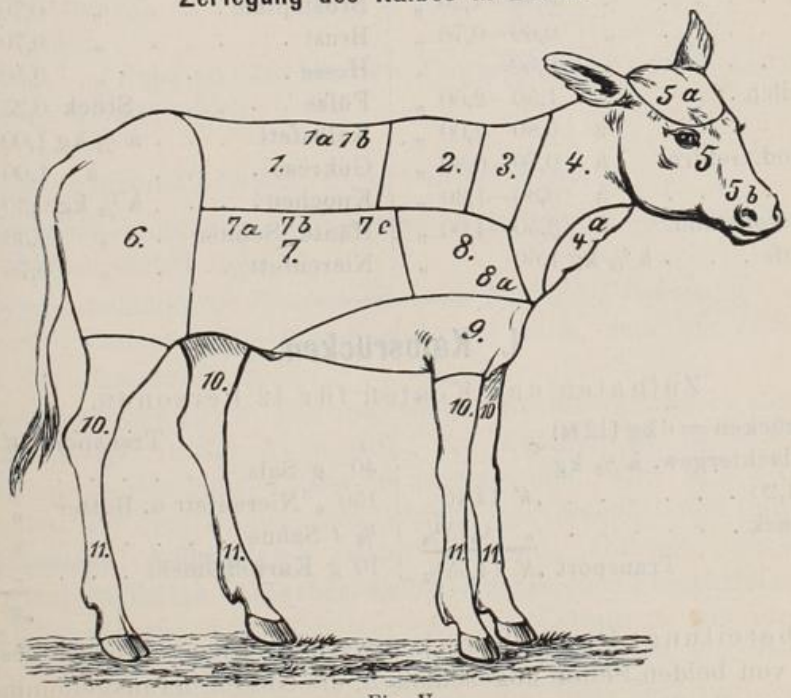


Fig. V.

1, 2 und 3 Rücken. 1. Nierstück mit Niere und Filet. 1 a. Niere (innen). 1 b. Filet (innen). 2. Rippenstück oder Kotelett. 3. Kamm. 4. Hals, 4 a. Kalbsmilch. 5. Kopf. 5 a. Brägen oder Gehirn (innen). 5 b. Zunge (innen). 6. Keule. 7. Bruststück. 7 a, b, c. Lunge, Leber, Herz [Geschlinge] (innen). 8. Schulter. 8 a. Brustspitze, darunter weggehend. 9. Brust. 10. Hesse. 11. Füfse.

a) Beste Stücke zum Braten: Die Keule, deren Kalbsnüsse oder Fricandeaux, Kalbsrücken und Kalbsnierenstück.
b) Kleine Stücke zum Braten: Stücke aus der Keule als Schnitzel, Kalbskoteletten aus den Rippen, Kalbsfilet aus dem Innern des Rückens.
c) Teile zum Schmoren: Kalbsbrust, Kalbsblatt, Kalbskamm.
d) Stücke zum Kochen: Dicke Rippe, Hals, Kamm oder das Blatt auf den Kotelettenstücken, Dünnung.
e) Stücke zur Bouillon: Hesse, Füfse, Kalbsknochen oder auch mageres Kalbfleisch. Kalbsschwanz.
f) Teile zu Frikassee: Lunge, Brägen, Milch, Brustspitze.

Preise des Kalbfleisches.

(Im Buche sind möglichst immer die höchsten Preise angenommen.)

Rücken	à ½ kg	1,00—1,20 ℳ	Keule, schwere	à ½ kg	0,80—1,00 ℳ
Nierenstück mit Niere und Filet	„	0,90—1,00 „	Bruststück	„	0,70 „
Niere	„	0,80 „	Lunge, Leber, Herz (Geschlinge)	Stück	1,00—2,00 „
Rippenstück mit Filet oder Kotelett	„	0,80—1,20 „		à ½ kg	1,20 „
Kamm	„	0,60—0,70 „		Stück	0,70—1,00 „
Hals	„	0,60 „	Schulter	à ½ kg	0,65 „
Kalbsmilch	„	1,50—2,00 „	Brustspitze	„	0,70 „
Kopf	à	0,80—2,00 „	Brust	„	0,70 „
Brägen od. Gehirn	à	0,70—0,80 „	Hesse	„	0,50 „
Zunge	à	0,80—1,30 „	Füfse	Stück	0,25 „
1 Kopf vollständ.	à	3,50—4,00 „	Kalbsfett	à ½ kg	1,00 „
Kalbsnufs	à ½ kg	1,60 „	Gekröse	à	1,00 „
			Knochen	à ½ kg	0,30 „
			Häute, Sehnen	„	0,30 „
			Nierenfett	„	0,70 „

I. Kalbsrücken.

Zuthaten und Kosten für 12 Personen.

1 Kalbsrücken = 6 kg (12 ℔) Schlächtergew. à ½ kg ℳ 1,20	ℳ	14,40	
95 g Speck	„	0,15¼	
Transport	ℳ	14,55¼	
Transport	ℳ	14,55¼	
40 g Salz	„	0,00¾	
150 „ Nierenfett u. Butter	„	0,28½	
¼ l Sahne	„	0,25	
10 g Kartoffelmehl	„	0,00½	
	ℳ	15,10	

Zubereitung: Dem Kalbsrücken werden mit dem Fleischmesser die Rippen von beiden Seiten abgeschlagen, die Nieren herausgenommen und erlaubt es die Personenzahl, auch die Filets herausgeschnitten. Das Rückgrat läfst man sich vom Schlächter halb abspalten, damit der Braten fest und nicht hohl in der Pfanne liegt. Der Rücken wird geklopft und, nachdem die Schaufeln herausgelöst oder mit den Lappen abgelöst sind, gehäutet, zierlich mit feinen gesalzenen Speckstreifen von jeder Seite, 2 bis 3 Reihen, gespickt, dann gewogen, mit kochendem Wasser abge-

brüht, in die Pfanne gethan, und nachdem er gesalzen, mit braunem kochendem Fett und Butter (vermischt) — ungefähr 25 g auf $^1/_2$ kg — übergossen. In einem Ofen von 138° C. wird er gleichmäfsig gebraten, nach und nach etwas Wasser nachgegossen, jedoch stets mit dem Fett alle 5 bis 10 Minuten begossen. In den letzten 15 Minuten wird statt Wasser Sahne mit 10 g Kartoffelmehl angerührt zugegossen, mit der Sauce verkocht und diese durchgegossen. Man kann aber auch den Rücken recht weifs bürsten und ungehäutet und ungespickt braten, was besonders bei fetten Kalbsrücken zu empfehlen ist. Die Nieren bratet man neben dem Rücken in der Pfanne und giebt sie in Scheiben geschnitten dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die **Sauce zum Kalbsrücken** kann man vielfach verändern, was zu empfehlen, wenn man ihn als Zwischengericht und nicht als Braten giebt.

Man verändert dann die ohne Sahne gefertigte Sauce

1. mit einigen Efslöffeln Tomatenpuree und etwas Pfeffer;
   oder
2. mit gewiegten Kräutern, Champignons und einigen Tropfen Citronensaft;
   oder
3. mit $^1/_{16}$ *l* Rotwein oder Madeira, Trüffelscheiben oder kleingeschnittenen Mixed-Pickles;
   oder
4. mit ganzen Champignons mit ihrem Fond.

Natürlich mufs man noch etwas Kartoffelmehl anrühren, wenn man diese Saucen dicker liebt.

Ganz unabhängige Saucen wie: Bechamelle-, Bearnaise-, Austern-, Morcheln-, Sauerampfer- und Krebssauce kann man als zweite Sauce neben der Jus anrichten.

Restverwendung: Die eigentlichen Kosten verringern sich wesentlich durch vernünftige Verwertung der Abfälle. Es ist hier nur der Einkaufspreis des ganzen Rückens angenommen. Die Lappen bis zu den Schaufeln auf dem Kalbsrücken können zu verschiedenen Gerichten wie **Kalbsrouladen, Kalbsgulasch** (siehe: Rouladen, Gulasch oder Abteilung Rind), **Majoranfleisch, einfachem Kalbsfrikassee** oder **Fleischklöfschen,** auch zu **Kalbfleischsuppe** verwendet werden. Die Nierenreste werden zu Kalbsnierenbrötchen verwendet. Die **Kalbsfilets** werden wie die glacierten gespickten Kalbsschnitzel behandelt und kann man die Sauce mit Beigabe von einem Efslölfel Madeira und einigen Champignons- oder Trüffelscheiben, die man auf dem Fleich anrichtet, sehr verfeinern. Reste des Kalbsrückens können im Wasserbade aufgewärmt oder zu Hachées, Ragouts, Salaten, Fleischpuddings verwendet werden. Der Kalbsrückenknochen ist zu zerschlagen und zu Bouillon oder Jus zu kochen.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 15. Das Fleisch wird durch einen Schnitt am Rückgrat und den Rippen entlang abgelöst und in schräge Scheiben, $^1/_3$ cm dick, tranchiert.

2. Kalbsnierenstück.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Kalbsnierenstück ohne Niere	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,00¼
10 g Salz	„ 0,00¼	30 g Butter und Fett gem.	„ 0,05½
Transport	ℳ 2,00¼	⅛ *l* Sahne	„ 0,12½
		2 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
		3/16 *l* Wasser.	ℳ 2,18½

Zubereitung: Das Kalbsnierenstück wird sauber gebürstet, die Niere, welche nur bei einer gröfseren Pfundzahl zu empfehlen, herausgenommen und, falls sie sehr fett ist, ein Teil des Fettes abgeschnitten und ausgelassen. Das Fleisch wird nach dem Klopfen gesalzen, gewogen und mit ⅛ *l* heifsem Wasser begossen in den Ofen gesetzt, dann mit der braun gemachten Butter und Fett (bezw. dem ausgelassenen Nierenfett) begossen und langsam, unter Begiefsen und Zugiefsen von Sahne und Wasser, samt der Niere weich gebraten. Entweder bratet man es krofs, wenn es ein fettes Stück ist, oder man glaciert es mit der mit Kartoffelmehl seimig gemachten Sauce, welche 3/16 *l* betragen mufs. Die Niere wird besonders tranchiert und neben dem Braten angerichtet. Sie darf deshalb nicht innerhalb des Bratens gebraten werden, weil sie nicht genug Hitze bekommt und roh bleibt.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Restverwendung: Wie alle Kalbsrückenreste. Die Reste der Niere zu Kalbsnierenbrötchen.

Tranchieren: Ein grofser Kalbsnierenbraten: Tafel I, Fig. 6. Gewöhnlich wird Kalbsnierenbraten beim Tranchieren geschlagen, um die saftigen Teile an den Knochen mit verspeisen zu können.

3. Paniertes Kalbskotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Koteletten à ½ kg ℳ 1,20	ℳ 2,40	Transport	ℳ 2,57
1 Ei	„ 0,07	Semmel, Mehl, Salz und Pfeffer	„ 0,05
1 Efsl. Öl	„ 0,10	50 g Butter	„ 0,12
Transport	ℳ 2,57		ℳ 2,74

Zubereitung: Die Koteletten werden von dem Rippenstück des Kalbsrückens geformt. Die eine Seite des Rückens mufs von der andern vom Schlächter getrennt werden. Kalbskoteletten sollten immer im ganzen Stück bestellt werden, weil die Arbeit sich vereinfacht und die Stücke besser in der Küche als vom Schlächter in gleichmäfsiger Stärke ge-

schnitten werden können. Der Rückenknochen wird abgelöst und mit einem Knochenmesser auf dem Fleichblock abgehauen. Danach wird das Ganze gehäutet, die Koteletten etwas schräg in 2 cm dicke Scheiben geschnitten und mit dem Knochenmesser durchgeschlagen. Der dicke Schlufsknochen eines jeden Koteletts wird mit einem Messerchen frei von Fleisch gekratzt und etwas abgehauen. Jedes Kotelett soll einen Rippenknochen haben, der ganz von der ihn umwickelnden Haut befreit wird. Man schiebt von oben, am Knochen anfangend, vorn und hinten die Haut herunter und schneidet sie beim Fleisch ab. Dann klopft man die Koteletten, salzt und pfeffert sie, form sie, zieht sie durch zerschlagenes Ei oder Eiweifs, welches mit etwas Öl vermischt ist, paniert sie sorgfältig in einer Mischung von Semmel, Mehl und etwas Salz und bratet dieselben in dampfender Butter auf beiden Seiten zu guter Farbe. Die Fleischabfälle werden zur Bereitung der Sauce genommen. Man kann auch die eine Seite des Kalbsrückens ganz von den Knochen ablösen und davon sehr regelmäfsige Koteletten schneiden, oder dasselbe Stück im ganzen, gespickt oder ungespickt, in der Pfanne auf dem Herd braten (½ kg 20 Minuten).

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Restverwendung: Das Fleisch der Kotelettenabfälle ist zu Bouillon zu verwenden oder nach dem Kochen zu einem Hachéegericht abzusuchen. Die Knochenabfälle werden zu Bouillon verwendet, welche für eine gebundene Suppe oder Sauce verbraucht werden kann.

4. Unpaniertes Kalbskotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ kg (2½ ℔) Koteletten	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,15¾
20 g Butter	„ 0,04¾	2 Efsl. Kräuter od. gewiegte Kapern, Mixed-Pickles oder Champignons	„ 0,10
15 „ Mehl	„ 0,00½	1 Theel. Citronensaft	„ 0,01
5 „ Salz	„ 0,00¼	5 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
10 „ Salz	„ 0,00¼	½ l Wasser.	
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½		ℳ 3,27
40 g Butter	„ 0,09½		
Transport	ℳ 3,15¾		

Zubereitung: Die Koteletten werden nach voriger Nummer zugestutzt und zugedeckt weggestellt. Die Abfälle schlägt man klein, bratet sie in Butter in einem Schmortopf mit dem Mehl an, füllt das Wasser darauf und kocht in einer Stunde eine braune Sauce, die man mit 5 g Salz abschmeckt.

Die Koteletten werden nun auf beiden Seiten geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. In einer Stielpfanne wird die Butter braun gemacht und die Koteletten unter zweimaligem Wenden ungefähr 8 Minuten, indem man sie mit der Butter begiefst, gebraten und auf heifser Schüssel angerichtet. Nachdem man die Hälfte der Butter zu beliebiger anderweitiger Verwendung abgegossen, fügt man die Kräuter oder ge-

wiegte Kapern, Mixed-Pickles oder Champignons hinzu (kann aber auch dies alles weglassen) und füllt $^1/_4$ *l* Sauce, Citronensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu, ebenso das in 1 Eßl. Wasser aufgelöste Kartoffelmehl. Ist alles unter Rühren gut durchgekocht und, falls nötig, durch Fleischextrakt oder Couleur gefärbt, so gießt man $^3/_4$ der Sauce in die heiße Sauciere. Das letzte $^1/_4$ kocht man dick ein, legt die Koteletten nochmals in die Pfanne und übergießt sie mit der Sauce bis sie blank sind — dann richtet man sie sauber an.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt der angegebenen Sauce auch verschiedene andere Saucen, wie Madeira-, Trüffel-, Champignons-, Tomatensaucen dazu verwenden, zu welchen man ebenfalls den aus den Abfällen gewonnenen Fond verwenden kann.

5. Kalbskotelett „au four".

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_4$ kg ($2^1/_2$ *U*) Kalbskoteletten	ℳ 3,00	Transport	ℳ 4,16½
5 g Salz	„ 0,00¼	Eine halbe $^1/_4$ *U* Büchse Champignons od. Morcheln	„ 0,40
$^3/_8$ *l* Wasser.		1 Portion weiße Frikasseesauce	„ 0,59
1 Gewürzdosis	„ 0,01	10 g Salz	„ 0,00¼
10 g Zwiebeln	„ 0,00¼	1 Prise weißer Pfeffer	„ 0,00½
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *U*) Kalbsmilch	„ 0,90	50 g Butter	„ 0,12
$^1/_{16}$ „ ($^1/_8$ *U*) gekochte Rinderzunge	„ 0,25	12 „ Parmesankäse	„ 0,06
Transport	ℳ 4,16½	15 „ Krebsbutter	„ 0,15
			ℳ 5,49¼

Zubereitung: Nachdem das Stück gehäutet ist, werden die Kalbskoteletten in 6 Koteletten mit Rippen geteilt; der Abfall des Fleisches wird zusammengebunden, mit 5 g Salz, $^3/_8$ *l* Wasser, der Gewürzdosis und 10 g Zwiebeln langsam weich gekocht, ebenso auch die ausgewässerte abgekochte Kalbsmilch gar gemacht. Beides schreckt man mit kaltem Wasser ab und schneidet es in zierliche Würfel, die Zunge und Pilze ebenfalls, und nachdem man die gekochte Bouillon und das Pilzwasser zu einer kräftigen dicken Frikasseesauce verwendete, läßt man die Bestandteile des kleinen Ragouts darin heiß werden, aber nicht kochen.

Die Koteletten werden gesalzen und gepfeffert und in brauner Butter auf jeder Seite 2 Minuten gebraten, auf einer Schüssel recht sauber, die Rippen nach einer Seite, angerichtet, das Ragout löffelweise auf jedes Kotelett gefüllt, mit Parmesankäse dick übersiebt, mit geschmolzener Krebsbutter beträufelt und das Gericht auf einem passenden Gefäß mit heißem Wasser stehend bei 138° C. im Ofen zu schöner Farbe gebacken.

Die Knochenabfälle werden zerschlagen, zu Jus gekocht und mit Kartoffelmehl gebunden, zu den Koteletten angerichtet.

Die Kotelettenknochen kann man mit Papiermanschetten versehen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Ist die Schüssel von Metall, dann ist der Untersatz mit heifsem Wasser beim Backen unnötig. Porzellanschüsseln würden ohne denselben platzen. Das Ragout kann man ganz nach Belieben durch andere Zuthaten verfeinern oder auch billiger machen. Teurer durch Krebsschwänze, Trüffeln u. s. w.; billiger durch Kapern, Kuheuter, Klöfschen, getrocknete Morcheln.

Man ist auch nicht an die Sauce gebunden. Sie mufs in jedem Fall kräftig sein; ob braun oder weifs, mit oder ohne Wein, ist Geschmacksache.

Restverwendung: Dasselbe kleine Ragout oder auch etwaige Reste füllt man in Coquillenschalen, Papier- oder Porzellankästchen als **feines Ragout (Ragout fin) in Coquillenschalen** und backt sie im Ofen über.

6. Kalbsniere mit Kräutern.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Kalbsniere	ℳ 0,80
1/8 kg (1/4 ℔) zarter roher Schinken	„ 0,40
50 g Butter	„ 0,12
2 Theel. gewiegte Kräuter	„ 0,06
2 Schalotten	„ 0,01
1 Prise weifser Pfeffer .	„ 0,00½
1/4 l Kalbsbratensauce od. Jus	„ 0,50
Transport	ℳ 1,89½
Transport	ℳ 1,89½
2 Efsl. Madeira	„ 0,12
1 „ Citronensaft . . .	„ 0,03¼
1 Prise Zucker	„ 0,00¼
10 g Kartoffelmehl . . .	„ 0,00½
1 Milchbrot	„ 0,02½
20 g Butter	„ 0,04¾
	ℳ 2,12¾

Zubereitung: Die noch rote gebratene Kalbsniere wird zum Teil vom Fett befreit und in thalerdicke Scheiben, desgleichen der Schinken in runde feine Scheiben geschnitten. 50 g Butter werden in einem Tiegelchen gebräunt, der Schinken 2 Minuten unter schnellem Umwenden gebraten, auf einen heifsen Teller gelegt, dann die Nierenschnitte mit gewiegten Kräutern, Schalotten und Pfeffer schnell 1 Minute darin gedünstet, herausgenommen, die Kalbsbratensauce oder Jus mit Madeira, Citronensaft, Zucker und Kartoffelmehl in der Butter verrührt, unter Umrühren schnell seimig gekocht, der Schinken noch einen Augenblick in die Sauce gelegt, und das Gericht auf heifser Schüssel mit in eckige Scheibchen geschnittenen, in Butter gelb gebratenen Milchbrotscheibchen umkränzt. Geschnittene Champignons, mit gedünstet, verfeinern das Gericht. Die Niere darf weder in der Sauce kochen noch nach der Bereitung lange stehen.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten, wenn die Niere schon gebraten.

Besondere Bemerkungen: **Hammelniere in Scheiben** wird ebenso wie **Kalbsniere in Scheiben** bereitet, doch entfernt man das Nierenfett. Man kann auch die schon gar gemachte Niere des Nierenbratens dazu verwenden und statt Madeira auch Rotwein nehmen.

Restverwendung: Reste gewiegt zu Kalbsnierenbrötchen.

Kalbsnierenbrötchen. 40 g gebratene Kalbsniere oder Nierenreste, 1 Theelöffel gewiegte Kapern, 1 Theelöffel gewiegte Petersilie, 1 gewiegte Sardelle, 1 gewiegte Schalotte, 1 Prise Pfeffer und Salz, $^1/_2$ Eigelb, 10 g Butter, 1 Theelöffel geriebene Semmel werden zusammengerührt, kleine Semmelscheiben in Butter geröstet, mit obiger Farce bestrichen, mit Parmesankäse besiebt, einige Tropfen geschmolzene Butter darüber geträufelt und möglichst im heifsen Ofen 3 Minuten gebraten. In Ermangelung desselben rührt man die Farce auf dem Feuer heifs und bestreicht die in der Pfanne gebratenen Brötchen damit, die man zu Suppe oder hors d'oeuvre anrichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

7. Kalbskeule (Kalbsbraten).

Eine Kalbskeule von 8 kg rechnet man für 15—18 Personen.

Zuthaten und Kosten.

8 kg (16 ℔) Schlächtergew.) Kalbskeule à $^1/_2$ kg ℳ 1,00	ℳ	16,00	
95 g Speck	„	0,15$^1/_4$	
40 „ Salz	„	0,00$^3/_4$	
Transport	ℳ	16,16	
Transport	ℳ	16,16	
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Butter u. Fett	„	0,47$^1/_2$	
$^1/_4$ *l* Bouillon von Knochen oder Wasser.	„	0,10	
$^1/_4$ *l* Sahne	„	0,25	
6 g Kartoffelmehl	„	0,00$^1/_4$	
	ℳ	16,98$^3/_4$	

Zubereitung: Die Kalbskeule wird mit dem Knochenmesser von dem dicken Gelenkknochen befreit, die lose werdenden Hessenstücke werden abgeschnitten, da sie im Ofen trocken werden und der Keule die gute Form nehmen. Die Keule wird mit feuchtem Beil langsam und auf beiden Seiten gleichmäfsig geklopft, dann gehäutet und so gespickt, dafs die Fleischfäden der Nüsse berücksichtigt werden, so dafs dieselben beim Spicken auf der Spicknadel liegen und die Nüsse auch durch das Spicken vermerkt werden. Dann wird sie gewogen, mit einer Kelle kochenden Wassers überbrüht, unten und oben gesalzen und mit kochender brauner Butter mit Fett (ungefähr 25 g auf $^1/_2$ kg) in der Pfanne begossen. Man thut gut, einige saubere Speckschwarten unter den Braten zu legen. Die Bratzeit für einen Braten von über 5 kg beträgt bei 138° C 8 Minuten auf $^1/_2$ kg, bei leichteren Braten entsprechend längere Zeit. Langsam giefst man, die Pfanne abkratzend, leichte Bouillon oder Wasser dazu, doch füllt man das Fett zum Begiefsen des Bratens alle 5—10 Minuten über denselben und vollendet die Keule, indem man Sahne mit Kartoffelmehl verrührt, mit der Sauce aufkocht, durch ein Sieb giefst und die Keule damit glaciert.

Zeitdauer der Bereitung: Mit dem Häuten und Spicken $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen **Kalbskeule sauer:** Kalbskeule legt man auch in eine Marinade von dünnem Essig, einer Gewürzdosis und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und läfst sie unter häufigem Wenden

5 bis 6 Tage darin liegen. Beim Braten wie oben giefst man von der Marinade nach Geschmack zu. Man kann auch anstatt des Essigs leichten Weifswein, **Kalbskeule in Weifswein,** verwenden.

Kalbskeulen unter 8 kg zu kaufen ist nicht ratsam. Wünscht man ein kleineres Gewicht, so soll man lieber eine grofse Keule teilen lassen. Man kann auch die ganze Keule entbeinen; dann umschnürt man das Fleisch zu guter Form und bratet die Keule genau wie die Kalbskeule mit Knochen; nach der Vorbereitung gewogen.

Restverwendung: **Kalbsbraten aufzuwärmen** siehe No. 9.

Alle Rezepte, die für Rindfleisch angegeben wurden, lassen sich auch von Kalbfleisch bereiten, wie: **Kalbsbratenscheiben mit Eiern; — Kalbsbraten-Hachée; — Hachée von Kalbsbraten mit Reis; — Kalbsbraten mit Reis-Überstrich; — Bouletten (Brisoletten) von Kalbsbraten.** Die **Bratenknochen** geben eine gute braune Suppe oder Jus. Kleine Reste werden zu **gemischten Salaten** verwendet oder zu **einfachem Kalbsbratensalat** (wie Rindfleischsalat). **Kalbsbratenpain** als Restverwendung für Kalbsbratenreste, wenn diese auch trocken sind, ist sehr empfehlenswert. Ebenso **Ragout von Kalbsbraten in Coquillenschalen:** 200 g in kleine Würfel geschnittener Kalbsbraten, 1 Theelöffel Kapern, 1 Portion pikante Frikasseesauce in Coquillenschalen gefüllt, mit etwas Parmesankäse oder Semmel übersiebt und mit Butter beträufelt im Ofen gebacken.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 12. Tranchiert wird die Kalbskeule nach Lage der Nüsse; die mittelste, breite, dünne Nufs giebt schmale durchbratene Scheiben; man löst sie vorher, den Häuten folgend, ab. Die Seiten werden scharf, dem Mittelknochen folgend, abgeschnitten und in dünne Scheiben tranchiert. Das Stück am Rückgrat unten an der Keule hat saftiges durchgebratenes Fleisch. Man kann dieses Stück aber auch roh ganz abschlagen und zum Schmoren verwenden.

8. Kalbsbratensalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

250 g (½ *ℓ*) Kalbsbraten à ½ kg ℳ 2,00	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,37¼
4 Eigelb	„ 0,16	3 Efsl. Weinessig	„ 0,02¼
10 g Mehl	„ 0,00½	1 Theel. Mostrich	„ 0,00½
2½ Theel. Salz	„ 0,00¼	¼ *ℓ* Milch	„ 0,05
¼ Theel. weifser Pfeffer	„ 0,00½	3 Senfgurken	„ 0,15
2 Efsl. Öl	„ 0,20	1 Efsl. Perlzwiebeln	„ 0,15
		6 Scheiben harte Schlackwurst	„ 0,30
Transport	ℳ 1,37¼		ℳ 2,05

Zubereitung: Die Eigelb, Mehl, Salz, Pfeffer, Öl, Essig, Mostrich und Milch werden in einem irdenen Topf schnell zusammengemengt und über dem Feuer 10 Minuten gerührt, so dafs eine schöne dicke Sauce entsteht. Der Kalbsbraten wird in dünne Scheiben geschnitten und schichtweise mit den ebenfalls in dünne Scheiben geschnittenen Gurken,

Perlzwiebeln und Sauce auf einen tiefen Glasteller gethan. Die oberste Schicht ist Sauce, die man dann mit der Wurst garniert.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann dies Gericht durch sauer eingemachte Champignons, Kapern und Gurken sehr verfeinern, auch gewiegte Kräuter zur Sauce geben. Ist der Essig nicht scharf und schmeckt die Sauce nicht pikant, so kann man den Braten vorher mit Essig und Salz marinieren. Alle Zuthaten sind auch in feine Filets geschnitten mit der Sauce gleichmäfsig zu vermengen.

9. Kalbsbraten aufzuwärmen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) Kalbsbraten .	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,41$^1/_2$
65 g Butter	„ 0,15$^1/_2$	30 g Kapern	„ 0,14$^1/_2$
65 „ Sardellen	„ 0,26	8 „ Salz	„ 0,00$^1/_4$
Transport	ℳ 2,41$^1/_2$	2 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,06$^1/_2$
			ℳ 2,62$^3/_4$

Zubereitung: 1. Man legt den Braten in einen irdenen Topf, macht die Sauce besonders heifs, füllt diese über den Braten und setzt den verschlossenen Topf auf heifses Wasser, worauf er je nach Gröfse des Stückes $^1/_2$—1 Stunde stehen mufs; ab und zu mufs der Braten begossen werden. Beim Anrichten ist gewöhnlich die Sauce etwas durch Kartoffelmehl seimiger zu machen. Der Braten darf nie kochen.

2. Den in Scheiben geschnittenen Braten legt man in einen mit Butter ausgestrichenen Napf, der geeignet ist, mit auf den Tisch gebracht zu werden, bestreut ihn lagenweise mit gewiegten, sauber gewaschenen halbierten Sardellen, Kapern und Salz, beträufelt ihn mit Citronensaft und legt einige Stücke Butter dazwischen. So legt man 3 Lagen aufeinander, deckt den Napf zu und läfst ihn $^3/_4$ Stunden auf einem Topf mit kochendem Wasser stehen. Man giebt Bratkartoffeln oder Maccaroni und die Bratensauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

10. Kalbsbratenragout (weifs).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

400 g Kalbsbraten	ℳ 1,60
$1^1/_2$ Portion weifse Frikasseesauce	„ 0,88$^1/_2$
1 Efsl. Kapern	„ 0,14$^1/_2$
6 getrocknete Morcheln	„ 0,10
	ℳ 2,73

Zubereitung: Man läfst die Morcheln in kaltem Wasser aufquellen und in frischem Wasser gar kochen. Dann bereitet man die Frikasseesauce und legt den hübsch geschnittenen Kalbsbraten mit Kapern und Morcheln zum Durchwärmen hinein.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann dieses Gericht sehr verändern: durch Krebsschwänze und Butter, Spargel, Blumenkohlstückchen, Pilze aller Art und Fleischklöfschen; auch kann man es in einem Reisrand anrichten.

II. Kalbsbratenragout (braun).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

400 g Kalbsbraten . . .	ℳ 1,60	Transport	ℳ 2,32¼
1½ Portion braune Grundsauce	„ 0,71¼	1 Pfeffergurke oder 3 süfssauer eingemachte Gurken	„ 0,10
1 Theel. Zucker	„ 0,00¼	1 Efsl. Perlzwiebeln . . .	„ 0,15
1 Efsl. Weinessig	„ 0,00¾	10 g Butter	„ 0,02½
Transport	ℳ 2,32¼		ℳ 2,59¾

Zubereitung: Die fertige Grundsauce wird mit Zucker und Essig kräftig abgeschmeckt. Die Gurken werden in zierliche Stücke geteilt und mit den Perlzwiebeln in der Sauce durchgekocht. Der Kalbsbraten wird in schöne Stücke geschnitten, in die Sauce gelegt und darin sehr stark erwärmt, darf aber nicht kochen, da er sonst hart wird. Vor dem Anrichten schwenkt man das Ragout mit einem Stückchen Butter durch.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch eine Madeirasauce und dann Champignons, statt Gurke und Perlzwiebeln verwenden.

Dieses Ragout kann man ebenso von Hammelbraten bereiten **(Ragout von Hammelbraten).**

12. Kalbsbratenpain.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) Kalbsbratenreste	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,93¾
2 Schalotten	„ 0,01	10 g Salz	„ 0,00¼
2 Theel. Petersilie . . .	„ 0,03	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
20 g Butter	„ 0,04¾	2 Efsl. süfse Sahne . . .	„ 0,03½
1 Ei	„ 0,07	2 Eierschnee	„ 0,06
65 g Butter	„ 0,15½	5 g Butter . . . Für die	„ 0,01¼
2 Eigelb	„ 0,08	5 „ gerieb. Semmel } Form	„ 0,00½
30 g weifse gerieb. Semmel	„ 0,03½	1 Portion pikante Madeira-, Sardellen oder Tomatensauce	„ 1,00
2 „ Parmesankäse . . .	„ 0 01		ℳ 3,05¾
Transport	ℳ 1,93¾		

Zubereitung: Der Kalbsbraten wird fein gewiegt oder durch die Fleischhackmaschine genommen. Schalotten und Petersilie werden gewiegt, in 20 g Butter geschwitzt und mit dem zerquirlten Ei und dieser Butter ein weiches Rührei in einem kleinen Gefäfs bereitet. Die übrige Butter wird zu Sahne gerieben; dann fügt man 2 Eigelb, geriebene Semmel, Fleisch, Rührei, Parmesankäse, Salz und Pfeffer und die Sahne

hinzu und mischt mit einem Holzlöffel alles recht genau. Wenn eine kleine Blechform mit zerlassener Butter ausgepinselt und mit der abgeriebenen Rinde des Milchbrotes recht fein besiebt ist, zieht man den Schnee der Eier sorgfältig unter die Masse und füllt dieselbe in die Form, in welcher sie 1 Stunde in Wasser oder Dampf zu kochen hat. Auf heifser Schüssel gestürzt angerichtet, wird der Pain mit Sauce überfüllt. Übrig gebliebene Kalbsbratensauce ist zu einer pikanten Sauce umzuwandeln.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Restverwendung: Zu kaltem Aufschnitt und in Scheiben paniert gebraten.

13. Kalbskeule zu zerlegen.

Zuthaten und Kosten.

1 Kalbskeule von 11½ kg (23 ℔), à ½ kg ℳ 1,00 = ℳ 23,00 zerlegt sich in:

⅞ kg (1¾ ℔) Häute und Sehnen à ½ kg ℳ 0,30	ℳ 0,52½	Transport	ℳ 13,32½
1⅜ kg (2¾ ℔) Schnitzelfleisch à ½ kg ℳ 1,60	„ 4,40	1½ kg (3 ℔) Nufs . . .	„ 4,80
1¼ kg (2½ ℔) Nufs à ½ kg ℳ 1,60	„ 4,00	2 kg (4 ℔) Frikassee-, Klops- und Bouillonfleisch à ½ kg ℳ 0,75 . .	„ 3,00
1⅜ kg (2¾ ℔) Nufs . . .	„ 4,40	3⅛ kg (6¼ ℔) Knochen à ½ kg ℳ 0,30 . .	„ 1,87½
Transport	ℳ 13,32½		ℳ 23,00

Zubereitung: Die Kalbskeule wird zuerst gehäutet, wonach man gleich die einzelnen Teile, welche Kalbsnüsse oder Fricandeaux genannt werden, erkennt. Man folgt den sie von einander trennden Häuten mit dem Messer, wodurch sie sich leicht loslösen. Erst löst sich oben auf der Keule eine flache Nufs; an der Seite liegt eine kleine Teilung in Form eines kleinen Filets. Dieses Stückchen eignet sich mit Farce gefüllt und in Scheiben geschnitten vorzüglich zu einer kalten Schüssel, wozu man auch bei Mehrbedarf die breite Nufs gut verwenden kann. Will man nur eine Nufs herausnehmen und den Braten als ganze Keule erscheinen lassen, so kann man die Keule dann umdrehen, sie auf der andern Seite spicken und braten. Zerlegt man sie ganz, so schneidet man die beiden grofsen Nüsse vom Knochen ab, die als Fricandeaux gebraten werden. Den Schwanz schneidet man in kleine Stücke und nimmt die letzten Rippenknochen, die unten an der Keule sitzen, noch dazu und kocht eine **Suppe**, die der Moc-turtle ganz ähnlich ist oder auch dazu verwendet werden kann. Aus dem Röhrknochen der Kalbskeule kocht man dann eine **weifse Kalbssuppe**. Die **Farce** zur Füllung der Nüsse bereitet man von ¼ kg Fleisch, welches man von den Rippen und anderen Knochen gelöst hat, läfst dieses mit ⅛ kg Schweinefleisch durch die Maschine gehen, nimmt Salz und Pfeffer, eine gewiegte Sardelle und ein in Bouillon geweichtes und von der Kante durch Abreiben befreites Milchbrot, das mit einem Tuch trocken ausgedrückt und mit einem Eigelb

genau und fein verrührt wird, und füllt damit die ersten beiden Nüsse. Von dem einen noch nicht verwendeten Fricandeau, welches an dem Schlufsknochen der Keule liegt, und den noch übrigen kleinen Stücken Fleisch schneidet man **Kalbsschnitzel.** Die Häute und Knochen werden von den Fleischteilen sorgfältig getrennt und mit Schinkenabfällen zu **Jus,** die Fleischteile zu Fleischgerichten, wie Klops u. s. w. verwendet. Die Öffnung zur Füllung der Kalbsnufs erreicht man durch vorsichtiges Einschieben eines langen Küchenmessers, welches gleichmäfsig im Kreise herumgedreht wird, bis die Öffnung grofs genug ist.

Besondere Bemerkungen: Alles rohe Kalbfleisch hält sich vorzüglich in oft gewechselter Buttermilch oder Milch.

14. Gebratenes Kalbsfricandeau oder gebratene Kalbsnufs.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Kalbsnufs à ½ kg ℳ 1,60	ℳ 3,20	Transport	ℳ 3,39½
30 g Speck, 10 g Salz	„ 0,05	⅛ *l* leichte Bouillon oder Wasser	„ 0,05
60 „ Butter	„ 0,14½	⅛ *l* Sahne	„ 0,12½
Transport	ℳ 3,39½	3 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
			ℳ 3,57¼

Zubereitung: Man klopft die ausgelösten Nüsse längere Zeit, häutet sie und spickt sie mit feinen gesalzenen Speckfäden, wiegt sie und rechnet auf ½ kg 30 g gebräunte Butter, salzt sie mit feinem Salz und legt sie in die Pfanne. Der Ofen mufs eine Temperatur von 138° C. haben und im Verlaufe der Bratzeit nicht unter 125° C. fallen. Das Fricandeau braucht auf ½ kg eine längere Bratzeit, als ½ kg von einer ganzen Keule, weshalb man bei 15 Min. auf ½ kg Nufs beim Tranchieren noch eine Rosafarbe haben wird. Man begiefst es mit ⅛ *l* kochendem Wasser, läfst es 9 Minuten darauf, giefst es ab und bratet es mit brauner Butter, schüttet nach und nach kellenweise etwas leichte Bouillon oder Wasser nach, und befüllt das Fricandeau alle 5—7 Minuten mit dem Fett. In der letzten Viertelstunde giefst man ⅛ *l* Sahne, mit einem gestrichenen Theelöffel Kartoffelmehl verrührt, dazu, läfst sie mit der Sauce unter Abkratzen der Pfanne braun verkochen und glaciert den Braten. Die Sauce giefst man durch das Saucensieb. Das Fleisch richtet man auf heifser Schüssel an und kann diese mit Gemüsen, Kartoffeln und Maccaroni belegen, oder auch eine Bechamellesauce als zweite Sauce dazu geben, wenn die Schüssel ein Zwischengericht ist.

Liebt man die Kalbsnufs nicht rosafarben, so mufs sie, nachdem sie gebräunt wurde, zuerst zugedeckt werden (im Ofen oder im Schmortopf) und bekommt noch eine Zuthat von einem Efslöffel Suppengrün und einem Efslöffel Schinkenabfällen oder Speck. Unter Zugiefsen von einigen Efslöffeln Bouillon schmort sie mehr wie sie bratet, und braucht dazu ½ Stunde auf ½ kg. Der Fond wird entfettet und die Nufs recht glänzend damit glaciert. (**Geschmortes Kalbsfricandeau [geschmorte Kalbsnufs]**).

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde wenn gebraten; $1^1/_2$ Stunde wenn geschmort.

Restverwendung: Zu Aufschnitt und Kalbsbratensalat.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 13. Man tranchiert die Kalbsnufs gegen den Faden.

15. Kalbssteak aus der Keule auf der Pfanne bereitet.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Kalbfleisch à $^1/_2$ kg ℳ 1,00	ℳ 1,50
65 g Butter	„ $0,15^1/_2$
10 „ Salz	„ $0,00^1/_4$
1 Prise weifser Pfeffer	„ $0,00^1/_2$
4 Efsl. Jus	„ 0,14
	ℳ $1,80^1/_4$

Zubereitung: Die obere dünne, breitere Nufs eignet sich besonders zur Verwendung für ein Steak, welches auf der Pfanne gebraten werden soll. Nachdem es geklopft und gehäutet ist, wird es in brauner Butter gebraten. Man rechnet auf $^1/_2$ kg 20 Minuten bei gelindem Feuer und häufigem Wenden. Man salzt und pfeffert es nach dem Anrichten. Die Pfanne kocht man mit 4 Efslöffeln Jus ab und giefst die Jus durch ein Sieb in die Sauciere. Man kann auch ein Stückchen frische Butter beim Anrichten auf das Steak legen.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

16. Glaciertes gespicktes Kalbsfricandeau, Kalbsschnitzel oder Kalbskotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Kalbsnufs	ℳ 2,40	Transport	ℳ $2,63^1/_4$
65 g Speck	„ $0,10^1/_2$	$^1/_4$ *l* Jus von den Abfällen gekocht	„ 0,15
50 „ Butter	„ 0,12	1 Efsl. Citronensaft . . .	„ $0,03^1/_4$
15 „ Salz	„ $0,00^1/_4$	5 g Kartoffelmehl	„ $0,00^1/_4$
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ $0,00^1/_2$		ℳ $2,81^3/_4$
Transport	ℳ $2,63^1/_4$		

Zubereitung: Man formt aus den kleinen Stücken der Kalbskeule möglichst gleich grofse Koteletten oder zerschneidet dazu eine Nufs, die man pfundweise als Schnitzelfleisch oder Kalbsnufs in einem Stück vom Schlächter beziehen kann. Schon geschnittene Schnitzel zu nehmen ist deshalb nicht zu empfehlen, weil sie gewöhnlich zu dünn geschnitten sind. Die Haut wird entfernt, und die Stücke werden fingerdick gegen den Faden etwas schräg geschnitten. Nachdem sie mit dem angefeuchteten Beil von beiden Seiten geklopft wurden, werden sie mit 3 Reihen feiner Speckfäden gespickt. In einer Stielpfanne wird die Butter braun gemacht. Die Abfälle sind während des Spickens zu guter Jus einge-

kocht. Nun werden die Schnitzel in die heifse Butter gelegt und gebraten, wobei bei mäfsigem Feuer auf 85 g 6 Minuten unter sechsmaligem Wenden gerechnet wird; dann salzt und pfeffert man sie, giefst die Butter ab, glaciert die Schnitzel mit Jus, welche vorher mit Citronensaft und Kartoffelmehl aufgekocht wurde, und richtet sie als selbständiges Gericht oder als Beilage an. Die übrige Jus richtet man, mit einigen Efslöffeln Bouillon verdünnt, in der Sauciere an. Wünscht man die Schnitzel weich, so wendet man sie in Mehl um, bräunt sie in einem Schmortopf, fügt 50 g kleingeschnittenes Wurzelwerk, 1 Efslöffel kleingeschnittene Schinkenabfälle, nach Belieben Gewürz und einige Tomaten hinzu und giefst, nachdem alles durchgeschmort, nach und nach so viel Flüssigkeit, als man zur Sauce bedarf, hinzu. Das Fleisch mufs zugedeckt ganz langsam $^3/_4$ Stunden schmoren, falls die Stücke nicht schwerer wie $^1/_8$ kg sind. Der Fond wird entfettet, durchgegossen und, wenn nötig, mit Kartoffelmehl verdickt und die Schnitzel damit glaciert.

Man kann beide Rezepte auch ohne Spicken befolgen.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$—$1^1/_2$ Stunde.

---

17. Paniertes gebratenes Kalbsschnitzel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^5/_8$ kg ($1^1/_4$ *ℓℓ*) Kalbsnufs	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,08½
10 g Salz	„ 0,00¼	1 Ei oder 1 Eiweifs . . .	„ 0,07
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½	1 Efsl. Öl oder Milch . .	„ 0,10
60 g ger. gesiebte Semmel	„ 0,07¼	30 g Butter	„ 0,07¼
10 „ Mehl	„ 0,00½	30 „ Fett	„ 0,04¼
Transport	ℳ 2,08½		ℳ 2,37

Zubereitung: Kleine Stücke der Keule werden hierzu verwendet. Nachdem sie recht gleichmäfsig und nicht zu dünn geschnitten und geklopft sind, salzt und pfeffert man sie leicht ein. Zum Panieren vermischt man 6 Efslöffel geriebene Semmel mit $^1/_2$ Theelöffel feinem Salz und 1 Efslöffel Mehl. Ein Ei oder auch Eiweifs wird mittelst einer Gabel mit einem Efslöffel Öl oder Milch dünn geschlagen und die Pfanne mit Butter, und, der Ersparnis halber, halb mit Fett, erhitzt; wenn beides still und hellbraun ist, nimmt man eine Gabel und paniert schnell die Fleischstücke, indem man sie an der oberen äufsersten Kante durchsticht, schnell durch das Ei und durch einige Efslöffel auf Papier oder ein Brett gestreuter Semmel zieht, dann sofort in die Pfanne in das dampfende Fett legt, und auf heifser Stelle langsam bratet. Jedes feuchte Korn in der Semmelpanade mufs entfernt werden, und die Fleischstücke müssen ganz gleichmäfsig und vollständig von einer dünnen Schicht Semmel eingehüllt sein. Man wendet die Schnitzel, sobald sie an der unteren Seite eine hellbraune Kruste haben, und bratet sie langsam und doch rasch genug, um die Panade nicht durch den sich entwickelnden Fleischsaft abweichen zu lassen. Die Abfälle der Schnitzel werden zu Jus-

sauce gekocht. Bratzeit: Auf 85 g 6 Minuten. Die Schnitzel müssen elastisch, nicht hart in der Pfanne werden.

Angerichtet dürfen sie nicht zugedeckt werden, weil die Kruste sonst weich wird.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Paniertes gebackenes Kalbsschnitzel oder Kalbskotelett:** Man kann Schnitzel und Koteletten auch in heifsem Ausbackfett ausbacken und sie mit gebackener Petersilie verzieren. Ausgelassenes Fett (Rinder- und Schweinefett) mufs einen leichten, blauen Dunst aufsteigen lassen, ehe man die Fleischstücke hineinlegt, es mufs reichlich im Topfe vorhanden sein, so dafs die Stücke Platz zum Schwimmen haben. Man zieht den Topf vom Feuer zurück, sobald die Hülle hart wurde, hebt die Stücke, sobald sie die gehörige Zeit, 3—5 Minuten, langsam kochten und oft gewendet wurden, auf eine Schüssel, auf der ein Blatt Löschpapier liegt, und richtet sie von da aus auf heifser Schüssel an. Man darf nicht hineinstechen.

Restverwendung: **Reste von Kalbsschnitzeln** kann man recht schräg tranchieren und zu kaltem Aufschnitt verwenden, auch auf ein Geschirr mit heifser Butter legen, einige Eier als Setzeier darüberschlagen oder ein kleines Frikassee, in Würfel geschnitten, darüber füllen und mit Semmel besiebt, mit Butter beträufelt, in den Ofen schieben und überbraten lassen.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

18. Paprika-Kalbsschnitzel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Kalbsnufs .	ℳ 2,40	Transport	ℳ 2,48¼
30 g Salz	„ 0,00½	25 g Mehl	„ 0,01
30 „ Speck in Würfeln . .	„ 0,04¾	$^1/_{16}$ *l* Sahne	„ 0,06¼
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise Paprika	„ 0,00½
10 „ Butter	„ 0,02½	$^1/_{16}$ *l* braune Jus	„ 0,12½
Transport	ℳ 2,48¼	1 Efsl. Essig	„ 0,00¼
			ℳ 2,68¾

Zubereitung: Die Schnitzel werden sauber in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und gesalzen, der Speck ausgebraten, die Grieben herausgenommen, heifs gestellt, die Zwiebeln in kleinen Würfeln in der Butter gar gemacht, die Schnitzel in Mehl umgewendet und von beiden Seiten, je nach Gröfse und Gewicht, gebraten und auf heifser Schüssel angerichtet. Die Sahne wird mit Paprika, Jus und Essig vermischt in die Pfanne gegossen, aufgekocht und die Schnitzel mit der Sauce und den darüber gestreuten Speckwürfeln angerichtet. Die Sauce ist mit Salz abzuschmecken und entsprechend mit Jus zu verdünnen.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

19. Kalte Schüssel von gepökeltem Kalbfleisch.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen (Vorrat).

1½—2 kg (3—4 ℔) Kalbfleisch aus der Keule	ℳ 3,00 bis ℳ 4,00	Transport	ℳ 4,08
10 g Salz	„ 0,00¼	2 g Thymian	„ 0,01
5 „ Salpeter	„ 0,00¾	2 „ Wacholderbeeren	„ 0,01
4 Citronenscheiben	„ 0,04	50 „ Zwiebeln	„ 0,01½
2 Lorbeerblätter	„ 0,00¼	1 Efsl. Suppengrün	„ 0,01
9 Nelken	„ 0,00¼	2 *l* Weinessig	„ 0,80
20 weifse Pfefferkörner	„ 0,00½	⅛ kg Sardellen	„ 0,50
2 g Esdragon	„ 0,01	1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
2 „ Basilikum	„ 0,01	1 Theel. gerieb. Zwiebel	„ 0,00¼
Transport	ℳ 4,08	120 g Öl	„ 0,36
			ℳ 5,83¾

Zubereitung: Das Kalbfleich häutet man und klopft es gut, reibt es mit Salz und Salpeter ein und legt es gleich in den Topf, in dem es gekocht werden soll. Dann thut man alles Gewürz, Kräuter, die zerschnittenen Zwiebeln und Suppengrün hinzu, und zwar kommt die Hälfte dieser Zuthaten unter das Fleisch, die andere Hälfte darauf. Dann giefst man den Essig darüber. Nach vier Tagen — das Fleisch mufs jeden Tag in dem Essig gewendet werden, — kocht man dasselbe mit allem Gewürz in halb Essig, halb Wasser in etwa 25 Minuten nicht zu weich und läfst es in der Brühe erkalten.

Nachdem das Fleisch aus der Brühe genommen und alles Gewürz davon entfernt ist, schneidet man es in Scheiben, dann vermischt man die fein gehackten Sardellen, fein gewiegte Petersilie und 1 Theel. geriebene Zwiebeln mit dem Olivenöl und begiefst das Fleisch fleifsig damit.

Besondere Bemerkungen: Man serviert dieses Gericht kalt mit oder ohne Remouladen-Sauce; ohne Sauce auch als Beilage zu Gemüsen zu verwenden.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde aufser der Marinade.

20. Gehacktes Kalbskotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Schnitzelfleisch	ℳ 1,60	Transport	ℳ 1,84¾
125 g Rindernierenfett	„ 0,17½	60 g ger. gesiebte Semmel	„ 0,07¼
15 „ Salz	„ 0,00¼	10 „ Mehl	„ 0,00½
1 Ei	„ 0,07	30 „ Butter	„ 0,07¼
Transport	ℳ 1,84¾	30 „ Fett	„ 0,04¼
			ℳ 2,04

Zubereitung: Fleisch und Fett werden fein gewiegt oder zweimal durch die Fleichhackmaschine genommen, dann mit 10 g Salz gemischt und in acht gleiche Teile geteilt, denen man mit einem feuchten Messer auf einem Teller die Form von Koteletten giebt. Man paniert sie in dem zerschlagenen Ei und darnach in einem Gemisch von Semmel, Mehl und Salz und bratet sie in brauner Butter, der man Fett zusetzen kann, in 7 Minuten

unter dreimaligem Wenden gleichmäfsig und langsam in einer Stielpfanne gar und zu schöner Farbe. Sie werden auf heifser Schüssel angerichtet. Aus den Sehnen kann man eine Bouillon kochen, die mit etwas Fleischextrakt vermischt zur Herstellung der Sauce dienen kann, falls eine solche gewünscht wird. Zu dem Zwecke läfst man 5 g Weizenmehl im Bratfett gar schwitzen, füllt die Bouillon dazu, schmeckt sie mit Salz ab, kocht unter Rühren die Sauce auf, schüttet sie durch ein Sieb und giebt sie zu den mit Grünem auf heifser Schüssel angerichteten Kalbskoteletten. Dieselben dürfen während der Herstellung der Sauce nicht zugedeckt werden, sonst werden sie weich.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

21. Kalbskopf en tortue (Moc-turtle Ragout).

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

1 Kalbskopf mit Brägen und Zunge	ℳ 4,00	Transport	ℳ 5,72¼
¼ kg (½ ℔) Rindfleisch	„ 0,45	⅛ l Rotwein	„ 0,20
¼ „ (½ „) Kalbfleisch	„ 0,40	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
¼ „ (½ „) roher Schinken	„ 0,80	65 g Butter	„ 0,15½
1½ Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner	„ 0,00¼	100 „ Zwiebeln	„ 0,03
1 Stiel Majoran	„ 0,00½	60 „ Mehl	„ 0,02½
1 „ Esdragon	„ 0,00½	⅛ l Madeira	„ 0,41¾
56 g Suppengrün	„ 0,05½	1 Prise Paprika	„ 0,00½
30 „ Salz	„ 0,00½	1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
Transport	ℳ 5,72¼	1 Theel. Zucker	„ 0,00¼
		4 Eier	„ 0,28
		(1¼ l Bouillon des Kalbskopfes)	
			ℳ 6,87½

Zubereitung: Ein Kalbskopf wird in der Mitte gespalten, aber nicht ganz durchgehauen. Das herausgenommene Gehirn setzt man in Wasser beiseite, schneidet die Zunge heraus und wässert sie, ebenso wie den Kopf rein und weifs. Von dem Kopf wird die Haut roh abgetrennt, zusammengebunden und dann mit der Zunge und dem kleingeschlagenen Kopfknochen in einer Kasserolle, reichlich mit Wasser bedeckt, zugedeckt auf das Feuer gesetzt. Daran thut man dann Gewürze, Suppengrün und Salz, und läfst den Kopf 2 Stunden kochen. Ist die Kopfhaut und die Zunge gar, so zieht man letztere ab, schneidet sie in Scheiben und stellt sie in etwas Bouillon zurück. Die Kopfhaut legt man zwischen zwei Teller zum Erkalten und mariniert sie dann mit Rotwein, Pfeffer und Salz, nachdem man sie in länglich saubere verschobene Vierecke geschnitten, um sie nachher zu dem Ragout zu geben. Das Rind- und Kalbfleich hat man in längliche Streifen, den rohen Schinken in Würfel geschnitten und bratet alles in 65 g vorher gebräunter Butter braun, ebenso auch die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, schüttet 60 g Mehl dazu und läfst es unter stetigem Rühren gar werden; dann giefst man Kalbskopfbouillon und Madeira nach und nach zu

und läfst alles 2 Stunden langsam unter Abschäumen kochen. Die Sauce mufs durch ein Sieb gerührt, schön glänzend braun und entfettet sein, dann würzt man sie mit Paprika und Salz, und giebt die Kalbskopfstücke, die Zunge und nach Belieben kleine Fleischklöfse dazu. Kurz vor dem Anrichten schmeckt man das Gericht mit dem Citronensaft, etwas Zucker und Salz ab und garniert den Rand der Schüssel mit in Scheiben geschnittenen harten Eiern, kann auch gebratene Kalbsmilch oder Brägen und Blätterteighalbmonde dazu geben. Das Gehirn bratet man nachher, nachdem es einige Male blanchiert ist und legt es beim Anrichten, in Stücke geschnitten, auf das Ragout.

Zeitdauer der Bereitung: Wenn der Kopf gar ist: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man thut gut, wenn man den Kalbskopf mit der Zunge einen Tag vorher gar kocht.

Restverwendung: Mit den Resten der Kalbsbouillon und dem Reste des Ragouts stellt man eine Moc-turtle Suppe her.

---

22. Moc-turtle Suppe.

Zuthaten und Kosten zu 8 Tellern.

$^1/_2$ Kalbskopf ohne Brägen und Zunge od. 2 Füfse	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,77¾
40 g roher Schinken . .	„ 0,12¾	2 mittelgrofse Zwiebeln .	„ 0,03
$^1/_2$ kg (1 ℔) kleingeschnittene Rinderhesse	„ 0,60	1 Gewürzdosis	„ 0,01
1 Mohrrübe, $^1/_2$ Sellerie, 1 Petersilienwurzel . .	„ 0,05	$^1/_8$ *l* Rotwein	„ 0,20
		20 g Salz und Pfeffer . .	„ 0,00¾
		65 „ Butter	„ 0,15½
		60 „ Mehl	„ 0,02½
		$^1/_{16}$ *l* Madeira	„ 0,21
		4 Eier	„ 0,28
Transport	ℳ 1,77¾	$2^1/_2$ *l* Wasser.	ℳ 2,69½

Zubereitung: Braucht man mehr als 8 Teller, so ist zu empfehlen, einen Kalbskopf ohne Brägen und Zunge zu kaufen; braucht man weniger, so verwendet man anstatt des Kopfes 2 Kalbsfüfse oder den Rest eines Moc-turtle Ragouts. Man bratet den kleingeschnittenen Schinken und die kleingeschnittene Hesse mit dem Suppengrün und den Zwiebeln an, thut den Kalbskopf oder die zerschlagenen, abgebrühten Füfse dazu, übergiefst das Ganze mit dem Wasser, fügt das Gewürz hinzu und läfst es langsam weich kochen. Dann wird es durchgegossen, die Haut des Kopfes oder der Füfse zwischen zwei Teller gepreſst, in Streifen geschnitten und mit Rotwein, Salz und Pfeffer mariniert. Die Butter wird mit dem Mehl braun geröstet, die entfettete Bouillon und Madeira dazu gegossen und die Suppe noch 1 Stunde an der Seite des Feuers gekocht, wobei Schaum und Fett entfernt werden. Nachdem die Suppe abgeschmeckt ist, werden die Fufsstücke, sowie Eierstich oder ganze harte Eigelb (dann 8 Eier anstatt 4 Eier) hineingethan.

Zeitdauer der Bereitung: 3—4 Stunden.

Restverwendung: Die Reste von Fleisch und Schinken kocht man noch einmal aus, um die Bouillon zu Saucen zu verwenden.

23. Jus zu Saucen und Suppen.

Zuthaten und Kosten.

50 g Fett	ℳ 0,07	Transport	ℳ 0,18½
½ kg (1 ℔) rohe oder gebratene Abfälle von Haut, Fleisch oder Knochen .	„ 0,10	20 g Zwiebeln	„ 0,00½
15 g kleingeschnittenes Wurzelwerk	„ 0,01½	1 Gewürzdosis	„ 0,01
Transport	ℳ 0,18½	8 g Salz	„ 0,00¼
		¾ *l* Wasser.	ℳ 0,20¼

Zubereitung: Alle Häute und Knochen jedweden Fleisches, roh, gekocht oder gebraten, auch Schinkenabfälle sind dazu zu verwenden, nur mufs alles sehr klein geschlagen und geschnitten sein. In einem Schmortopf wird das Fett erhitzt, die abgewaschenen Knochen und Abfälle mit dem Schaumlöffel hineingethan, durchgeschmort bis alles braun gebraten ist, Wurzelwerk und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, wie gemischte ganze Gewürze hinzugethan. Dann wird Wasser aufgegossen, der Topf fest verschlossen, und einer langsamen Kochtemperatur stundenlang ausgesetzt, z. B. im Grudeofen. Darauf giesst man die Bouillon durch, schmeckt sie mit Salz ab und giebt, falls sie nicht kräftig genug sein sollte, etwas Fleischextrakt hinzu. Man klärt sie, nachdem sie sorgfältig entfettet ist, mit einem geschlagenen Eiweifs, mit welchem man sie einmal aufkochen und ½ Stunde zugedeckt auf heifser Stelle stehen liefs, indem man sie durch einen Geleebeutel giefst und erkalten läfst. Man verwendet sie dann zur Garnitur von kaltem Fleisch **(Jus zur Garnitur)** und hilft hier mit 3 Blatt weifser, abgewaschener Gelatine nach, wenn die Knochen und Häute nicht leimgebend genug sind (z. B. bei Wild- und Rinderknochen und Häuten). Ungeklärt dient diese braune Bouillon zu allen braunen Saucen und Suppen als Material, nur mufs sie immer sorgfältig, ob warm ob kalt verwendet, entfettet werden.

Zeitdauer der Bereitung: 3—5 Stunden.

Schnell bereitet man braune Jus, wenn man ½ Liter leichte Bouillon mit ½ Theel. Fleischextrakt kräftigt und 4 Blatt weifse Gelatine darin auflöst — falls sie erkaltet gebraucht werden soll.

Weifse Jus erhält man, wenn die Zuthaten nicht angebraten und im übrigen wie oben behandelt werden.

24. Kalbfleischklops.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) feingewiegtes Kalbfleisch ohne Sehnen . .	ℳ 1,60	Transport	ℳ 2,30
¼ kg (½ ℔) geschältes in Bouillon oder Milch geweichtes ausgedrücktes Milchbrot	„ 0,30	20 g Zwiebeln	„ 0,00½
¼ kg (½ ℔) frisches Schweineliesenfett	„ 0,40	15 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 2,30	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
		3 Eier	„ 0,21
		1 Portion Sardellen-, Herings-, Mostrich- oder Kapernsauce	„ 0,78¼
			ℳ 3,30½

Zubereitung: Das feingewiegte Kalbfleisch, das Milchbrot, das feingeschabte Fett, eine geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer und Eier (nach Geschmack auch 1 Efslöffel gewiegte Kräuter und 1 Efslöffel Parmesankäse), alles wird zusammen zu einer Farce verarbeitet, wovon eine Probe gemacht wird. Ist die Probe gut, so werden mit 2 Kellen kleine längliche Klöfse geformt, die ¼ Stunde in kochendem Salzwasser im offenen Topfe leise mehr ziehen als kochen oder erst in heifsem Fett gebraten werden, dann in der Sauce gar ziehen. Wenn der Teig zu hart ist, giebt man ein Ei, wenn zu weich, Mehl oder etwas geriebene Semmel dazu. Am schönsten ist die Farce, wenn sie durch ein Sieb gestrichen wird.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Ein Sechstel der Menge würde zu kleinen **Fleischklöfschen** für ein Frikassee oder zu einer Suppe ausreichen. Das Wasser kann man noch zum Zugiefsen beim Braten verwenden.

Restverwendung: Klopse lassen sich im Wasserbade aufwärmen.

---

25. Feine Kalbfleisch-Farce (feiner Kalbfleisch-Klofs) zu Ragouts.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Kalbfleisch, gestofsen und durchgerieben (nach dem Durchreiben gewogen)	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,71
150 g Rindernierentalg . .	„ 0,21	40 g Mehl- oder Semmelklofs (Panade genannt) . .	„ 0,06
2 Tropfen kaltes Wasser.		1 Prise Salz und Pfeffer .	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,71	1 Theel. gewiegte Kräuter	„ 0,03
		½ Theel. Parmesankäse .	„ 0,00½
		5 g Mehl zum Klofsrollen	„ 0,00¼
			ℳ 0,81¼

Zubereitung: Man stöfst Fett und Fleisch im Mörser fein oder nimmt es oft durch die Maschine und reibt beides in einem Reibenapf mit einigen Tropfen Wasser recht weifs, fügt die Panade dazu, würzt das Ganze und streicht es durch ein Farcesieb. Mit Mehl rollt man mit zwei Butterkellen einen Probeklofs, den man in kochendem Wasser gar ziehen läfst. Er mufs gut zusammenhalten, aber doch nicht hart sein. Ist er zu fest, so

fügt man 1 Efslöffel weifse, dicke Sauce oder Sahne, ist er zu weich, etwas Eigelb dazu.

Man bestreicht dann ein flaches Sieb mit Butter, legt alle Klöfschen darauf und stellt sie in einen Topf mit 1 *l* Wasser und 5 g Salz, in dem man sie ziehen, aber nicht kochen läfst. Sind die Klöfschen gar, was man prüfen mufs, weil die Gare sich nach der Gröfse richtet, so hebt man das Sieb vorsichtig heraus. Feine Fleischklöfse dürfen nie kochen, sonst werden sie hart und trocken.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Zu feinen Frikassees verziert man diese feinen Klöfse auch gern mit Trüffelstückchen oder roter Zunge, oder füllt entsteinte Oliven damit. Man kann auch anstatt des Kalbfleisches Hühnerfleisch oder Kalbsmilch mit denselben Zuthaten zu feinen Klöfschen verwenden, welche man dann mit der Spitze eines kleinen Theelöffels absticht, oder mit kleinen Kellen formt **(Feine Hühnerfleisch-Farce, feiner Hühnerfleisch-Klofs, feine Kalbsmilch-Farce, feiner Kalbsmilch-Klofs).**

26. Geschmorte Kalbsbrust mit oder ohne Bier.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1½ kg (3 *U*) Kalbsbrust-		Transport	*M* 2,26
spitze à ½ kg *M* 0,70	*M* 2,10	1 Gewürzdosis	„ 0,01
60 g Butter	„ 0,14½	50 g Zwiebeln	„ 0,01½
15 „ Salz	„ 0,00¼	⅛ Citrone in Scheiben . .	„ 0,01¼
30 „ Mehl	„ 0,01¼	½ Fl. Braunbier (od. Wasser)	„ 0,05
Transport	*M* 2,26	5 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
			M 2,35

Zubereitung: Die Kalbsbrust wird geklopft, und nachdem die Hauptknochen entfernt wurden, mit dünnem Bindfaden zu guter Form gebunden und mit heifsem Wasser überbrüht. Die Butter wird in einem Topf gebräunt, das Fleisch gesalzen und von allen Seiten gebräunt, mit Mehl besiebt, die Gewürzdosis, Zwiebeln- und Citronenscheiben hinzugefügt und so lange im offenen Topfe geschmort, bis das Mehl gar ist, und nach und nach das Bier oder Wasser in Pausen zugefüllt. Der Topf, möglichst ein irdener, wird dann fest geschlossen, und die Kalbsbrust schmort ungefähr 2 Stunden darin. Während des Schmorens wird das Fleisch oft begossen. Man richtet es auf heifser Schüssel an, streicht die Sauce durch ein feines Sieb, schüttet einige Efslöffel derselben zurück, verrührt damit das mit Wasser angerührte Kartoffelmehl und überzieht die Kalbsbrust mit der dicken Sauce. Die übrige Flüssigkeit mufs die Dicke der gebundenen Bratensauce haben; man richtet sie in der Sauciere an. Die Schüssel kann man mit Citronenscheiben garnieren. Ist die Flüssigkeit zu sehr eingekocht, so giefst man Bier oder Wasser nach.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Ebenso ist jedes andere Stück Kalbfleisch zu behandeln **(Geschmortes Kalbfleisch).**

Restverwendung: Gewärmt oder zu braunen Ragouts.

27. Gefüllte Kalbsbrust.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Kalbsbrust . .	ℳ 1,40	Transport	ℳ 2,43
¼ kg (½ ℔) Rinderschabefleisch	„ 0,55	1 Ei	„ 0,07
¼ kg (½ ℔) fettesSchweinefleisch	„ 0,40	1 Theel. Salz	„ 0,00¼
1 abgeriebenes Milchbrot .	„ 0,02½	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
3 Efsl. Milch	„ 0,00¼	10 g Salz	„ 0,00¼
20 g Butter od. Bratenfett	„ 0,04¾	8 „ Mehl	„ 0,00¼
½ kleine gerieb. Zwiebel .	„ 0,00½	50 „ Butter	„ 0,12
Transport	ℳ 2,43	1 Gewürzdosis	„ 0,01
		1 Zwiebelscheibe	„ 0,00½
		1 Citronenscheibe	„ 0,01
		½ l Wasser.	ℳ 2,65¾

Zubereitung: Das Milchbrot wird zerschnitten und in warmer Milch aufgeweicht. Rind- und Schweinefleich werden sehr fein mit der Fleischhackmaschine gehackt. Im Fett wird die geriebene Zwiebel geschwitzt, das Milchbrot, nachdem es trocken ausgedrückt, dazu gethan und trocken gerührt. Dann werden Fleisch, Semmel, Ei, Salz und Pfeffer zu einem wohlschmeckenden Teig verrührt.

Das Kalbfleich wird geklopft, gut gewaschen, abgetrocknet und auf ein Brett gelegt. Alsdann macht man einen Einschnitt zwischen Knochen und Fleisch an der losen Seite, streicht die Farce in die Öffnung und näht das Fleisch wieder an dem Knochen fest, salzt es und besiebt es mit Mehl. Man bräunt die Butter in einem Topf, läfst das Fleisch auf der Breitseite darin Farbe nehmen, indem man es etwa 10 Minuten braten läfst, dreht es um und thut Gewürze, die Sehnenabfälle der Farce und die Zwiebel- und Citronenscheibe dazu. Die Kalbsbrust schmort nun langsam in 1½ Stunde weich; während dessen giefst man zur Herstellung der Sauce das Wasser allmählich nach. Ist das Fleisch weich, so nimmt man es heraus und entfernt die Fäden. Die Sauce wird unter Abkratzen aller braunen Teile im Topf durchgekocht und mufs nicht mehr wie ein gutes ¼ l betragen; dann giefst man sie durch ein Sieb und füllt etwas davon über die Kalbsbrust.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

---

28. Gedämpftes Kalbfleisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Kalbfleisch . .	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,01¼
15 g Salz	„ 0,00¼	1 Citronenscheibe	„ 0,01
1 Gewürzdosis	„ 0,01	15 g Suppengrün	„ 0,01½
Transport	ℳ 2,01¼	1¼ l Wasser.	ℳ 2,03¾

Zubereitung: Das Kalbfleisch, wozu man Brust oder die fleischige Auflage des Kalbsrückens, auch Teile der Kalbskeule verwenden kann, wird in Portionsstücke geteilt oder mit Bindfaden zu guter Form gebunden und mit 5 g Salz eingerieben.

Wasser wird möglichst im irdenen Topf zum Kochen gebracht, Gewürz, Citronenscheibe, geputztes Suppengrün, 10 g Salz und das Fleisch hineingelegt; zugedeckt läfst man es langsam $1^1/_2$—2 Stunden ziehen, je nach Gröfse der Stücke.

Man richtet das Kalbfleisch auf heifser Schüssel an und giebt nach Belieben eine Sardellen-, Herings-, Kapern-, Rosinen-, Morcheln- oder Champignonssauce dazu; man kann es mit Petersilie oder Citronenscheiben garnieren oder $^3/_4$ Liter geputzte verschiedene Gemüse mit einkochen lassen, das Fleisch damit umgeben und den Rand mit Semmel- oder Mehlklöfsen garnieren; dann pafst eine holländische Sauce am besten dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Restverwendung: Zu Kalbfleisch und Reis oder als Suppeneinlage.

Gericht für den Kochkorb.

29. Einfaches Kalbsfrikassee.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Kalbsbrustspitze	ℳ 1,05	Transport	ℳ 1,63
125 g Schweinefleisch, gewiegt	„ 0,17½	1 Sardelle	„ 0,05
135 g Rindfleisch, gewiegt	„ 0,22½	20 g getrockn. Champignons	„ 0,10
20 g Salz	„ 0,00½	25 „ Milchbrot	„ 0,02
40 „ Mehl	„ 0,01½	1 Messerspitze ger. Zwiebeln	„ 0,00¼
50 „ Butter	„ 0,12	3 Eier	„ 0,21
1 Gewürzdosis	„ 0,01	8 g Salz und Pfeffer	„ 0,00¼
20 g Suppengrün	„ 0,02	2 Efsl. Essig	„ 0,00½
30 „ Zwiebeln	„ 0,01	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
		1 Efsl. Kapern	„ 0,14½
		½ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 1,63		ℳ 2,17

Zubereitung: Die Kalbsbrust wird in recht gleichmäfsige mundrechte Stücke zerlegt und geklopft (die Knorpel bleiben darin), auf einem Sieb überbrüht, gesalzen und mit dem Mehl bestäubt, und mit 40 g geschmolzener Butter oder Kalbsfett durchgeschmort bis das Mehl gar ist; dann füllt man das Wasser darauf und bindet Gewürze, Suppengrün, Zwiebeln und die Gräten der Sardelle in ein sauberes Mullläppchen, legt das Beutelchen zum Fleisch und läfst alles kochen, bis das Fleisch weich ist, kann es aber einmal schäumen. Die getrockneten Pilze weicht man 2 Stunden vorher in kaltem Wasser ein, fügt sie dem Kalbfleisch bei und läfst sie langsam mit ausquellen oder verwendet auch gut vorbereitete frische Pilze, wie Morcheln, Steinpilze, Champignons.

Aus dem Rind- und Schweinefleisch, dem geweichten, in 10 g Butter abgeschwitzten Milchbrot, einer Messerspitze geriebener Zwiebel, 1 Ei und 1 Eiweifs, 8 g Pfeffer und Salz wird der Klofsteig gerührt. Mit 2 Kellen werden gleichmäfsige runde Klöfse geformt, welche in kochendem Salzwasser gar, aber nicht trocken ziehen müssen. Ist das Kalb-

fleisch mit der Gabel zu durchstechen, so hebt man das Bündelchen Gewürze heraus, reibt das Fleisch der Sardelle durch ein Haarsieb, verrührt es mit Essig und 2 Eigelb und zieht damit das Frikassee ab, schmeckt es nach Salz, Säure und Pfeffer ab und legt die Klöfe hinein. Alles zusammen wird heifs gemacht, ohne es zu kochen; nachdem es angerichtet, bestreut man es mit Kapern.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Feineres Kalbsfrikassee** bereitet man wie Hühnerfrikassee; **Kalbfleisch mit Majoran (Majoranfleisch)** ebenso, jedoch ohne Essig, Sardellen, Eier und Champignons und mit einem gestrichenen Theelöffel pulverisierten Majoran.

30. Kalbfleischsuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg ($1\,U$) Kalbfleisch	ℳ 0,80	Transport	ℳ 0,96
20 g Mehl	„ 0,00$^3/_4$	10 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
65 „ Graupen, mittel	„ 0,03$^1/_4$	1 Zwiebel	„ 0,01$^1/_2$
50 „ Butter	„ 0,12	2 Stück Sellerie	„ 0,00$^1/_4$
Transport	ℳ 0,96	$1^1/_2$ l Wasser.	ℳ 0,98

Zubereitung: Rohes Kalbfleisch (auch Abfälle) schneidet man klein und schwitzt es in einem irdenen Topf mit dem Mehl und den gesäuberten Graupen, der Butter, dem Salz, der ganzen Zwiebel und dem Sellerie, bis das Mehl gar ist; unter häufigem Rühren füllt man dann $1^1/_2$ l Wasser darauf, läfst alles 2—3 Stunden zugedeckt langsam kochen, nimmt dann die guten Fleischstücke heraus, beschneidet sie zierlich, legt sie in die Terrine, rührt das Übrige durch ein Haarsieb, läfst die Suppe wieder heifs werden und richtet sie durchgeschlagen mit einem Theelöffel Butter an. Man kann auch nur die Zwiebel und den Sellerie herausnehmen und die Suppe undurchgeschlagen anrichten. Auch ohne Graupen, mit 50 g Mehl kann man die Suppe bereiten, mit einem Eigelb abziehen und mit kleinen Blumenkohl- oder Spargelstückchen anrichten.

Zeitdauer der Bereitung: 2—3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Mit 2 g Fleischextrakt zu verbessern.

31. Königin-Suppe mit Einlagen (soupe à la reine).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ U) Kalbfleisch oder $^1/_2$ Huhn	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,54$^1/_4$
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ U) Markknochen	„ 0,20	10 g feingehackte süfse Mandeln	„ 0,02
30 g Suppengrün	„ 0,03	1 Efsl. süfse Sahne	„ 0,01$^3/_4$
15 „ Salz	„ 0,00$^1/_4$	1 Eigelb	„ 0,04
40 „ Butter	„ 0,09$^1/_2$	1 Prise Zucker	„ 0,00$^1/_4$
40 „ Mehl	„ 0,01$^1/_2$	$1^1/_2$ l Wasser.	
Transport	ℳ 1,54$^1/_4$		ℳ 1,62$^1/_4$

Zuthaten und Kosten zu den Klöfschen.

65 g Kalbfleisch oder 65 g rohes Hühnerfleisch .	ℳ 0,13	Transport	ℳ 0,18½
15 „ Nierenfett fein gehackt	„ 0,02	tes und ausgedrücktes Milchbrot	„ 0,05
15 „ Butter	„ 0,03½	1 Eigelb	„ 0,04
40 „ in Bouillon geweich-		1 Theel. Sahne	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,18½	Salz nach Geschmack . .	„ 0,00¼
			ℳ 0,28½

Zubereitung: Das Fleisch wird mit dem Nierenfett fein gehackt, die Butter zu Sahne gerührt, alle anderen Zuthaten gut damit verarbeitet, durch ein Sieb gestrichen und daraus mit 2 Kellen kleine längliche Klöfse geformt, welche in Salzwasser gar ziehen müssen.

Das Kalbfleisch oder ½ Huhn und die Markknochen werden mit dem Suppengrün und dem Salz zu einer kräftigen Bouillon gekocht. Dann schwitzt man Butter und Mehl, welches mit der fertigen Bouillon ausgerührt wird und noch eine Stunde unter Abschäumen kochen mufs. Zum Legieren der Suppe werden die süfsen Mandeln mit der Sahne erwärmt, mit 1 Eigelb verrührt, dann durchgegossen und mit der kochenden Suppe unter fortwährendem Schlagen vermischt. Die Suppe wird durch ein Sieb gestrichen, mit einer Prise Zucker abgeschmeckt, und im Wasserbade heifs gestellt. Das Suppengrün wird zierlich geschnitten und mit den Klöfsen hineingegeben. Statt der Klöfse kann man auch das Brustfleisch und die Keulen von dem Huhn oder das Kalbfleisch, in Stücke geschnitten, in die Suppe legen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Königin-Suppe (soupe à la reine) mit Puree von Huhn oder Kalbfleisch.** Das gekochte Fleisch von Huhn oder Kalb wird in einem Mörser gestofsen, durch ein Haarsieb gestrichen und das Puree mit der Sahne und dem Ei zu obiger Suppe geschlagen; dieselbe darf dann nicht mehr kochen. Überhaupt darf die Suppe nicht über 75° C. haben, wenn Fleischpurees oder Fleischstückchen hineingethan werden, weil erstere sonst gerinnen und letztere zäh werden. Die Pureesuppe wird schmackhafter, wenn man ihr 2 Efslöffel Weifswein zusetzt und sie mit Salz und Pfeffer abschmeckt. Zu beiden Suppen giebt man gern gebratene Semmelbröckchen.

Restverwendung: Verbraucht man das Fleisch nicht und bleibt etwas Suppe, so kann man sie zu einer weifsen Mehlschwitze füllen, mit Citrone, Salz und Pfeffer abschmecken und über das ins Wasserbad gestellte Fleisch giefsen.

32. Kalbsmilch vorzubereiten.

Die Kalbsmilch wird in kaltem Wasser recht weifs gewässert, indem man das blutige Wasser oft abgiefst und erneuert. Man setzt sie mit reichlichem Wasser zu Feuer und läfst sie heifs werden, aber nicht

kochen, und zwar so lange, bis sie ganz weifs ist; dann läfst man sie langsam einige Minuten steif kochen und kühlt sie in kaltem Wasser ab. Man häutet sie sehr sorgfältig. Die Abfälle werden, klein geschnitten, zu Jus oder weifser Bouillon verwendet, um darin nachher die Kalbsmilch ganz gar zu dämpfen.

Man kann vorbereitete Kalbsmilch in oft gewechseltem kaltem Wasser einige Tage halten.

33. Glacierte Kalbsmilch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) Kalbsmilch à ½ kg ℳ 1,80	ℳ 2,70	Transport	ℳ 2,82¾
20 g Suppengrün	„ 0,02	50 g Butter	„ 0,12
65 „ Speck	„ 0,10½	⅛ *l* Jus (aus den Abfällen gekocht) und Madeira	„ 0,50
10 „ Salz	„ 0,00¼	5 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
Transport	ℳ 2,82¾	⅜ *l* Wasser.	ℳ 3,45

Zubereitung: Die Kalbsmilch wird vorbereitet. Die kleingeschnittenen Abfälle werden angebraten mit Suppengrün und ⅜ *l* Wasser zu brauner Jus gekocht, der man einige Schinkenabfälle beifügen kann. Die beputzten und abgezogenen Stücke Kalbsmilch spickt man recht fein, salzt sie, bräunt sie in Butter im Topf an und gieſst löffelweise ein Gemisch von Jus und Madeira dazu, mit dem man die Kalbsmilch oft begieſst und recht langsam schmoren läfst. Ist sie nach 1 Stunde schön saftig, braun und gar, so entfettet man die Sauce, bindet sie etwas mit Kartoffelmehl und gieſst sie durch.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Kalbsmilch verwendet man zu den verschiedensten Gerichten: **Kalbsmilch als Zugabe zu weifsen und braunen Ragouts** (zu weifsen Ragouts bleibt sie weifs und wird mit weifser kräftiger Jus gar gedünstet): **Kalbsmilch in einem Farcerand** oder **in einem Rand von feinen Rührkartoffeln**, welche mit süfser Sahne geschlagen werden. Auch giebt man alle Arten feiner Saucen dazu; besonders gern Kräuter-, Champignons-, Trüffel- und Tomatensauce, zu welcher man zwei Tomaten mit in der Sauce schmort und mit derselben durchstreicht. Das Gericht kann in einem Reisrand angerichtet werden **(Kalbsmilch mit Kräuter-, Champignons-, Trüffel- oder Tomatensauce).** Gekocht und in Stückchen geschnitten als Einlage in der Suppe **(Kalbsmilch als Suppeneinlage).** — In Scheiben geschnitten und gesalzen, durch eine Mischung von geschmolzener Butter und Ei gezogen, in gesiebter geriebener Semmel paniert und in Butter auf der Pfanne gebraten als **gebackene Kalbsmilch.** Als Beilage zu Gemüse.

Restverwendung: Zu Croquettes oder Coquillen.

34. Croquettes von Kalbsmilch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ ℔) reine Kalbsmilch à ½ kg ℳ 2,50 . . .	ℳ 1,25	Transport	ℳ 1,94¾
Eine halbe ¼ ℔ Büchse Champignons	„ 0,40	1 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,03¼
20 g Zwiebeln	„ 0,00½	1 Eigelb	„ 0,04
30 „ Butter	„ 0,07¼	1 Efsl. Weifswein	„ 0,02
30 „ Mehl	„ 0,01¼	10 g Mehl	„ 0,00½
¼ l Bouillon (einschliefsl. des Champignonsfonds)	„ 0,20	30 „ gerieb. Semmel . . .	„ 0,03½
15 g Salz	„ 0,00¼	1 Ei	„ 0,07
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½	1½ kg (3 ℔) Rinderfett zu vorübergehendem Gebrauch verbraucht für	„ 0,20
		1 Bund Petersilie	„ 0,10
		1 Bogen Löschpapier . .	„ 0,02
Transport	ℳ 1,94¾		ℳ 2,47

Zubereitung: Die Kalbsmilch wird nach Vorschrift vorbereitet und gar gemacht, abgezogen und in zierliche kleine Würfel geschnitten, ebenfalls die Champignons, welche man damit vermischt. Die Zwiebel wird mit der Butter und dem Mehl bis zum Schäumen gerührt, die Bouillon mit dem Fond der Champignons dazu gefüllt und die Sauce nun unter Rühren ¼ eingekocht, mit Salz, Pfeffer und Citronensaft abgeschmeckt, die geschnittenen Zuthaten werden hineingethan, die Zwiebel wird entfernt und die Sauce nun mit einem Eigelb, welches mit 1 Löffel Weifswein verrührt wurde, abgezogen, ½ Minute damit erwärmt und auf einer kalt abgespülten Schüssel ausgebreitet. Nach dem vollständigen Abkühlen der Masse (am besten ist es, wenn sie am Tage vor dem Gebrauch bereitet wird) schneidet man sie in 9 Teile, besiebt sie mit einer Mischung von Mehl und geriebener Semmel, giebt ihnen die wünschenswerte Form, paniert jeden Teil in zerschlagenem Ei und nochmals in geriebener Semmel und backt die Croquettes in dampfendem Fett zu schöner Farbe. Sie werden mit **krauser Petersilie** (Petersilie, welche nach dem Waschen in einem Tuch recht trocken ausgeschlagen und ¼ Minute in das heifse Fett geworfen wurde) garniert.

Die Croquettes, und nachher auch die Petersilie hebt man auf einen mit Löschpapier belegten Durchschlag, bestreut beides mit feinem Salz und richtet sie gern auf einer Papier-Spitzenmanschette an. Sie dürfen nicht zugedeckt werden, weil sie sonst weich werden.

Bei dem Hineinlegen der Croquettes in das Fett hat man darauf zu achten, dafs sich dasselbe nicht derartig abkühlt, dafs es zu dampfen aufhört, sonst hat man es erst wieder gehörig zu erhitzen, ehe man weiter backt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden, wenn die Masse am Tage vorher bereitet ist.

Besondere Bemerkungen: Als **Beilage** würde obige Menge für 8 Personen ausreichen. Man kann die Croquettes durch Zuthaten von

Krebsfleisch und Trüffeln in feinen Würfeln noch verfeinern **(Croquettes von Krebsen)**, oder anstatt Kalbsmilch frisches oder eingemachtes Hummerfleisch verwenden **(Croquettes von Hummer)**. Anstatt Kalbsmilch und Champignons kann man auch Kalbsbrägen, Zunge und Kapern **(Croquettes von Kalbsbrägen und Zunge)** oder Kalbsbraten oder Geflügelfleisch und getrocknete Morcheln **(Croquettes von Kalbsbraten, Croquettes von Geflügelfleisch)** nehmen. Verwendet man letztere, so fügt man noch $^1/_2$ Theelöffel Sardellenbutter zur Sauce und schmeckt das Ganze kräftiger ab.

35. Kalbsmilch au gratin.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^5/_8$ kg ($1^1/_4$ ℔) Kalbsmilch	ℳ 2,25	Transport	ℳ 2,47½
30 g Butter	„ 0,07¼	½ Portion Kalbfleischklopsmasse (No. 24)	„ 1,26
1 Efsl. gewiegte Champignons	„ 0,08	30 g Speck in feinen Scheiben	„ 0,05
1 „ Petersilie	„ 0,05	1 Bogen Fettpapier	„ 0,02
4 Schalotten	„ 0,02	1 Portion braune Champignonssauce	„ 0,96
5 g Salz	„ 0,00¼		ℳ 4,76½
Transport	ℳ 2,47½		

Zubereitung: Die Kalbsmilch wird nach Angabe vorbereitet, mit 25 g Butter, den gewiegten Kräutern und Salz langsam weich geschmort und in hübsche Scheiben zerlegt. Eine flache Schüssel wird mit Butter ausgestrichen, mit der Hälfte der Farce bestrichen, mit den Kalbsmilchscheiben belegt, der Fond derselben darauf gefüllt und das Gratin mit dem Rest Farce zugestrichen, mit Speckscheiben und dem Fettpapier belegt und im Wasserbade bei 125° C. 1 Stunde gebacken. Papier und Speck, wie Fett werden entfernt und einige Efslöffel recht dicke Champignonssauce darüber gefüllt, die Speise im silbernen Rand angerichtet und der Rest der Sauce nebenher gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Speise auch in kochendem Wasser gar werden lassen ($1^1/_4$ Stunde) und gestürzt mit Sauce überfüllt zur Tafel geben als **Kalbsmilch in der Farce.**

Restverwendung: Die Kalbsmilchabfälle verwendet man zur Sauce.

36. Kleine feine Gerichte von Kalbsmilch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) Kalbsmilch	ℳ 1,80
Eine halbe $^1/_4$ ℔ Büchse Champignons	„ 0,40
$^1/_2$ Mdl. Krebse oder 65 g Gänseleber	„ 0,50
1 Portion weifse oder braune Sauce	„ 1,00
	ℳ 3,70

Zubereitung: Die Kalbsmilch wird gar gemacht (nachdem sie vorbereitet ist), in kleine Würfel geschnitten, ebenso auch die Champignons, Krebsschwänze oder gar gemachte Gänseleber mit einer fertigen pikanten Sauce (siehe: weifse oder braune Mehlsaucen) erhitzt, in Kästchen oder Coquillen gefüllt oder auch auf einem schönen Bouillonreis angerichtet.

Man kann in den beiden letzten Fällen das Ragout, mit Semmel besiebt und Butter oder Krebsbutter beträufelt, 10 Minuten bei 138° C. backen lassen. Unterhitze vermeiden, da die Sauce sonst dünn wird und kocht.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

37. Pudding von Kalbsmilch.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

½ kg (1 *ℓ*) reine Kalbsmilch (ungefähr $1^1/_3$ *ℓ*) . .	ℳ 2,40	Transport	ℳ $3,24^1/_2$
3 Milchbrote	„ $0,07^1/_2$	2 Theel. gew. Petersilie .	„ 0,06
¼ *l* Milch	„ 0,05	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ $0,00^1/_2$
8 Stück Champignons . .	„ 0,20	8 g Salz	„ $0,00^1/_4$
100 g Butter	„ 0,24	5 „ Butter	„ $0,01^1/_4$
4 Eigelb und Eiweifs . .	„ 0,28	1 Portion Champignons- oder Sardellensauce . . .	„ 1,23
Transport	ℳ $3,24^1/_2$		ℳ $4,55^1/_2$

Zubereitung: Die Milchbrote reibt man ab und weicht sie in Milch.

Die Kalbsmilch dämpft man nach dem Blanchieren weich und schneidet sie in Würfel.

Die Champignons werden gar gemacht und in Würfel geschnitten.

Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Eigelb, die ausgedrückte Semmel, Petersilie, Pfeffer, Salz, Kalbsmilch und Champignons hinzu, zieht den steifen Schnee der Eier unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter gut ausgestrichene Form und kocht den Pudding im Wasserbade 1 Stunde, stürzt ihn und giebt eine weifse Champignons- oder Sardellensauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

38. Kalbszunge.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Kalbszungen	ℳ 2,60	Transport	ℳ $2,60^1/_4$
10 g Salz	„ $0,00^1/_4$	20 g Zwiebeln	„ $0.00^1/_2$
Transport	ℳ $2,60^1/_4$	1 Gewürzdosis	„ 0,01
		1 *l* Wasser.	ℳ $2,61^3/_4$

Zubereitung: Man setzt die frischen Zungen, nachdem sie gewaschen sind, mit reichlichem Salzwasser, Zwiebeln und Gewürzen auf, schäumt sie, deckt sie zu und läfst sie langsam gar ziehen. Eine Kalbszunge dämpft wenigstens $1^1/_2$ Stunde. Mit einer Spicknadel kann man die Spitze der Zungen untersuchen; stechen sie sich weich, so nimmt man die Zungen mit dem Schaumlöffel heraus, zieht sie, in kaltem Wasser

abgeschreckt, ab und verwendet sie zu beliebigen Gerichten oder glaciert sie auch wohl mit Madeira- oder Kapernsauce oder läfst die eigene Jus zu $^1/_4$ Liter eindämpfen, und garniert sie mit Gemüsen.

Die Bouillon kocht man $1^1/_2$ Stunde ein und verwendet sie zu Saucen.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: In der Bouillon erkaltete Zunge ist mit Sauce à la tartare als **Kalbszunge à la tartare** zu geben. In Scheiben geschnitten paniert und gebraten als Gemüsebeilage Dann reichen zwei Kalbszungen für 8 Personen.

39. Gebratene gespickte Kalbsleber.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1 schöne helle frische Kalbsleber, $^3/_4$—1 kg ($^1/_2$ bis 2 ℔) à $^1/_2$ kg ℳ 1,20	ℳ 1,80—2,40
10 g Salz	ℳ 0,00¼
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
62 g Speck	„ 0,10
95 „ Butter	„ 0,22¾
$^1/_8$ *l* Sahne	„ 0,12½
5 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
Transport	ℳ 2,86¼
Transport	ℳ 2,86¼
1 Sträufschen Petersilie	„ 0,05
1 Marinade bestehend aus:	
$^3/_8$ *l* leichter Weifswein	„ 0,37½
3 Schalotten oder kleine Zwiebeln	„ 0,01½
1 Mohrrübe und 1 Schnittchen Sellerie	„ 0,02
1 Gewürzdosis	„ 0,01
	ℳ 3,33¼

Zubereitung: Die Leber wird gehäutet und mit den in Salz und Pfeffer umgewendeten Speckstreifen gespickt. Man kocht von den oben besonders angegebenen Zuthaten im zugedeckten Topfe in 30 Minuten eine Marinade, die man erkaltet über die Leber füllt, welche man zwölf Stunden unter Wenden darin liegen läfst.

Man bratet die Leber im Ofen mit der gebräunten Butter bei 125 bis 138° C. 30 Minuten unter häufigem Begiefsen und Hinzufügung der Marinade; in den lezten 5 Minuten giefst man einige Löffel Sahne mit 5 g Kartoffelmehl hinzu und glaciert die Leber einige Male mit der Sauce. Man rührt die abgeschmeckte Sauce durch und richtet die Leber auf heifser Schüssel, mit einem Sträufschen Petersilie garniert, an.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden, ausser dem Marinieren.

Besondere Bemerkungen: Leber darf fertig zubereitet nicht stehen, da sie leicht hart wird. In einem Schmortopf kann man sie auch bereiten, doch hat man dann die doppelte Zeit zu rechnen **(Geschmorte gespickte Kalbsleber).** Man kann die Marinade auch ganz weglassen und die Leber nur salzen und anstatt des Weines und Sahne, Weifsbier zum Schmoren nehmen **(Geschmorte gespickte Kalbsleber in Weissbier)** oder $^1/_4$ *l* Sahne und kein Wurzelwerk.

Restverwendung: Reste sind zu stofsen, durch ein Haarsieb zu reiben, mit der Hälfte des Gewichts geschabten Speck, etwas Sauce, einigen Eigelb und einem Löffel Parmesan- oder Kräuterkäse zu ver-

rühren, abzuschmecken, in Tassenköpfe oder Pastetenformen zu füllen, $^1/_2$ Stunde ins Wasserbad zu stellen und gestürzt, mit Jus verziert, als kalte Schüssel zu geben.

40. Gebratene Kalbsleber.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) Kalbsleber . .	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,22¾
15 g Salz	„ 0,00¼	65 g Butter	„ 0,15½
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½	$^1/_8$ *l* Jus	„ 0,25
50 g Mehl	„ 0,02	1 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,03¼
Transport	ℳ 1,22¾		ℳ 1,66½

Zubereitung: Die frische Leber wird gehäutet, die Sehnen werden abgeschnitten und die Leber so schräg wie möglich in dünne Scheiben geschnitten, die mit feinem Salz bestreut, gepfeffert und in Mehl umgewendet werden. Man bratet sie in brauner Butter zu schöner Farbe, richtet sie an und schüttet Jus und Citronensaft in die Pfanne, kocht beides auf und gieſst es durch ein Sieb in die heisse Sauciere.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Leber darf nicht stehen; sie wird leicht hart.

41. Kalbsleberpain kalt oder warm.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) Kalbsleber . .	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,42
100 g frisches Schweinefett	„ 0,16	30 g Butter	„ 0,07¼
20 g Zwiebeln	„ 0,00½	3 Eigelb, 3 Eierschnee . .	„ 0,21
1 Schalotte	„ 0,00½	40 g Parmesan- od. Kräuterkäse	„ 0,20
$^1/_8$ *l* Milch	„ 0,02½	15 g Salz und Pfeffer . .	„ 0,00½
30 g Milchbrot	„ 0,02½	5 „ Butter zur Form . .	„ 0,01¼
Transport	ℳ 1,42		ℳ 1,92

Zubereitung: Die Kalbsleber wird gehäutet, gewiegt und durch ein Sieb gestrichen, ebenso auch das Schweinefett. Die geriebene Zwiebel und Schalotte nebst dem in Milch eingeweichten und ausgedrückten Milchbrot schwitzt man in 30 g Butter im irdenen Topf ab und reibt sie mit den Eigelb, dem geriebenen Käse, Pfeffer, Salz und der durchgestrichenen Masse im Reibenapf gehörig durch, schmeckt sie ab und zieht den steifen Schnee der Eier darunter. In einer mit Butter gut ausgestrichenen Form kocht man den Pain $1^1/_2$ Stunde. Warm giebt man ihn mit einer pikanten braunen Sauce. Man kann ihn, wenn man will, durch Trüffelwürfelchen verfeinern. Kalt garniert man ihn mit Fleischaspik, welcher mit 1 Löffel Madeira versetzt wurde, oder überzieht ihn damit, indem man die Form säubert, nach dem Stürzen eine Schicht Aspik am Boden erstarren läfst den Pain darauf setzt und die Form mit Aspik

vollgiefst. Nach dem Stürzen erscheint die Speise in einem Mantel von Aspik.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

42. Leberknödel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) Kalbsleber	ℳ 0,90	Transport	ℳ 1,39½
100 g Schweinerückenfett	„ 0,16	25 g Salz und Pfeffer	„ 0,01
50 „ Milchbrot	„ 0,04	Mehl nach der Feuchtigkeit der Leber	„ 0,00¾
30 „ Butter	„ 0,07¼	50 g Butter	„ 0,12
30 „ Zwiebeln	„ 0,01	25 „ gerieb. Semmel	„ 0,03
3 Eier	„ 0,21	30 „ Salz	„ 0,00½
½ Theel. Majoran	„ 0,00¼	2 *l* Wasser.	ℳ 1,56¾
Transport	ℳ 1,39½		

Zubereitung: Die Leber wird gewässert, gehäutet, gewiegt und mit dem Schweinefett durch ein Sieb gerieben. 50 g Milchbrot werden in kleine Würfel geschnitten, in Butter gebraten, die Zwiebeln fein gewiegt und in Butter geschwitzt. Dann rührt man alles durcheinander, fügt die Eier, Majoran, Salz, Pfeffer und soviel Mehl hinzu, dafs die Klöfse zusammenhalten, aber doch locker sind. Man dreht sie mit zwei Kellen, welche in Mehl gewendet wurden, in der Gröfse einer grofsen Kartoffel, und kocht sie 10 Minuten in Salzwasser. Angerichtet übergiefst man sie mit brauner Butter, in welcher geriebene Semmel gebraten ist.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

43. Kalbsbrägen (Kalbsgehirn).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Kalbsbrägen	ℳ 1,60	Transport	ℳ 1,62¾
10 g Salz	„ 0,00¼	1 Ei	„ 0,07
1 Gewürzdosis	„ 0,01	10 g Mehl	„ 0,00½
30 g Zwiebeln	„ 0,01	10 „ gerieb. Semmel	„ 0,01¼
1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½	65 „ Butter	„ 0,15½
Transport	ℳ 1,62¾	1 *l* Wasser.	ℳ 1,87

Zubereitung: Die Kalbsbrägen werden wie Kalbsmilch gewässert und so lange blanchiert, bis die Häutchen und Äderchen sich entfernen lassen. Dann kocht man sie mit frischem Wasser, Salz, Gewürzen und Zwiebeln in 20 Minuten recht gar, läfst sie in kaltem Wasser abkühlen und verwendet sie in Scheiben geschnitten, gepfeffert und gesalzen, paniert und gebraten. Als Beilage reichen zwei Kalbsbrägen für 8 Personen.

Oder:

2 Kalbsbrägen	ℳ 1,60	Transport	ℳ 1,64
20 g Salz und Pfeffer	„ 0,00¾	20 g Zwiebeln	„ 0,00½
1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼	65 „ Butter	„ 0,15½
Transport	ℳ 1,64		ℳ 1,80

Zubereitung: Man hackt mit dem Messer auf den Kalbsbrägen, nachdem sie blanchiert sind, kleine Carreaux und beträufelt sie nach dem Salzen und Pfeffern mit Citronensaft. Dann schmort man die gewiegten Zwiebeln in Butter, legt die Brägen hinein und schmort sie unter öfterem Begiefsen gar. Auch 1 Theelöffel gewiegte Kräuter kann hinzugefügt werden.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: In Würfel geschnitten, in einen Eierkuchenteig gegeben und in der Pfanne gebraten **(Kalbsbrägen-Eierkuchen)** als **Beilage zu Gemüsen.**

44. Kalbslungensuppe mit Curry.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Kalbslunge und Herz (zu Bouillon) (Das Fleisch verwandt zu Nr. 45).		Transport	ℳ 0,08¼
20 g Salz	ℳ 0,00½	20 g Zwiebeln	„ 0,00½
1 Gewürzdosis	„ 0,01	40 „ Reis	„ 0,02
20 g Suppengrün	„ 0,02	10 „ Curry	„ 0,01½
20 „ Butter	„ 0,04¾	20 „ Mehl	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,08¼	2 *l* Wasser.	ℳ 0,13

Zubereitung: Die Lunge und das Herz werden in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser gewaschen und mit 2 *l* Wasser und Salz, dem Gewürz und Suppengrün weich gekocht. Die Bouillon wird durch ein Sieb gegossen.

Die Butter wird in einem irdenen Topf geschmolzen, die Zwiebeln werden gerieben und durchgeschwitzt, der Reis wird, gewaschen und gebrüht, dazugeschüttet, ebenfalls das Currypulver und Mehl. Nachdem alles unter Rühren durchgebraten ist, füllt man $1^1/_4$ *l* Lungenbouillon auf und kocht die Suppe in $^3/_4$—1 Stunde fertig, schmeckt sie ab, kann auch noch 1 g Fleischextrakt dazu thun, und richtet sie an. Das Herz schneidet man in kleine Würfel und legt es teilweise, ebenso wie das kleingeschnittene Suppengrün, in die Terrine.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Restverwendung: Die gekochte Lunge zu Lungenhachée, wozu auch Reste der Suppe, durch ein Sieb gegossen, zu verwenden sind.

45. Kalbslungenhachée

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 gekochte Lunge und Herz	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,14
50 g Butter	„ 0,12	¼ *l* braune Bouillon	„ 0,20
40 „ Zwiebeln	„ 0,01¼	2 Efsl. Essig	„ 0,01
20 „ Mehl	„ 0,00¾	10 g Salz und Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 2,14	2 Theel. gewiegte Kräuter	„ 0,06
			ℳ 2,41½

Zubereitung: Die Lunge und das Herz werden gewiegt. In der Butter werden die gewiegten Zwiebeln geschwitzt, darauf die gewiegte Lunge und das Mehl darüber gestreut, durchgebraten, Bouillon aufgefüllt und mit Essig, Pfeffer, Salz und Kräutern abgeschmeckt. Sollte das Hachée keine klare Farbe haben, so färbt man es mit etwas Fleischextrakt oder Speisecouleur. Nimmt man die Lungenbouillon zum Verdünnen, so ist Fleischextrakt nötig. Curry kann bei diesem Gericht auch verwendet werden, mufs aber gleich mit dem Fleisch durchbraten.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Restverwendung: Reste zu Einlagen in Currysuppe.

46. Kalbsgekröse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Gekröse	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,16½
100 g Salz	„ 0,02	40 g Mehl	„ 0,01½
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1 Prise Safran oder 1 Eigelb	„ 0,04
50 g Zwiebeln	„ 0,01½	1 Efsl. Kräuter	„ 0,05
50 „ Butter	„ 0,12	1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 1,16½		ℳ 1,27½

Zubereitung: Das Gekröse, welches aus dem Magen und dem Netz mit den krausen Gedärmen besteht und vom frischgeschlachteten Kalbe oder Lamm **(Lammgekröse)** genommen sein mufs, wird mit heifsem Wasser oft übergossen und in kaltem Wasser abgespült, dann, immer von einer Seite anfangend, scharf mit Salz abgerieben und noch 24 Stunden gewässert.

Hierauf schneidet man es in 4 cm lange Stücke, fügt eine Gewürzdosis, 30 g Zwiebeln, Salz und Wasser nach Bedarf dazu, und kocht das Gekröse langsam in 2—3 Stunden weich. Von Butter, mit darin geschwitzten 20 g Zwiebeln und dem Mehl, welches gar gemacht, und $^3/_8$ *l* der durchgegossenen Bouillon wird eine Sauce gekocht, welche durch Safran oder verrührtes Eigelb gelb gefärbt, mit Kräutern, Pfeffer und Salz abgeschmeckt wird. Das auf einem Sieb abgetropfte Gekröse wird darin heifs gemacht und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden, aufser dem Einwässern.

Besondere Bemerkungen: Auch mit Frikasseesauce zu bereiten.

Dritte Abteilung.

Der Hammel.

Geschichtliches. Nach dem Geschichtsschreiber Columella soll die Schafzucht der Gallier bedeutend gewesen sein, denn schon vor der Ankunft der Römer in Gallien wurden wollene Kleider gefertigt, welche von den Vornehmen und Reichen getragen wurden; auch rühmt derselbe das gallische Schaf als besonders vorzüglich im Fleisch.

Die deutschen Schafe, an sich klein, wurden durch reiche Weiden doch zu reichlichem Ertrag von Fleisch, Wolle und Fett gebracht.

Eine Morgengabe von Schafen war in alter Zeit Sitte. Die Schur der Schafe besorgten früher die Frauen.

Karl der Grofse hatte bedeutende Schäfereien, welche auf seinen Höfen untergebracht waren. Nach alemannischem Recht gehörten zu einer Schafherde 80 Stück. Man teilte die Schafe nach ihrem Alter ein. Die Lämmer (Lamb) weiblichen Geschlechts hiefsen Kilber, die männlichen Geschlechts Stärlämmer.

In gemäfsigten Himmelsstrichen wächst das Schaf, wenn auch wild, mit zahmem Charakter auf. In heifsen Zonen ist es wilder. Seine Wolle wächst dann langsamer und wenn sie nicht geschoren wird, fällt sie aus und ergänzt sich durch kurzes, glattes Haar. Durch Kreuzung sind sehr verschiedenwertige Wollen erzielt. Zur Zeit Humboldts galt für die schönste Wolle in Mexiko die von der Intendantschaft Valladolid. Die spanischen Schafe haben sich von jeher durch Feinheit der Wolle ausgezeichnet, und die berühmte Rasse der Merinos entstand durch das gute Klima, durch gute Weide und geschickte Behandlung. Spanien lieferte Jahrhunderte lang die feinste Wolle.

Im 18. Jahrhundert hatte Spanien 12 Millionen Schafe, die Hälfte davon waren Merinos. Gegenwärtig ist das Schaf in Spanien ausgeartet, während man in andern Ländern der Schafzucht die gröfste Aufmerksamkeit zuwendet. In England that man dieses schon seit 1327 unter Eduard III., welcher 1000 Widder aus Kastilien kommen liefs. Um das Jahr 1349 wurden jährlich für 11 Millionen Pfund Sterl. ausgeführt; unter Heinrich VIII. und Elisabeth hob sich die Schafzucht noch mehr.

Die englische Wolle ist nicht zu der Feinheit gediehen, wie die Sorgfalt und Mühe englischer Landwirte wohl erwarten liefs. Dagegen

lieferte die Schafzucht viel Wolle und gutes Fleisch. Eines ist nur auf Kosten des andern zu erhalten, und das Klima Englands ist der Ausbildung der feinen Wolle nicht günstig. Der hiesige Markt wird durch Kreuzungen von englischen Hammeln mit einheimischen Rassen beherrscht.

Die Kulturrassen zerfallen in Fleisch- und Wollschafe.

Das männliche Schaf heifst: Bock, Stär, Widder; das weibliche: Zibbe; das verschnittene Schaf: Hammel; das junge während des ersten Jahres: Lamm

Qualität. Der Hammel liefert das beste Fleisch im Alter von 2 bis 3 Jahren. Bis zu 1 Jahr ist es Lammfleisch. Die deutschen Rassen mit Southdown gekreuzt, wie sie in grofsen Schlächtereien zum Verkauf kommen, liefern für deutschen Geschmack saftiges und nicht übertrieben fettes Fleisch. Gutes Hammelfleisch mufs saftig rot und mit einer weifsen Fettschicht überzogen sein, welche sich nicht trocken anfühlt. Das Fleisch soll nicht aufgeblasen aussehen. Im Spätsommer ist das Hammelfleisch am schmackhaftesten.

Der Nährwert des Hammelfleisches steht dem des Rindfleisches sehr nach.

Lamm. Die Hauptzeit für Lämmer ist von Anfang Dezember bis Ende April. Gutes Lammfleisch hat festes weifses Fleisch und Fett. Weiches rötliches Fleisch und gelbes Fett ist zu meiden. Das Vorderviertel gilt als der zarteste Teil vom Lamme.

Zerlegung des Hammels in Berlin.

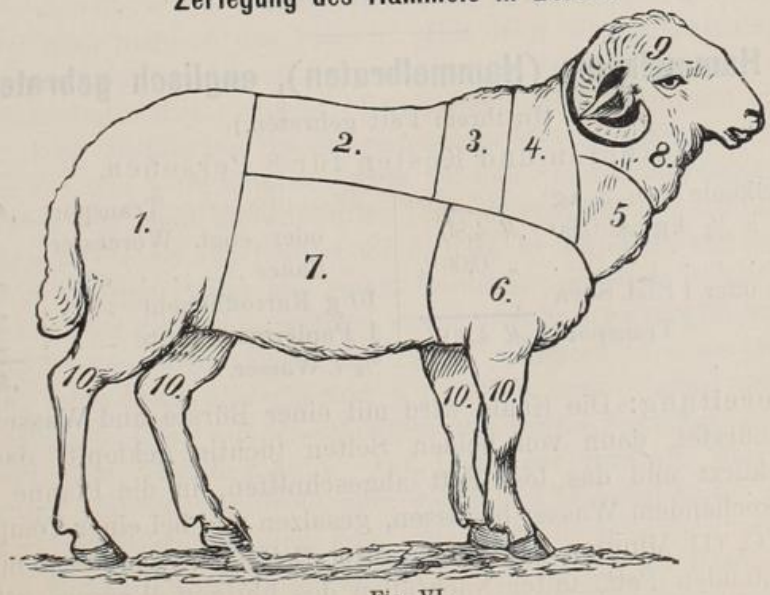


Fig. VI.

1. Keule. 2. Rippenstück oder Kotelett. 3. Nierenstück. 4. Dicke Rippe. 5. Bug. 6. Schulter oder Blatt. 7. Bauchstück. 8. Hals. 9. Kopf. 10. Beine. Ferner sind als verwendbare Teile zu nennen: Zunge, Niere, Geschlinge (Leber, Lunge, Herz), Fett, Knochen.

a) Beste Stücke zum Braten: Keule und Rücken.
b) Beste Stücke zum Schmoren und Dämpfen: Keule, Rücken und Brust.
c) Kleine Stücke zum Braten: Koteletten, Steaks aus der Keule.
d) Zur Bouillon: Alles magere Fleisch, die Füfse, Abfälle der Koteletten und Knochen.

Aufbewahrung: Das Fleisch hält sich wie das Rindfleisch in Buttermilch oder Essig sehr gut. Besonders altes Hammelfleisch soll man lieber zur Erweichung in eine Marinade von Essig legen, ehe man es bereitet. Die Extraktivstoffe des Hammelfleisches entwickeln sich beim Kochen oft unangenehm und man thut gut, durch Hinzufügung einer Zwiebel oder eines Stückchens Ingwer, welche dieselben anziehen, den strengen Geschmack zu mildern.

Preise des Hammelfleisches.

(Im Buche sind möglichst immer die höchsten Preise angenommen.)

Southdown . .	à ½ kg	1,00	ℳ	Bauchstück	à ½ kg	0,60	ℳ
Keule	„	0,70—0,80	„	Hals	„	0,60	„
Rippenstück od.				Kopf	„	0,40	„
Kotelett . .	„	0,80—0,95	„	Beine	„	0,40	„
Nierenstück . .	„	0,70—0,80	„	Zunge	„	0,30	„
Rücken . . .	„	0,70—0,80	„	Niere	à	0,10	„
Dicke Rippe .	„	0,70	„	Geschlinge (Leber,			
Brust	„	0,65	„	Lunge, Herz) .	à ½ kg	0,50	„
Bug- u. Schulter-				Fett	„	0,60	„
blatt . . .	„	0,70	„	Knochen	„	0,25	„

I. Hammelkeule (Hammelbraten), englisch gebraten.

(In ihrem Fett gebraten.)

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

1 Hammelkeule von 3 kg				Transport	ℳ 4,80¼
(6 ℔) à ½ kg ℳ 0,80	ℳ	4,80		oder engl. Worcester-	
15 g Salz	„	0,00¼		Sauce	„ 0,12½
⅛ *l* Sahne oder 1 Efsl. Soya				10 g Kartoffelmehl . . .	„ 0,00½
Transport	ℳ	4,80¼		1 Papiermanschette . . .	„ 0,02
				⅜ *l* Wasser.	ℳ 4,95¼

Zubereitung: Die Keule wird mit einer Bürste und Wasser recht weifs gebürstet, dann von beiden Seiten tüchtig geklopft, das Bein etwas gekürzt und das lose Fett abgeschnitten, in die Pfanne gelegt, mit ¼ *l* kochendem Wasser begossen, gesalzen und bei einer Temperatur von 150° C. (11 Minuten auf ½ kg) unter fleifsigem Begiefsen mit dem herausbratenden Fett, unter Nachfüllen des übrigen Wassers gebraten. Die Sauce wird entfettet, Sahne oder 1 Efslöffel Soya oder engl. Worcestersauce und Mehl werden verrührt, aufgekocht und durchgerührt. Das Bein wird mit einer Papiermanschette geziert. Der Braten mufs oben krofs sein.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Das Fleisch ist nach dieser Bratzeit noch rot; wünscht man dasselbe weniger rot, so giebt man auf $^1/_2$ kg 2 Minuten zu. Man giebt zu warmem wie kaltem Hammelbraten gern eine Mintsauce.

Restverwendung: Das Fett wird ausgelassen, die Knochen werden zu Jus für eine braune Sauce oder zu Bouillon zu einer gebundenen Suppe verkocht, das Fleisch wird zu Irish Stew oder zu einem Ragout oder zu Aufschnitt verwendet.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 8. Man tranchiert die Keule bei Tisch, da der Saft sehr schnell aus dem Braten läuft.

2. Gespickte gebratene Hammelkeule (Hammelbraten).

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

1 altgeschlachtete Hammelkeule von 3 kg (6 *U*)	ℳ 4,80	Transport	ℳ 4,96
95 g Speck	„ 0,15¼	20 g Zwiebeln	„ 0,00½
10 „ Salz	„ 0,00¼	1 Gewürzdosis	„ 0,01
4 gestofsene Wacholderbeeren	„ 0,00½	60 g Butter und Fett	„ 0,11½
		⅛ *l* saure Sahne	„ 0,12½
		10 g Kartoffelmehl	„ 0,00½
		1 Papiermanschette	„ 0,02
Transport	ℳ 4,96	¼ *l* Wasser.	ℳ 5,24

Zubereitung: Die Hammelkeule wird geklopft und abgezogen; hierbei fängt man von einem Ende an, das Messer zwischen Haut und Fleisch mit der Schneide etwas schräg nach oben zu schiebend; auf diese Weise schneidet man nicht in das Fleisch. Das Bein wird abgeschlagen, zerkleinert und Bouillon daraus gekocht, nur ein Stückchen zum Umwickeln einer Manschette bleibt stehen. Dann spickt man die Keule mit feinen, gleichgrofsen gesalzenen Speckstreifen, die Fleischfasern der Nüsse beachtend, die wie beim Säumen, stets auf den Spicknadeln liegen müssen. Den Braten legt man hierauf in die Pfanne, bestreut ihn mit feinem Salz und den gestofsenen Wacholderbeeren, legt die Zwiebeln und das Gewürz dazu und übergiefst ihn mit einem Gemisch von 60 g Butter und ausgelassenem Fett der Keule, welches zusammen in der Stielpfanne gebräunt ist. Die Pfanne wird in den auf 150° C. erhitzten Ofen geschoben und langsam löffelweise abwechselnd 6 Efslöffel saure Sahne und Wasser oder vom Knochen gewonnene Bouillon dem Braten zugefügt, dieser selbst aber mit dem Fett begossen. Am Ende der Bratzeit, die für $^1/_2$ kg 10 Minuten beträgt, vermischt man das mit 2 Efslöffel kalter Sahne verrührte Kartoffelmehl mit dem Fond und giebt noch soviel Bouillon dazu, dafs die Menge der Sauce sich auf $^3/_8$—$^1/_2$ *l* stellt. Der Braten wird mit der Sauce stark glaciert und das Bein mit der Papiermanschette umwickelt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Das Fleisch ist nach dieser Bratzeit noch rot; wünscht man dasselbe weniger rot, so giebt man auf $^1/_2$ kg 2 Minuten

zu. Die Sauce kann man durch reichere Zuthat von saurer Sahne anstatt Wasser oder Bouillon verbessern, kann aber auch Milch und 1 Tropfen Essig statt saurer Sahne verwenden.

Legt man die Hammelkeule vier Tage in einmal gewechselte Buttermilch und verwendet die doppelte Menge saurer Sahne beim Braten, so erzielt man einen Rehbratengeschmack **(Falsche Rehkeule).**

Restverwendung: Das Fett wird nicht mit aufgewärmt. Die Reste des Bratens sind wie Rindfleischreste zu benutzen.

Die Reste des Bratens können in der heifsen Sauce ins Wasserbad gestellt werden. Ein **Hammelragout mit Gurken** ist daraus zu bereiten; oder die Reste bleiben in einem Stück, der überstehende Knochen wird abgeschlagen, und das Stück im ganzen mit Bier weich geschmort, **geschmorte Hammelkeule,** wie geschmorte Kalbsbrust bereitet. Der Bratenknochen ist zu zerschlagen und zu Bouillon oder Jus auszukochen.

Tranchieren: Von beiden Seiten des Knochens. Tafel I, Fig. 8.

3. Gekochte Hammelkeule.

Zuthaten und Kosten für 8—10 Personen.

1 engl. Hammelkeule (von besonders guter Qualität) von 3 kg (6 ℔) à ½ kg ℳ 1,00 . . .	ℳ 6,00	Transport	ℳ 6,01
3 g Kümmel	„ 0,00¼	100 g Zwiebeln in Scheiben	„ 0,03
40 „ Salz	„ 0,00¾	1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
Transport	ℳ 6,01	1 Papiermanschette . . .	„ 0,02
		Wasser.	
		1 Tuch zum Einbinden.	
			ℳ 6,09

Zubereitung: Eine englische Hammelkeule (von besonders guter Qualität) wird tüchtig geklopft und dann sauber mit der Bürste gewaschen. Ein Topf, in dem sie Platz hat, wird zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt, die Keule in ein Tuch gebunden und in das stark siedende Wasser gelegt, in dem sie ganz langsam mit Kümmel, Salz und Zwiebeln, fest zugedeckt, ¼ Stunde auf ½ kg gerechnet, ziehen mufs. Sie mufs äufserlich schneeweifs, innen rosa und sehr saftig sein. Nachdem sie aus dem Tuch genommen ist, wird sie auf einer heifsen Schüssel angerichtet, mit gewiegter Petersilie bestreut und das Bein mit einer Papiermanschette umgeben.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt gern eine weifse Morchelsauce, Kapernsauce oder eine einfache Kräutersauce nebst einem Kartoffelgericht oder Gemüse dazu.

Restverwendung: Die Bouillon ist zu Kartoffelsuppe oder Graupensuppe sehr gut zu verwenden. Reste zu Irish Stew.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 8.

4. Bayonner Hammelkeule.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

1 Hammelkeule von 3 kg (6 ℔)	ℳ 4,80	Transport	ℳ 5,31½
40 g Sardellen	„ 0,16	60 g Zwiebeln	„ 0,02
10 Schalotten	„ 0,05	1 Gewürzdosis	„ 0,01
3 Cornichons	„ 0,03	20 g Salz und Pfeffer	„ 0,00¾
2 Efsl. Öl	„ 0,20	65 „ Butter	„ 0,15½
¾ *l* Essig	„ 0,07½	¼ *l* Rotwein	„ 0,40
Transport	ℳ 5,31½	6 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
		⅛ *l* Wasser (od. Weifsbier).	ℳ 5,91

Zubereitung: Die entfettete Hammelkeule wird geklopft und mit gleichmäfsig geschnittenen Streifen von Sardellen, Schalotten und Cornichons gespickt, mit feinem Öl bestrichen und in dünnem Kochessig mit Zwiebelscheiben und Gewürzen, Pfeffer und Salz mariniert. Nach 24 Stunden wird die Keule bei 150° C. mit brauner Butter begossen und unter Zugiefsen von Rotwein und Wasser gar gebraten. Der Fond wird mit Kartoffelmehl seimig gemacht und die Keule damit glaciert.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden aufser der Marinade.

Restverwendung: Wie in No. 1.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 8.

5. Geschmorte Hammelkeule.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kleine Hammelkeule, kurz gehauen, 2 kg (4 ℔)	ℳ 3,20	Transport	ℳ 3,23
20 g Fett	„ 0,02¾	10 g Mehl	„ 0,00½
10 „ Salz	„ 0,00¼	50 „ Zwiebeln	„ 0.01½
Transport	ℳ 3,23	1 Gewürzdosis	„ 0,01
		¼ *l* Wasser (od. Weifsbier).	ℳ 3,26

Zubereitung: Die Keule wird geklopft, gebürstet, von der unteren Seite die lose Haut und Fettteile abgeschnitten, das Bein gekürzt. 1 Efslöffel Fett wird sehr erhitzt, die Keule mit Salz eingerieben und in Mehl umgewendet, in dem Fett von allen Seiten gebräunt, und die Zwiebeln und Gewürz hinzugefügt; ⅛ *l* kochendes Wasser wird langsam hinzugegossen, der Topf vollkommen verschlossen und die Keule unter öfterem Begiefsen und Zugiefsen von Wasser 3 Stunden ganz langsam, bei gelindem Feuer, geschmort. Nach dieser Zeit ist sie sehr weich. Die Sauce wird entfettet und durch ein Sieb gestrichen, die Keule damit glaciert und angerichtet. Man kann auch einige Tomaten mitschmoren und mit der Sauce durchstreichen oder saure Sahne oder 1 Löffel Cognak dazugiefsen.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Marinierte Hammelkeule** wird ebenso bereitet. Die Marinade s. auf S. 152.

Restverwendung: Vom Hammelbein wird eine Bouillon gekocht, welche zu Bohnen oder anderem Gemüse zu verwenden ist. Das Fett wird

ausgebraten. Reste des Bratens werden in Stücke geschnitten, mit Bratensauce und einigen Gurkenscheiben als **einfaches Ragout** aufgewärmt, oder als **Hachée von Hammelfleisch** verwendet.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 8.

Marinade zu einer Hammelkeule.

Die rohe Keule kann man 3—4 Tage in folgende Marinade legen:

100 g Suppengrün in 20 „ Fett geschwitzt	ℳ 0,10 „ 0,02¾	Transport	ℳ 0,22¾
1 *l* Wasser.		30 g Salz	„ 0,00½
1 „ Essig	„ 0,10	1 Gewürzdosis	„ 0,01
Transport	ℳ 0,22¾	2 Stiele Thymian	„ 0,01
			ℳ 0,25¼

½ Stunde gekocht, zugedeckt und nach dem Erkalten verwendet.

6. Einteilung eines Hammelrückens zu verschiedenen Gerichten.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

4½ kg (9 *U*) Hammelrücken à ½ kg ℳ 0,80 . . ℳ 7,20

1. Geschmorter Hammelbraten: 1 kg (2 *U*) in einem Stück abgelöste Oberschicht, aufgerollt zum Schmoren à ½ kg ℳ 0,80 (nach No. 5) . . . . . ℳ 1,60
2. Englischer Hammelrücken: 1½ kg (3 *U*) Hammelrücken, abgeschlagen in der Pfanne mit dem Fett zu braten, à ½ kg ℳ 1,00 . . . . . „ 3,00
3. Hammelkoteletten: 10 Stück geformte, gewogene Hammelkoteletten mit Rippen, ⅝ kg (1¼ *U*) à ½ kg ℳ 0,80 . . . . . „ 1,00
4. Irish Stew: ⅝ kg (1¼ *U*) abgesammeltes Hammelfleisch zu Irish Stew oder dergl., à ½ kg ℳ 0,80 . . „ 1,00
5. Suppe: ½ kg (1 *U*) Knochen zu Bouillon . . . . „ 0,30
6. Fett: ¼ kg (½ *U*) rohes Fett . . . . . „ 0,30

ℳ 7,20

7. Englischer Hammelrücken mit Fett.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

1 engl. Hammelrücken ohne Nieren von 4 kg (8 *U*) à ½ kg ℳ 1,00 . . .	ℳ 8,00	Transport	ℳ 8,00
Transport	ℳ 8,00	10 „ Zwiebeln	„ 0,00¼
		50 g Suppengrün	„ 0,05
		⅜ *l* Wasser.	ℳ 8,05¼

Zubereitung: Der Hammelrücken wird geklopft, gebürstet und, nachdem mit einem feinen Messer die den Rücken entlang gehende Sehne eingeschnitten, die Rippen etwas gekürzt und die Schaufeln herausgelöst sind, in die Pfanne gelegt, mit ¼ *l* kochendem Wasser übergossen, Zwiebeln und Suppengrün hinzugefügt, bei 150° C. (10 Minuten auf ½ kg)

gebraten und mit dem ausfliefsenden Fett unter Nachfüllen des übrigen Wassers begossen. Die Sauce wird entfettet und mit einer besonders gefertigten Tomatensauce vermischt oder wie die Hammelkeulensauce in No. 2 beendet. Man kann auch extra eine Bearnaisesauce dazugeben.

Zeitdauer der Bereitung: 1¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Ist der Rücken sehr fett, ritzt man die Haut leicht in Carreaux ein, um dem Fett leichter Austritt zu verschaffen. Hammelrücken für 4 Personen wird ebenso gebraten, nachdem er nach No. 9: gedämpftes Hammel-Carré vorbereitet wurde.

Restverwendung: Rippen und Schaufeln zerschlagen zu Bouillon.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 6. Die Fleischseiten werden abgelöst, in fingerdicke schräge Stücke geschnitten und, wieder gegen den Knochen gelegt, angerichtet.

8. Gespickter Hammelrücken (falscher Rehbraten).

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1 engl. Hammelrücken ohne Nieren von 3 kg (6 ℔), alt geschlachtet . . .	ℳ	6,00	
65 g Speck	„	0,10½	
10 „ Salz	„	0,00¼	
Transport	ℳ	6,10¾	
Transport	ℳ	6,10¾	
65 g Butter	„	0,15½	
¼ *l* saure Sahne	„	0,25	
5 Kartoffelmehl	„	0,00¼	
¼ *l* Wasser.			
	ℳ	6,51½	

Zubereitung: Der Hammelrücken wird geklopft und gehäutet, die Rippen werden gekürzt, die Schaufeln abgelöst und das Fett ausgeschnitten. Feine Speckstreifen werden gesalzen und der Rücken damit sauber gespickt. In der Pfanne wird er fleifsig mit brauner Butter begossen (unter Nachgiefsen von Wasser und Sahne) und bei 150° C. (auf ½ kg 8 Minuten) gebraten. Nachdem die Sauce mit Kartoffelmehl und Sahne gebunden, wird der Braten glaciert.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die Oberschicht des Hammelrückens über den Schaufeln schneidet man ab und rollt sie, bindet sie zusammen und bereitet sie wie No. 5 als **Hammelroulade** in einem Stück. Sie genügt für 4 Personen. Alles Hammelfleisch zu Braten wird zarter, wenn es einige Tage in öfter erneuter, abgesahnter Milch oder Buttermilch gelegen hat.

Restverwendung: Das Fett wird ausgebraten. Die abgeschlagenen Rippen und Schaufeln werden zu Bouillon verkocht. Im übrigen Restverwendung wie bei Hammelkeulen.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 15. Die Fleischstücke werden von beiden Seiten losgelöst und in sehr schräge Scheiben geschnitten oder auf englische Art, wie in der Abbildung Tafel I, Fig. 7 angegeben, geschnitten.

9. Gedämpftes Hammel-Carré.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1½ kg (3 ℔) Hammelrücken (Sattel) à ½ kg ℳ 0,80	ℳ 2,40	Transport	ℳ 2,47¾
10 g Salz	„ 0,00¼	20 g Suppengrün	„ 0,02
1½ Efsl. gewiegte Petersilie oder Kräuter	„ 0,07½	1 Zwiebel	„ 0,01½
		1 l Wasser.	
Transport	ℳ 2,47¾		ℳ 2,51¼

Zubereitung: Ein Stück alt geschlachteter Hammelrücken wird drei Minuten stark geklopft und die Knochen werden sorgfältig herausgelöst, ohne die Rückenhaut zu durchschneiden. Nachdem der Hammelrücken sauber gewaschen ist, legt man ihn umgekehrt auf ein Brett, streut Salz und 1 Efslöffel gewiegte Petersilie oder Kräuter darauf und rollt die fetten dünnen Seiten von beiden Seiten auf. Das Stück wird nun mit dünnem Bindfaden umwickelt, so dafs es eine gute Form hat. Das Suppengrün und die Zwiebel werden in Wasser gekocht, das Fleisch wird hineingelegt, zugedeckt und 2 Stunden langsam gedünstet. Der Bindfaden wird nun entfernt, das Fleisch mit ½ Efslöffel gewiegte Petersilie oder Kräuter bestreut und tranchiert. Man giebt Gemüse oder Morcheln-, Kapern- oder Gurkensauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Ebenso vorbereitet kann das Stück auch wie Hammelrücken gebraten werden **(Gebratenes Hammel-Carré ohne Knochen).**

Restverwendung: Die Knochen geben eine gute Bouillon zu Gemüse oder zu einer Graupensuppe.

10. Hammelkotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 Stück Hammelkoteletten 1½ kg (3 ℔) à ½ kg ℳ 0,95	ℳ 2,85	Transport	ℳ 2,97
50 g Butter	„ 0,12	10 g Salz und Pfeffer	„ 0,00½
		⅛ l Jus	„ 0,25
		10 g Kartoffelmehl	„ 0,00½
Transport	ℳ 2,97		ℳ 3,23

Zubereitung: Das eigentliche Kotelettenstück ist das Rippenstück vom Rücken. Das Kotelettenstück wird von den Rückenknochen durch Abschlagen mit dem Knochenmesser befreit, das ganze Stück gehäutet und entfettet, etwas schräg in 1½cm dicke Scheiben geschnitten und an jedem Stück nur 1 Rippe gelassen, welche sauber abgeputzt wird. Darauf wird das Kotelett mit dem feuchten flachen Beil auf jeder Seite 3 mal geschlagen. Man bratet die Koteletten unter sechsmaligem Wenden, auf 70 g 3½ Minute gerechnet, in der Pfanne in brauner Butter und salzt

und pfeffert sie dann. Das Fett wird abgegossen und die Koteletten mit einer kräftigen, nach Belieben mit gewiegten Kräutern und Champignons versetzten Jus und verrührtem Kartoffelmehl glaciert. Man streicht auch kräftiges Tomatenpuree oder gewiegte Kräuter darauf. Die Jus ist aus einigen entfetteten Kotelettenabfällen mit Wurzelwerk zu kochen.

Die Knochen der Koteletten kann man mit zierlichen Papiermanschetten umgeben, die man käuflich haben oder sich selbst von gutem Postpapier machen kann. (Tafel I, Fig. 9).

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde für Ungeübte.

Besondere Bemerkungen: **Hammelkotelett** wird **als Beilage zu Gemüsen** oder auch **mit Extrasaucen,** wie **Soubise-, Tomaten-, Champignons-** oder **Gurkensauce** mit Gänseleber oder Kräuterbutter belegt, zu selbständigen Gerichten verwendet. Wer sie durchgebraten liebt, thut besser, sie mit Ei und feiner geriebener Semmel oder Parmesankäse zu panieren und läfst sie, 6 Minuten auf 70 g gerechnet, unter oftmaligem Wenden in Butter braten. Paniertes Hammelkotelett. — **Hammelkotelett für die kalte Küche** werden mit Jus überzogen, nachdem sie entfettet wurden.

Restverwendung: Wenn die Abfälle nicht sorgfältig verwendet werden, so ist das Gericht sehr teuer. Das Fett wird ausgelassen. Die Fleischabfälle geben Jus oder Irish-Stew oder liefern mit den Knochen eine mit Graupen gebundene Suppe oder eine Bohnensuppe.

Übrig gebliebene Hammelkoteletten auch zu No. 13 zu verbrauchen.

II. Hammelkotelett auf dem Rost bereitet.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1½ kg (3 ℔) Hammelkoteletten	ℳ 2,85	Transport	ℳ 2,94½
40 g Butter	„ 0,09½	30 g ger. gesiebte Semmel	„ 0,03½
Transport	ℳ 2,94½	5 „ Salz	„ 0,00¼
		15 „ Parmesankäse	„ 0,07½
			ℳ 3,05¾

Zubereitung: Es werden 8 schöne Hammelkoteletten wie in voriger Nummer vorbereitet, geklopft, durch geschmolzene Butter, dann durch die Mischung von Semmel, Salz und Parmesankäse gezogen und im ganzen 5 Minuten auf dem Rost gebraten und einmal gewendet, wenn die eine Seite braun ist.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Koteletten auch in der Pfanne bereiten **(Hammelkotelett in der Pfanne bereitet)** und bedarf dann noch 50 g heifser brauner Butter dazu.

Restverwendung: Wie No. 10.

12. Hammelkotelett in Papier gebacken.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Stück Hammelkoteletten		Transport	ℳ 1,59¼
¾ kg (1½ ℔)	ℳ 1,42½	1 Eſsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
4 hart gekochte Eidotter .	„ 0,16	40 g gerieb. Semmel . .	„ 0,05
10 g Salz	„ 0,00¼	1 Eigelb	„ 0,04
1 Prise weiſser Pfeffer . .	„ 0,00½	40 g Butter	„ 0,09½
Transport	ℳ 1,59¼	1 Bogen Papier	„ 0,01
			ℳ 1,83¾

Zubereitung: Die fein gehackten Eidotter vermischt man gut mit dem Salz, Pfeffer, Petersilie, geriebener Semmel und dem Eigelb, streicht die Hälfte der Masse in 4 Abteilungen auf die Hälfte eines gut mit Butter bestrichenen Bogens weiſsen Papiers, darauf legt man die vorbereiteten Koteletten und drückt dann die andere Hälfte der Masse auf die Koteletten, deckt den anderen halben Bogen des Papiers darauf, faltet das Papier dicht zusammen, backt die Koteletts bei 125° C. 10 Minuten im Ofen, und richtet sie mit einer Schaufel vorsichtig auf heiſser Schüssel an.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt eine Bearnaisesauce oder Maggis Esdragonwürze dazu.

13. Hammelkotelett in der Form gebacken.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Hammelkoteletten	ℳ 1,90	Transport	ℳ 2,06¾
½ kg (1 ℔) rohe geschälte		¼ *l* süſse Sahne	„ 0,25
Kartoffeln	„ 0,04	2 Eigelb	„ 0,08
50 g Butter	„ 0,12	20 g Parmesankäse . . .	„ 0,10
15 „ gerieb. Zwiebeln . .	„ 0,00½	1 Prise Salz und Pfeffer .	„ 0,00½
5 „ Salz	„ 0,00¼	10 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 2,06¾	1 *l* Wasser.	ℳ 2,50½

Zubereitung: Es werden 8 schöne Hammelkoteletten wie in No. 10 vorbereitet. Die Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht, abgegossen und durch ein Drahtsieb getrieben. Die Koteletten werden in 15 g brauner Butter 2 Minuten unter Umwenden gebraten. In der Butter bratet man, nachdem die Koteletten herausgenommen sind, die Zwiebeln durch. Man giebt dieselben durch ein Sieb, fügt die andere Butter dazu und rührt Kartoffeln, 5 g Salz, Sahne, Eigelb und Käse zu einer dicken Sauce. Die Hälfte der Sauce schüttet man in eine Form, legt dann die mit Pfeffer und Salz bestreuten Koteletten hinein, füllt die andere Hälfte der Sauce darüber und backt das Gericht bei 125° C. ½ Stunde im Ofen. Man richtet es in der Form an und kann auch eine braune Kräutersauce dazu geben.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Restverwendung: Die Knochen zu Bouillon oder Jus zu verwenden.

14. Geschmortes Hammelkotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ kg (2½ ℔) Hammelkoteletten	ℳ 2,37½	Transport	ℳ 2,43
30 g Speck	„ 0,04¾	10 g Butter	„ 0,02½
10 „ Mehl	„ 0,00½	30 „ gerieb. Zwiebeln	„ 0,01
6 „ Salz und Pfeffer	„ 0,00¼	¼ l Bouillon	„ 0,20
Transport	ℳ 2,43	3 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
		2 Efsl. Madeira	„ 0,12
			ℳ 2,78¾

Zubereitung: Die Koteletten werden in gleichmäfsige, 4 cm dicke Stücke geteilt (das Fett wird daran gelassen), geklopft und hübsch gespickt, mit Mehl besiebt, gesalzen und gepfeffert. In einem irdenen Topfe wird die Butter heifs gemacht; die Koteletten werden in derselben leicht mit den Zwiebeln angebraten, langsam Bouillon dazu gefügt und zugedeckt geschmort, bis sie weich sind. Dann hebt man sie auf eine Schüssel, siebt die Sauce durch, rührt das Kartoffelmehl mit Madeira an, fügt es zur Sauce, welche damit aufkocht, entfettet die Sauce, und glaciert die Koteletten damit.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch einige Tomaten mitschmoren und durchstreichen, dann läfst man die Koteletten ungespickt.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

---

15. Hammelsteak (Englisches Chop).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ kg (2½ ℔) Hammelkoteletten . . ℳ 2,37½

Zubereitung: Die Koteletten werden von einem alt geschlachteten Rippenstück, welches ungehäutet ist, 3 cm dick abgeschlagen, überflüssige Knochen entfernt und die Chops gut geklopft. Inzwischen wird die mit einem Stück Hammelfett ausgeriebene Pfanne erhitzt. Die Chops werden unter achtmaligem Wenden gebraten und auf heifser Schüssel angerichtet. Man kann diese Chops auch aus einer alt geschlachteten Hammelkeule schneiden, indem man die Nüsse auslöst und schräg in Scheiben schneidet; man läfst aber auch hier das Fett daran.

Man giebt frische Butter und englische Saucen dazu und salzt sie nach dem Anrichten.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Restverwendung: Das Fett, welches auf den Tellern bleibt, wird in den Seifentopf gethan.

Tranchieren: Roh, Tafel I, Fig. 8a.

---

16. Hammelbrust mit Kümmel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1½ kg (3 ℔) Hammelbrust à ½ kg ℳ 0,65	ℳ 1,95	Transport	ℳ 2,02¼
50 g Suppengrün	„ 0,05	4 g Kümmel	„ 0,00½
15 „ Salz	„ 0,00¼	3 „ Fleischextrakt	„ 0,04½
25 „ Mehl	„ 0,01	2 Efsl. Weifswein	„ 0,04
30 „ Zwiebeln mit 1 Nelke gespickt	„ 0,01	1 „ Citronensaft	„ 0,03¼
		1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
		1½ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 2,02¼		ℳ 2,15

Zubereitung: Die alt geschlachtete Hammelbrust wird leicht geklopft, abgebürstet, mit Bindfaden umbunden und soviel kochendes Wasser darüber gefüllt, dafs sie damit bedeckt ist; Suppengrün und Salz fügt man dazu. Nun wird die Hammelbrust unter Abschäumen zugedeckt langsam weich gedämpft. Nachdem man das Fleisch schnell mit etwas kaltem Wasser abschreckte, zerlegt man es in hübsche Stücke und stellt es im Wasserbade mit etwas Bouillon überfüllt heifs. Zur **Kümmelsauce**: 3 Efslöffel Bouillonfett werden mit dem Mehl und der Zwiebel hellgelb gebraten, ½ *l* durchgegossene Bouillon langsam dazugerührt, und der gereinigte Kümmel sowie Fleischextrakt hinzugefügt. Die Sauce kocht man unter öfterem Rühren in ½ Stunde auf ¼ *l* ein, schmeckt sie mit Weifswein, Citronensaft und Pfeffer ab und giefst sie über das hübsch angerichtete Fleisch.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

17. Hammelniere in Scheiben.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 rohe Hammelnieren	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,73¾
1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½	1 Efsl. gewiegte Kräuter	„ 0,05
¼ Citrone	„ 0,02½	⅛ *l* Bratensauce	„ 0,10
65 g roher Schinken	„ 0,20¾	1 Efsl. Rotwein	„ 0,03
⅛ *l* Milch	„ 0,02½	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
30 g Butter	„ 0,07¼	1 Milchbrot	„ 0,02½
5 g Mehl	„ 0,00¼	20 g Butter	„ 0,04¾
Transport	ℳ 0,73¾		ℳ 0,99¼

Zubereitung: Die Nieren werden in dünne Scheiben geschnitten und mit etwas Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Citronensaft ¼ Stunde mariniert.

Einigen rohen Schinkenscheiben giebt man dieselbe Form und legt sie einige Stunden in Milch.

30 g Butter werden in einer Pfanne gebräunt, die mit einem sauberen Tuch abgetrockneten Nieren und die Schinkenscheiben schnell darin geschwungen, was in 1—2 Minuten geschehen ist. Dann nimmt man die Scheiben heraus und stellt sie ins Wasserbad. In der Bratbutter röstet

man 5 g Mehl, fügt Kräuter und, wenn man will, auch Champignons in Scheiben hinzu, giebt kräftige Bratensauce, Rotwein, Citronensaft und Zucker dazu, läfst alles durchkochen und füllt dann die Sauce über die Nieren. Ungeübten ist zu empfehlen, die Sauce vorher fertig zu machen, da die Nieren vom Stehen leicht hart werden. Man garniert sie mit zierlich ausgeschnittenen und gerösteten Semmelschnitten auf heifser Schüssel.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: Reste zu **Hammelnierenbrötchen** (wie Kalbsnierenbrötchen).

18. Hammelniere auf dem Rost.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 Hammelnieren	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,90$^3/_4$
20 g Salz und Pfeffer . .	„ 0,00$^3/_4$	$^1/_2$ Citrone	„ 0,05
3 Efsl. Öl	„ 0,30	100 g Butter	„ 0,24
Transport	ℳ 0,90$^3/_4$	2 Theel. gewiegte Kräuter	„ 0,06
			ℳ 1,25$^3/_4$

Zubereitung: Den Rücken der Nieren schneidet man so tief ein, dafs die beiden Hälften noch einen Zusammenhang haben, zieht die Haut ab, steckt je 3 und 3 an einen Spiefs von Metall oder an eine Spicknadel, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, zieht sie durch Öl, legt sie bei starker Kohlenglut auf den Rost, bratet sie 3 Minuten und nach dem Wenden weitere 3 Minuten. Man richtet sie auf heifser Schüssel, mit Citronenachteln garniert und dick mit zu Sahne geriebener und mit gewiegten Kräutern vermischter Butter bedeckt, an.

Zeitdauer der Bereitung: 15 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann die wie oben vorbereiteten Hammelnieren auch durch eine Mischung von Mostrich und geschmolzener Butter ziehen, in geriebenem Schwarzbrot panieren und im Ofen, mit Butter übergossen, in $^1/_4$ Stunde bei 131° C. backen **(Gebackene Hammelniere).**

19. Gekochtes Hammelnierenstück oder dicke Hammelrippe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1$^1/_4$ kg (2$^1/_2$ ℔) Hammelnierenstück	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,05
50 g Suppengrün	„ 0,05	20 g Salz	„ 0,00$^1/_2$
Transport	ℳ 2,05	1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
		2 l Wasser.	ℳ 2,08$^1/_2$

Zubereitung: Die Sehne wird ausgelöst, die Rippen werden eingeschlagen, das ganze Stück mit Bindfaden umwickelt, in einem Topf mit heifsem Wasser, Suppengrün und Salz aufgesetzt, und langsam ziehen gelassen, bis es zart und weich ist. Auf heifser Schüssel wird es, mit Petersilie bestreut, angerichtet, nachdem man es mit heifsem Wasser abgespült und den Bindfaden entfernt hat.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man giebt gern Morcheln- oder Kräutersauce oder Gemüse aller Art dazu.

Restverwendung: Die nicht zur Sauce verbrauchte Bouillon wird zu Graupensuppe, Bohnensuppe oder zum Gemüsekochen verwendet.

20. Hammelzunge.

Wie Kalbszunge.

Besondere Bemerkungen: **Hammelzunge au gratin**, wie Kalbsmilch au gratin.

21. Hammelleber oder Lammleber.

Wie Kalbsleber.

22. Hammel-Pilaw.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) mageres Hammelfleisch ohne Knochen	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,09¼
50 g Zwiebeln	„ 0,01½	¼ kg (½ ℔) feiner Reis	„ 0,20
30 „ Butter	„ 0,07¼	15 g Sellerie	„ 0,03
10 „ Salz und Pfeffer	„ 0,00½	¾ l Hammelbouillon	„ 0,60
Transport	ℳ 1,09¼	3 Efsl. Tomatenpuree	„ 0,60
			ℳ 2,52¼

Zubereitung: Das Fleisch wird in gleichmäfsige 2 cm grofse Würfel geschnitten, mit den feingehackten Zwiebeln in der Butter gelb gebraten und mit Pfeffer und Salz gewürzt; dann fügt man den sauber gewaschenen Reis, 1 Stück Sellerie und die Hammelbouillon hinzu, läfst alles zusammen weich kochen und fügt 10 Minuten vor dem Anrichten Tomatenpuree dazu. Man schmeckt das Gericht ab und giebt es in einer heifsen Schüssel zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Auch von rosa Bratenresten zu bereiten.

23. Hammelcurry.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) mageres Hammelfleisch ohne Knochen	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,14¼
50 g Zwiebeln	„ 0,01½	20 g Mehl	„ 0,00¾
50 „ Butter	„ 0,12	½ l leichte Bouillon (oder Wasser)	„ 0,40
15 „ Salz	„ 0,00¼	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
5 „ Curry	„ 0,00½	200 g feiner Reis	„ 0,16
Transport	ℳ 1,14¼	30 „ Salz	„ 0,00½
		3 l Wasser.	ℳ 1,72

Zubereitung: Das Hammelfleisch aus der Brust oder dem Rücken wird in gleichmäfsige Stückchen geschnitten und mit kleinen Zwiebelwürfeln, Butter, Salz und dem Currypulver durchgeschwitzt; darauf pudert man das Mehl darüber, läfst es gar werden, füllt $^1/_2$ *l* leichte Bouillon oder Wasser dazu und läfst das Gericht im irdenen Topfe langsam weich schmoren und schmeckt es mit Pfeffer ab.

Der sauber gewaschene Reis wird in 3 *l* springend kochendes, mit 30 g Salz versetztes Wasser geschüttet, in 25 Minuten gar gekocht und auf einem Durchschlag mit vielem kalten Wasser überspült, schnell erwärmt und als Rand auf eine flache Schüssel gelegt, in deren Mitte das saftige Currygericht gethan wird, welches mit etwas Bouillon verdünnt wird, falls es zu dick sein sollte.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Auch von rosa Bratenresten zu bereiten.

Restverwendung: Reste des Gerichtes als Einlage zu Suppe.

24. Irish Stew.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 *U*) Hammelfleisch	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,08$^1/_4$
1 „ (2 *U*) geschälte Kartoffeln	„ 0,08	1 Efsl. Kümmel	„ 0,00$^3/_4$
15 g Salz	„ 0,00$^1/_4$	50 g Zwiebelwürfel . . .	„ 0,01$^1/_2$
Transport	ℳ 1,08$^1/_4$	1 Prise Cayennepfeffer . .	„ 0,00$^1/_2$
		$^3/_8$ *l* Bouillon	„ 0,30
			ℳ 1,41

Zubereitung: Das rohe (oder rosa gebratene) Fleisch ohne Fett wird in 4 cm grofse Stücke geschnitten und die in dicke Scheiben oder Würfel geschnittenen Kartoffeln, welche, in kaltem Wasser aufgesetzt, bis zum Kochgrad kamen, werden schichtweise in eine Blechform gepackt und zwischen jede Schicht Salz, Kümmel und Zwiebelwürfel gestreut. Der Cayennepfeffer wird in die Bouillon gestreut und die Bouillon übergegossen, darauf die Form fest verschlossen und im Wasserbade 3 Stunden gekocht. Nach dem Öffnen wird das Gericht entfettet und in einer tiefen Schüssel angerichtet.

Man kann Sauce vom Braten oder eine Tomatensauce besonders dazu reichen, dann nimmt man nur die Hälfte der Flüssigkeit.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann dasselbe Gericht auch mit einem Kopf Weifskohl **(Irish Stew mit Weifskohl)** bereiten, welchen man in 8 Teile schneidet, blanchiert und schichtweise zwischen das Fleisch und die Kartoffeln packt. Zu $^3/_8$ kg Fleisch $^3/_4$ kg Kohl und $^1/_2$ kg Kartoffeln, 1 Theelöffel Zwiebeln und 1 Theelöffel Kümmel.

25. Hammelfleisch mit Gurken.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) gekochtes oder gebrat. Hammelfleisch	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,39
30 g Butter	„ 0,07¼	½ Gewürzdosis	„ 0,00½
10 „ gerieb. Zwiebeln	„ 0,00¼	10 g Zucker	„ 0,00¾
30 „ Mehl	„ 0,01¼	10 „ Salz	„ 0,00¼
⅜ l verdünnte Bratensauce	„ 0,30	1 Efsl. französ. Essig	„ 0,03½
1 Messerspitze Zuckercouleur	„ 0,00¼	40 g süfs-sauer eingemachte Gurken	„ 0,20
Transport	ℳ 2,39	2 Efsl. eingemachte Perlzwiebeln	„ 0,30
			ℳ 2,94

Zubereitung: Das kalte gekochte oder gebratene Hammelfleisch wird in saubere gleichmäfsige Stückchen (ohne Fett), die Gurken in 1 cm grofse Würfel geschnitten. Im irdenen Topf schwitzt man Butter, geriebene Zwiebeln und Mehl gelb, füllt die braune verdünnte Sauce, welche in der Farbe mit Zuckercouleur gehoben, sowie die halbe gestofsene Gewürzdosis dazu, läfst die Sauce dick kochen, schmeckt sie mit Zucker, Salz und Essig ab, schmort die Gurkenstückchen und Perlzwiebeln darin durch, läfst das Fleisch nur heifs werden, nicht kochen, und richtet das Gericht recht heifs an. Man giebt Salzkartoffeln dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

26. Frituren von gebratenem Hammelbraten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ ℔) Hammelbraten od. Hammelbratenreste	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,68¾
25 g Butter	„ 0,06	1 Eiweifs	„ 0,03
30 „ Mehl	„ 0,01¼	5 g Salz und Pfeffer	„ 0,00¼
½ l gute Bouillon	„ 0,40	1 Theel. Wasser.	
5 g Salz und Pfeffer	„ 0,00¼	1 Theel. Öl	„ 0,03¼
2 Efsl. Citronensaft	„ 0,06¾	1 kg (2 ℔) Backfett zum vorübergehend. Gebrauch verbraucht für	„ 0,10
1 Messerspitze engl. Senf	„ 0,00¼	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
1 Theel. gewiegte Kräuter	„ 0,03	5 g Salz	„ 0,00¼
1 Eigelb	„ 0,04	1 Papiermanschette	„ 0,02
60 g gerieb. Semmel	„ 0,07¼	1 Straufs Petersilie	„ 0,03
Transport	ℳ 1,68¾		ℳ 1,92½

Zubereitung: Man wiegt das Fleisch, welches weder Fett noch Sehnen haben darf. In irdenem Topf schwitzt man Butter und Mehl gar, giefst gute Bouillon dazu und läfst diese Sauce bis auf ¼ l einkochen, schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und Citronensaft ab und fügt eine Messerspitze englischen Senf, die Kräuter und das Eigelb dazu. In die fertige dicke Sauce giebt man das gewiegte Fleisch und breitet es 4 cm dick auf einer flachen, mit geriebener Semmel stark bestreuten Schüssel

aus und besiebt es dann auch von oben. Das Eiweifs zerschlägt man mit einer Gabel und fügt Salz, Pfeffer, Wasser und Öl dazu. Nun schneidet man das Gericht in 8 gleiche Teile, nimmt jeden Teil für sich auf ein Brett mit geriebener Semmel, formt Rollen davon, taucht jede in das geschlagene Eiweifs und paniert sie recht trocken noch einmal in geriebener Semmel. Inzwischen erhitzt man das Fett, hängt, wenn es dampft, den Backkorb (ein Drahtgestell) mit den Fleischrollen hinein (oder thut sie vosichtig mit dem Schaumlöffel hinein), wendet sie und legt sie, wenn sie krofs gebacken sind und eine schöne Farbe haben, auf Löschpapier, streut feines Salz darüber und richtet sie auf einer Papiermanschette (oder auch geknifften kleinen Serviette), mit entfetteter krauser Petersilie umkränzt, an.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Art Frituren sind in vielen Formen zu bereiten und mit Zuthaten von Champignons, Kapern und Trüffeln sehr zu verfeinern. Man kann das Fleisch auch in saubere kleine Würfel schneiden anstatt zu wiegen. Das Hachée macht man gern einen Tag vor dem Gebrauch oder wenigstens 3 Stunden vorher, damit es vor dem Backen ganz abkühlt. Als **Beilage zu Gemüsen** zu verwenden, und von jedem zarten Fleisch, Fisch oder Braten (**Frituren von gebratenem Fleisch oder Fisch**) mit verschiedenen Saucen herzustellen. Die Menge von Fleisch und Sauce ist festzuhalten, ferner die Bindung mit Ei (welche bei Würfelverwendung zu verdoppeln), das Panieren und Backen.

27. Lammviertel.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

1 Lammviertel, 3 kg (6 *U*)		Transport	*M* 6,60½
à ½ kg *M* 1,00 . . .	*M* 6,00	¼ *l* saure Sahne	„ 0,25
20 g Salz	„ 0,00½	3 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
¼ kg (½ *U*) Butter . . .	„ 0,60	2 Essl. gewiegte Kräuter .	„ 0,10
Transport	*M* 6,60½	1 „ Citronensaft . . .	„ 0,03¼
		¼ *l* Wasser.	*M* 6,99

Zubereitung: Das Lammfleisch mufs 3—4 Tage hängen, wird geklopft, schnell gewaschen und mit kochendem Wasser, bei 125° C. 5 Minuten im Ofen gedünstet, dann mit feinem Salz bestreut und mit 150 g brauner Butter begossen. Unter häufigem Begiefsen und langsamem Zugiefsen von saurer Sahne und Wasser bratet man es in $1^1/_2$ Stunde weich, verbindet die Sauce mit angerührtem Kartoffelmehl und bestreut das Lammviertel nochmals mit feinem Salz. Butter, Kräuter und Citronensaft rührt man zusammen, macht tiefe Schnitte zur Teilung der Stücke nach Tafel I, Fig. 10, und streicht die Kräuterbutter zwischen die Schnitte, wo sie mit dem Fleischsaft eine wohlschmeckende Verbindung eingehen.

Man giebt zu Lamm gern eine Sauerampfer- oder Kräutersauce (**Lammkotelett** wie Hammelkotelett, nur 1 Minute weniger Bratzeit).

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

28. Ragout oder Frikassee von Hammel- oder Lammfleisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Hammel- oder Lammfleisch à ½ kg ℳ 1,00	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,17
40 g Butter	„ 0,09½	20 g Zwiebeln	„ 0,00½
50 „ Suppengrün	„ 0,05	½ ℔ oder ¼ ℔ Büchse Champignons	„ 0,70
1 Gewürzdosis	„ 0,01	2 Sardellen	„ 0,10
10 g Salz	„ 0,00¼	1/16 *l* Weifswein	„ 0,06¼
30 g Mehl	„ 0,01¼	1 Eigelb	„ 0,04
Transport	ℳ 2,17	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
		1 Efsl. Kapern	„ 0,14½
		1 *l* Wasser.	ℳ 3,22¾

Zubereitung: Das Hammel- oder Lammfleisch (von der Brust oder von den Fleischabschnitten von Koteletten) wird roh in gleichmäfsige Stücke geteilt, welche in 20 g Butter angeschwitzt, mit Suppengrün, einer Gewürzdosis und 1 *l* kochendem Wasser und Salz langsam weich geschmort werden. Die Bouillon giefst man dann durch, schwitzt Mehl, Butter und Zwiebeln gar, füllt ½ *l* Bouillon und den Champignonsfond dazu, und kocht die Sauce dick ein, schmeckt sie mit gewiegten, durchgestrichenen Sardellen, dem in Weifswein verrührten Eigelb und Pfeffer ab, und legt das beputzte Fleisch, die Champignons und Kapern hinein, läfst alles heifs werden und richtet es auf runder Schüssel an.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Vierte Abteilung.

Das Schwein.

Geschichtliches. Das Schwein gehört zu der Ordnung der Vielhufer oder Dickhäuter. Seine Verbreitung seit uralten Zeiten verdankt es seiner Genügsamkeit. Neben der häuslichen Schweinezucht hat stets eine freie bestanden, bei der die Schweine, wie heut noch in Amerika, Rufsland, Griechenland, Südfrankreich, Spanien und Skandinavien, im Freien weideten und sich die Nahrung in den Wäldern suchten. Bis tief in das Mittelalter hinein sieht man die Schweine in den Städten den Abfall der Küchen von den Strafsen suchen, und die Genügsamkeit des Tieres liefs es viele Jahrhunderte hindurch in dem Ruf der höchsten Unsauberkeit stehen, bis die Einsicht der Landwirte, durch Forschungen der Gelehrten angeregt, die Schweinezucht durch Sauberkeit und gute Futtermethoden nicht nur auf eine hohe Stufe des Ertrages brachte, sondern den Charakter des Schweines als einen bis dahin vollständig verkannten hinzustellen vermochte. — Das Schwein ist sauber und dankt eine gute Pflege durch reichlichen, schnellen Fleischertrag.

Alte Schriften erzählen von einem lebhaften Handel mit gesalzenem Schweinefleisch von Gallien nach Italien (noch heut zeichnet sich Bayonne durch seine Schinken aus).

Rasse. Durch Kultur sind eine Menge Rassen entstanden, doch werden im grofsen und ganzen die englischen Rassen als die besten Fleischtiere besonders geschätzt. Die kleineren englischen Rassen sind edler und nehmen bei geringerer Nahrung gut zu, während die gröfseren englischen Rassen sich als gute Zuchttiere bewähren, mit zwar gröberem Fleisch, aber guter Vermehrung, welche auch das Weiden vertragen können.

Die verschiedenen Rassen, welche in Deutschland in Betracht kommen, sind: 1. das unveredelte europäische Hausschwein, welches sich zur Kreuzung mit Yorkshireschweinen eignet und in Sachsen Berühmtheit erlangte; 2. das veredelte oder englische Schwein: das grofse Yorkshireschwein, das Suffolkschwein, das Lincolnschwein, das Berkshireschwein.

Letzteres ist allen anderen Rassen für Deutschland vorzuziehen, weil es nicht so empfindlich gegen klimatische Einflüsse ist.

Zucht. Für englische Rassen rechnet man nach Kartels die Zunahme des Schweines, bei richtiger Fütterung, nach folgenden Durchschnittszahlen:

Bei der Geburt wiegt es .	2—3 kg	6 Monate alt . . .	60—65 kg
3 Monate alt . . .	20—22½ „	7—8 „ „ . . .	85—90 „
5 „ „ . . .	50 „	9—10 „ „ . . .	120—140 „

Für die Dauer der Mastung, welche darauf eintritt, nimmt das Schwein täglich ¾ kg zu.

Dr. May empfiehlt folgende Mast: Nachdem das Schwein bei dünnerem Futter von Küchen-, Brauerei- oder Milchabfällen mit gestampften Kartoffeln, Schalen und Futtermehl auswuchs, für den Tag 1½ kg Maisschrot, 3 kg Kartoffeln und 375 g Fleischfuttermehl mit Molkereirückständen. (Fleischfuttermehl, getrocknete Rückstände der Fleischextraktfabrikation.)

Die Fütterungsarten des Schweines geben auch den Ausschlag für die Beschaffenheit des Fleisches. Überwiegende Kartoffelnahrung giebt aufgeschwemmtes, geschmackloses, — Eicheln, Ölkuchen thranig schmeckendes Fleisch.

Qualität. Gutes bankmäfsiges Schweinefleisch von gut ernährten einjährigen Tieren ist zart, hell und nicht zu fett. Das Fett soll weifs, die Schwarte oder Haut hell sein.

Nicht bankmäfsiges Schweinefleisch hat gelbe Schwarte, schmieriges Fett und sehr fettes, dunkles Fleisch.

Spanferkel heifst das junge Schwein, welches noch saugt, und welches in der Küche als besonderer Leckerbissen gilt. Es hat gewöhnlich ein Alter von 2—3 Wochen und kostet in Berlin 12—15 ℳ.

Bestandteile. Das Schweinefleisch ist in seiner qualitativen Zusammensetzung nicht sehr zu unterscheiden von dem anderer Schlachttiere. Nur die Menge der einzelnen Stoffe ist anders verteilt. Der Eiweifsgehalt, welcher beim Rind- und Hammelfleisch 19—20% beträgt, ist beim mageren Schweinefleisch mit 19%, beim fetten mit nur 12% vertreten. Der Fettgehalt ist ein sehr hoher. Schweinefleisch gehört zu den schwerverdaulichen Nahrungsstoffen, weil die Umwandlung des Fleischeiweifses in Peptone durch den hohen Fettgehalt verzögert wird.

Der Wassergehalt des Schweinefleisches ist sehr bedeutend.

Geräuchertes Fleisch. Gut geräuchertes Schweinefleisch ist sehr nahrhaft und auch als Krankenkost zu verwenden. Durch Räuchern verliert es einen Teil seines Wassers, so dafs sich die nahrhaften Stoffe dichter an einander schieben, und indem der Rauch mit seinen verschiedenen Bestandteilen, welche fäulnishemmende Wirkungen haben (besonders Kreosot), das rohe Fleisch durchzieht, verhindert er die Zersetzung des Eiweifses, welches in einem am leichtesten verdaulichen Zustande zur Verwendung gelangt. Aufserdem ist das Fett leicht erkennbar und ent-

fernbar. Schinken hat 25% Eiweifssubstanz, während das gute rohe Fleisch nur 19% aufweist.

Pökelfleisch hat viele seiner wertvollen Stoffe abgegeben, sei es durch Säfteverlust beim Einsalzen oder Auslaugen durch Pökeln. Es ist besonders auf dem Lande als Ersatz für frisches Fleisch ein sehr wertvolles und notwendiges Nahrungsmittel.

Würste sind in vielfacher Weise herzustellen und schliefst diese Vielseitigkeit ihre Gefahren in sich. Grofse Wurstfabriken bieten wohl die beste Gewähr ordnungsmäfsiger Herstellung. Für eine Hausfrau ist es aber keine so schwierige Sache, wenn man sich die betreffenden Zuthaten kommen läfst, die frische Wurst selbst zu bereiten. Das Räuchern überläfst man dem Schlächter. Die Verdaulichkeit richtet sich nach dem Fettgehalt, der nicht zu unbeträchtlich sein darf, ohne der Güte der Würste Eintracht zu thun.

Die Gefahren der gekauften Wurst bestehen im Vorhandensein von Wurstgift. Dasselbe ist nach Brieger ein Produkt der Fäulnis, welches oft geruchlos ist, sich in Eiweifs, Fleisch, Fisch, Käse, Leim und Hefe bildet und durch Feuchtigkeit begünstigt wird.

Ursachen des Wurstgiftes: Unsorgfältige Behandlung der Därme vor dem Einstopfen; unzweckmäfsige Füllung der Därme, um die Wurst möglichst zu verbilligen; mangelhaftes Stopfen und Durchräuchern, auch Beschaffenheit der Füllung.

Krankheiten des Schweines.

1. Die Finnen oder kleinen Blasenwürmer,

welche von der Gröfse eines Hanfsamenkornes sind. Dieselben schaden dem Menschen nur, wenn sie mit rohem Schweinefleisch genossen werden, und erzeugen dann den Bandwurm. Kochen, Pökeln und Räuchern vernichten die Finnen. Finniges Fleisch, beim Schlachten gefunden, macht den Kauf des Schweines rückgängig.

2. Die Trichinen

sind nur durch mikroskopische 50fache Vergröfserung zu erkennen. Es sind Rundwürmer, welche sich zahllos vermehren und eine Lebenszähigkeit besitzen, dafs sie, mitgenossen, ihr Leben nicht einbüfsen und dem menschlichen Körper grofsen Schaden, wenn nicht Tod, zufügen können. Untersuchungen eines jeden Schweines haben von Muskelfleisch, Kreuz, Schultern und Schinken stattzufinden.

3. Der Strahlenpilz,

welcher wie ein kleines weifses Krönchen aussieht und Geschwülste verursacht. Derselbe kann durch Übertragung auf den Menschen tödlich wirken. Durch Kochen wird er ungefährlich.

4. Bräune, Kolik, Rotlauf, Pocken und Klauenseuche

sind weitere Krankheiten des Schweines.

Zerlegung des Schweines in Berlin.

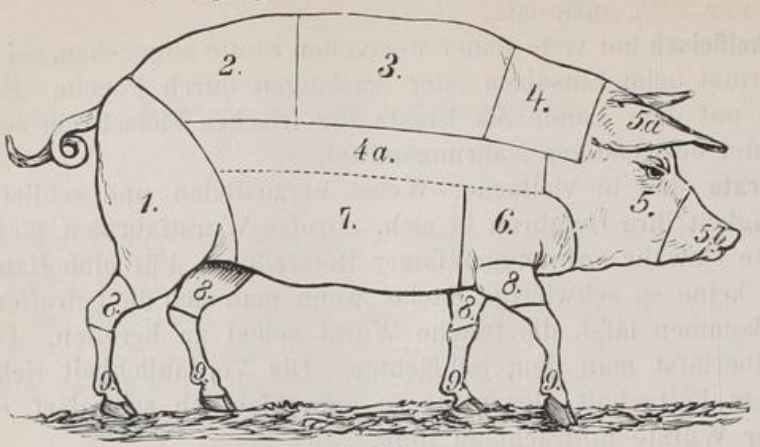


Fig. VII.

1. Schinken oder Keule. 2. Märbraten mit Filet. 3. Rippenstück, Carré oder Kotelett. 4. Kamm. 4a. Rückenfett oder fetter Speck bis zu der punktierten Linie und darüber. 5. Kopf. 5a. Ohren, dazwischen: Brägen. 5b. Schnauze. 6. Vorderkeule oder Bug, Schulterblatt, Vorderschinken. 7. Bauch oder magerer Speck. 8. Dickbein, Eisbein. 9. Spitzbein.

a) Beste Stücke zum Braten: Das Carré oder der Rücken, auch leicht geräuchert als Kasseler Rippespeer, die Filets.
b) Kleine Stücke zum Braten: Koteletten, die Filets, in Milch gewässerte Schinkenscheiben.
c) Beste Stücke zum Schmoren: Kamm, Filet.
d) Beste Stücke zum Kochen: Der Bauch, die Eisbeine und der Kopf, das Blatt, durchwachsene Stücke.
e) Beste Stücke zum Räuchern und Pökeln: Schinken, Rücken, (als Lachsschinken), der Bauch (als magerer Speck), die Ohren, Schnauze und Beine, das Rückenfett (als fetter Speck). (Letzterer auch als Luftspeck zum Spicken verwendet.) Kamm, Märbraten und Vorderschinken.
f) Zu Gallerten: Schwarte und Knochen.
g) Zu Sülze: Der Kopf.
h) Zur Füllung des Wurstgutes: 1. Die Därme, 2. die Haut des Magens, 3. die Haut, worin das Nierenfett liegt; letztere wird zu Därmen genäht und giebt vier kürzere oder zwei lange starke Wurstdärme, 4. das Netz, ein mit Fett durchwachsenes zartes Gewebe, welches für feine, frisch zu verwendende Wurstgerichte benutzt wird.
i) Zur Füllung der Därme: Vorzugsweise Lunge, Herz, Kehle, Bauchfleisch, Leber, Niere, kleine andere Stücke, welche beim Zerlegen abfallen, auch einige Stücke Rückenfett und Blut. Zu Schlackwurst werden nur ganz zarte Teile des Rückens, Vorderschinkens und Nierenfett verwendet.

k) Fett: Rückenfett, Nierenfett, Flum- oder Liesenfett, Fleischfett, Pfotenfett, Darmfett.

l) Blase: Zum luftdichten Verschlufs von Einmachegläsern oder zu Zungenwurst, Blasenschinken.

m) Die Rückenborsten: Zum Bürstenbinden.

Preise des Schweinefleisches.

(Im Buche sind möglichst immer die höchsten Preise angenommen.)

Filet	à ½ kg	1,20	ℳ	Ohren	à ½ kg	0,60	ℳ
Kotelettstück	„	0,90—1,00	„	Bein	„	0,70	„
Kamm	„	0,80—0,90	„	Zunge	„	0,30	„
Keule	„	0,70	„				
Vorderkeule	„	0,60—0,70	„				
Kopf	„	0,60	„				
Brägen oder Gehirn	à	0,20	„				
Bauch	à ½ kg	0,60—0,65	„				
Geräucherter magerer Speck	„	0,80	„				
Rückenfett	„	0,70	„				
Geräucherter fetter Speck	„	0,80—1,00	„				
Schnauze	„	0,50	„				

Innere Teile zur Wurstbereitung.

Leber	à ½ kg	0,80—1,00	ℳ
Nieren	„	0,60	„
Lunge und Herz	à	0,80	„
Därme à Klafter (ungef. 1¼ m)		0,15—0,30	„
Flumfett oder Schweineliesen	à ½ kg	0,60—0,70	„
Blut	à *l*	0,25	„
Blase	à	0,20—0,40	„

Behandlung des Schweines nach dem Schlachten.

a) Das Innere des Schweines.

Das Blut ist beim Schlachten aufzufangen und mit einer Hand voll Salz bis zum Auskühlen zu rühren, dann wird es zugedeckt und kalt gestellt. Das Schwein ist mit den Hinterbeinen zu bewegen, damit es ordentlich ausblutet. Es wird, wenn es genügend abgebrüht und aufsen abgeputzt ist, mit dem Kopf nach unten auf eine Leiter gebunden. Die Klauen werden abgezogen, ein Stückchen Kehle und die Zunge herausgeschnitten und dann das Schwein vorsichtig vom Schwanz durch die Bauchdecke bis an die Stichwunde aufgeschnitten.

Gefäfs I. Für das Netz und die Milz, den Magen und die Därme, an deren Schlufs man einen Knoten schlägt. Diese Seite nimmt man zuerst vorsichtig heraus.

Gefäfs II. Nimmt Lunge, Herz, Nieren und Leber auf.

Gefäfs III. Für Schweinenierenfett, dessen zähe Haut man auf ein Brett spannt, um später Därme daraus zu nähen.

b) Die Därme.

Die Därme bedürfen während der Auskühlung des Schweins sorgsamster Behandlung. Der Magen wird vom Netz befreit und die Milz abgeschnitten, die Haut des Magens vorsichtig halb abgestreift und unterbunden, dann abgeschnitten und in laues Wasser gelegt. Man entwirrt

den Darm vorsichtig, nachdem man ihn unterbunden hat, und läfst ihn in ein Gefäfs gleiten; das Fett wird sorgfältig abgetrennt, wozu man sich eines Messers bedienen kann, ohne aber die Därme zu zerreifsen. Mit einem Topf und einer Wanne warmen Wassers begiebt man sich mit den Därmen auf den Hof. Man schneidet in der Wanne die beiden unterbundenen Stücke ab, drückt vom Anfang mittelst Daumen und Zeigefinger den Inhalt in das Wasser und gieſst, den Darm aufhaltend, mit einem Töpfchen warmes Wasser nach, so dafs sich der ganze Darm entleert. Dann wendet man ihn eine Hand breit um und gieſst in die entstandene Rinne wieder $^1/_2$ *l* warmes Wasser, wodurch der ganze Darm durchschlüpft und sich umkehrt. Nun bestreut man die Därme reichlich mit Kochsalz und reibt und wäscht sie tüchtig wie Wäsche.

Die Därme zerfallen in Fettdärme, Krausdärme und Dünndärme. Man trennt sie auch so und schabt die engen Därme noch ganz besonders mit einem Messerrücken vom Schleim frei.

Die Därme müssen sehr oft in lauwarmem Wasser ausgestrichen und in neuem warmen Wasser mit den Händen geschlagen werden, wodurch sich das Schleimige löst. Die ganze Arbeit mufs sehr vorsichtig betrieben werden. Man soll die Därme, nach einer alten Vorschrift, 25mal waschen, was früher durch Kreidestriche festgestellt wurde. Jedenfalls müssen sie tadellos rein sein und dürfen nicht mehr riechen, wenn man an das Geschäft des Füllens geht.

Die zwei letzten Waschungen sind in dünnem Salbeithee (eine Hand voll trockener Salbeiblätter auf 6 *l* heifsen Wassers, durchgeseiht und lauwarm verwendet) vorzunehmen.

Nachdem die Därme in beliebig lange Stücke geschnitten und geordnet wurden, werden sie an einem Ende zugespeilt oder zugebunden.

Zum Speilen bedient man sich grofser Dornen der wilden Waldhecken oder spitz geschnittener Hölzchen, und sticht den Darm überwendlich zu, schneidet aber die Dornspitzen mit der Schere ab. Zum Binden der Dauerwürste bedient man sich dünnen Bindfadens, den eine Person von unten nach oben führt, und, während die anderere den Darm hält, zuknotet und das abgebundene Ende darin nochmals zur Hälfte abbindet.

Das Stopfen der Würste kann durch eine Stopfmaschine oder einen Wursttrichter geschehen.

c) Zerlegung.

Gefäfs IV. Der Kopf wird abgeschnitten, die Schnauze und Ohren abgehauen, sauber gereinigt, die Augen ausgestochen, der Kopf durchgehauen und der Brägen herausgenommen.

Gefäfs V. Wellfleisch zur Wurst, Bauchlappen, Hals, eine Schulter, ein Stück fetter Speck.

Gefäfs VI. Fette Speckseiten, durch die Abnahme vom Rücken bis zum punktierten Strich, Fig. VII. Magere Speckseiten, von den Rippen

getrennt (darunter) und 2 Schinken, welchen man eine schöne Form giebt; die Abfälle werden sorgsam für die Schlackwurst verwendet.

Gefäfs VII. Will man vorwiegend Schlackwurst bereiten, so mufs man eine Seite Rücken opfern, welche man vom Rückgrat ablöst und zum Wiegen beiseite stellt.

Die andere Seite wird als Braten herausgeschlagen, ebenfalls noch ein Braten aus der Schulter recht viereckig herausgeschnitten.

Will man aus dem Rücken Lachsschinken bereiten, so löst man den Rücken von beiden Seiten längs des Strichs, d. h. von 4—3 unserer Zeichnung ab und läfst die äufsere Hautverbindung unversehrt. Das Stück wird nach dem Einsalzen mit Salpeter 8 Tage gepökelt, abgetrocknet und 3 Tage geräuchert, nachdem man es mit Bindfaden fest umwickelte. No. 2 giebt in diesem Falle noch zwei Braten zu beliebiger frischer Verwendung.

Das Knochengerüst teilt sich in 3 Teile: 2 Rippespeere und das Rückgrat. Man schlägt das Rückgrat von beiden Seiten ab und knickt die beiden Rippenteile je zweimal ein, um sie als mit Äpfeln gefülltes Rippespeer frisch zu braten oder auch einzusalzen. Das Rückgrat teilt man in Portionsstücke, welche man im Pökelfafs zu beliebiger späterer Verwendung mit einsalzt.

Die Beine schlägt man ebenfalls nach den Strichen der Zeichnung in Portionsstücke ab und pökelt sie zu Eisbein. Das abfallende fette und magere Fleisch trennt man so viel als möglich in verschiedene Gefäfse zur Wurstverwendung.

I. Wellfleisch.

Zuthaten.

7½ kg (15 ℔) Bauchfleisch und Kehle. — 1¼ kg (2½ ℔) Rückenfett. — Kopf. — Zunge. — Herz. — Nieren. — Schwarte. — ½ kg (1 ℔) Salz. — 50 g Gewürze. — ½ kg (1 ℔) Zwiebeln. — 30 *l* Wasser.

Zubereitung: Nachdem alles Fleisch gehörig gewaschen ist, wird es in scharfem Salzwasser mit Gewürzen und Zwiebeln langsam weich (aber nicht zu weich) gekocht, so dafs man die Schwarte leicht durchdrücken kann; Kopf und Zunge müssen am längsten kochen. Ist das Fleisch gar, so wird es in kaltem Wasser abgekühlt und dann zu den verschiedenen Verwendungen wie folgt vorgerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

2. Vorbereitungen zum Wurstmachen.

1. Von jedem gekochten Stück entfernt man die Schwarte.
2. Das obere Fett wird in kleine gleichmäfsige Würfel geschnitten (zu Blutwurst).
3. Die graue Fleischlage wird ebenfalls in etwas gröfsere Würfel geschnitten (zu Blutwurst).

4. Die mittlere weifse Fleischlage wird durch die Maschine genommen (zu feiner Leberwurst).
5. Das Rückenfett wird in gleichmäfsige Speckwürfelchen geschnitten (zu Leberwurst).
6. Kopf, Zunge, Herz und Nieren schneidet man in gleichmäfsige Stückchen (zu Magen- oder Fleischwurst).
7. Die Schwarte wird durch die Maschine getrieben.
8. In $^1/_4$ *l* des von der Schweinebouillon abgefüllten Fetts kocht man langsam $^1/_2$ kg Zwiebeln $1^1/_2$ Stunde, und reibt dieselben durch ein Sieb.
9. Auch die mit Fleisch gekochten Zwiebeln reibt man durch ein Sieb auf eine andere Schüssel.
10. Die Leber wird zweimal mit Kesselbouillon überbrüht, nachdem man sie in handgrofse Stücke schnitt, und dann zweimal durch die Maschine genommen.
11. Die rohe Lunge, gekochtes gemischtes Fleisch, die abgekochte Milz und Abfälle werden durch die Maschine genommen.
12. Gewürze müssen gepulvert und gesiebt dastehen wie:
    1. Thymian, 2. Majoran, 3. weifser Pfeffer, 4. gestofsenes englisches Gewürz, 5. gestofsene Nelken, 6. Kümmel, 7. Salz, 8. Salpeter. (Die deutsche Fleischerzeitung empfiehlt die **Wurstsalze von Dr. Neumann, Dresden-Plauen,** welche alle Zuthaten zu den Würsten in richtigen Verhältnissen enthalten.)
13. An anderen Zuthaten, falls man deren zur Bereitung nachfolgender Rezepte bedarf, müssen vorhanden sein:

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *U*) fette Gänseleber à $^1/_2$ kg ℳ 4,00	ℳ 2,00	1 kg (2 *U*) Grütze	ℳ 0,50
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *U*) gewaschene durchgestrichene Sardellen .	„ 1,00	$^1/_2$ kg (1 *U*) geriebene Semmel	„ 0,60
125 g Trüffeln in Würfeln .	„ 3,00	1 kg (2 *U*) trockene Semmel	„ 0,80
		125 g (gereinigte) Korinthen	„ 0,10

3. Das Einsalzen und Pökeln.

A. Mit Lake.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

30 kg (60 *U*) Fleisch à $^1/_2$ kg ℳ 0,60	ℳ 36,00	Transport	ℳ 36,24
1 kg (2 *U*) Salz zum sofortigen Salzen	„ 0,20	Lake:	
10 g gestofs. weifser Pfeffer	„ 0,04	2 kg (4 *U*) und 100 g Salz	„ 0,42
Transport	ℳ 36,24	60 g Salpeter	„ $0,07^1/_4$
		220 „ Zucker	„ $0,17^1/_2$
		8 *l* Wasser.	ℳ $36,90^3/_4$

(20—30 Tage, je nach Gröfse und Alter.)

Zubereitung: Man reibt jedes Stück so lange mit Salz ein, bis das Salz vollständig verschwindet, und dann alle Gelenke und Fugen mit Pfeffer. Darauf packt man alles in ein Fafs, die Schwarte und die

schweren Stücke nach unten: die leichteren füllen die Lücken aus. Man packt so, dafs an einer Seite des Fasses eine Öffnung bleibt, in der die Lake sich sammeln kann, und dafs ein Füllöffel gut Platz hat, die Lake zu erreichen, stellt auch das Fafs ein wenig hoch, damit man so leicht wie möglich dazu kann, um täglich das Pökelfleisch zu begiefsen. Nach zwei Tagen giefst man die Lake, welche nur heifs werden, nicht kochen darf, nachdem sie vollständig erkaltet, über das Fleisch.

B. Ohne Lake.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

2 rohe Schinken à 10 kg (20 ℔) à ½ kg	0,70 ℳ	28,00
2 kg (4 ℔) Salz	„	0,40
20 g Zucker	„	0,01½
40 „ Salpeter	„	0,05
	ℳ	28,46½

Zubereitung: Salz wird auf eiserner Pfanne erwärmt, mit Zucker und Salpeter gemischt und die Schinken, jeder ½ Stunde, damit eingerieben, bis sie ganz geschmeidig sind; dann werden sie in ein Fafs gelegt, beschwert und unter öfterem Umwenden begossen: so können sie 4—6 Wochen pökeln.

Bemerkung für die folgenden Rezepte:

Gekochtes Fleisch mufs um den vierten Teil des Preises höher berechnet werden, da es so viel an Gewicht eingebüfst hat.

1 Klafter Därme ist die Länge von einer Hand zur anderen bei ausgebreiteten Armen.

4. Leberwurst.

(Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

2 kg (4 ℔) Schweineleber à ½ kg ℳ 1,00	ℳ	4,00
2 kg (4 ℔) weifses Bauchfleisch, gekocht, à ½ kg ℳ 0,80	„	3,20
½ kg (1 ℔) Abfüllfett von der Schweinebouillon .	„	0,80
½ kg (1 ℔) Zwiebeln . . .	„	0,15
4 Theel. pulveris. Thymian .	„	0,01
8 Theel. pulveris. Majoran .	„	0,04
Transport	ℳ	8,20
Transport	ℳ	8,20
4 Theel. gestofs. Gewürz od Nelkenpfeffer	„	0,02
2 Theel. gestofs. weifser Pfeffer	„	0,03
½ Theel. gestofs. Nelken .	„	0,00¼
¼ kg (½ ℔) Salz . . .	„	0,05
⅜ „ (¾ ℔) Speckwürfel à ½ kg ℳ 0,80 . . .	„	0,60
3 Klafter Fettdärme . . .	„	0,90
	ℳ	9,80¼

Zubereitung: Die Schweineleber wird in 10 cm grofse Stücke geschnitten und mit Wellfleischbouillon zweimal abgebrüht, so dafs sie inwendig noch braun und weich bleibt. Dieselbe wird dann dreimal durch die Maschine genommen, ebenfalls das weifse Fleisch des Bauches, so dafs ein feiner Pastetenteig entsteht. Das Abfüllfett wird leise mit den in Stücke geschnittenen Zwiebeln 2 Stunden zugedeckt gekocht. Nach dieser Zeit giefst man das Fett durch ein Sieb zur Leberwurstmasse

ohne die Zwiebeln, welche zu anderer Verwendung durchgerieben werden. Die Masse wird nun gewürzt und so gesalzen, dafs sie versalzen schmeckt, was sich nach dem Kochen verliert, und $^1/_4$ Stunde tüchtig gemischt; auch die sehr sauberen kleinen Speckwürfel werden dazu gemischt, die Wurstmasse durch die Stopfmaschine ziemlich fest in die sauberen Därme gefüllt und diese zugebunden. Nun müssen die Würste $^1/_2$ Stunde langsam kochen, ohne dafs hineingestochen werden darf. Nachdem sie aus dem Kessel genommen, legt man die Würste 1—2 Tage in recht kaltes Salzwasser mit Eisstückchen, wodurch sie blendend weifs werden. Dann trocknet man sie ab und hängt sie auf.

Dieselbe Masse ist nach Geschmack und Mitteln sehr zu verändern, d. h. man kann verschiedene Sorten Leberwurst davon bereiten, indem man folgende Zuthaten dazu mengt:

1. **Trüffelleberwurst:** Frische Trüffelwürfel, 50 g auf $^1/_2$ kg Masse; dann nimmt man weniger Kräuter.
2. **Sardellenleberwurst:** Gewaschene, durch ein feines Sieb gestrichene Sardellen, 50 g auf $^1/_2$ kg Masse, mit oder ohne Speckwürfel.
3. **Feine Leberwurst:** Anstatt der Speckwürfel gewiegtes Fett.
4. **Rosinenleberwurst:** 50 g kleine Rosinen (Korinthen), 10 g Zucker auf $^1/_2$ kg. Masse ohne Speckwürfel.
5. **Gänseleberwurst:** Rohe Gänseleberwürfel, $^1/_2$ kg auf $^1/_2$ kg Masse, und nach Belieben Trüffelstücke (**Trüffel-Gänseleberwurst**).
6. **Schüsselwurst:** Die Leberwurstmasse wird statt in Därme in eine tiefe Schüssel gefüllt, diese in heifses Wasser gestellt und bis die Masse gar ist, verdeckt gehalten.
7. **Kalbsleberwurst:** Man kann zu allen Leberwürsten statt der Schweineleber auch Kalbsleber verwenden.

Besondere Bemerkungen: Wenn man die Leberwürste in sauberes geschmolzenes Schweinefett taucht, welches darum erstarrt, so halten sie sich sehr lange. Leberwurst mufs für sich besonders gekocht werden. Um sie dauerhafter zu machen, räuchert man sie an.

5. Warme Leberwurst (Frische Wurst).

Zuthaten und Kosten. (Vorrat. Zu sofortigem Gebrauch.)

1 kg (2 *U*) Fleisch- u. Leberreste, zweimal gewiegt (auch Fettgrieben) à $^1/_2$ kg *M* 0,70	*M*	1,40	
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *U*) gerieb. Semmel	„	0,30	
$^1/_8$ *l* Schweinebouillon . .	„	0,05	
125 g durchgerieb., in dem Abfüllfett geschmorte Zwiebeln	„	0,03¾	
100 g Salz	„	0,02	
Transport	*M*	1,80¾	
50 g Zucker	„	0,04	
1 Theel. gestofs. weifs. Pfeffer	„	0,01½	
1 „ gestofs. Gewürz . .	„	0,00¼	
1 „ pulveris. Thymian .	„	0,00¼	
2 „ „ Majoran .	„	0,01	
4 Klafter dünne Schweinedärme, 25 cm lang geschnitten	„	1,20	
nach Belieben:			
200 g Korinthen	„	0,16	
	M	3,23¾	

Zubereitung: Die Semmel wird mit Bouillon aufgeweicht, Fleisch, Leber, Fett, Zwiebeln, alles in feiner Form dazu gerührt, mit den Zuthaten abgeschmeckt und nach Belieben die Korinthen dazugemengt; die Masse mufs weich, aber nicht zu dünn sein und wird durch die Stopfmaschine oder den Wursttrichter nicht fest in die Därme gefüllt. Die Würstchen kochen $^1/_4$ Stunde langsam für sich allein im Kessel und werden warm oder kalt verspeist.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

6. Rot- auch Blutwurst.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

2 kg (4 ℔) in Würfel geschnittenes gekochtes Wellfleisch, worunter auch fette Würfel sein dürfen, à $^1/_2$ kg ℳ 0,90	ℳ	3,60	
4 Theel. pulveris. Gewürz .	„	0,01	
2 „ gestofs. Nelken . .	„	0,01	
2 „ „ weifser Pfeffer	„	0,03	
Transport	ℳ	3,65	
Transport	ℳ	3,65	
$4^1/_2$ Theel. pulveris. Majoran	„	$0,02^1/_4$	
3 „ „ Thymian	„	$0,00^3/_4$	
1 *l* Blut	„	0,25	
$^1/_2$ „ Schweinebouillon . .	„	0,20	
100 g Salz	„	0,02	
$2^1/_2$ Klafter krause Därme	„	0,75	
	ℳ	4,90	

Zubereitung: Alle Zuthaten werden ordentlich gemischt und durch einen Wursttrichter nicht zu voll in die vorbereiteten Därme gefüllt (welche gut geschlossen werden) und $^1/_2$ Stunde in Wasser langsam gekocht. Beim Hineinstechen darf keine rote Flüssigkeit mehr erscheinen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

7. Braunschweiger Rotwurst.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

$2^1/_2$ kg gekochtes Wurstfleisch in Würfeln	ℳ	2,25
5 gestr. Theel. pulveris. Gewürz-Pfeffer und Nelken	„	0,03
5 „ „ pulveris. Majoran und Thymian . .	„	0,02
1 *l* Blut	„	0,25
$^1/_4$ *l* süfse Sahne	„	0,25
125 g Salz	„	$0,02^1/_2$
4 weite Därme.		
	ℳ	$2,82^1/_2$

Zubereitung: Alle Zuthaten werden ordentlich gemischt, in Därme gefüllt, zugebunden 1 Stunde langsam gekocht, abgekühlt, leicht gepreſst und geräuchert.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

8. Magenwurst.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

In Würfel geschnittene, gekochte:		
2 kg (4 ℔) Niere, Herz, Kopf, der Streifen, Fett, die Zunge	à ½ kg ℳ 0,80	ℳ 3,20
2 Theel. gestofs. Nelken		„ 0,01
Transport		ℳ 3,21
Transport		ℳ 3,21
3 Theel. gestofs. Gewürz		„ 0,00¾
1 „ „ weifser Pfeffer		„ 0,01½
2 „ pulveris. Majoran		„ 0,01
1 „ „ Thymian		„ 0,00¼
1 „ gerieb. Zwiebeln		„ 0,00¼
125 g Salz		„ 0,02½
¼ l Blut		„ 0,06¼
⅛ „ Schweinebouillon		„ 0,05
		ℳ 3,38½

Zubereitung: Die ganze Masse wird gemischt und abgeschmeckt. Dann füllt man alles in die genähte Magenhaut, welche oben zugenäht wird, läfst die Wurst 1 Stunde langsam kochen und prefst sie während des Erkaltens etwas. Man kann auch Stücke gepökelter Ochsenzunge (**Zungenwurst**) dazwischen legen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

9. Warme Blutwurst (Frische Wurst).

Zuthaten und Kosten. (Vorrat. Zu sofortigem Gebrauch.)

1 kg (2 ℔) gekochtes, fein geschnitt., mag. Wellfleisch		ℳ 1,80
¼ kg (½ ℔) durch die Maschine genommene weichgek. Schwarten		„ 0,30
¼ kg (½ ℔) gerieb. Semmel		„ 0,30
½ l Blut		„ 0.12½
½ „ Schweinebouillon		„ 0,20
50 g Zucker		„ 0,04
100 „ Salz, dem Salzgehalt der Bouillon entsprechend, was abzuschmecken		„ 0,02
Transport		ℳ 2,76½
Transport		ℳ 2,76½
½ Theel. gestofs. Nelken		„ 0,00¼
1 „ „ Gewürz		„ 0,00¼
½ „ „ weifser Pfeffer		„ 0,00¾
1 „ pulveris. Majoran		„ 0,00½
½ „ „ Thymian		„ 0,00¼
4 Klafter dünne Schweinedärme, 30 cm lang gegeschnitten		„ 1,20
		ℳ 4,00½

Zubereitung: Alle Zuthaten werden gemischt, abgeschmeckt, nicht zu fest in die Därme gefüllt und die Wurst ¼ Stunde langsam gekocht.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

10. Lungenwurst.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

½ kg (1 ℔) Lunge		ℳ 0,80
1½ kg (3 ℔) gemischtes Wellfleisch à ½ kg ℳ 0,80		„ 2,40
¼ kg (½ ℔) Gerstengrütze		„ 0,12½
¼ l Schweinebouillon		„ 0,10
1 Theel. gestofs. weifser Pfeffer		„ 0,01½
Transport		ℳ 3,44
Transport		ℳ 3,44
50 g Salz		„ 0,01
2 „ Kümmel		„ 0,00¼
1 „ gestofs. Gewürz		„ 0,00¼
⅛ l Blut		„ 0,03¼
5 Klafter dünne Rinderdärme		„ 1.50
		ℳ 4.98¾

Zubereitung: Die rohe Lunge wird durch die Hackmaschine genommen, ebenso das Wellfleisch, welches am dunkelsten ist. Die Grütze wird in Bouillon ausgequollen, alle Zuthaten werden gemischt, mit Blut angefeuchtet, mit der Maschine in beliebig lange, dünne Rinderdärme gefüllt, die Enden jeder Wurst zusammengebunden und 4—7 Tage leicht geräuchert. Gekochte Lungenwurst ist sehr angenehm als **Beigabe zu Hülsenfruchtgerichten.**

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde, ohne das Räuchern.

II. Resterwürste.

Resterwürste werden bereitet, indem alle Arten Grütze, wie Buchweizengrütze, Gerstengrütze (auch alte, aufgeweichte Semmeln) mit Kesselbouillon angequollen, mit Fett und Fleischresten, geriebenen Zwiebeln, Gewürz und Salz nach Geschmack, mit Blut, falls davon vorhanden, zusammengemischt, in vorhandene beliebige Därme gefüllt und gargekocht werden, um sie entweder warm als besonderes Gericht oder als **Beilage zu Kohl** zu geben.

12. Mettwurst oder Schlackwurst I.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

$5^1/_2$ kg (11 ℔) mageres Schweinefleisch, beste Sorte	ℳ	11,00
$1^1/_2$ kg (3 ℔) Flumfett (zu $5^1/_2$ kg [11 ℔] gewiegtes Wurstgut)	„	2,10
265 g Salz	„	$0,05^1/_4$
10 „ gestofs. weifser Pfeffer	„	0,04
Transport	ℳ	$13,19^1/_4$
10 g weifse Pfefferkörner	„	0,04
16 „ Salpeter	„	$0,01^3/_4$
16 „ gesiebter Zucker	„	$0,01^1/_4$
4 kl. Därme aus der Nierenhaut genäht 2 glatte Fettdärme vom Schwein	„	0,20
Speile und Bindfaden	„	0,10
	ℳ	$13,56^1/_4$

Zubereitung: Das Fleisch wird roh dreimal, das Fett einmal durch die Maschine genommen, nachdem jedes in Stücke geschnitten. Das vierte Mal geht es zusammen durch die Maschine, indem man 2 Efslöffel Fleisch abwechselnd mit 1 Efslöffel Fett einfüllt. In einem Reibenapf rührt man die gemischten Zuthaten dazu (die Masse mufs ungefähr 1 Stunde bearbeitet werden), und schmeckt das Wurstgut ab. Die Därme werden sehr sauber abgetrocknet (die Nähte nach aufsen), die Enden gebunden, indem eine Person den Darm hält, die andere von unten nach oben den Bindfaden zubindet und noch einmal die Mitte, von unten nach oben, abbindet, um dann in einem Knoten die Enden zum Aufhängen zu verbinden. Der Wurstdarm wird nun auf die Stopfmaschine gezogen und langsam das Wurstgut hineingedreht, während eine andere Person die Wurst unterstützt. Nachdem sie abgenommen, wird sie mit einem Tuch noch vorsichtig und fest nachgedrückt, damit

keine Zwischenräume bleiben und dann das obere Ende fest von 2 Personen in obiger Weise zugebunden. Dicke Wurst prefst man noch etwas unter einem Brett, läfst sie 2 Tage an frostfreiem Orte hängen, drückt sie nochmals nach, bindet, wenn nötig, nochmals ab und räuchert sie recht langsam 10—12 Tage. 10 g Konservesalz auf 1 kg soll die Wurst rot und sehr haltbar machen.

Zeitdauer der Bereitung: 3—4 Stunden, ohne das Räuchern.

Besondere Bemerkungen: Mett- oder Schlackwurst mufs frostfrei aufbewahrt werden, da die Wurst sonst die Farbe verliert.

13. Mettwurst oder Schlackwurst 2.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

3 kg (6 ℔) Schweinefleisch durchwachsen, meist mager	ℳ 4,20	Transport	ℳ 8,08
1½ kg (3 ℔) Rindfleisch aus der Kugel	„ 2,40	20 g gestofs. weisser Pfeffer	„ 0,08
1 kg (2 ℔) Schweineliesen oder Flumfett	„ 1,40	200 g Salz	„ 0,04
20 g weifse Pfefferkörner	„ 0,08	15 „ Salpeter	„ 0,01¾
Transport	ℳ 8,08	4 „ gestofs. oder ganzer Kümmel (n. Geschmack)	„ 0,00½
		Speile und Bindfaden	„ 0,10
		4 Klafter dünne Därme vom Rind	„ 1,20
			ℳ 9,52¼

Zubereitung: Das Fleisch wird roh zweimal durch die Maschine genommen, das Fett ausgelassen, in einem Napf tüchtig mit den anderen Zuthaten ¾ Stunden durchgearbeitet und gestopft, wie im Rezept 12 angegeben; nachdem man die Därme ½ m lang geschnitten und die fertigen Enden zusammengeknüpft hat, verfährt man genau weiter, wie im vorigen Rezept.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden, ohne das Räuchern.

Besondere Bemerkungen: Wie in voriger Nummer.

14. Bratwurst.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

1½ kg (3 ℔) durchwachsenes Schweinefleisch	ℳ 2,10	Transport	ℳ 2,11¾
40 g Salz	„ 0,01	½ Theel. gestofs. Gewürz u. Nelken	„ 0,00½
½ Theel. gestofs. weifser Pfeffer	„ 0,00¾	1 „ pulveris. Majoran und Thymian	„ 0,00½
Transport	ℳ 2,11¾		ℳ 2,12¾

Zubereitung: Das Fleisch wird roh dreimal durch die Maschine genommen und mit dem Salz und Gewürz nach Geschmack vermischt. Man füllt damit mit der Maschine dünne Schweinsdärme in einem Stück und bratet sie frisch. Nach Belieben kann man 1 Löffel Kümmel hinzufügen.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

15. Gebratene Bratwurst.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) Bratwurst à ½ kg ℳ 0,80	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,20¼
10 g Zwiebeln	„ 0,00¼	10 g Mehl	„ 0,00½
Transport	ℳ 1,20¼	¼ l braune Jus	„ 0,50
		1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
			ℳ 1,71¼

Zubereitung: Die Bratwurst wird abgewaschen, um sie besser wenden zu können, in gleichmäfsige Stücke eingeteilt, in die Bratpfanne gelegt und langsam braun gebraten. Ist die Wurst mager, so giebt man etwas Fett hinzu. Nachdem die Bratwurst auf einer Schüssel angerichtet ist, bratet man die gewiegten Zwiebeln und 10 g Mehl gelb, verkocht die Sauce mit ¼ l brauner Jus, schmeckt sie mit etwas Salz und Pfeffer ab, rührt sie durch und richtet sie zur Bratwurst an.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

---

16. Geschmorte Bratwurst (Schmorwurst).

Zuthaten uud Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) Bratwurst	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,22¾
50 g Brotrinde	„ 0,01	1 Citronenscheibe	„ 0,01
30 „ Zwiebeln	„ 0,01	½ Flasche Weifsbier oder Wasser	„ 0,10
1 Theel. Salz	„ 0,00¼	3 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
½ Gewürzdosis	„ 0,00½	1 Messersp. Speisecouleur	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,22¾		ℳ 1,34¼

Zubereitung: Die Bratwurststückchen werden in ihrem eigenen Fett angebraten, dann mit den angegebenen Zuthaten, aufser Kartoffelmehl, in einem Schmortopf in Weifsbier oder Wasser ¾ Stunden langsam geschmort, hierauf auf eine Schüssel gelegt. Die Sauce wird entfettet und durchgeschlagen, 3 Efslöffel derselben mit ¼ Theelöffel in Wasser angerührtem Kartoffelmehl verkocht und die angerichtete Wurst damit glaciert; die übrige Sauce wird in die Sauciere gethan, nachdem sie mit Speisecouleur zu guter Farbe gefärbt wurde.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

17. Saucifschen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g mageres Schweinefleisch	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,37¾
125 „ Schweinerückenfett	„ 0,17½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
10 „ Salz	„ 0,00¼	1½ m Hammeldärme	„ 0,15
Transport	ℳ 0,37¾		ℳ 0,53¼

Zubereitung: Das Fleisch und Fett wird roh dreimal durch die Maschine genommen, mit Salz und Pfeffer gut vermischt und mit einem

Wursttrichter in Hammeldärme gefüllt, welche man nachher in beliebig lange Würstchen drehen kann. Man kann die Würstchen durch 10 g geriebene Trüffeln verfeinern.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

18. Gebratene Saucifschen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Saucifschen à $^1/_2$ kg ℳ 1,00 . .	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,57
1 Eiweifs	„ 0,03	5 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
10 g Mehl	„ 0,00$^1/_2$	$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Rinderfett zu vorübergehend. Gebrauch, verbraucht für	„ 0,10
30 „ gerieb. Semmel . . .	„ 0,03$^1/_2$		ℳ 0,67$^1/_4$
Transport	ℳ 0,57		

Zubereitung: Die Saucifschen werden geteilt, in geschlagenem Eiweifs und dem Gemisch von Mehl, Semmel und Salz paniert und in dampfendem Fett zu schöner Farbe gebacken oder in einer Pfanne in brauner Butter gebraten (was teurer und umständlicher ist).

Saucifschen werden gern als **Gemüsebeilage** verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann Saucifschen auch unpaniert auf dem Rost oder in heifser Pfanne braten als Beilage zu Sauerkohl.

19. Saucifschen-Brot.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 Saucifschen	ℳ 0,50
250 g Mehl	„ 0,10
15 „ Salz	„ 0,00$^1/_4$
4 Eier	„ 0,28
75 g Butter	„ 0,18
3 Efsl. Milch	„ 0,01$^1/_4$
20 g Hefe	„ 0,04
	ℳ 1,11$^1/_2$

Zubereitung: Von Mehl, Salz, Eier und Butter bereitet man einen Teig, fügt die in Milch gelöste Hefe dazu und läfst ihn aufgehen. Dann walkt man ihn auf einem bemehlten Brett aus, schneidet viereckige Stücke davon, wickelt in jedes ein gewaschenes und abgetrocknetes Saucifschen, läfst die Röllchen noch einmal aufgehen und backt sie bei 135° C. im Ofen gar.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann sie in einer heifsen eisernen Pfanne wieder erhitzen.

20. Gefüllter gebratener oder geschmorter Schweinefufs.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1/4 kg (1/2 ℔) Kalbsschnitzelfleisch	ℳ 0,80	Transport	ℳ 2,32 1/2
1/2 „ (1 ℔) fettes, feines Schweinefleisch	„ 0,80	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00 1/2
30 g Trüffeln	„ 0,72	1/4 kg (1/2 ℔) gekochtes, frisches Eisbeinfleisch	„ 0,40
20 „ Salz	„ 0,00 1/2	Netz des Schweines (gut gewässert)	„ 0,10
Transport	ℳ 2,32 1/2		ℳ 2,83

Zubereitung: Das frische Eisbein wird beim Wellfleisch mitgekocht. Man läfst Kalb- und weifses, fettes Schweinefleisch und die Schalen der Trüffeln dreimal durch die Maschine gehen und würzt es mit Salz und Pfeffer. Die Trüffeln schneidet man in runde Scheiben. Das Netz wird in gleichmäfsige längliche Vierecke von 10 cm Länge und 7 cm Breite geschnitten, je 1 Trüffelscheibe darauf gelegt, dann 1 Efslöffel Farce ausgebreitet, darüber eine dünne Schicht von geschnittenem gekochtem Schweinefufs gelegt, gewiegte Trüffelabschnitte darübergestreut, wieder 1/2 Efslöffel Farce darübergestrichen und das Netz gleichmäfsig zu einem Paket zusammengeschlagen. Die Füfse werden paniert, auf der Pfanne 1/4 Stunde langsam gebraten oder unpaniert in Madeirasauce geschmort. Zu den gebratenen Schweinefüfsen giebt man gern Trüffelsauce.

Zeitdauer der Bereitung: 1 1/2 Stunde.

---

21. Schweinebraten.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

2 kg (4 ℔) Schweinerückenstück (Rippespeer) kurz gehauen à 1/2 kg ℳ 1,00	ℳ 4,00	Transport	ℳ 4,01 1/4
15 g Salz	„ 0,00 1/4	30 g Zwiebeln	„ 0,01
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1/4 l Sahne oder 1/8 l Madeira	„ 0,25
Transport	ℳ 4,01 1/4	5 g Kartoffelmehl	„ 0,00 1/4
		3/8 l Wasser.	ℳ 4,27 1/2

Zubereitung: Das Schweinerückenstück wird gewaschen, geklopft, vom Fett bis auf 2 Strohhalm breit befreit, in gleichmäfsig schräge Carreaux mit einem feinen Messer (und Lineal) auf der Oberfläche geritzt und gesalzen. Der Ofen wird bis 138° C. in der Temperatur gehalten und auf ein Rückenstück von 2 kg 18 Minuten Bratzeit auf 1/2 kg gerechnet. Der Braten wird mit 1/8 l kochendem Wasser (auf 2 kg) begossen, und nachdem die Gewürzdosis und Zwiebeln herangelegt worden, langsam gebraten und mit dem herausträufelnden Fett alle 5—8 Minuten begossen; doch hat man langsam etwas Wasser nachzugiefsen. Die Oberfläche mufs krofs sein, wenn der Braten fertig ist. Die Sauce wird unter Abkratzen der Pfanne mit Wasser und Sahne oder Madeira auf 3/8 l vermehrt, mit kalt angerührtem Kartoffelmehl aufgekocht, durchgegossen und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 3/4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Kasseler Rippespeer** ist das geräucherte Schweinerückenstück. Es mufs einige Stunden wässern, wird sauber abgebürstet und wie der Schweinebraten weiter behandelt.

Schweinebraten mit Tomaten. Einige frische Tomaten oder eingemachtes Tomaten-Puree in der Bratensauce mitgekocht und beim Braten durchgeschlagen.

Restverwendung: Übrig gebliebener Schweinebraten ist zu **Sülze** sehr gut zu verwenden. Er soll deshalb so tranchiert werden, dafs die Rippenknochen auf der Bratenschüssel bleiben. Dieselben werden von allem Fleisch befreit, welches in kleine Würfel geschnitten wird, ebenso wie auch einige Gurken. Die Knochen werden klein geschlagen und langsam mit einigen Gewürzen, Zwiebeln und Wasser ($^1/_2$ *l* auf $^1/_2$ kg Fleisch) gekocht, durchgegossen, mit 4 Blatt auf $^1/_2$ *l* Bouillon abgewaschener Gelatine verkocht, mit Essig oder Wein abgeschmeckt, mit dem Fleisch vermischt und in Formen gegossen. Die vor dem Gebrauch entfettete Sülze wird gestürzt und mit Citronenstücken und Gurkenscheiben garniert. Man giebt gern eine Remouladensauce oder einfache kalte Ölsauce dazu.

Reste auch zu **Salat von Schweinebraten** zu verwenden.

22. Schweinerückenstück oder Schweinekeule mit Brotkruste.

Zuthaten und Kosten für 15 Personen.

1 Schweinerückenstück od. Schweinekeule von einem jungen Schwein, 4 kg (8 ℔)	ℳ 5,60 bis ℳ 8,00	Transport	ℳ 8,03¾
10 g Salz	„ 0,00¼	80 g geröstet. Schwarzbrot	„ 0,01½
50 „ Brotrinde	„ 0,01	30 „ Zucker	„ 0,02½
1 Gewürzdosis	„ 0,01	½ Theel. Zimmet	„ 0,00½
1 mittelgrofse Zwiebel . .	„ 0,01½	10 Nelken	„ 0,00¼
Transport	ℳ 8,03¾	2 Efsl. Obstsaft	„ 0,10
		$^1/_{16}$ *l* Rotwein	„ 0,10
		1 Papiermanschette . . .	„ 0,02
		¾ *l* Wasser.	ℳ 8,30½

Zubereitung: Von einer geklopften Schweinekeule oder Schweinerückenstück schneidet man die Schwarten nebst einem grofsen Theil des Fettes ab, reibt das Fleisch mit 8 g Salz ein und legt es in die Pfanne, übergiefst es nach und nach mit $^1/_2$ *l* kochendem Wasser, legt eine Brotrinde, Gewürze und Zwiebel hinzu und läfst das Fleisch unter fleifsigem Begiefsen in 2—3 Stunden, je nach Gewicht, bei 125° C. weich braten; man füllt das Fett sorgfältig ab, die Sauce ab und zu durch Wasser ergänzend. Mit einer Mischung von geröstetem Schwarzbrot, Zucker, Zimmet, gestofsenen Nelken und 2 g Salz besiebt man den Braten, ¾ Stunden vor dem Anrichten, dick, drückt die Mischung mit dem Messer überall an, beträufelt sie mit Bratenfett und läfst die Kruste im Ofen bräunen und hart werden, indem man sie ab und zu mit Fett beträufelt. Dann richtet man den Braten an und verkocht mit der Sauce noch zwei Efslöffel Kirsch-, Himbeer- oder Johannisbeersaft und Rotwein und rührt

sie durch ein Sieb. Das Bein der Keule umwickelt man mit einer Papiermanschette.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Kruste aber auch ganz weglassen und den Braten wie in No. 21 behandeln, oder mit der eingekerbten Schwarte braten.

Restverwendung: Reste aufgewärmt und während des Aufwärmens mit neuer Brotkruste versehen. Schweineschwarten und Fett zu Schmalz auszubraten, Grieben zu Kartoffeln in der Schale; Schwarte gekocht als Stand zu Sülze, welche man aus allen Fleischresten damit herstellen kann. Genaueres S. 380 No. 8.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 12.

23. Frischer marinierter Schweineschinken.

Zuthaten und Kosten für 12 Personen.

3 kg (6 ℔) Schweineschinken à $^1/_2$ kg ℳ 0,70	ℳ 4,20	Transport	ℳ 4,37$^1/_2$
2 Gewürzdosen	„ 0,02	15 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
1 Efsl. gewiegte Zwiebeln	„ 0,00$^1/_2$	100 „ Butter	„ 0,24
$^3/_8$ *l* Weinessig	„ 0,15	$^1/_8$ *l* süfse Sahne	„ 0,12$^1/_2$
Transport	ℳ 4,37$^1/_2$	5 g Kartoffelmehl	„ 0,00$^1/_4$
		1 Papiermanschette . . .	„ 0,02
		$^1/_8$ *l* Wasser.	ℳ 4,76$^1/_2$

Zubereitung: Der frlsche Schweineschinken wird vom Fett befreit, dann mit den fein gestofsenen Gewürzdosen eingerieben, gewiegte Zwiebeln darüber gestreut, der Schinken mit dem Weinessig in eine irdene Schüssel gethan und nun 6 Tage lang unter Umwenden täglich dreimal mit der Marinade begossen. Den in die Pfanne gelegten Braten salzt man, giefst $^1/_8$ *l* heifses Wasser hinzu, läfst ihn im Bratofen bei 125° C. 10 Minuten ankochen, giefst die braune Butter darüber und, nachdem er $^3/_4$ Stunden unter öfterem Begiefsen gebraten hat, giefst man nach und nach von der entstandenen Marinade dazu, wobei man die Pfanne abkratzt. 1 Stunde vor dem Anrichten fügt man die Sahne hinzu, welche mit dem Kartoffelmehl verrührt wurde. Der Braten wird gut begossen und nach $2^1/_2$ stündiger Bratzeit mit einer Papiermanschette angerichtet; die Sauce wird durch ein Sieb gegossen.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden aufser der Marinade.

Restverwendung: Wie beim Schweinebraten.

Tranchieren: Tafel I, Fig. 8.

24. Schweineschmorbraten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_2$ kg (3 ℔) Schweinefleisch à $^1/_2$ kg ℳ 1,00 . . .	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,10$^1/_4$
8 g Salz	„ 0,00$^1/_4$	30 g Zwiebeln	„ 0,02
$^1/_2$ Fl. Weifsbier od. Wasser	„ 0,10	1 gemischte Gewürzdosis .	„ 0,01
Transport	ℳ 3,10$^1/_4$	10 g Mehl	„ 0,00$^1/_2$
			ℳ 3,13$^3/_4$

Zubereitung: Der Schmorbraten kann vom Kamm und Rippenstück, auch vom Bauch bereitet werden. Das Stück wird geklopft, abgewaschen, gesalzen und mit $^1/_4$ *l* Weifsbier oder Wasser in einen Schmortopf gelegt. Der oft umzuwendende Braten bräunt sich, nachdem die Flüssigkeit verkocht ist. Dann werden die Zwiebeln und die Gewürzdosis und nach und nach Weifsbier oder kochendes Wasser hinzugefügt. Man läfst ihn zugedeckt langsam 2 Stunden schmoren. Die Sauce wird entfettet, mit 10 g Mehl, welches in etwas Bratenfett durchgeschwitzt wurde, verkocht, durchgegossen, der Braten damit glaciert und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Anstatt der Mehlschwitze kann man auch, um die Sauce seimig zu machen, eine Brotrinde mit in den Schmortopf legen. Mageres Fleisch bräunt man in heifsem Fett vor dem Schmoren. Gröfsere Stücke bedürfen einer längeren Garzeit.

25. Gebratenes oder geschmortes Schweinefilet.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^5/_8$ kg ($1^1/_4$ *Ø*) Schweinefilet		Transport	ℳ 1,50¼
à ½ kg ℳ 1,20 . . .	ℳ 1,50	8 g Kartoffelmehl	„ 0,00½
10 g Salz	„ 0,00¼	$^1/_{16}$ *l* Sahne oder Wein . .	„ 0,06¼
Transport	ℳ 1,50¼	$^1/_{16}$ *l* Wasser.	ℳ 1,57

Zubereitung: Die Filets kann man im Ofen braten oder im Topf schmoren. Sie werden geklopft, zierlich gespickt oder in der Fettumlagerung gelassen und gesalzen. Auf ½ kg rechnet man 20 Minuten bei 138° C. unter fleifsigem Begiefsen und Zugiefsen kochenden Wassers. Kartoffelmehl wird mit Sahne oder Wein verrührt und die Sauce damit $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten gebunden.

Zeitdauer der Bereitung: 40 Minuten im Ofen, $1^1/_4$ Stunde im Schmortopf.

Besondere Bemerkungen: Zu Schweinefilets giebt man häufig eine Tomaten-, Kräuter-, Senf- oder Kapernsauce. Schweinefilets legt man auch einige Tage in eine Marinade von Bier und verdünntem Essig, Zwiebeln und Gewürzen, welche man beim Schmoren, anstatt des Wassers, teilweise zugiefst.

Restverwendung: Die rohen Abfälle der gespickten Schweinefilets werden zu Farce-Zuthat, zu Klöfschen oder Klops verwendet.

26. Frühstücksgericht von Schweinefilet.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ *Ø*) Schweinefilet	ℳ 0,90	Transport	ℳ 1,06½
1 *Ø* gekochte Kartoffeln in Scheiben	„ 0,04¾	10 g Salz	„ 0,00¼
40 g Schweineschmalz . .	„ 0,06½	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
15 „ Zwiebelwürfel . . .	„ 0,00½	$^1/_{16}$ *l* Brühe	„ 0,05
20 „ Butter	„ 0,04¾	$^1/_{16}$ *l* Rotwein	„ 0,10
Transport	ℳ 1,06½	2 g Fleischextrakt . . .	„ 0,03
		5 „ Kartoffelmehl	„ 0,00¼
			ℳ 1,25½

Zubereitung: Die Kartoffelscheiben werden in dem Schweineschmalz zu Bratkartoffeln bereitet. Das Schweinefilet wird gehäutet und in Würfel von 1 Centimeter Stärke zerschnitten. In einer Pfanne schmort man die Zwiebelwürfel in der Butter gelb, thut die Fleischwürfel hinein, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und überbratet sie 3 Minuten. Eine Mischung von Brühe, Rotwein, Fleischextrakt und Kartoffelmehl wird aufgekocht, in der Kartoffeln und Fleisch noch einmal zusammen heifs geschwenkt werden müssen.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

27. Gekochter Schweinebauch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) mag. Schweinebauch, à $^1/_2$ kg ℳ 0,65	ℳ 0,97½	Transport	ℳ 0,97¾
15 g Salz	„ 0,00¼	30 g Zwiebeln	„ 0,01
Transport	ℳ 0,97¾	1 Gewürzdosis	„ 0,01
		1 Stiel Majoran	„ 0,00½
		$1^1/_2$ *l* Wasser.	ℳ 1,00¼

Zubereitung: Der Schweinebauch wird in Wasser recht sauber abgebürstet, mit dem Salz tüchtig eingerieben, in kaltem Wasser aufgesetzt, kochend geschäumt und nach Hinzufügen von Zwiebeln, der Gewürzdosis und dem frisch getrockneten Majoran zugedeckt langsam 2 Stunden gekocht. Die Bouillon ist sehr schmackhaft zu allen Rübengemüsen, Sauerkohl und Hülsenfrüchten, doch wird sie vorher entfettet. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten und um Gemüse garniert.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Alles **Schweinefleisch** wird ebenso **gekocht.**

28. Eisbein- oder Schweinepökelfleisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_2$ kg (3 ℔) Eisbein oder Pökelfleisch à $^1/_2$ kg ℳ 0,80 .	ℳ 2,40
1 Gewürzdosis	„ 0,01
30 g Zwiebeln	„ 0,01
2 *l* Wasser.	ℳ 2,42

Zubereitung: Das Eisbein oder Pökelfleisch wird wie Schweinebauch gekocht, nur längere Zeit und recht langsam. Es empfiehlt sich, die Eisbeine in einem irdenen, verklebten Topfe zu kochen, damit sich alle Gallertstoffe lösen. Sie bedürfen 3 Stunden. Pökelfleisch mufs der Gröfse des Stückes entsprechend lange ziehen; $1^1/_2$ kg müssen $2^3/_4$ Stunden ziehen, garnicht kochen.

Zeitdauer der Bereitung: 3—5 Stunden.

29. Saure Schweinenieren.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 *u* Schweinenieren	ℳ	0,60
5 g Salz	„	0,00¼
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00½
20 g Mehl	„	0,00¾
50 g Butter	„	0,12
⅜ *l* Bouillon (oder heifses Wafser mit Fleischextrakt)	„	0,30
1 Efsl. Essig	„	0,00¼
	ℳ	1,03¾

Zubereitung: Die Nieren werden sauber gewaschen, der Breite nach in ½ cm dicke Stücke geschnitten, von den Sehnen befreit und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann schwitzt man in einem Tiegel Mehl und Butter gelblich, thut die Nieren hinein, bratet sie durch und fügt die Bouillon oder heifses Wasser mit Fleischextrakt hinzu und läfst dies unter fortwährendem Rühren 2—3 Minuten schmoren, nur so lange, bis die Nieren nicht mehr rot aussehen, da sie sonst leicht hart werden. Dann giefst man einen Efslöffel Efsig zu und giebt sie mit Bratkartoffeln möglichst rasch zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

30. Schweinekotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 *u*) Koteletten à ½ kg ℳ 1,00	ℳ	2,00	Transport	ℳ	2,08¾
8 g Salz	„	0,00¼	einschliefslich dem der Koteletten	„	0,02
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00½	Zur Sauce:		
1 Eiweifs	„	0,03	15 g Suppengrün	„	0,01½
5 g Mehl	„	0,00¼	½ Gewürzdosis	„	0,00½
40 „ gesiebte Semmel	„	0,04¾	10 g Zwiebeln	„	0,00¼
6 Efsl. geschmolzenes Fett			8 „ Mehl	„	0,00½
Transport	ℳ	2,08¾		ℳ	2,13½

Zubereitung: Das Fleisch wird bis auf einen Strohhalm breit vom Fett befreit und dieses in Würfel geschnitten und ausgebraten. Dann wird das Fleisch von den Knochen gelöst, in 1½ cm dicke schräge Koteletten geschnitten, von beiden Seiten mit einem angefeuchteten flachen Beil geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerschlagenem Eiweifs, fein gesiebter und mit etwas Mehl und Salz gemischter Semmel gleichmäfsig paniert und im heifsen ausgelassenen Fett langsam, unter häufigem Wenden, gebraten. Man richtet die Koteletten auf heifser Schüssel, kranzförmig übereinandergelegt, an, deckt sie aber nicht zu, da der sich bildende Wasserniederschlag die Panade erweicht.

Die Knochen werden vom Fleisch befreit, welches zu Klops, Klöfschen, Bouletten oder auch zu einem gehackten Schweinekotelett benutzt werden kann.

Die Knochen werden kleingeschlagen, angebraten und mit etwas Suppengrün, Gewürz und Zwiebeln durchgeschwitzt, dann wird Wasser, das reichlich darüber stehen mufs, aufgefüllt, zugedeckt und langsam zur Sauce ausgekocht, wovon man $^1/_4$ *l* mit 8 g in einem Efslöffel Fett geschwitztem Weizenmehl verkocht und durchgiefst.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Kasseler Rippespeer, dünn geschnitten, 5 Koteletten = 1 *u*, kann ebenso bereitet werden. **(Kasseler Rippespeer als Kotelett.)** Man kann die Kotelettknochen auch daran lassen.

31. Gehacktes Schweinekotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ *u*) Schweinefleisch ohne Knochen à $^1/_2$ kg *M* 1,20	*M*	1,80	
8 g Salz	„	0,00¼	
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00½	
1 Eiweifs	„	0,03	
Transport	*M*	1,83¾	
Transport	*M*	1,83¾	
1 Efsl. Milch	„	0,00½	
40 g gerieb., gesiebte Semmel	„	0,04¾	
5 „ Mehl	„	0,00¼	
2 „ Salz	„	0,00¼	
50 „ Butter	„	0,12	
	M	2,01½	

Zubereitung: Das Schweinefleisch vom Kamm, von der Keule oder dem Rücken wird mit seinem Fett fein gewiegt, mit Salz und Pfeffer genau vermischt und in 8 gleiche Teile geteilt. Jeden dieser Teile formt man mit einem Löffel und Messer zu zierlicher Kotelettform. Das Eiweifs wird mit etwas Milch zerschlagen; geriebene Semmel, Mehl und Salz gemischt. Nun werden die Koteletten erst im Eiweifs, dann in der Mischung umgewendet. In der Stielpfanne erhitzt man Butter, bis sie nicht mehr zischt, legt die Koteletten neben einander hinein und läfst sie unter zweimaligem Wenden 8 Minuten braten, richtet sie dann auf heifser Schüssel in der Weise an, dafs alle breiten Seiten nach einer Richtung liegen, übergiefst sie durch ein Sieb mit der Bratbutter und garniert sie mit Sellerieblättern oder Mohrrübenkraut.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

32. Geschmortes Schweinekotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 *u* Schweinekamm	*M*	1,80	
1 Prise Salz und Pfeffer	„	0,00½	
10 g Mehl	„	0,00½	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
20 g Zwiebeln	„	0,00½	
Transport	*M*	1,82½	
Transport	*M*	1,82½	
1 Efsl. Mostrich	„	0,01¼	
8 g Kartoffelmehl	„	0,00½	
1 Efsl. Essig	„	0,00¼	
¼ *l* Wasser.			
	M	1,84½	

Zubereitung: Die Koteletten können mit den Knochen geteilt werden. Man schneidet das äufsere Fett soviel als möglich ab und verwendet lieber das Stück dem Halse zu, weil es durchwachsener ist und deshalb

saftiger bleibt. Man schneidet die Stücke 2 cm dick, salzt und pfeffert sie, wendet sie leicht in Mehl um und legt sie neben einander in einen breiten irdenen Schmortopf, in welchem man die Fettabfälle ausgelassen und die Grieben entfernt hat, bratet sie von beiden Seiten an, fügt Gewürze, kleingeschnittene Zwiebeln und $^1/_8$ *l* Wasser dazu, bedeckt den Topf und läfst die Koteletten eine Stunde langsam schmoren, von Zeit zu Zeit etwas Wasser hinzugiefsend. Die Sauce wird entfettet, mit Mostrich, Kartoffelmehl und einem Efslöffel Essig verrührt, abgeschmeckt, durchgegossen und über die Schweinekoteletten angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann dieselben Koteletten auch mit Weifsbier anstatt mit Wasser und Mostrich oder mit $^1/_4$ *l* Bouillon, $^1/_8$ *l* Madeira und einer Tomate bereiten.

33. Schweinefleischcurry.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ *U*) Schweinefleisch ohne Knochen	ℳ 1,80	Transport	ℳ $1,91^1/_2$
50 g Zwiebeln	„ $0,01^1/_2$	1 Zweig Thymian	„ $0,00^1/_2$
50 „ Schweineschmalz	„ 0,08	$^3/_8$ *l* Schweinefleischbouillon	„ 0,15
20 „ Mehl	„ $0,00^3/_4$	2 Eigelb	„ 0,08
1 Efsl. Curry	„ $0,00^3/_4$	2 Efsl. Citronensaft	„ $0,06^3/_4$
1 Zweig Majoran	„ $0,00^1/_2$	8 g Curry	„ 0,01
Transport	ℳ $1,91^1/_2$	5 „ Salz	„ $0,00^1/_4$
			ℳ 2,23

Zubereitung: Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, die Zwiebeln werden gewiegt. Beides bratet man in irdenem Topf in Schweineschmalz zu schöner Farbe an; das Mehl und 1 Efslöffel Curry werden übergepudert, die Kräuter und die Bouillon dazu gethan und das Fleisch $1^1/_2$ Stunde langsam geschmort. Ist das Fleisch weich, so giefst man es auf ein Sieb, verdickt die Sauce mit dem geschlagenen Eigelb, Citronensaft und Curry, schmeckt sie mit Salz ab, läfst die Fleischwürfel darin heifs werden und richtet das Gericht in tiefer Schüssel an.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

34. Einen rohen Schinken zu schneiden.

Zuerst schneidet man das untere Stück bis zum Gelenkknochen ab. Es ist durchwachsen und vorzüglich zu **gebratenen Schinkenscheiben (Schinkenschnitten)** zu verwenden, während es als Aufschnitt weder schmackhaft noch ansehnlich ist. Nun schlägt man den dicken Gelenkknochen ab und löst den Röhrknochen mittelst eines langen, schmalen Küchenmessers vorsichtig ringsherum aus, indem man es zwischen Fleisch und Knochen stöfst und den Knochen oben herausdreht. Auf diese Weise erhält man den ganzen **Schinken ohne Knochen zum Aufschnitt,** man hat nur die entstandene Öffnung mit feinem weifsen Pfeffer auszustreuen

und den ganzen Schinken zusammenzudrücken, zu umschnüren und zu binden. Beim Tranchieren schneidet man eine Hand breit die Schwarte über dem Anschnitt ein, den Speck darunter bis beinahe zum Fleisch ab und entfernt mit einem Schnitt den ganzen Speckstreifen. Es ist dies das Vorteilhafteste, weil man aus diesem noch **gröfsere Stücke guten Spickspeck** und auch **Speckbarden** zum Bebinden des Geflügels schneiden kann. Nun schneidet man gerade herunter schöne gleiche starke Streifen, deren unteren Rand man beputzt. Tranchierter roher Schinken braucht nur höchstens $^1/_2$ cm Speck an jeder Scheibe zu behalten und wird recht gleichmäfsig auf der Schüssel geordnet. Löst man den Knochen nicht aus, so schneidet man erst die dünne Seite längst des Röhrknochens, weil sie schneller trocken wird. Um den Anschnitt frisch zu halten ist es gut ein mit Speck oder Butter bestrichenes Papier darauf zu legen und den Schinken, mit leichter Umhüllung umschlossen, hängend oder in einem ungeheizten Ofen liegend, aufzubewahren. Weiche Stellen sind mit weifsem Pfeffer einzupfeffern.

Jede Kleinigkeit des rohen Schinkens ist zu verwenden. Die unansehnlicheren Stückchen werden in ganz feine, gleichmäfsige Würfel geschnitten und in einem Haufen als **Zuspeise zu Rührei** oder **zu Butterbrot** angerichtet. Die **kleinen Speckstücke** sind ebenfalls in Würfel zu schneiden und **zu Specksaucen** oder als **Zuthat zu Bouletten** oder **zum Ausbraten** zu verwenden. Die **Schwarten** und **Knochen** werden abgekratzt, abgebürstet, eine Nacht gewässert und **zu Hülsenfruchtsuppen** gekocht, dann in den Seifentopf gethan. **Trockene,** von Rauchrinden befreite **Fleischstückchen** benutzt man **zu Jus** oder **Kraftsaucen** und **Bechamellesauce.**

35. Gekochter geräucherter Schinken.

(In Wein oder natürlich.)

Zuthaten und Kosten für 12—15 Personen.

1 Schinken von $3^1/_2$ kg (7 ℔)		Transport	ℳ 9,90½
à ½ kg ℳ 1,40 . . .	ℳ 9,80	1 Fl. Burgunder od. guter Rotwein od. Madeira .	„ 2,50
100 g Zwiebeln	„ 0,03	2 Portionen braune Grundsauce	„ 0,95
56 „ Suppengrün . . .	„ 0,05½	2 Efsl. Johannisbeergelee .	„ 0,10
2 Gewürzdosen	„ 0,02	Wasser nach Bedarf.	
Transport	ℳ 9,90½	1 Tuch zum Einbinden.	ℳ 13,45½

Zubereitung: Das Wichtigste, um schönen saftigen gekochten Schinken zu erzielen, ist die Qualität desselben, welche erstens von der Rasse des Schweines, zweitens von der Räucherung abhängt. Einzelne Plätze haben sich vorwiegend mit der Aufgabe, schöne Kochschinken zu liefern, beschäftigt, wie Bayonne, Hamburg und Prag. Diese Ware ist natürlich hier teuer; aber feinknochig, mager, saftiger von Beschaffenheit, von vorzüglichem Geschmack, dürften sie bei besonderen Gelegen-

heiten mehr zu empfehlen sein, als ein hiesiger vom Schlächter bezogener Schinken.

Der Schinken wird mit einigen Händen Weizenmehl trocken abgerieben, dann in Wasser sauber gebürstet und in einem passenden Gefäfs mit kaltem, überstehendem Wasser, in ein Tuch gebunden, aufgesetzt; das Wasser wird, wenn es kocht, abgegossen. Man entfernt dadurch den unangenehmen Rauchgeschmack, welcher die Bouillon zu weiterer Verwendung unbrauchbar machen würde. Nun erst gieſst man nach Bedarf Wasser darauf, fügt Zwiebelscheiben, Suppengrün und Gewürze hinzu, läfst den Schinken langsam $^1/_2$ Stunde kochen, setzt ihn dann an die Seite des Feuers oder in einen auf 125° C. erhitzten Bratofen und läfst ihn $2^1/_2$—3 Stunden gar ziehen. Die Weichheit untersucht man mit einer Spicknadel.

Sodann hebt man den Schinken vorsichtig aus dem Kessel, ohne hineinzustechen, zieht die Schwarte ab und beputzt ihn sauber. Man kann nun in einem Schmortopf 1 Flasche Burgunder oder Rotwein oder Madeira bereit stellen und den Schinken noch leise, oft damit begossen, darin ziehen lassen. Auch kann man eine gut verkochte, kräftige braune Grundsauce und Johannisbeergelee hinzufügen und $^1/_2$ Stunde kochen lassen. Läfst man den Wein fort, so besiebt man den Schinken mit 2 Efslöffel geriebener Semmel oder Paniermehl und setzt ihn noch einige Minuten in den warmen Ofen.

Anstatt der Burgundersauce kann man auch Tomaten-, Kapern-, Trüffelsauce oder Mayonnaise dazu geben.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Hiesige Schinken müssen einen Tag und eine Nacht wässern, werden dann ebenso, aber längere Zeit als der oben angegebene Schinken gekocht. Soll der **Schinken kalt zum Aufschnitt** dienen, so mufs er in der Bouillon fast bis zum Erkalten liegen bleiben, wird dann mit der Schwarte unter ein beschwertes Brett gepreſst, darauf erst beputzt und, falls er ganz angerichtet werden soll, mit aufgelöstem Fleischextrakt bepinselt oder mit Jus bezogen. Man giebt Cumberland- oder Remouladensauce dazu.

Schinken in Brotteig. Der Schinken wird gewässert, abgetrocknet, in Roggenbrotteig gehüllt und gebacken (was beides am besten beim Bäcker geschieht). Man giebt eine von den oben erwähnten Saucen dazu.

Restverwendung: Die Bouillon ist zu allen Hülsenfruchtsuppen zu verwenden. Eingekocht, mit etwas Fleischextrakt und Essig abgeschmeckt, giebt sie mit Gelatine, mit Eiweifs geklärt, 6 Blatt auf $^1/_2$ *l*, einen guten Aspik.

Das Fett wird teilweise kleingeschnitten, mit Äpfeln und Zwiebeln angebraten, durch ein Sieb gegossen und zu beliebigem Gebrauch als Schmalz verbraucht. Die Grieben sind noch zu Bouletten zu verwenden. Einen Teil Fett und kleine Schinkenreste verwendet man zu Fleichpudding.

Trockene Schinkenstückchen schneidet man zu Sülze ein.

Kleine Stücke wiegt man oder schneidet sie in kleine Stückchen und verwendet sie zu Butterbrotbelag, zu Maccaroni oder Bouillonreis und Kartoffelspeisen. Gröfsere Stücke paniert man und backt sie in Fett oder bratet sie schnell in Butter an, schlägt einige Eier darauf, was, nachdem diese fest geworden sind, eine gute Frühstücksspeise abgiebt.

Schinkenscheiben kann man panieren und in Butter oder Backfett als Beilage zu Gemüse ausbacken.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 12. Das Bein umgiebt man mit einer Papiermanschette. Man tranchiert den Schinken in möglichst feinen Scheiben, welche am saftigsten sind, wenn man sie bei Tisch tranchieren kann. Wird in der Küche tranchiert, so mufs man die Scheiben stärker schneiden. Der obere Teil des Schinkens ist der zartere, und man löst deshalb diesen Teil ab und legt ihn, in Scheiben geschnitten, wieder zusammen. Man garniert den tranchierten Schinken mit Gemüsen, Kartoffelbällen und Maccaroni.

36. Englischer, Hamburger oder Prager Schinken in Burgunder.

Zuthaten und Kosten für 15 Personen.

1 Schinken von 4 kg (8 *U*)	ℳ 11,20	Transport	ℳ 16,24¼
2 Fl. Burgunder	„ 5,00	$^1/_{16}$ *l* braune kräftige Jus .	„ 0,12½
1 Zweig Thymian, Basilikum und Majoran	„ 0,01½	125 g Trüffeln	„ 3,00
2 Schalotten	„ 0,01	1 sehr grofse Schweinsblase	„ 0,60
60 g kleingeschnittene Zwiebeln	„ 0,01¾	½ Portion braune Grundsauce	„ 0,23¾
Transport	ℳ 16,24¼	$^1/_8$ *l* Madeira	„ 0,41¾
		Wasser.	
		1 Tuch zum Einbinden.	ℳ 20,62¼

Zubereitung: Der geräucherte Schinken wird sauber gewaschen und die Schwarte abgeschnitten, die Knochen werden möglichst entfernt. Dann läfst man ihn 24 Stunden in einer Marinade von Wein, Kräutern, Schalotten und Zwiebeln liegen. Die entstandene Höhlung füllt man mit kräftiger, geleeartiger Jus und den Trüffeln, und umwickelt den Schinken zu guter Form. Inzwischen hat man eine grofse Schweinsblase eingeweicht, gereinigt und umgedreht; nachdem sie abgetrocknet worden, steckt man den Schinken hinein, giefst soviel durchgegossene Marinade in die Blase, als diese fafst, näht sie sorgfältig zu, bindet den Schinken in ein Tuch, setzt ihn mit kaltem Wasser auf und läfst ihn mehr ziehen wie kochen, bis er weich ist (ungefähr 4 Stunden). Dann läfst man ihn eine Stunde erkalten, entfernt Tuch und Blase, während man die Flüssigkeit in einem passenden Topfe auffängt, verdickt sie mit der fertigen Grundsauce, fügt den Madeira zu und läfst sie zu einer schön glänzenden Sauce einkochen, entfernt die Fäden vom Schinken, glaciert ihn in einer Pfanne mit der fertigen Sauce und richtet ihn mit der übrigen Sauce an.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden, aufser der Marinade.

Besondere Bemerkungen: Die Blase hat den Zweck, den Schinken wirklich in Wein zu dünsten. Man kann den Sckinken auch ungefüllt ebenso kochen.

37. Gebratener Schinken oder magerer Speck mit Ei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Schinken	ℳ 0,40		ℳ 0,45
oder:		50 g Butter	„ 0,12
80 „ magerer Speck		8 Eier	„ 0,56
1/4 *l* Milch	„ 0,05	3 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,45	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
			ℳ 1,13¾

Zubereitung: Die Scheiben können von dem durchwachsenen Ende des Schinkens genommen werden, auch vom Vorderschinken oder vom mageren Speck. Man schneidet Schinken in 1/4 cm, Speck in 1/3 cm dicke Scheiben und legt beides 5—8 Stunden in Milch. Auf einer (möglichst irdenen) Schüssel läfst man 10 g Butter zergehen, welche man über die ganze Schüssel laufen läfst. Die Eier schlägt man sorgfältig auf und läfst sie auf die Schüssel gleiten, ohne dafs die Dotter auslaufen dürfen. Dann stellt man die Schüssel an die Seite des Feuers. Die Auftragsschüssel und Teller müssen inzwischen gewärmt werden. In einer eisernen Pfanne läfst man 40 g Butter braun werden. Der Schinken oder Speck wird mit sauberem Tuch getrocknet und schnell in die stille braune Butter gelegt, sehr schnell gewendet, mit Butter begossen und nachdem er 1 1/2 Minute gebraten, angerichtet; die Butter wird darüber gefüllt. Mit einem Glas sticht man die inzwischen gar gewordenen, mit feinem Salz und Pfeffer mäfsig bestreuten Eier aus und legt sie mit einer Schaufel vorsichtig auf das gebratene Fleisch. Das Gericht darf nicht stehen.

Man kann auch die Eier auf die gebratenen Speckscheiben schlagen, sie im Bratofen gerinnen lassen und auf derselben Schüssel auftragen.

Zeitdauer der Bereitung: 15 Minuten, aufser dem Liegen in Milch.

Besondere Bemerkungen: Verwendet man englischen Schinken oder Speck, so fällt das Wässern fort.

38. Schinkenscheiben (Schinkenschnitte) oder Speckscheiben (Speckschnitte) im Mäntelchen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g Schinken	ℳ 0,64	Transport	ℳ 0,72
oder:		40 g gesiebte Semmel	„ 0,04¾
150 „ magerer Speck		10 „ Mehl	„ 0,00½
1/4 *l* Milch	„ 0,05	40 „ Butter oder Schmalz	„ 0,09½
1 Eiweifs	„ 0,03	3 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,72		ℳ 0,87

Zubereitung: Der Schinken oder Speck wird in $^1/_2$ cm dicke Scheiben geschnitten, 6—8 Stunden in Milch gelegt, abgetrocknet, in Eiweifs und gesiebter Semmel (mit Mehl gemischt) paniert und in dampfender Butter oder Schmalz auf der Pfanne unter Wenden zu guter Farbe gebraten, angerichtet und etwas mit feinem Salz bestreut.

Man kann auch die panierten Stücke in dampfendem Fett schwimmend ausbacken. Als **Gemüsebeilage** zu verwenden.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde aufser dem Liegen in Milch.

39. Saures Schweinefleisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Schweinekamm	ℳ 1,35	Transport	ℳ 1,39¼
$^1/_4$ *l* Essig	„ 0,02½	10 g Salz	„ 0,00¼
60 g Zwiebeln	„ 0,01¾	1 Gewürzdosis	„ 0,01
Transport	ℳ 1,39¼	$^3/_4$ *l* Wasser.	ℳ 1,40½

Zubereitung: Das Schweinefleisch wird in gleichmäfsige Portionsstücke geschlagen, die kurz und $1^1/_2$ cm dick sind, und mit $^3/_4$ *l* Wasser, $^1/_4$ *l* Essig, den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und dem Salz langsam im irdenen Topf weich gedämpft. Die Gewürzdosis kommt erst nach dem Schäumen hinzu. Alles kocht langsam 1—$1^1/_2$ Stunde, wird entfettet, nach Essig und Salz abgeschmeckt und mit der dünnen Bouillon angerichtet. (Man giebt gern „feste Mehlklöfse“ oder „feste Mehlklöfse mit Speck“ oder „Markklöfse“ dazu und kann solche auch in die Bouillon thun und mit derselben anrichten.)

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Saures Schweinefleisch in Aspik oder Sülzkotelett:** Mit 4 Blatt (auf $^1/_2$ *l* Flüssigkeit) abgewaschener weifser Gelatine verkocht, giebt die Bouillon einen wohlschmeckenden Gallert, den man warm über die in einen runden Napf gelegten Fleischstücke füllt, erkalten läfst und stürzt. Man thut gut, die Flüssigkeit mit einer Messerspitze Liebigs Fleischextrakt goldgelb zu färben. Sollte der Gallert nicht klar sein, so wird er sorgfältig entfettet, mit einem geschlagenen Eiweifs geklärt, welches verdünnt in die kochende Flüssigkeit gerührt, mit derselben an der Seite des Feuers ziehen mufs und dann durch einen Geleebeutel, in Ermangelung desselben durch eine heifs ausgewaschene Serviettenecke gegossen, die man über ein Saucensieb legt. Die Zwiebeln werden von vielen Menschen gern mit verspeist.

Zu **Schweineroulade** kann man jedes mit Fett durchwachsene Stück Schweinefleisch nehmen, z. B. $1^1/_4$ kg ($2^1/_2$ ℔) Kamm. Man löst die Knochen heraus, umwickelt das Stück mit Bindfaden zu einer hübschen Rolle und kocht es weiter wie saures Schweinefleisch.

40. Falscher Hase.

1.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1/4 kg (1/2 ℔) Rinderschabefleisch	ℳ 0,55	Transport	ℳ 2,25 1/2
1/4 „ (1/2 ℔) Kalbsschnitzelfleisch	„ 0,80	2 abgerieb. Milchbrote	„ 0,05
1/4 „ (1/2 ℔) fetter Schweinekamm ohne Knochen	„ 0,45	2 Eier	„ 0,14
2 Schalotten	„ 0,01	1 Efsl. Parmesankäse	„ 0,02 1/2
60 g Butter oder Bratenfett	„ 0,14 1/2	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00 1/2
4 gewaschene Sardellen	„ 0,20	5 g Salz	„ 0,00 1/4
1/8 l Bouillon oder Milch	„ 0,10	30 „ Speck	„ 0,04 3/4
Transport	ℳ 2,25 1/2	5 „ Salz	„ 0,00 1/4
		1/16 l Sahne	„ 0,06 1/4
		5 g Kartoffelmehl	„ 0,00 1/4
		Die abgerieb. Semmelrinde	
			ℳ 2,59 1/4

2.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1/2 kg (1 ℔) Rinderschabefleisch	ℳ 1,10	Transport	ℳ 2,58 3/4
1/2 „ (1 ℔) Schweinefleisch	„ 0,90	2 abgerieb. Milchbrote	„ 0,05
100 g Schweinerückenfett	„ 0,14	2 Eier	„ 0,14
100 „ Sardellen	„ 0,40	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00 1/2
10 „ Butter	„ 0,02 1/2	5 g Salz	„ 0,00 1/4
15 „ gerieb. Zwiebeln	„ 0,00 1/2	1 Lorbeerblatt	„ 0,00 1/4
1 Efsl. saure Sahne	„ 0,01 3/4	1 Gewürzdosis	„ 0,01
Transport	ℳ 2,58 3/4	60 g Butter oder Bratenfett	„ 0,14 1/2
		1/8 l Wasser.	ℳ 2,94 1/4

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gewiegt oder dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen und vollständig entsehnt.

No. 1 Die gewiegten Schalotten werden in 20 g Butter oder Fett weich geschwitzt, die gewiegten Sardellen dazu gethan und das in Bouillon oder Milch geweichte, ausgedrückte Milchbrot in derselben Butter oder demselben Fett auf dem Feuer zu einem Klofs abgerührt. Dieser wird in eine Schüssel gethan, die Eier dazu gerührt, der Käse, Pfeffer und Salz ebenfalls, ebenso auch die Fleischmasse. Mit zwei feuchten Kellen wird auf einem Brett ein länglicher Klofs geformt, welcher mit den gesalzenen Speckstreifen gespickt und mit der abgeriebenen gesiebten Semmel besiebt wird. In eine Pfanne legt man einige Speckschwarten, auf diese den Fleischklofs. Mit 40 g kochender Butter (oder Fett) übergiefst man ihn und läfst ihn unter öfterem Zugiefsen von etwas Wasser oder Bouillon bei 125—138° C. 3/4 Stunden langsam braten. Man thut zum Schluss einige Efslöffel Sahne, mit Kartoffelmehl verrührt, daran. Vor dem Anrichten wird die Sauce durchgegossen. Man kann diesen Fleischklofs in einer Stunde sehr gut auf dem Herd gar schmoren.

No. 2 wird ungespickt ebenso bereitet, nur die dort angegebenen Zuthaten genommen,

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Beide Massen, aber nur $^2/_3$ der angegebenen Zuthaten, können zu **Klops** verwendet werden und werden zu diesem Zweck mit 3 Efslöffeln Sahne verrührt, in kleine runde oder längliche Formen mit in Mehl bestreuten Kellen gerollt, in siedendem Wasser, in welches man Gewürze, 1 Lorbeerblatt und 10 g Salz thut, leise 10 Minuten gekocht; oder man läfst sie in Fett anbraten und in $^1/_2$ *l* aus den Sehnen bereiteter Sardellen-, Herings-, oder Kapernsauce vollkommen gar ziehen.

Restverwendung: Reste können im Wasserbade gewärmt oder in Scheiben geschnitten und mit Mehl paniert in Fett aufgebraten werden. Dazu giebt man gern eine Sardellensauce.

Von den Sehnen kann man Bouillon zu einer Sauce oder Suppe kochen.

41. Gefüllter Schweinskopf.

Zuthaten und Kosten.

1 Schweinskopf mit Ohren	ℳ	3,00	
100 g Schweinerückenfett	„	0,14	
$^1/_2$ kg (1 ℔) mageres Kalbfleisch	„	0,90	
$^1/_2$ kg (1 ℔) mageres Schweinefleisch	„	0,80	
20 g Salz	„	0,00½	
4 „ weifser Pfeffer	„	0,01½	
100 „ Milchbrot	„	0,08	
80 „ Butter	„	0,19¼	
80 „ Zwiebelwürfelchen	„	0,02½	
¼ *l* Milch	„	0,05	
2 Eier	„	0,14	
3 Eidotter	„	0,12	
20 g Salz	„	0,00½	
1½ Theel. gestofs. Gewürzdosis	„	0,01½	
20 g Pistazien	„	0,16	
¼ kg (½ ℔) gekochtes Kalbfleisch	„	0,60	
¼ kg (½ ℔) gekochtes Schweinefleisch	„	0,50	
Transport	ℳ	6,74¾	
Transport	ℳ	6,74¾	
¼ kg (½ ℔) gekochte Rinderzunge	„	1,60	
¼ kg (½ ℔) gekochtes Schweinerückenfett	„	0,50	
50 g Trüffeln	„	1,20	
Rohe Schweineschwarte, vom Rückenfett gewonnen	„	0,00½	
1 leinenes Tuch.			
8 *l* Wasser.			
Zum Kochen in Wassser:			
80 g Salz	„	0,01½	
40 „ Mohrrüben, 40 „ Zwiebeln, 20 „ Sellerie — ungefähr 100 g	„	0,10	
1 Bündelchen Majoran, Thymian	„	0,01	
¼ *l* Weinessig	„	0,10	
Zum Anrichten:			
¼ *l* braune Jus	„	0,50	
2 Citronenscheiben	„	0,02	
16 g Petersilie	„	0,05	
1 Kopf Endivien	„	0,40	
	ℳ	11,24¾	

Zubereitung: Man putzt den Kopf sorgfältig ab, legt ihn auf den Schädel, schneidet und schlägt ihn der Länge nach, ohne die äufsere Haut zu verletzen, auf, löst alle Knochen heraus und bestreut ihn innen mit Salz und Pfeffer. Die Knochen schlägt man klein und setzt sie mit Salz, dem angegebenen Wurzelwerk, Essig und 8 *l* Wasser auf.

Das Milchbrot wird gerieben zu der Butter gethan, in der die Zwiebelwürfelchen weich gedünstet sind, und mit der Milch zu einem steifen Brei verrührt, den man mit 2 Eiern bindet.

Das rohe Rückenfett, Kalbfleisch und Schweinefleisch läfst man dreimal durch die Fleischhackmaschine gehen, verrührt das Fleisch in einem Reibenapf mit einer Holzkeule mit 3 Eidottern und dem Semmelbrei und rührt die ganze Farce durch ein Drahtsieb. Nachdem mit 10 g Salz und $^1/_2$ Theelöffel Gewürzdosis abgeschmeckt worden, mischt man die abgebrühten, geschälten Pistazien dazu. Nun streicht man die Farce 2 cm dick in den Kopf, legt die mit 10 g Salz und 1 Theelöffel Gewürzdosis bestreuten langen $1^1/_2$ cm starken Streifen von gekochtem Fleisch, Zunge und Fett darauf und streut Trüffelwürfelchen dazwischen; sodann legt man Farce, Streifen und Trüffeln abwechselnd in die Haut, bis beide Hälften gefüllt sind, näht die Kopfhaut und auch das Maul zusammen, legt eine Speckschwarte vor die Öffnung des Halses, näht den ganzen Kopf in ein leinenes Tuch und kocht ihn 4 Stunden langsam in der Bouillon der Knochen weich, worin er fast erkalten mufs. Nachdem man ihn herausgenommen, läfst man ihn, etwas beschwert, ganz erkalten, trennt Tuch und Speckschwarte ab, löst die Fäden und schneidet eine feine Scheibe am Kopf ab, um den bunten Inhalt zu zeigen, glaciert den Kopf mit brauner Fleischjus, legt auf die Augen 2 Citronenscheiben, welche man mit kleinen Holzspeilen festdrückt, fügt in die Schnauze ein Petersilienbouquet, und umgiebt den Kopf mit einem Kranz von Endivien. Die Bouillon kocht man ein, klärt sie, nachdem man sie färbte, und verbraucht sie zu Aspik.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man giebt Cumberland-, Remouladen- oder Ölsauce dazu.

42. Spanferkel oder Milchschweinchen.

Zuthaten und Kosten für 10 Personen.

1 Milchschwein	ℳ 15,00
20 g Salz	„ 0,00$^1/_2$
200 „ Butter	„ 0,48
$^1/_4$ *l* Wasser.	ℳ 15,48$^1/_2$

Zubereitung: Ein junges Schwein von 2—3 Wochen wird abgestochen und mufs gut ausbluten. Man erhitzt einen grofsen Kessel mit Wasser, taucht das Schweinchen, wenn das Wasser kurz vor dem Kochen ist, hinein, und reibt mit einem groben Tuche die Borsten ab, bis die Haut klar daliegt.

Nun wird am Bauch von unten nach oben ein Einschnitt von 10 cm gemacht, das Schweinchen sauber ausgenommen, innen rein gewaschen und 2 Stunden gut gewässert; dann trocknet man es sorgfältig, sticht die Augen aus, säubert den Kopf, wäscht auch diesen ab und hängt das Schweinchen bis zum andern Tage hin.

Dann biegt man die Vorderfüfse unter die Brust und die Hinterfüfse unter das Tier, salzt das Schweinchen innen und aufsen, legt es

auf eine Bratenleiter in die Pfanne, in die man $^1/_{16}$ *l* Wasser thut und überpinselt es mit Salzwasser. Der Ofen mufs 156—157° C. haben. Zuerst wischt man mit einem Tuch alle herausquellenden Tropfen auf dem Schweinchen ab, bepinselt es dann alle 5—10 Minuten mit zerlassener Butter und sticht viertelstündlich leicht die Haut mit einer Spicknadel, damit sich keine Blasen bilden können. So läfst man das Schweinchen je nach Gröfse $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde braten. Sauce soll sich nicht bilden, es wird nur so viel Flüssigkeit nachgegossen, dafs die Leiter nicht brennt. Das Schweinchen wird durch den Überstrich krofs.

Mit Salat umkränzt wird es auf eine Schüssel gelegt, nachdem man es nach Tafel I Fig. 10 tranchierte. Man giebt gern Oliven- oder Tomatensauce, auch Trüffel- oder Kapernsauce dazu oder garniert es mit Sauerkohl und Bratkartoffeln.

Zeitdauer der Bereitung; 2 Stunden, ohne Wässern und Hängenlassen.

Besondere Bemerkungen: **Gefülltes Spanferkel oder Milchschweinchen** wird mit geschälten Borsdorfer Äpfeln, Korinthen und Sultanrosinen, Salz und Zucker gefüllt, zugenäht und wie eine Gans unter Übergufs von 250 g Butter gebraten, indem man öfter etwas Wasser nachgiefst. $^1/_2$ kg gute, halb gar gekochte, trockene Pflaumen und 1 Efslöffel Majoran kann man auch als Füllung verwenden, oder fertig gekochten Sauerkohl und abgeschälte Maronen.

43. Der Speck.

Das Rückenfett des Schweines wird verwendet, um mageren Fleischgerichten durch Spicken mehr Fett auch im Innern des Fleisches zuzuführen, oder auch um ein zierliches Aussehen mancher Fleischspeisen zu erreichen. Man mufs verschiedene Gesichtspunkte beim Spicken im Auge haben, in erster Linie den Speck, den man zum Spicken verwendet. Derselbe ist meistens von den gepökelten geräucherten Rückenfettseiten des Schweines zu nehmen, und zwar der Teil zunächst der Schwarte, welcher sich durch ein feines Häutchen von dem weicheren Speck trennt. Der Speck mufs sehr weifs aussehen, darf nicht thranig sein; letzteres rührt vom schlechten Salzen und Räuchern her und macht sich durch gelbe Farbe bemerkbar. Der Luftspeck, welcher nur getrocknet, nicht geräuchert wurde, ist ziemlich schwer zum Spicken zu verwenden, da er reifst, doch lassen sich davon zarte kleine Fäden für feines Geflügel leicht verwenden. Wir haben den besten Speck „Spickspeck“ genannt, doch ist bei geschickter Handhabung jeder Speck, auch Schinkenspeck, zum Spicken zu verwenden. Man hat den Speck nie anders als mit gesalzener Hand anzufassen. Dadurch leitet man die Wärme der Hand ab und erhält den Speck härter. Den richtigen Spickspeck schneidet man mit scharfem Messer in Streifen von wünschenswerter Länge. Man schneidet der Länge nach bis auf die Schwarte herunter recht gleichmäfsige, breite

Streifen, schneidet diese von der Schwarte ab, salzt die oberste Schicht von 4 übereinandergelegten Streifen und teilt diese in gleichmäfsige Stücke. Dann schneidet man, dem Faden des Speckes folgend, so starke Speckfäden wie die Dicke der Streifen. Ist eine genügende Menge Speck geschnitten, so salzt man sie auf einem Teller, die Fäden auseinanderlegend, und stellt sie zum Gebrauch kalt; je kälter der Speck, desto leichter ist die Arbeit des Spickens. Der Speckabfall wird sofort in gleichmäfsige kleine Würfel geschnitten, in einem besonderen Gefäfs mit Salz gemischt und zu beliebigem Gebrauch aufgehoben.

Der Schinkenspeck ist mühsamer zu schneiden, aber gesalzen von gleicher Güte wie der Rückenspeck, und kann zum spicken oder bardieren sehr wohl verwendet werden.

Die Stärke der Speckstreifen ist sehr wesentlich für Aussehen und Geschmack des Fleisches.

Man verwendet:

Zu	Schmorbraten	. .	8	mm	Stärke	bei	4	cm Länge
„	Kalbsbraten	. . .	3	„	„	„	3	„ „
„	Filet	. . . . .	3	„	„	„	2	„ „
„	Kalbsrücken	. . .	3	„	„	„	2	„ „
„	Hirschrücken	. .	3	„	„	„	2	„ „
„	Rehkeule	. . . .	3	„	„	„	2	„ „
„	Hasenbraten	. .	3	„	„	„	2	„ „
„	Hammelkeule	. .	3	„	„	„	2	„ „
„	Kalbsnufs	. . . .	3	„	„	„	1	„ „
„	Rehrücken	. . .	2	„	„	„	1½	„ „
„	Hammelrücken	. .	2	„	„	„	1½	„ „
„	Pute	. . . . .	2	„	„	„	1½	„ „
„	Koteletten	. . .	2	„	„	„	1	„ „
„	Jungen Hühnern	.	2	„	„	„	1¼	„ „
„	Kalbsmilch	. . .	2	„	„	„	1¼	„ „

Aus der Stärke der Speckstreifen ergiebt sich die notwendige Stärke der Spicknadel. Der **Schmorbratenspeck** wird mit einem spitzen Messer in das Fleisch gebracht, indem man mit einem spitzen Holzstiel nachhilft, weil der Speck tief in das Fleisch gebracht werden mufs. Im übrigen braucht man 3 Spicknadeln verschiedener Gröfse. Nach gethaner Arbeit werden sie sofort gesäubert, aber, des leichten Rostens wegen, nicht feucht behandelt und dann in dem dazu bestimmten Behälter aufgehoben.

Gesetze beim Spicken. 1. Man spickt nach dem Klopfen die Fleischstücke von rechts nach links und von oben nach unten. 2. Die Lage der Fleischfaser ist stets zu beachten, sie mufs auf der Spicknadel liegen. 3. Zartes Fleisch, wie z. B. Rehrücken, spickt man in schräger Richtung. 4. ¼ des Speckstreifens stehe oben, ¼ unten heraus, ½ im Fleisch. 5 Die neue Reihe steht entweder genau unter der ersten Reihe oder in den Zwischenr' men derselben. Die Entfernung der ersten von der zweiten Reihe mufs auch bei den übrigen Reihen genau innegehalten werden. 6. Die unregelmäfsigen Enden der Speckstreifen werden mit

einer Schere abgeknipst. 7. Fleisch spickt man stets schon geklopft und gehäutet, möglichst auf Porzellan oder Emailplatte liegend. Geflügel und Kalbsmilch mufs durch Übergiefsen mit heifsem Wasser vor dem Spicken steif gemacht werden.

Der weiche Speck und der in grofsen Scheiben abgeschnittene Schinkenspeck werden gern zum sogenannten Bardieren (Belegen von Geflügel und Pasteten mit Speck) benutzt. Zuweilen werden die Speckstücke mit angerichtet, dann zackt man sie zierlich aus oder schrägt sie oben und unten ab; man schneidet sie möglichst grofs und 2—3 mm dick, wickelt das betreffende Stück darin ein und bindet den Speck mit dünnem Bindfaden fest, wie bei Rebhühnern, Fasanen, Wachteln u. s. w.

Abgeschnittene Speckreste und gröfsere Vorräte müssen gesalzen aufgehoben werden.

Fünfte Abteilung.

Das Wild.

Jagd-Tabelle.

	Januar.	Februar.	März.	April.	Mai.	Juni.	Juli.	August.	September.	Oktober.	November.	Dezember.
Jagdzeit. ☐ Schonzeit. ▨												
Elchwild	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨
Männliches Rot- und Damwild . .	☐	☐	☐	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨
Weibliches Rot- und Damwild, Wildkälber	☐	☐	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	16. Okt. ☐	☐	☐
Rehböcke	☐	☐	☐	▨	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Weibliches Rehwild	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	16. Okt. ▨	14. Dez. ☐	▨
Rehkälber	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨	▨
Auer-, Birk- und Fasanenhähne . .	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	▨	▨	▨	▨	▨
Enten	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Schnepfen	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Rebhühner	▨	▨	☐	☐	☐	☐	☐	▨	▨	▨	▨	▨
Auer-, Birk- und Fasanen-Hennen, Haselwild, Wachteln und Hasen	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Geschichtliches. Caes. de bell. gall. VI 25—26 sagt über seine Beobachtungen in Bezug auf das Wild in Deutschland etwa Folgendes: „Es ist bekannt, dafs in diesem Walde verschiedenes Wild vorkommt, das sich anderwärts nicht findet. Die seltensten und merkwürdigsten Arten sind folgende: es giebt Ochsen, die den Hirschen gleichen, mitten auf der Stirn haben sie ein grofses Horn. Oben teilt es sich in sehr breite Äste.“ Diese Beschreibung könnte nach Volz auf das Renntier passen, welcher es des milder gewordenen Klimas wegen nach dem Norden verdrängt glaubt, wo es das Haustier des Lappländers bildet.

„Es giebt,“ sagt Cäsar VI 27, „auch eine Art Wild, das sie Alces (Alch, Elch) nennen. Diese Tiere sehen aus wie Rehe, haben ein fleckiges Fell, sind aber gröfser und ohne Hörner. Ihren Füfsen fehlen Knorpel und Gelenke.“ — Plinius wiederholt dasselbe; Pausanias berichtigt Cäsar in Bezug auf den Mangel an Hörnern, indem er sagt, dafs die männlichen Alces im Lande der Kelten Hörner hatten, die weiblichen keine.

Auch das Elentier ist nach dem Norden gezogen, während es zu Ottos des Grofsen Zeiten (936—973) noch in den Jagdgesetzen vorkommt. Gegenwärtig hält es sich noch in Litauen, Polen, Norwegen, Schweden, Finnland, Kurland und Livland auf.

Eine Art Riesenhirsch, der Schelch, ist in Deutschland ausgestorben, nur einzelne aus Torfmooren ausgegrabene Riesengeweihe sind in Sammlungen, wie z. B. in der des Grafen Erbach, noch zu finden. Über eine dritte von Cäsar erwähnte Art, Ur genannt, sind sich die Gelehrten nicht einig. Einige betrachten dieselbe als die Stammart des gezähmten Rindviehs, während andere den Auerochsen darunter vermuten.

Die Jagd, bis zu den Karolingern für jeden frei, war eine der Hauptbeschäftigungen der alten Deutschen. Auf der freien Jagd wurden Ure, Wisenten, Elche, Schelche, Hirsche, Rehe, Schweine, Bären, Luchse, Wölfe, Füchse u. s. w. erlegt. Unter den Karolingern ist der Wildbann eingeführt. Karl schenkte den Klöstern Sithin und St. Denis Jagdgerechtigkeit, damit die Geistlichen Wildbret zur Labung der Kranken, Leder zum Einbinden ihrer Bücher, zu Handschuhen und Gurten erhielten. Natürlich führten Dienstleute die Jagd des Klosters aus.

Zu jener Zeit achtete man der Schweine und Bären weniger, wie der Hirsche und Rehe, welche zum Wildbann gehörten. Im alemannischen Gesetz kommt schon der Ausdruck Rot- und Schwarzwild vor, wie der Unterschied hoher und niederer Jagd. Wölfe durften von jedem geschossen oder gefangen werden; die Felle waren geschätzt und die beiden im Dienste des kaiserlichen Hofverwalters stehenden Wolfsjäger mufsten die Haut an die kaiserliche Rentenkammer abliefern.

In Deutschland verschwanden nach und nach durch die wachsende Kultur und Bevölkerung die wilden Tiere, wie z. B. Bären.

In Thüringen wurde 1686 der letzte Bär geschossen; dafür fanden sich andere Tiergattungen ein. Unter der Regierung Fürst Johann

Friedrichs von Sachsen (1532—1557) sollen nach geschichtlichen Angaben in dessen Lande 795400 Jagdtiere geschossen sein.

Die Jagd wurde immer mehr das Vorrecht der Fürsten und des Adels. Wilddiebstähle finden wir hart bestraft, nach der Jagdordnung von 1548 sogar mit dem Strange.

Nach einigen Angaben sind auch Jagdtiere, z. B. Auerhähne, nach Schottland, Füchse nach England ausgeführt worden.

Nährwert. Die einzelnen Bestandteile des Wildes sind im wesentlichen die gleichen wie die anderer Fleischgattungen, nur in verschiedener Verteilung, welche das Wild ganz besonders geeignet macht, in der Krankenküche eine Rolle zu spielen.

Wildfleisch hat wenig oder gar kein Fett und ist wasserarm, hat dagegen 4 % Extraktivstoffe und den höchsten Prozentsatz Eiweifs: 25—28 %. Es ist vermöge seines pikanten Geschmacks dem anzuregenden Appetit der Rekonvaleszenten dienlich, ist blutbildend, nährend durch seinen Eiweifsgehalt und leicht verdaulich.

Allerdings bedarf es richtiger Behandlung, um die nicht durch Fett gelockerten, durch viele Bewegungsthätigkeit härteren Fleischbündel zu erweichen, und mehr als bei anderem Fleisch ist die Hülfe der Zersetzung in Anspruch zu nehmen. Wie weit ist in hohem Grade Geschmackssache, aber die Giftigkeit der Fäulnis-Alkaloïde, die ihrer Zusammensetzung nach nicht ganz erklärt sind, macht bei übergrofsem Wildgenufs, häufig Beschwerden. Die gute Beschaffenheit des Magens und der Verdauung mag aber auch hier ausschlaggebend sein.

Der eigenartige Geschmack eines jeden Wildes ist durch seine Nahrung und freie Lebensweise bedingt. Eingesperrtes Wild giebt unschmackhaftes Fleisch.

Konservierung. Man läfst alles Haar- und Federwild vor dem Gebrauch im Fell oder in den Federn hängen. Doch ist jedes Wild nach dem Schufs auszuweiden, um es vor vorzeitiger Zersetzung einzelner Teile und schlechtem Geschmack zu schützen. Nur die Hasen werden oft auch unausgenommen aufbewahrt. Sie können so bei Frostwetter bis vier Wochen hängen und bleiben saftiger, weil das Fleisch nicht, wie bei den ausgenommenen Hasen, austrocknen kann. Zerschossenes, sehr blutiges (schweifsiges) Wild mufs bald verbraucht werden, und es ist (nach Dr. Neumann) gut, die Schufswunde mit pulverisierter Holzkohle zu bestreuen.

Alles Wassergeflügel ist nicht lange aufzuheben, da es leicht einen thranigen Geschmack bekommt.

Durch Frost verliert manches Wild an Wohlgeschmack. Man hänge es, sauber mit Papier ausgestopft, an einen kühlen, zugigen Ort. Ausgeschlachtetes Wild mufs in ein trockenes, dünnes Tuch geschlagen auf Eis oder in kühler Luft aufgehoben werden; man kann es auch in Milch oder Buttermilch legen, welche gewechselt werden mufs, wenn sie sich färbt. Heifse Butter über den Wildbraten gegossen, nachdem er sauber

vorbereitet wurde, hält ihn (besonders das Wildgeflügel) lange Zeit schmackhaft.

Wenn an dem in Fell oder Federn hängenden Wild Schufswunden schwitzen, so mufs das Wild verbraucht werden.

Um frisch geschossenes Wild bald für die Küche verwendbar zu machen, wird empfohlen, das betreffende Stück mit einer spirituosen Flüssigkeit zu begiefsen, dieselbe abzubrennen und das Fleisch sofort mit heifser Butter zu bestreichen. Es bedarf aber dann einer längeren Bratzeit.

Bereitung. Als Gesetz gilt, Wild nie wässern zu lassen, sondern nur im Notfall zu waschen und sofort abzutrocknen. Die Stellen, welche „haut gout" nicht für den Tisch wünschenswert sind, werden abgeputzt. besonders häutige Innenseiten. Nicht frisch riechendes Wild ist durch Wässern durchaus nicht schmackhafter oder frischer zu machen.

Von der Bereitung des Wildes hängt aufserordentlich sein Wohlgeschmack ab. Die verständnisvolle Behandlung macht das Wild zu einer der besten Speisen des Kranken- und Luxustisches.

Gekochtes Wild ist stets weniger schmackhaft, weil die starken Extraktivstoffe nicht zu duftender Entfaltung kommen können, wie dies bei der Behandlung durch Braten und Schmoren zu ermöglichen ist.

Butter, Speck und saure Sahne sind die zur Bereitung des Wildes sich besonders eignenden Fette.

Wildgeschmack verbindet sich gut mit süfssauren Speisen wie Apfelmus, Johannisbeergelee, Rotkohl und Cumberlandsauce.

Preise. Die Preise allen Wildfleisches entsprechen nicht dem wirklichen Nährwert, weshalb das Wild als Luxusnahrungsmittel angesehen werden mufs, besonders noch, weil der gänzliche Mangel an Fett die Zuthat an Butter oder Speck zu einer ziemlich beträchtlichen und dadurch verteuernden macht. Zum Volksnahrungsmittel wird das Wild daher nur in sehr forst- und wildreichen Gegenden.

In Zeiten, wo nur männliches Wild geschossen wird, ist der Wildbraten teurer; überhaupt bestimmt die Menge des in die Stadt geschickten Wildes, das kältere oder wärmere Wetter, die Nachfrage in festreichen Zeiten die Preise, die deshalb nur annähernd angegeben werden können.

Nach Burmann und Dr. Oderfelds Jagdbuch ist die Einteilung der Jagd eine willkürliche, so dafs auch dieselben Bezeichnungen nicht für die Jagd eines jeden Landes passen.

In jedem Lande bestimmt das Gesetz die Zeit des Anfanges und Schlusses der Jagd. Die Jagd wird in Preufsen in hohe und niedere Jagd eingeteilt.

Das Wild teilt sich in Haar- und Federwild.

A. Das Haarwild.

Das Haarwild, nach seinem Fell so benannt, wird aufser dem wertvollen Fleisch vollständig in allen seinen äufseren Teilen verwertet. Die Haare werden zu den verschiedensten Fabrikationszweigen, wie zur Hut-, Teppich- und Tuchfabrikation benützt. Das Leder wird zu Handschuhen oder Sattlerarbeiten verwendet. Die jährlich wechselnden Geweihe oder Gehörne, ebenso auch z. B. die starken Knochen des Renntieres, werden zu Drechslerarbeiten verbraucht.

Das Fett des Haarwildes ist zu Apothekerzwecken sehr geschätzt.

Das Haarwild wird gewöhnlich sofort durch den Jäger ausgeweidet und die Geweihe und Gehörne ausgesägt. Von den inneren Teilen sind Leber, Filets, Herz und Lunge zu brauchen.

Abhäuten. Man hängt das Stück Wild an den Hinterläufen an 2 Haken auf. Vom Schwanz (Wedel) beginnend, schneidet man die Haut von beiden Seiten bis zu den Kniegelenken an der Innenseite auf, löst sie vorsichtig, mit der linken Hand haltend und der rechten Faust stofsend, ab, befreit auch den Schwanz (Wedel) von der Haut, so dafs man nun Vorderläufe und Schwanz (Wedel) entblöfst hat. Nun dreht man das Tier um, so dafs das Innere der Wand zugewendet ist, und zieht das Fell vorsichtig über Rücken und Keulen. An den Kniegelenken löst man die Haut wiederum mit einem Messer, schneidet die Ohren (Gehöre) vom Kopf und zieht das Fell ganz ab.

Zerhauen. Die Zunge (Lecker) wird gelöst und mit dem Schlund aus dem Halse gezogen, sodann der Kopf abgehauen und nach Entfernung der Augen (Lichter) sehr hald verwendet, da er blutig (schweifsig) ist und sich nicht lange hält. Die Vorderblätter löst man ab.

Die Keulen schlägt man vom Rücken ab.

Die Bauchlappen werden gleichmäfsig mit dem Knochenmesser abgeschlagen.

Das Wild hält sich im Fell besser, so dafs man wohl thut, die Teile nach und nach aus dem Fell zu lösen und nicht das ganze Tier auf einmal abzuziehen.

I. Das Elchwild (Elentier). (Hohe Jagd.)

(Familie der Wiederkäuer.)

Das Elchwild oder Elentier ist die gröfste Hirschart, welche in Deutschland nur noch in Ostpreufsen vorkommt und dort sehr geschont wird.

Der Kopf ist grofs und lang; unter der Kehle befindet sich ein langer, hautartiger Beutel.

Die Geweihe sind 6—12 zackig; das Fell ist im Sommer schwarzbraun, im Winter heller und mit Grau gemischt, die Mähne kurz.

Den Waldungen ist das Elentier schädlich, da es sich nur von Baumzweigen, Rinden der Bäume, Schöfslingen und Sträuchern ernährt, Gras aber verschmäht.

Die Elenrücken werden bei uns im Winter vielfach eingeführt und sind in der Zeit, wo der Rehbraten knapp und weniger gut ist, recht geschätzt; was aber meistens unter Elenrücken in den Handel kommt, ist vom Renntier entnommen, während das Elentier nur den Namen dazu hergeben mufs.

Der Preis des Rückens beträgt durchschnittlich für $^1/_2$ kg (1 ℔) ℳ 1,00 bis ℳ 1,25.

I. Elenrücken oder Renntierrücken.

Zuthaten und Kosten für 12—15 Personen.

$4^1/_2$ kg (9 ℔) Elenrücken oder Renntierrücken à $^1/_2$ kg ℳ 1,25	ℳ	11,25	
125 g Speckfäden . . .	„	0,20	
20 „ Salz	„	0,00$^1/_2$	
1 gestofs. Gewürzdosis .	„	0,01	
Transport	ℳ	11,46$^1/_2$	
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Butter . .	„	0,60	
$^1/_2$ *l* saure Sahne	„	0,50	
20 g Mehl	„	0,00$^3/_4$	
4 gestofs. Wacholderbeeren	„	0,00$^1/_2$	
$^1/_4$ l heifses Wasser.			
Transport	ℳ	11,46$^1/_2$	
	ℳ	12,57$^3/_4$	

Zubereitung: Der saftige Rücken eines jungen Elentiers (Renntiers) wird geklopft, abgewaschen, sauber gehäutet und, recht dicht und tief in das Fleisch gehend, mit gleichmäfsigen Speckscheiben gespickt. Salz und Gewürz mischt man und überstreut den Braten damit. Man legt ihn in eine Pfanne, überzieht ihn mit kochender brauner Butter und läfst ihn im heifsen Ofen (150° C.) unter Zugiefsen von Sahne und heifsem Wasser, oder auch guter Milch mit 2 Tropfen Essig, 1 Stunde braten, dann besiebt man ihn mit Mehl und einigen gestofsenen Wacholderbeeren, begiefst ihn, während man ihn noch weitere 10 Minuten im Ofen läfst, glaciert ihn gut mit der Sauce und richtet ihn an.

Die Sauce siebt man durch und giebt sie daneben. Recht grauer Kaviar wird gern als Zuspeise genommen.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Elenbraten (Renntierbraten) von altem Tier mufs man 14 Tage in eine Marinade von 3 *l* leichtem Essig und 3 Efslöffeln Wacholderbeeren legen und oft wenden. Selbstredend bedarf er einer längeren Bratzeit im Ofen als junges Fleisch, etwa $2^1/_2$ Stnnde (besser ist es ihn zu schmoren anstatt zu braten).

Restverwendungen finden sich am Schlusse der Haarwild-Rezepte.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 15.

II. Rotwild (Edelwild). (Hohe Jagd.)

(Familie der Wiederkäuer.)

Das Rot- oder Edelwild ist nächst dem Elchwilde die gröfste Hirschart. Der Hirsch und die Hirschkuh werden 150—250 kg schwer und haben einen schönen Gliederbau.

Die Farbe ist im Sommer gelblich und braunrot, im Winter graubraun mit weifslichem Unterleib. Das Geweih des Hirsches, welches mit dem Alter an Ästen zunimmt, wird jährlich gewechselt. Die Hirschkuh ist kleiner als der Hirsch und hat kein Geweih.

Das junge weibliche Tier heifst Wildkalb, später Schmaltier, dann Alttier; das junge männliche Wild Hirschkalb, dann Spiefser, Gabler, Sechsender, Achtender u. s. w. (nach den Enden des Geweihes).

Das Rotwild ist in ganz Europa heimisch, lebt gern in zusammenhängenden Waldungen, nährt sich von jungen Blättern, Nadelholztrieben, Klee, Gras und Kräutern, im Sommer von Beeren, Feldfrüchten, Schwämmen und Pilzen, Kartoffeln, Bucheckern, Eicheln, auch Baumrinden, Moos und Heidekraut.

Das Fleisch der Kälber, Spiefser und Schmaltiere ist zart und nahrhaft.

Im Frühling und Sommer ist das Hirschfleisch der besseren Nahrung wegen schmackhafter als im Winter.

Preis für $^1/_2$ kg (1 ℔) ℳ 1,00 bis ℳ 1,25.

2. Wildkeule zu zerlegen.

(Renntier-, Hirsch-, Damwild-, Rehkeule zu zerlegen.)

Eine jede Wildkeule kann man wie eine Kalbskeule zerlegen (siehe Seite 122 No. 13.) und in kleinen Mengen zu Fricandeaux, Schnitzel und Suppen nach und nach verwenden.

3. Hirschrücken oder Hirschkeule.

Zuthaten und Kosten für 12—18 Personen.

1 Hirschrücken 5 kg (10 ℔)		Transport	ℳ 13,55¼
à ½ kg ℳ 1,25 . . .	ℳ 12,50	50 g Brotrinde	„ 0,02
125 g Speckfäden . . .	„ 0,20	Jus aus den Fleischabfällen	
15 „ Salz	„ 0,00¼	bereitet	„ 0,20
350 „ Butter	„ 0,84	½ *l* saure Sahne od. Milch	„ 0,50
1 Gewürzdosis	„ 0,01	8 g Kartoffelmehl . . .	„ 0,00½
Transport	ℳ 13,55¼		ℳ 14,27¾

Anstatt der Sahne kann man ¼ *l* Rotwein . . . ℳ 0,40
⅛ *l* Madeira . . . „ 0,41¾
⅛ „ Wasser od. Jus. ℳ 0,81¾
verwenden. Dazu obige Zuthaten, abzüglich der Sahne (ℳ 0,50) . . . . . „ 13,77¾
ℳ 14,59½

Zubereitung: Der Wildrücken wird einige Male im Rückgrat von unten eingeschlagen, damit er sich nicht krumm zieht, geklopft, gewaschen, gehäutet, reich gespickt und gesalzen. Bei 125° C. bratet er 2—3 Stunden, unter fleifsigem Begiefsen mit brauner Butter, um weich zu werden. Gewürz legt man, ebenso auch die Brotrinde, gleich mit in

die Pfanne und giefst abwechselnd aus den Abfällen bereitete Jus und saure Sahne oder Milch oder Wein dazu. Die Sauce wird entfettet, mit gelöstem Kartoffelmehl verrührt, in der Pfanne durchgekocht und die ganze Sauce durch ein feines Sieb gestrichen, der Braten einige Augenblicke mit einigen Efslöffeln Sauce überzogen und in den Bratofen gesetzt, dann angerichtet. Die Keule wird genau ebenso gebraten, nur wird 3 Stunden Bratzeit gerechnet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 bis 4 Stunden.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 15.

Besondere Bemerkungen: Fleisch von älteren Tieren ist einige Tage in Wein oder Buttermilch zu legen. Man kann auch Steaks aus der Keule schneiden und diese wie Rumpsteak (S. 99 No. 10.) braten. **(Steak von Wild.)**

4. Geschmortes Hirschfilet.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Hirschfilets à ℳ 1,50	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,40¼
125 g Öl	„ 0,37½	56 g Suppengrün	„ 0,05½
1 Gewürzdosis	„ 0,01	2 Bogen Papier	„ 0,02
8 g Salz	„ 0,00¼	40 g Butter	„ 0,09½
50 „ Zwiebeln	„ 0,01½	½ *l* Bouillon	„ 0,40
Transport	ℳ 3,40¼	8 g Kartoffelmehl	„ 0,00½
			ℳ 3,97¾

Zubereitung: Die Hirschfilets werden geklopft, gehäutet, mit dem Öl, Gewürz, Salz, den Zwiebeln und dem Suppengrün 3—8 Tage mariniert, mit Bindfaden in Papier gebunden und mit den Zuthaten der Marinade in einen Schmortopf mit Butter gelegt, die Bouillon langsam zugegossen und die Filets in 1¾ Stunden, sorgfältig begossen, weich geschmort. Das Papier wird entfernt, die Sauce durch ein Sieb gegossen, mit Kartoffelmehl, welches mit 1 Efslöffel kalter Bouillon verrührt worden ist, aufgekocht und die enthüllten Filets einige Minuten mit der Sauce glaciert, bis sie blank und braun sind.

Man kann die Filets auch spicken und in der Pfanne braten **(Gebratenes Hirschfilet)**.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden ohne das Marinieren.

Tranchieren: Tranchiert werden sie etwas schräg in dicken Scheiben.

III. Das Damwild. (Hohe Jagd.)

(Familie der Wiederkäuer.)

Das Damwild ist kleiner als das Rotwild, im Sommer hellrotbraun mit kleinen weifsen Flecken auf dem Rücken, mit dunklem Strich an den Seiten und weifslichem Längsstrich; im Winter ist es dunkelbraun und hat matte Flecken; Läufe und Bauch sind weifs.

Der Hirsch wirft das Geweih im Mai und Juni ab, welches bis September wieder wächst.

Das eigentliche Vaterland des Damwildes ist Nordamerika und Südeuropa, doch hat es sich auch bei uns gut eingebürgert. Es dient als Zierde in Wildparks.

Das Damwild hält sich in Kiefernheiden auf, nur nicht in Gebirgen, nimmt mit dürftiger Nahrung fürlieb, wobei es gut gedeiht und feist wird.

Das Fleisch ist zarter als das vom Rotwild.

Die Bereitung ist dieselbe wie beim Reh, nur läfst man den Braten um die Hälfte der dort angegebenen Zeit länger braten.

Preis für $^1/_2$ kg (1 ℔) ℳ 1,00 bis 1,50.

IV. Das Rehwild. (Hohe, hier und da auch niedere Jagd.)

(Familie der Wiederkäuer.)

Das Rehwild ist kleiner als das Damwild. Seine Höhe wechselt zwischen 63—79 cm (2—$2^1/_2$ Fufs), seine Länge beträgt ungefähr 1 m 26 cm (4 Fufs).

Das Reh ist im Sommer an Hals, Rücken und Seiten braunrot, an den Läufen braun-gelblich, am Leib heller gefärbt. Im Herbst und Winter verändert sich die Farbe in schwarzbraun, ins Graue hinüberspielend; an den Seiten ist die Farbe grau-grünlich. Das männliche, gehörnte Reh wird Rehbock, ganz jung Bockkalb; das weibliche Ricke, ganz jung Rehkalb genannt. Der junge Bock, dessen Alter an der Entwickelung der Gehörne zu erkennen ist, heifst im ersten Jahre Spiefsbock oder Schmalbock, im zweiten Jahre Gabelbock, dann Sechserbock und guter Bock; das junge weibliche Reh Schmalreh.

Die Rehe lieben schattige Laub- und Nadelwälder als Aufenthalt und sind sehr wählerisch in ihrer Nahrung. Die Knospen junger Bäume, besonders Pappeln, Eichen und Fichten, Brombeerblätter, grünes Getreide und Ölsaat, aber nur ehe dieses Getreide ansetzte, sind ihre liebste Nahrung. Im Winter beugen Fütterungen mit Heu, Hafer und Eicheln vor zu grofsem Schaden vor. Sogenannte Salzlecken werden in Wilddistrikten vorsorglich angelegt, um das Bedürfnis der Tiere nach Salz zu befriedigen.

Das Wildbret des Rehes ist bei weitem schmackhafter und zarter als das des Rot- und Damwildes. Die Zubereitung ist viel schneller zu ermöglichen, und die Zartheit des Fleisches macht es für Kranke leicht verdaulich.

Preis für $^1/_2$ kg (1 ℔) ℳ 1,80 bis ℳ 2,50.

5. Rehrücken.

Zuthaten und Kosten für 8—10 Personen.

1 Rehrücken $2^1/_2$ kg (5 ℔)		Transport	ℳ 12,60¾
à $^1/_2$ kg ℳ 2,50 . . .	ℳ 12,50	200 g Butter	„ 0,48
65 g Speck	„ 0,10½	¼ *l* saure Sahne od. Milch	
10 „ Salz	„ 0,00¼	u. ¼ *l* Jus aus d. Abfällen	„ 0,45
Transport	ℳ 12,60¾	6 g Kartoffelmehl . . .	„ 0,00¼
		Transport	ℳ 13,54

Zubereitung: Der möglichst im Fell abgehangene, doch nicht „haut gout“ riechende Rehrücken wird sorgsam gesäubert, indem man ihn sehr schnell wäscht, abtrocknet, klopft, beputzt und häutet. Der Hals wird abgeschlagen, wenn er hoch steht, ebenso werden die Rippen von beiden Seiten gestutzt. Man spickt den Rücken sorgfältig mit recht gleichmäfsig geschnittenen, gesalzenen Speckfäden mittels einer feinen Spicknadel, legt eine Scheibe Speck unter die Filets und bratet den Rücken unter fleifsigem Begiefsen mit der braunen Butter und löffelweisem Zuschütten von Sahne oder Milch und Jus in $^1/_2$ Stunde (bei gröfserer Stärke einige Minuten mehr) bei 150° C. saftig und rosa gar. Man vollendet die Sauce, indem man sie mit gelöstem Kartoffelmehl verrührt, aufkochen läfst und durch ein Sieb giefst.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Restverwendung: Die frischen Abfälle schlägt man klein, bräunt sie mit Fett an, giefst dasselbe ab, und kocht in zugedecktem Topfe unter Hinzufügen von Wurzelwerk und $^3/_4$ *l* Wasser eine Jus davon, die man zur Verlängerung der Sauce oder später beliebig verwendet. Der Knochen giebt eine Wildsuppe.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 15. Den Rücken tranchiert man, indem man die beiden Fleischseiten ganz vom Rückgradknochen und den Rippenknochen trennt, dieselben in recht schräge, dünne Scheiben schneidet und wieder auf das Knochengerüst legt. Auf einem länglichen, von einem Schwarzbrot viereckig geschnittenen Brotsockel, der ringsherum mit Salatblättern verkleidet wurde oder mit brauner Kartoffelmehlglasur im Ofen überzogen worden ist, richtet man den Braten an. Ein hübsch garnierter Spiefs ziert den Rehrücken am Hals.

---

6. Rehkotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Rehrücken .	ℳ 3,75	Transport	ℳ 5,55
20 g Suppengrün	„ 0,02	$^1/_4$ Theel. Zucker	„ 0,00¼
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
60 g Butter zur Sauce . .	„ 0,14½	8 g Salz	„ 0,00¼
20 „ Mehl	„ 0,00¾	10 „ Fleischextrakt . . .	„ 0,14
50 „ Trüffeln	„ 1,20	65 „ Butter zum Braten .	„ 0,15½
$^1/_8$ *l* Madeira	„ 0,41¾	1 Milchbrot	„ 0,02½
Transport	ℳ 5,55	10 g Butter	„ 0,02½
		$^1/_2$ *l* Wasser.	ℳ 5,90½

Zubereitung: Das Stück Rehrücken wird gehäutet und in 1 cm dicke Koteletten geteilt, die man etwas schräg schneidet, mit einem breiten Messer von beiden Seiten klopft und einzeln sehr sauber beputzt, so dafs sie alle ganz gleich aussehen und an der Seite ein Rehrippchen haben. Die Abfälle werden sehr klein geschlagen, mit dem Suppengrün und der Gewürzdosis in 40 g Butter braun gebraten, mit $^1/_2$ *l* Wasser zugedeckt,

langsam zu einer guten Jus gekocht. Nach einer Stunde kocht man mit dem Mehl, 20 g Butter, den Trüffelschalen, der Jus, ferner Madeira, Zucker, Pfeffer und Salz eine schmackhafte braune Sauce, die man mit etwas Fleischextrakt recht kräftig abschmeckt, rührt sie durch ein Haarsieb, erhitzt sie mit den Trüffelscheiben, und glaciert die in $1^1/_2$—2 Minuten auf beiden Seiten in brauner Butter über hellem Feuer gebratenen, entfetteten Koteletten damit, welche man hübsch gleichmäfsig nach einer Richtung auf heifser Schüssel anrichtet und mit gerösteten Semmeldreiecken umgiebt; kleine Papiermanschetten kann man an die Rippen stecken und auf jedes Kotelett Trüffelscheiben legen. In die Mitte kann man ein feines braunes Frikassee füllen. Frische Trüffeln sind vorher in der später zu verwendenden Butter und 1 Efslöffel Jus langsam gar zu machen.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Rehkoteletten kann man mit verschiedenen Saucen, mit denen man sie glaciert, auf den Tisch bringen. Die Zubereitung ist bis zum Glacieren immer dieselbe. Man verwendet dazu Trüffel-, Tomaten-, Champignons- oder Kräutersauce, welche vorher fertig gemacht ist. Als **Beilage für feine Gemüse oder Purees** werden sie nur mit kräftiger Jus glaciert und um die Gemüse gelegt. Man kann aus der gut abgelegenen Rehkeule, welche ausgelöst wurde, auch Koteletten oder Schnitzel schneiden und diese wie oben behandeln.

Die Koteletten müssen im ganzen $3^1/_2$ Minute auf dem Feuer sein.

7. Rehkeule.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1 Keule von $1^1/_2$ kg (3 ℔) à $^1/_2$ kg ℳ 2,00 . . .	ℳ 6,00	Transport	ℳ 6,34½
65 g Speck in feine Fäden geschnitten und gesalzen	„ 0,10½	50 g Speckplatte	„ 0,08
100 g Butter.	„ 0,24	10 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 6,34½	$^3/_8$ l saure Sahne od. Milch	„ 0,37½
		6 g Kartoffelmehl. . . .	„ 0,00¼
		1 Papiermanschette . . .	„ 0,02
			ℳ 6,82½

Zubereitung: Die Keule wird von beiden Seiten geklopft, leicht gewaschen, abgetrocknet, sauber gehäutet und gegen den Faden (jede Nufs für sich) mit gleichmäfsig geschnittenen gesalzenen Speckfäden gespickt. Das Bein wird etwas gekürzt und das erste Fleisch vorn abgeschnitten, das Gelenk eingebrochen. Die Keule wird mit $^1/_4$ l kochendem Wasser begossen, 1 Minute in den Ofen geschoben und abgegossen. Nun wird die Butter gebräunt, die Keule auf einer Speckunterlage in die Pfanne gelegt, mit Salz bestreut und mit heifser brauner Butter begossen. Der Ofen mufs 150° C. haben und die Keule unter fleifsigem Begiefsen und unter löffelweisem Zugiefsen von der aus den Abfällen gewonnenen Jus und $^1/_4$ l saurer Sahne oder Milch in 12 Minuten auf $^1/_2$ kg (gröfsere Keulen nur 10 Minuten)

gar gebraten werden. Die Sauce wird mit $^1/_8$ *l* Sahne und Kartoffelmehl seimig gekocht, durch ein Sieb gestrichen und noch einige Efslöffel der Bratensauce über die angerichtete Keule gefüllt, deren Bein mit einer Papiermanschette umgeben wird. Wer die Rehkeule durchgebraten liebt, mufs auf $^1/_2$ kg 15 Minuten rechnen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch Steaks aus der Keule schneiden und diese wie Rumpsteak (S. 99 No. 10.) braten. **(Steak von Wild.)**

Restverwendung: Alle Verwendungen der Hasenreste können auch beim Reh vorgenommen werden.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 12. Man tranchiert die Keule, indem man von beiden Seiten des Knochens die Nüsse hart am Knochen abschneidet und jede Nufs in schräge, dünne Scheiben teilt. Die obere, flache Nufs tranchiert man für sich; sie ist gewöhnlich durchgebraten, während die anderen Teile saftig und rot sind.

---

8. Gedämpftes Rehblatt.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

(Ein grofses Blatt.)

1 Rehblatt	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,18½
30 g Speck	„ 0,04¾	1 Mohrrübe	„ 0,01
5 „ Salz	„ 0,00¼	1 Gewürzdosis	„ 0,01
50 „ Butter	„ 0,12	30 g Brotrinde	„ 0,00¼
1 Zwiebel	„ 0,01½	3 Efsl. Essig	„ 0,00¾
Transport	ℳ 2,18½	¼ *l* Bouillon (oder Wasser)	„ 0,20
			ℳ 2,41½

Zubereitung: Das Rehblatt wird so viel wie möglich von den Knochen (mit Ausnahme des Beins, welches man nur kürzt) befreit, geklopft, gewaschen und gehäutet, mit einer Dressiernadel recht ballonartig zusammengezogen, gespickt und gesalzen. Die Knochen schlägt man klein und legt sie nach dem Anbräunen des Blattes in brauner Butter mit in den Schmortopf, fügt Zwiebel- und Mohrrübenscheiben, Gewürze und Brotrinde bei, giefst nach und nach Essig, Bouillon oder Wasser dazu und schmort das Blatt in $1^1/_2$—2 Stunden unter öfterem Begiefsen langsam weich. Man streicht die Sauce durch ein Sieb und überzieht das fertige Blatt beim Anrichten mit derselben. Das Bein kann man mit einer Papiermanschette umgeben.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Rehblatt kann man auch sehr gut geschabt, **geschabtes Rehblatt,** verwenden. Dann giebt man gern eine Kräutersauce zu. (Schabesteaks von Wild.) Rotwild- und Damwildblätter bereitet man ebenso.

---

9. Rehleber.

Zuthaten und Kosten für 2 Personen.

1 Rehleber	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,12½
50 g Butter	„ 0,12	10 g Zwiebelwürfel	„ 0,00¼
1 „ Pfeffer	„ 0,00¼	5 „ Mehl	„ 0,00¼
8 „ Salz	„ 0,00¼	2 Eßl. Essig	„ 0,00½
Transport	ℳ 1.12½	2 „ Bratenjus	„ 0,07
			ℳ 1,20½

Zubereitung: Die Leber wird rein gewaschen, gehäutet und in möglichst gleichmäßige, dünne Scheibchen geschnitten. Sodann wird die Butter gebräunt, die Leber mit Pfeffer und Salz bestreut, schnell übergebraten, die Zwiebeln dazu gethan und das Mehl darüber gestäubt. Wenn das Mehl gar ist, fügt man Essig und Bratenjus hinzu, kocht das Gericht auf und richtet es heiß an.

Die Leber muß ganz frisch bereitet werden und darf nicht stehen.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Wenn nötig, färbt man das Gericht mit Fleischextrakt oder Speisecouleur.

Lungenhachée von Reh, Hase, Rotwild, Damwild wie Kalbslungenhachée.

V. Das Schwarzwild. (Hohe Jagd.)

Unter Schwarzwild versteht man das Wildschwein, welches in deutschen Wäldern immer seltner wird. In Böhmen und Ungarn findet es sich noch häufiger.

Wildschweine sind starke Tiere bis zu 250 kg Schwere. Sie sind zahmen Schweinen ähnlich, nur kürzer und gedrungener gebaut, braunschwarz, mit spitzen Hauern oder Gewehren und schwarzen Borsten.

Wildschweine lieben feuchte, sumpfige Gegenden und nähren sich von Wurzeln, Rüben, Kartoffeln, Nüssen, Eicheln u. dergl. Die Jungen heißen im ersten Jahre Frischlinge, im zweiten Überläufer und liefern sehr schmackhafte, zarte Braten. Das alte weibliche Wildschwein (Bache) und das männliche (Keiler, dreijähriges, vierjähriges Schwein, grobes Schwein) haben festes, trockenes Fleisch.

Die dicke Haut wird gegerbt. Die Zähne (Hauer, Gewehre) dienen zum Glätten und Polieren. Das Fleisch junger Tiere kann ohne Vorbereitung durch Marinade gebraten werden, das ältere Tier bedarf einige Tage der Marinade von Essig, Zwiebeln, Gewürzen und Wacholderbeeren.

Preis für ½ kg (1 ℔) ℳ 1,00 bis 1,50.

---

10. Frischlingsrücken, englisch gebraten.

Zuthaten und Kosten für 12 Personen.

1 Frischlingsrücken von 5 kg (10 ℔) à ½ kg	ℳ 1,50	ℳ	15,00
100 g Speck		„	0,16
15 „ Salz		„	0,00¼
200 „ Butter		„	0,48
1 Gewürzdosis		„	0,01
30 g Zwiebeln		„	0,01
Transport		ℳ	15,66¼
4 Wacholderbeeren		„	0,00½
¼ *l* Rotwein		„	0,40
¼ „ Bouillon		„	0,20
⅛ „ Johannisbeersaft		„	0,20
50 g Brotrinde		„	0,02
15 „ Kartoffelmehl		„	0,00½
		ℳ	16,49¼

Zubereitung: Der Frischlingsrücken wird geklopft und mit einem scharfen Messer gehäutet. Man spickt ihn recht sauber, wie Rehbraten, salzt ihn, bräunt die Butter, gießt sie über den Braten, fügt Gewürz, die Zwiebeln und Wacholderbeeren dazu, stellt ihn in den Bratofen (bei 138° C.) und gießt löffelweise abwechselnd Rotwein, Bouillon und Saft (in Zeiträumen), bei fleißigem Begießen, hinzu. Die kleingeschnittene Brotrinde legt man mit in die Pfanne (man kann dieselbe aber auch fortlassen). Der Braten muß bei einem Gewicht von 5 kg 1½ Stunde braten, dann ist er noch rot. Die Sauce wird durch ein Sieb gegossen, gut abgeschmeckt, weder Wein noch Saft darf vorschmecken; einige Eßlöffel Sauce kocht man mit verrührtem Kartoffelmehl auf, um damit den Rücken recht blank zu glacieren. Auch reicht man gern eine Cumberlandsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Ein kleiner ganzer **Frischling** (bis zu 7½ kg) wird wie ein Hase zubereitet.

Restverwendung: Reste kalt mit Remouladensauce oder Cumberlandsauce.

Tranchieren: Wie Rehrücken: Tafel II, Fig. 15.

---

11. Wildschweinsrücken oder Wildschweinskeule.

Zuthaten und Kosten für 12—18 Personen.

6 kg (12 ℔) Wildschwein à ½ kg	ℳ 1,20	ℳ	14,40
1 Gewürzdosis		„	0,01
50 g Zwiebeln		„	0,01½
12 Wacholderbeeren		„	0,01½
4 *l* Essig		„	0,40
25 g Salz		„	0,00½
56 „ Suppengrün		„	0,05½
1 *l* Bouillon		„	0,80
Transport		ℳ	15,70
1 Flasche Rotwein		„	1,20
200 g Butter		„	0,48
500 „ Schwarzbrot		„	0,10
70 „ Zucker		„	0,05½
5 Nelken		„	0,00¼
1 g Zimmet		„	0,03¼
1 Portion braune Grundsauce		„	0,47½
20 g Johannisbeergelee		„	0,10
		ℳ	18,14½

Zubereitung: Der Wildschweinsbraten wird geklopft, die Oberfläche sauber in Carreaux eingekerbt und einige Tage mit Gewürzen, Zwiebeln,

Wacholderbeeren und Essig mariniert. Man setzt ihn gesalzen mit den Marinadegewürzen und Suppengrün in den Ofen, fügt auch die Bouillon und den Wein hinzu und läfst ihn 3 Stunden bei 125° C. langsam braten. Die geschmolzene Butter mischt man mit geriebenem Schwarzbrot, feinem Zucker, gestofsenen Nelken, Zimmet und einer Prise Salz, und bedeckt den Braten $^1/_2$ cm dick mit der Masse, welche man fest andrückt, mit etwas Zucker besiebt und mit Bratenfett beträufelt. In einer halben Stunde ist sie hart und braun im Ofen gebraten.

Einen Teil des Fonds verkocht man mit einer fertigen braunen Sauce und 20 g Johannisbeergelee und giebt sie durch ein Sieb; anstatt dieser Sauce kann man auch eine Cumberlandsauce dazugeben.

Der Braten mufs bei Tisch tranchiert werden, sonst leidet die Kruste zu sehr.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden, ohne das Marinieren.

Restverwendung: Reste sind wie die vom zahmen Schweinebraten zu verwerten. Kalt mit Remouladensauce oder Cumberlandsauce.

VI. Der Hase. (Niedere Jagd.)

(Geschlecht der Nagetiere.)

Man unterscheidet: 1. Feldhasen, 2. Waldhasen.

Die im nördlichen Europa lebenden Hasen werden gröfser als die im südlichen.

Der männliche Hase hat einen kürzeren, dickeren und wolligeren Kopf als der weibliche Hase, ist an den Blättern rotbraun und auf dem Rücken schwarztüpfelig. Die Ohren (Löffel) sind kurz, breit und weifslich.

Der weibliche Hase ist an den Blättern gelblich, sonst mehr gräulich. Seine Ohren (Löffel) sind länger, spitziger, lappiger und hängen zu beiden Seiten des Leibes beim Ruhen herab.

Der junge Hase ist auf dem Rücken heller und weifslicher.

Erkennungszeichen beim Einkauf junger Hasen.

1. Die Gelenke an den Vorderläufen sind getrennt, während bei den alten fast gar kein Zwischenraum vorhanden ist.
2. Die Ohren (Löffel) lassen sich der Länge nach leicht einreifsen, die Rippen leicht zerdrücken (bei Alten nur mit Anstrengung).
3. Die Haut zwischen den Ohren (Löffeln) läfst sich leicht hochziehen (bei Alten sitzt sie fest am Schädel).
4. Die Kinnlade läfst sich beim Zusammendrücken unter den Kinnbacken einbiegen und giebt nach.
5. Der junge Hase hat bis zum 1. Jahr ein weifsliches Fleckchen an der Stirn.

Ernährung: Die Hasen leben von Kräutern, Blättern, jungem Klee, Wurzeln, Getreide, Gartenfrüchten, Knospen und Schalen weichrindiger Laubhölzer. Ihre Lieblingsspeisen sind Jasmin, Mohrrüben, Petersilie,

Nelkenstöcke und Sauerkraut. Man benutzt diese als Lockspeise, um wertvolle Anlagen vor ihrer Zudringlichkdit zu schützen oder aber um die Hasen selbst heranzulocken.

Vermehrung: Die Hasen vermehren sich sehr; die Häsin setzt drei- bis viermal im Jahre 3—5 Junge. Die jungen Häsinnen des ersten Wurfes sind bereits am Ende des ersten Jahres fortpflanzungsfähig.

Das junge Wildbret des Hasen ist wohlschmeckend und gesund.

Die Häute, sogenannte Bälge, sind im Winter am besten und wertvollsten. Sie werden zu Kürschnerarbeiten verwendet und zu Hüten verarbeitet. Der harte Balg wird zum Leimkochen benützt.

Der Preis schwankt zwischen ℳ 2,50 bis ℳ 4,00 für das Stück.

12. Hasen vorzubereiten und zu braten.

Zuthaten und Kosten für 6—8 Personen.

1 ausgewachsener junger Hase	ℳ 4,00	Transport	ℳ 4,10¾
65 g Speck	„ 0,10½	200 g Butter	„ 0,48
15 „ Salz	„ 0,00¼	¼ *l* saure Sahne	„ 0,25
Transport	ℳ 4,10¾	6 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
		¼ *l* heifses Wasser.	ℳ 4,84

Zubereitung: Um einen Hasen abzuziehen, hängt man ihn mit den Hinterläufen an zwei Haken oder starken Nägeln auf; ist er noch nicht ausgeweidet, so schneidet man vom Schwanz (Blume) aus den Leib der Länge nach auf, nimmt die Eingeweide mit dem Schlufsdarm heraus, löst die Galle von der Leber, behält Leber, Herz und Lunge zurück und wirft das Übrige fort. Dann löst man das Fell am Bauche von der Haut, schneidet rings um die Pfötchen die Haut mit einem scharfen Messer ein, zieht erstere aus der Haut heraus und den ganzen Balg über den Rücken und die Keulen herunter, löst ihn an den Vorderfüfsen ab, schneidet die Ohren (Löffel) weg und zieht die Haut über den Kopf.

Kopf und Hals haut man ab, die Bauchhaut nebst Rücken ebenfalls, die Vorderläufe löst man ab, häutet sie und bratet sie später mit. Nieren und Fett bleiben im Hasen.

Darauf wäscht man den Hasen in kaltem Wasser recht rein, ohne ihn zu wässern, schlägt die Hinterläufe am Gelenk ab, bricht den Schlufsknochen ein, damit die Keulen gut liegen, klopft ihn überall mit flachem Beil, häutet zuerst die Keulen von der unteren Seite mit einem spitzen Messer, ebenso den Rücken, schneidet die Filets entweder heraus oder legt eine Scheibe Speck darunter, spickt den Hasen (auch die Läufe) mit Speckfäden, legt zuerst die Keulen, 15 Minuten später Rücken und Läufe (nachdem man sie im Gelenk einbog und zu guter Form brachte) in die Bratpfanne, bestreut den Hasen mit feinem Salz und übergiefst ihn mit heifser Butter. Nachdem der Hase angebraten, giefst man nach und nach saure Sahne oder auch Milch mit 2 Tropfen Essig und etwas heifses Wasser abwechselnd dazu und läfst ihn, unter fleifsigem Be-

gieſsen, fertig braten. Inzwischen rührt man 6 g Kartoffelmehl und einige Löffel der Sahne oder Milch an die Sauce, glaciert den Hasen nach einigen Minuten damit und richtet ihn, nachdem er mit dem Knochenmesser in passende Stücke gehauen wurde, auf einer langen Schüssel an (man kann den Hasen aber auch ganz zu Tische geben und das Fleisch in sauberen Stücken abtrennen, um das Knochengerüst noch zu einer Suppe zu verwerten); den Bratensatz kocht man mit saurer Sahne los, bis die Sauce dick und seimig geworden ist, streicht sie durch ein feines Sieb und giebt sie zum Braten in einer Sauciere, aber nicht, ohne über den angerichteten Hasen noch vorher einige Eſslöffel derselben zu füllen. Die Länge der Bratzeit und auch die Hitze richtet sich natürlich danach, ob der Hase jung oder alt ist; ein junger ausgewachsener Hase würde in 35 Minuten bei 150° C., der Rücken in 25 Minuten, ein alter erst in $1^1/_2$ Stunde bei niedrigerer Temperatur weich werden. In letzterem Falle bedeckt man ihn mit Butterpapier.

Ein Hasenrücken ist für 4 Personen ausreichend; derselbe ist zarter, wenn er nur 25 Minuten zu braten hat, weshalb man für eine kleine Wirtschaft aus einem Hasen 2 Mahlzeiten bereiten sollte. Das Hinterteil des Hasen bedarf dagegen $^3/_4$ bis 1 Stunde bei einem ausgewachsenen jungen Hasen; der Rücken würde also trocken, wenn man ihn mit ersterem zusammen braten würde.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: Die rohen Abfälle werden sauber gewaschen und möglichst frisch mit Salzwasser übergewellt, um sie später zu verwenden.

Kalter Hasenbraten ist zu Pasteten, Suppen, Hasenklein, Ragout und Salat zu verwenden.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 16.

Besondere Bemerkungen: Man kann recht gut zum braten ein Gemisch von Butter, Schmalz und Rinderfett verwenden und statt Sahne Milch mit 2 Tropfen Essig zur Sauce nehmen.

13. Hasenklein und Hasenpfeffer.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) Hasenfleisch: der zerspaltene Kopf, Brust, Hals, Lunge und Herz	ℳ	0,30	
100 g Speck	„	0,16	
40 „ Zwiebeln	„	$0,01^1/_4$	
40 „ Mehl	„	$0,01^1/_2$	
Transport	ℳ	$0,48^3/_4$	
Transport	ℳ	$0,48^3/_4$	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
$^1/_2$ l braune Bouillon	„	0,40	
$^1/_8$ „ Rotwein	„	0,20	
30 g Zucker	„	$0,02^1/_2$	
15 „ Salz und Pfeffer	„	$0,00^1/_2$	
Speisecouleur	„	$0,00^1/_4$	
$1^1/_2$ l Wasser.	ℳ	1,13	

Zubereitung: Nachdem das Hasenklein sauber gewaschen wurde, blanchiert man es mit $1^1/_2$ l Wasser, schneidet es dann zierlich in Würfel

und entfernt die Knochen. Der würflich geschnittene Speck wird im irdenen Topf angebraten, die Fleischwürfel und die Zwiebelwürfel dazu gethan. Nachdem alles angebraten, stäubt man Mehl darüber, thut Gewürze, braune Bouillon, Rotwein, Zucker, Salz und Pfeffer dazu und schmort das Gericht langsam gar. Die Farbe wird durch Speisecouleur gehoben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann Hasenklein auch von trockneren Hasenbratenresten bereiten.

14. Hasenleber.

Zuthaten und Kosten für 2 Personen.

1 Hasenleber	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,27¾
15 g Salz und Pfeffer	„ 0,00½	15 g gerieb. Semmel	„ 0,01¾
1 Ei	„ 0,07	30 „ Butter	„ 0,07¼
5 g Mehl	„ 0,00¼	¼ Citrone	„ 0,02½
Transport	ℳ 0,27¾		ℳ 0,39¼

Zubereitung: Die Leber von einem ganz frisch geschossenen Hasen wird abgehäutet, in Scheiben, so grofs wie möglich, geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei, Mehl und Semmel paniert, in brauner Butter schnell zu guter Farbe gebraten und mit einem Citronenstückchen auf heifsem Teller angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

15. Gedämpfter Hase.

(Gute Verwendung eines alten Hasen.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Hasenrücken	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,67
62 g fetter Speck	„ 0,10	10 g Salz	„ 0,00¼
150 „ Butter	„ 0,36	⅛ *l* saure Sahne	„ 0,12½
125 „ mag. Speckscheiben	„ 0,20	5 g Mehl	„ 0,00¼
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1 Papierstreifen	„ 0,00¾
Transport	ℳ 2,67	20 g Mehl	„ 0,00¾
			ℳ 2,81½

Zubereitung: Der gut vorbereitete Hasenrücken wird gespickt, in Portionsstücke geschlagen und in brauner Butter auf der Pfanne angebraten.

In einen irdenen Topf schüttet man die Butter und legt Speckscheiben, Gewürze und die gesalzenen Hasenstücke darauf; darüber giefst man ⅛ *l* saure Sahne, in die man 5 g Mehl gequirlt hat. Man legt den Deckel auf den Topf, verklebt ihn mit einem Streifen Papier, den man einschneidet und mit Mehlkleister halb auf den Deckel, halb auf den Topf, die Fuge deckend, aufklebt. So wird der Hase im Ofen einer

milden Kochhitze von 125° C. ausgesetzt. Nach $2^1/_2$ Stunde öffnet man den Topf, richtet den weichen Hasen auf einer Schüssel, die Speckscheiben dazwischen gelegt, an und giebt die Sauce, welche noch den abgekratzten Satz des Topfes aufnahm, durch ein Sieb gestrichen und nötigenfalls verdünnt und entfettet wurde, dazu und glaciert die Hasenstücke reichlich damit. Das Hinterteil und die Vorderläufe des Hasen können zu Pastete oder Pain oder Ragout verwendet werden.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

16. Hasenpastete. (Kalt.)

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

$^1/_{16}$ kg ($^1/_8$ ℔) Hasenbratenstücke	ℳ 0,15	Transport	ℳ 2,20¾
¼ kg ($^1/_2$ ℔) Hasenfleisch	„ 0,60	50 g Trüffeln	„ 1,20
¼ „ ($^1/_2$ ℔) Schweinefleisch	„ 0,45	10 „ Salz	„ 0,00¼
$^3/_8$ „ ($^3/_4$ ℔) Schweinerückenfett	„ 0,52½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
$^1/_8$ *l* Madeira	„ 0,41¾	1 „ Thymian	„ 0,00¼
8 Schalotten	„ 0,04	¼ *l* braune Bouillon aus Hasenknochen	„ 0,10
10 g Butter	„ 0,02½	1 g Fleischextrakt	„ 0,01½
Transport	ℳ 2,20¾	3 Blatt weifse Gelatine	„ 0,03¾
			ℳ 3,57

Zubereitung: Die besten, sehnenfreiesten Hasenbratenstücke werden sauber zugeputzt und in nicht zu grofsen Stücken mit 4 Efslöffeln Madeira mariniert. Das etwas angebratene Hasenfleisch wird dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen, ebenso das in Würfel geschnittene Schweinefleisch und 200 g Rückenfett. Bei jedem erneuten Mal entfernt man die Sehnen aus der Maschine. Die geriebenen Schalotten bratet man auf einer Untertasse ein wenig in Butter und schüttet sie zur Farce. Rohe oder eingemachte Trüffeln (die man aber auch weglassen, oder durch 1 Theelöffel Trüffelextrakt von Naumann ersetzen kann), Salz, Pfeffer, gepulverten Thymian und 50 g in gleichmäfsige kleine Würfel geschnittenes Rückenfett mischt man mit dem Fleischteig sorgfältig und genau, thut auch den Rest Madeira, der vom Fleisch nicht aufgesogen wurde, hinzu und schmeckt die Farce recht pikant ab. Ein irdener Topf oder eine Blechform wird erst mit Farce, dann mit Fleischstücken und schichtweise so weiter gefüllt, oben auf Farce, und diese dann mit feinen Scheiben Rückenfett bedeckt, die Pastetenform geschlossen und die Pastete 1 Stunde im Wasserbade gekocht und geschlossen gehalten, bis sie auf lauwarme Temperatur sich abgekühlt hat.

Inzwischen wird braune, aus den kleingeschlagenen, angebratenen Hasenknochen bereitete Bouillon mit Fleischextrakt, Gelatine und Madeira versetzt.

Die Pastetenform wird nunmehr geöffnet, die Speckscheiben abgenommen, das flüssige Fett abgegossen und die Pastete mit einem Teil

der kräftigen Jus gefüllt und auf Eis gestellt. Nach vollständigem Erkalten stürzt man sie, schneidet sie in Scheiben, ohne sie auseinander zu nehmen, und umkränzt sie mit dem Rest der erstarrten, gehackten Jus. Trüffelstücke können nach Belieben dazwischen gethan werden; ebenso ist die Farce mit 1 Theelöffel getrockneten, gepulverten Champignons noch pikanter zu machen.

Pasteten zum Aufheben füllt man mit Jus, ohne Gelatine, und läfst $^1/_4$ kg Kalbsbein zur Erzeugung des Standes mit den Hasenknochen kochen. Aufserdem übergiefst man die Pastete mit Schweineschmalz, klebt die Pastetenform mit einem Papierstreifen auf dem Deckelritz zu und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Wildpastete (Hirsch-, Reh-, Damwild-, Rebhuhn-, Fasan-, Haselhuhn-, Schnepfenpastete)** ebenso.

17. Hasenbratensalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Hasenbraten .	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,67
$^1/_8$ „ ($^1/_4$ ℔) gekochte Kartoffeln in der Schale . .	„ 0,01	6 Schalotten	„ 0,03
6 Cornichons	„ 0,06	1 Efsl. Weinessig	„ 0,00$^3/_4$
Transport	ℳ 0,67	1 Theel. Salz	„ 0,00$^1/_4$
		1 Portion Remouladensauce	„ 0,82$^1/_2$
			ℳ 1,53$^1/_2$

Zubereitung: Der Hasenbraten wird in feine Filets geschnitten, ebenso die geschälten Kartoffeln und 5 Cornichons. Die Filets werden mit den geriebenen Schalotten, dem Essig und Salz gemischt.

Man bereitet nun eine Remouladensauce, die man etwas schärfer mit englischem Senf abschmeckt, vermischt den Salat damit, sodafs er saftig ist, richtet ihn bergartig in einer Glasschüssel an und garniert ihn mit dem von der Sauce zurückgebliebenen gewiegten harten Eiweifs und Cornichonscheibchen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

VII. Das wilde Kaninchen und die Lapins.

(Geschlecht der Nagetiere.)

Das wilde Kaninchen gehört zur Gattung des Hasen, dem es in der Färbung sehr ähnlich ist. Es unterscheidet sich von demselben dadurch, dafs die Ohren (Löffel) kürzer als der Kopf und ohne schwarze Spitze sind.

Es lebt in Mittel- und Süd-Europa in waldigen Gegenden in Erdhöhlen.

Sein Fleisch ist weifs, süfslicher und weicher als das des Hasen.

Man fängt die Kaninchen (auf besondere Art, nachdem man sie durch Frettchen [Frettieren] aus dem Bau gejagt) in Netzen, welche man vor

dem Eingang zum Bau anbringt. Auf der Treibjagd werden sie geschossen. Das Fell wird wie das des Hasen benutzt.

Wilde Kaninchen müssen in besonders pikanter Weise zubereitet werden. Die Bereitung des Hasen kann auch für Kaninchen angewendet werden.

Preis für das Stück ℳ 1,00 bis ℳ 1,50.

Die **Lapins** Frankreichs kommen hier wenig in den Handel.

18. Kaninchengericht.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Kaninchen	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,88¾
30 g Butter	„ 0,07¼	1 Gewürzdosis	„ 0,01
3 Efsl. Öl	„ 0,30	20 g gewiegte Schalotten	„ 0,00½
20 g Salz	„ 0,00½	25 „ Mehl	„ 0,01
1 Theel. pulveris. Majoran und Thymian	„ 0,01	⅛ *l* Bouillon	„ 0,10
		⅛ „ Weifswein	„ 0,10¼
		1 Efsl. Petersilie	„ 0,05
Transport	ℳ 1,88¾		ℳ 2,16½

Zubereitung: Das vorbereitete Kaninchen wird in 4 cm grofse Stücke geschlagen und 20 Minuten in der Butter und dem Öl gebraten, nachdem man es gesalzen und gewürzt hat. Dann nimmt man das Fleisch heraus. Man schwitzt nun die gewiegten Schalotten mit dem Mehl in der Butter gar, fügt Bouillon und Weifswein dazu, schmeckt die Sauce ab, läfst das Kaninchenfleisch darin heifs werden, aber nicht kochen und streut die Petersilie noch vor dem Anrichten auf heifser Schüssel hinzu. Man kann auch Curry statt der gepulverten Kräuter verwenden.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Verwendung jedweden Wildfleisches.

19. Wildragout.

(Hirsch-, Damwild-, Reh-, Wildschwein-, Hasen-, Kaninchen-, Rebhuhnragout.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

⅜ kg (¾ *ℓ*) kalter Wildbraten, in gleichmäfsige saubere Stücke geschnitten (auch von rohem Fleisch s. B. B.)	ℳ 2,25	Transport	ℳ 2,41
		bereitet oder verdünnte Bratensauce	„ 0,40
		1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
		1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
65 g magerer Speck	„ 0,10½	5 g Salz	„ 0,00¼
10 „ Butter	„ 0,02½	2 Theel. Kapern	„ 0,09½
50 „ Zwiebeln	„ 0,01½	1 Milchbrot in Scheiben geschnitten	„ 0,02½
35 „ Mehl	„ 0,01½	10 g Butter zum Rösten	„ 0,02½
½ *l* Jus aus den Knochen			
Transport	ℳ 2,41		ℳ 2,99½

Zubereitung: Der Speck wird sehr feinwürfelig geschnitten und in einem irdenen Topf mit 10 g zuvor gebräunter Butter braun gebraten. Die Zwiebeln, recht fein geschnitten, schmoren dann darin weich. Das Mehl wird unter Rühren gelb geschwitzt und mit der braunen Jus verkocht, mit Citronensaft, Pfeffer und Salz abgeschmeckt mufs die Sauce recht langsam $^1/_4$ Stunde kochen und wird dann durch ein Sieb gerührt.

Kapern und Fleisch werden in der Sauce stark erhitzt, dürfen aber nicht kochen; am besten stellt man das Ragout im Wasserbade heifs und richtet es, mit gerösteten Semmelscheiben umkränzt, an. Durch verschiedene Zuthaten wie: Pfeffergurken in Scheibchen, Champignons, Perlzwiebeln und Oliven kann man das Ragout verfeinern, auch 2 Efslöffel Madeira noch hinzufügen und die Sauce mit einer Messerspitze Zucker abschmecken.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Von rohem, sehnenfreiem Wildfleisch bereitet man das Ragout, indem man das Fleisch in beliebig grofse Würfel schneidet, 4 Minuten in brauner Butter bratet und in der Sauce mit den übrigen Zuthaten erhitzt.

---

20. Wildhachée.

(Hachée von Hirsch-, Damwild-, Reh-, Wildschwein-, Hasen-, Kaninchen-, Rebhuhnfleisch.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) Wildbraten ohne Knochen	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,08¼
20 g Zwiebeln	„ 0,00½	2 Efsl. Petersilie	„ 0,10
30 „ Butter	„ 0,07¼	$^1/_2$ *l* Bratenjus	„ 1,00
15 „ Mehl	„ 0,00½	Salz und Pfeffer nach Geschmack	„ 0,00½
Transport	ℳ 3,08¼	1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
			ℳ 4,22

Zubereitung: Die geriebenen Zwiebeln schwitzt man in brauner Butter durch, fügt das Mehl, die Petersilie und Jus hinzu. Alles zusammen mufs eine schmackhafte Sauce abgeben, nachdem sie 20 Minuten langsam gekocht hat. Das gewiegte Fleisch wird hineingethan, das Gericht mit Salz, Pfeffer und Citronensaft abgeschmeckt und sofort angerichtet. Das Fleisch darf nur heifs werden, aber nicht kochen.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Ist das Fleisch gekocht, so wird es gewiegt und in 20 g Butter angebraten. Wird rohes Wildfleisch verwendet, so mufs es gekocht, gewiegt und angebraten werden.

---

21. Kalte Pastete oder Pain von Wild.

(Kalte Pastete oder Pain von Hirsch-, Damwild-, Reh-, Wildschwein-, Hasen-, Kaninchen-, Rebhuhnfleisch.)

(Gute Verwendung der Vorderblätter von Rehwild, Rotwild und Damwild.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Wildfleisch, gebraten	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,80
50 g Milchbrot, abgeschält	„ 0,06	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
90 „ Sardellen (gewaschen und entgrätet = 65 g)	„ 0,36	10 g Salz	„ 0,00¼
65 „ Schalotten	„ 0,01½	2 Efsl. Bratenjus	„ 0,07
65 „ Butter	„ 0,15½	125 g fetter Speck	„ 0,20
3 Eier	„ 0,21	125 „ Parmesankäse	„ 0,62½
Transport	ℳ 3,80	10 „ Butter zum Ausstreichen der Form	„ 0,02½
			ℳ 4,72¾

Zubereitung: Das abgeschälte Milchbrot wird in Wasser erweicht. Das recht saftig gebratene Fleisch (auch Reste vom Blatt oder vom Braten können verwendet werden) wird sehr fein gewiegt.

Die Sardellen werden sauber gewaschen, entgrätet und fein gewiegt, die Schalotten abgezogen, ebenfalls gewiegt und in der Butter weichgedämpft; von einem ganzen Ei und zwei Eigelb wird ein feines Rührei in derselben Butter gerührt und das trocken ausgedrückte Milchbrot hinzugefügt. In einer Reibesatte rührt man die Masse gut mit Fleisch, Pfeffer, Salz, Sardellen und Bratenjus durch, streicht sie durch ein Farcesieb, vermischt sie mit dem in ganz kleine Würfel geschnittenen Speck, dem Parmesankäse und dem Schnee der Eiweifs, streicht eine Form aus und kocht die Masse in der geschlossenen Form 1 Stunde in Wasser.

Man garniert den erkalteten und gestürzten Pain mit erkalteter, starker Wildjus, der man auf ⅛ *l* 1 Blatt Gelatine zugesetzt hat.

Man kann anstatt der Speckwürfel Braten- oder Trüffelwürfel verwenden, nimmt dann aber 30 g Butter mehr in die Masse.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

---

22. Schabesteak von Wild.

(Schabesteak von Hirsch-, Damwild-, Reh-, Wildschwein-, Hasen-, Kaninchen-, Rebhuhnfleisch.)

(Gute Verwendung der Vorderblätter von Rehwild, Rotwild und Damwild.)

¾ kg (1½ ℔) Wildfleisch à ½ kg ungefähr ℳ 1,60	ℳ 2,40	Transport	ℳ 2,60¼
125 g Speck	„ 0,20	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
15 „ Salz	„ 0,00¼	100 g Butter	„ 0,24
Transport	ℳ 2,60¼	1 Portion braune Kräutersauce	„ 0,92
			ℳ 3,76¾

Zubereitung: Das saubere, gehäutete Fleisch wird mit dem Speck zusammen zweimal durch die Fleischhackmaschine genommen, mit Salz und Pfeffer gut gemischt, zu Steaks (wie Beefsteaks) geformt und in brauner Butter, unter fleifsigem Wenden und Begiefsen, je nach Gröfse 6—8 Minuten gebraten. Auf heifser Schüssel angerichtet werden die Steaks mit der Pfannenbutter übergossen. Man giebt die Kräutersauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

B. Das Federwild (Wildgeflügel).

Das Federwild ist in seinem Nährwert dem Haarwild ebenbürtig. Es hat viel Extraktivstoffe durch sein festes, zähes Muskelgewebe, welches eine beginnende Zersetzung, welche durch Hängenlassen herbeigeführt wird, erst trennen mufs, um es für Geschmack und Verdauung annehmbar zu machen. Die Zeit dieses sogenannten „Abhängens" ist verschieden, je nach Wetter und Art des Tieres.

Der Steifs darf sich nicht grün färben noch sehr feucht sein.

Aufbewahrung. Wildes Geflügel bleibt stets in den Federn hängen, wird aber von den Därmen befreit und der Leib mit weifsem Papier oder besser Leinwand ausgestopft, damit die hineintretende Luft das Fleisch nicht zu sehr austrocknet und die etwa erzeugte Feuchtigkeit aufgesogen wird. Hat man wildes Geflügel gerupft, was stets von unten nach oben geschehen mufs, und will es so einige Tage erhalten, so begiefst man es, nachdem es ausgenommen und vorbereitet ist mit kochender Butter.

Die jungen Tiere, die den älteren als Braten stets vorzuziehen sind, haben ihre bestimmten Merkmale; besonders sind aber die Federn zu beobachten, deren Posen weich und mit Saft gefüllt sind, während alte Tiere trockene, harte Federn haben.

Einkauf. Aufser den Merkmalen der Frische am Steifs des Geflügels und den bei den einzelnen Arten angegebenen Erkennungszeichen der Jugend überzeugt man sich von der Beschaffenheit des Fleisches durch Zurückblasen der Federn. Das Fleisch mufs gesund und weifs, nicht grünlich oder bläulich aussehen und darf keine rauhe harte, sondern mufs eine volle fleischige Brust haben.

Vorbereitung des Geflügels.

Dazu erforderlich:

1 mit Papier ausgelegtes Körbchen.
1 Brett.
1 scharfes Messer.
2 Schalen.
1 Spirituslampe.
Streichhölzer.
1 Tuch.
Geflügelspeile oder Dressiernadel mit feinem Bindfaden.
Zum Bratgeflügel: Speck, Salz und Butter.
Zum Kochgeflügel: Suppengrün u. Salz.

Zuerst zieht man die langen Schwanz- und Flügelfedern aus, um sie zu verschiedenem Gebrauch (wie Formen einölen, Thüren ölen u. s. w., bei grofser Menge zu Fabrikationszwecken) zurückzulegen, dann beginnt man die Federn am Kopf von unten nach oben, sie dicht am Fleisch anfassend, auszurupfen. Nun legt man das Geflügel auf das Brett, drückt mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Haut unter dem Halse zusammen, macht, zwischen den Flügeln anfangend, einen leichten Schnitt bis zur Mitte des Halses und löst vorsichtig den Kropf und die Gurgel mit dem Zeigefinger der rechten Hand heraus, indem man die Gurgel dicht unter dem Schnabel abschneidet. Dann bringt man von oben den Zeigefinger in die Brustöffnung und löst die Eingeweide ringsherum an Brust und Rücken. Man schneidet den Afterring weg und macht von da einen Schnitt in die Bauchhaut nach oben und schiebt mit Zeige- und Mittelfinger zuerst das Fett, dann, den Magen fassend, die Eingeweide heraus auf das Brett. Ein Einschnitt an der Seite der Keulen macht das Geflügel ansehnlicher. Man sengt gerupftes Geflügel, indem man es von rechts nach links, an den äufsersten Enden haltend, über der Spiritusflamme hin und her zieht, bis alle kleinen Federchen abgesengt sind. Nun beputzt man es mit einem feinem Messer nochmals, wäscht es schnell ab, trocknet es und schlägt den Hals ab, wenn man nicht vorzieht, den Kopf durch einen Flügel zu ziehen und ihn festzuspeilen oder festzubinden, nachdem man die Augen ausgestochen und den unteren Schnabel gereinigt hat. Das Bein schneidet man am Kniegelenk ab, manchmal schlägt man aber auch nur die Füfse ab und läfst das ganze Bein stehen. Nachdem man das Geflügel innen ausgetrocknet hat, reibt man es mit Salz aus, steckt ein Stückchen Butter, die von der Galle befreite Leber und den gereinigten und abgezogenen Magen hinein, sticht den Dressierspiefs durch die Keulen, damit die Brust recht hervortritt, und speilt sie fest oder führt die Dressiernadel mit feinem Bindfaden erst durch die oberen Flügel von der linken Seite zur rechten und zurück, dann durch die oberen Keulenstücke und zurück, und bindet den Faden an einer Seite fest.

Steht der Brustkochen sehr hervor, so legt man ein zusammengelegtes Tuch darauf und schlägt mit einem Holzlöffel den Brustknochen entzwei.

Nun bebindet man das Geflügel mit dünnen, zierlich zugestutzten Speckscheiben, nachdem man es mit feinem Salz eingerieben, oder spickt es mit feinen Speckfädchen. Man hält die Brust etwas über Glut oder brüht sie mit heifsem Wasser schnell ab, um sie leichter durchstechen zu können.

Ausbeinen des Geflügels.

Nachdem das Tier gerupft und gesengt aber nicht ausgenommen ist, hackt man die Flügel, die Beine und den Hals ab, durchschneidet mit einem scharfen, spitzen Messer die Rückenhaut, nimmt den Kropf und die Gurgel heraus und löst die Haut und das Fleisch hart vom Rückenknochen ab, ohne Verletzung der Haut und des Fleisches. Das

Fleisch der Keulen schiebt man mit dem Messer, ohne Verletzung der Haut, bis an das obere Gelenk zurück, wenn man nicht vorzieht, die Keulenknochen der Form wegen darin zu lassen, durchhaut dasselbe und zieht die Knochen heraus; am oberen Teil der Keulen, wo dieselben mit dem Rückenknochen zusammenhängen, lockert man sie vorsichtig und fährt mit dem Ablösen des Fleisches von dem Gerippe auf beiden Seiten fort. Dann löst man die Flügelknochen aus, durchschneidet den Hinterknochen und zieht das Gerippe beim Halse behutsam heraus, worauf man das ausgebeinte Geflügel wäscht, sauber trocknet, mit einer beliebigen Farce füllt und zusammennäht. Das Knochengerippe wird ausgenommen, kleingeschlagen und zu Jus oder Bouillon ausgekocht.

Tranchieren des Geflügels.

Wenn wir auch bei dem verschiedenen, jedesmal abweichend behandelten Geflügel auf das Tranchieren zurückkommen, wollen wir hier doch einige allgemeine Regeln geben.

Der Platz im Menu, an dem der Geflügelbraten gereicht wird, entscheidet über die Gröfse der Stücke.

Ist ein Geflügelstück die Hauptspeise der Mahlzeit, so mufs es in gröfseren Portionen tranchiert sein, als wenn es ein Zwischengericht bildet oder zum Schlufs derselben als Braten aufgetragen wird.

Man gebraucht zum Tranchieren des Geflügels in der Küche:

1 Brett,	1 Tranchiermesser,	1 Schüssel,
1 dünnes Messer,	Knochenmesser und Klöppel, oder Tranchierschere.	1 Gabel.

1. Erste Gröfse: Kleines Geflügel trägt man ganz, auf gerösteten Brotscheiben liegend, auf. (Krammetsvögel, Lerchen, Wachteln.)

2. Zweite Gröfse: Rebhühner, Haselhühner, Tauben, Hamburger Hühner werden:

a) als Hauptstück halbiert. Man schneidet sie der Länge nach auf, setzt das Knochenmesser in die geschnittene Lücke von oben an und schlägt leise mit dem Klöppel darauf, um die Karkasse zu trennen. Man legt dies Geflügel sodann wieder zusammen auf die Schüssel, gebratene Speckscheiben darauf oder glaciert es nochmals mit heifser Sauce. Kresse und Citronenstückchen bilden die Garnitur;

b) als Beilage in 4 Teile geschnitten; doch giebt man die untere Seite dann nicht mit auf den Tisch, sondern garniert die oberen Viertel sauber auf das Gemüse, feine Ragout oder Pain;

c) als Braten schneidet man die Brust in drei Teile, ein Mittelstück und 2 Seitenstücke, an denen aber die Karkasse daran bleiben kann. (Siehe Tafel II, Fig. 20.) Ist es ein feines Mittagessen, so schneidet man mit der Schere die Karkasse unter dem Flügel ab, so dafs man sie umgedreht als Unterlage auf der Anrichteschüssel ver-

wendet, und legt die sauber in drei Teile geteilten Bruststücke darauf. Ist das Geflügel grofs und gab es vorher verschiedene Gänge, so trennt man die Keulen von den Seitenteilen als 4. und 5. Stück ab und legt alles sauber wieder zusammen auf die umgedrehten Karkassen. (Siehe Tafel II, Fig. 20.)

3. Dritte Gröfse: Kapaunen, Fasanen, Birkwild, Poularden, Enten, Gänse und Puten.

Als Fleischstück oder Braten tranchiert man auf dieselbe Art, schneidet nur die Stücke gröfser oder kleiner, oder mit den Knochen geschlagen. Das Geflügel wird auf das Brett gehoben, die Keulen genau am Gelenk mit dem Messer getroffen und die Spitze desselben eingebohrt, um es zu trennen; vorher ist aber das Fleisch der Keulen schon sauber eingeschnitten, sonst werden die Stücke nicht ansehnlich. Keulen und Unterkeulen legt man auf eine zweite Schüssel (zu etwaiger Verwendung) und schneidet mit der Schere scharf die Karkasse ringsherum ab, welche man umgekehrt auf die Schüssel legt. Die Flügel schneidet und schlägt man mit etwas Brustfleisch ab, löst sauber von beiden Seiten des Brustbeins die Fleischbrust ab, legt das Brustgerippe, nachdem das Brustbein mit der Schere oben etwas gekürzt wurde, auf die Karkasse und teilt mit schrägen scharfen Schnitten die Brust in beliebig grofse Stücke, welche man sofort auf das Gerippe eng zusammenlegt, um die volle Brust herzustellen. Ist das Geflügel mager, so thut man besser, die Brust auf dem Brustknochen mit dem Messer zu schneiden und diesen dann mit dem Knochenmesser durchzuschlagen oder mit der Schere durchzuschneiden. Die Keulen werden dann schnell im Gelenk durchschlagen und zu beiden Seiten des Geflügels, an der Stelle, wo sie safsen, angelegt; ebenso die Flügelstücken.

Man schneidet das Geflügel stets mit dem Faden und achtet genau auf die Lage der Fleischfasern, weil die Stücke sonst immer gerissen und unsauber aussehen.

I. Die Feldhühner. (Niedere Jagd.)

a) Das Rebhuhn.

Das Rebhuhn ist ein Standvogel, d. h. es liebt vorzugsweise den Ort, wo es geboren ist und verläfst denselben nur gezwungen. Es liebt besonders fruchtbare, mit Wasserläufen durchzogene Felder und vor allem den Boden, indem es ungehindert scharren kann. Lehmboden hat es nicht gern.

Das Rebhuhn besitzt eine bis jetzt unerklärte Zuneigung für gewisse Gegenden, in denen es sich auch fleifsig mehrt, während Nachhilfe und Sorge der Menschen an anderen Orten zum Gedeihen der Tiere nicht anschlagen wollen.

Die Rebhühner führen ein rührendes Familienleben, und Eltern und

Junge halten eng zusammen. Die Familie bildet ein sogenanntes Volk, eine Kette oder eine Schar und nimmt sich auch verwaister Jungen an.

Das Rebhuhn legt auf ebener Erde in kunstlosem Nest 9—17 Eier und brütet sie in 21 Tagen aus.

Ernährung. Die Nahrung besteht in Weizen, Gerste, Erbsen, Buchweizen, Hirse, grünen Gras- und Kräuterspitzen, Kohlblättern, Grassamen, Wacholder-, Brom- und Weinbeeren; im Winter in Würmern, Ackerschnecken und Käfern, auch ab und an in Sandkörnern und Kies.

Das Rebhuhn hat ein aschgraues Gefieder, in manchen Gegenden ins Weifsliche spielend; die Brust ist fast bläulich; Schläfe, Stirn, Kehle und Schwanz sowie Schwanzfedern sind braunrot. Es ist am Unterleib heller und hat einen helleren, warzigen Fleck am Auge.

Der Hahn hat einen hufeisenförmigen, kastanienbraunen Fleck auf der Brust und eine dunklere Färbung der Federn auf Kopf, Rücken, Schwanz und Schwungfedern. Am Fufs hat er einen stumpfen Sporn.

Erkennungszeichen junger Rebhühner.

1. Die Füfse (Ständer) sind anfangs gelb behäutet, dann weifslich. (Ausgewachsen sind sie bräunlich fleischfarben, nach einigen Jahren schwarz.)
2. Das Gehirn läfst sich sehr leicht eindrücken.
3. Sind die Jungen ausgewachsen, so sind sie von den Alten fast nur an der Form der äufsersten letzten Schwungfedern zu unterscheiden, welche nach der ersten Mauserung spitzig, im folgenden Jahre aber abgerundet erscheinen.

Am besten sind die Rebhühner, wenn sie beinahe ausgewachsen sind und ausgemausert haben. Geschossen werden sie von Ende August bis Ende November.

Der Preis beträgt für junge Rebhühner ℳ 0,90 bis ℳ 1,50 für das Stück (mitunter noch mehr). Alte Rebhühner werden mit ℳ 0,60 bis ℳ 0,80 das Stück bezahlt.

b) Das rote Rebhuhn oder Perdrix rouge.

Das rote Rebhuhn, welches in Frankreich seine Heimat hat, wird als zarter, wohlschmeckender Braten sehr geschätzt und in grofsen Mengen in Frankreich verbraucht. Es ist auf dem Leib rötlichgrau und unten rostgelb. Am Auge hat es einen roten Fleck. Die Jagd schliefst für dies Geflügel in Frankreich am 1. Februar. Hier gehört das rote Rebhuhn mit zu den gröfsten Luxusbraten der feinen Küche, da der Preis von ℳ 3,00 bis ℳ 4,00 für den täglichen Tisch im ganzen zu hoch sein dürfte.

c) Das Steinhuhn.

Das Steinhuhn, hier hauptsächlich aus Dalmatien bezogen, lebt in Hochgebirgen. Auch dieses hat einen Preis von ℳ 3,00 bis ℳ 4,00. Es bildet im Geschmack den Übergang vom deutschen Rebhuhn zum Hasel-

huhn. Das Steinhuhn ist etwas gröfser als das Rebhuhn; Schnabel, Füfse und Augen sind hochrot, die Kehle weifs und schwarz und die grauen Federn rostgelb gemischt.

Alle drei Arten unterliegen gleicher Bereitung.

23. Gebratenes Rebhuhn.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 junge Rebhühner . . .	ℳ 6,00	Transport	ℳ 6,10¾
15 g Salz	„ 0,00¼	100 g Butter	„ 0,24
65 „ Speck	„ 0,10½	¼ *l* saure Sahne	„ 0,25
Transport	ℳ 6,10¾		ℳ 6,59¾

Zubereitung: Es ist ratsam, wenn man einen guten Braten haben will, nur junge Rebhühner zu nehmen.

Nachdem man die Rebhühner gerupft, gesengt und ausgenommen hat, wischt man sie rein aus, salzt und formt sie und umwickelt sie mit ausgezackten Speckscheiben oder spickt sie mit feinen Speckfäden, nachdem man sie etwas über Kohlenhitze hielt. Man legt sie darauf in eine Bratpfanne, gieſst heifse braune Butter darüber und bratet sie im Ofen bei 138° C. ungefähr 30 Minuten, unter fleifsigem Begiefsen und Zugiefsen von saurer Sahne, recht saftig. Man kann zum Bindigmachen der Sauce noch 5 g in Sahne oder Wasser gelöstes Kartoffelmehl hinzufügen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Rebhühner auch in einer Kasserolle oder in einem irdenen Topf in ¾—1 Stunde schmoren, **Geschmortes Rebhuhn,** doch mufs man sie öfter umdrehen und begiefsen, da sie leicht auf einer Seite zu trocken werden. Man kocht die Sauce mit 5 g Kartoffelmehl auf, rührt sie durch ein Sieb und richtet sie in einer Sauciere an. Die Rebhühner glaciert man schön und richtet sie mit Citronenstückchen an.

Häufig legt man dann die tranchierten Rebhühner in den irdenen Topf in dem sie geschmort sind, zurück und trägt sie darin auf, indem man den Topf auf eine Papiermanschette stellt. Man legt gern noch 100 g in Scheiben und Vierecke geteilte magere Speckstückchen mit zum Schmoren in den irdenen Topf, was einen sehr kräftigen Geschmack erzeugt.

Restverwendung: Reste können zu kalter Küche, Rebhuhnsuppe, zu Chaudfroid oder Hachée von Rebhuhn (wie Wildhachée) verwendet werden,

Zum **Chaudfroid von Rebhuhn** entfettet man kräftige braune Sauce oder verwendet Mayonnaise, löst auf ⅛ *l* 1 Blatt weifse Gelatine auf, vermischt sie mit der Sauce oder Mayonnaise, zieht das Geflügelstück durch dieselbe oder bezieht es dick damit, läfst sie steif darauf werden und richtet die Stücke sauber mit Citrone an.

24. Feines Ragout von Rebhuhn.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 junge Rebhühner . . .	ℳ	3,00	
1/4 ℔ Büchse oder 1/2 ℔ frische Champignons	„	0,70	
20 g feine Speckfäden .	„	0,03 1/4	
65 „ Trüffeln	„	1,56	
125 „ Gänseleber oder 1/4 kg (1/2 ℔) Kalbsmilch . .	„	0,40	
(letztere nach dem Garwerden gewogen.)			
1 Eſsl. Citronensaft . . .	„	0,03 1/4	
1 Prise weiſser Pfeffer . .	„	0,00 1/2	
10 g Salz	„	0,00 1/4	
50 „ Butter	„	0,12	
Zur Sauce.			
Die Gerippe der Rebhühner			
50 g magerer Schinken .	„	0,16	
Die Trüffelschalen.			
28 „ Suppengrün	„	0,02 3/4	
40 „ Butter	„	0,09 1/2	
40 „ Mehl	„	0,01 1/2	
5 „ Salz	„	0,00 1/4	
2 Eſsl. Rotwein	„	0,06	
2 „ Madeira	„	0,12	
Transport	ℳ	6,33 1/4	

Transport	ℳ	6,33 1/4
2 g Fleischextrakt . . .	„	0,02 3/4
1 Prise Zucker	„	0,00 1/4
Das Champignonswasser.		
5/8 *l* Wasser (oder leichte Bouillon).		
5 g Butter	„	0,02 1/2
Zu den Klöfschen.		
80 g rohes (durchgeriebenes) Rebhühnerfleisch (aus den Keulen gewonnen)		
80 „ rohes (durchgeriebenes) Hühnerfleisch	„	0,50
20 „ Milchbrot ohne Rinde	„	0,02 1/2
1/4 *l* Bouillon	„	0,20
40 g Butter	„	0,09 1/2
1 Ei	„	0,07
1 Eigelb	„	0,04
1 Prise weiſser Pfeffer . .	„	0,00 1/2
Zur Garnitur.		
15 Dreiecke, aus engl. Weiſsbrot geschnitten . .	„	0,10
30 g Butter zum Rösten derselben	„	0,07 1/4
	ℳ	7,49 1/2

Zubereitung: Die Rebhühner werden vorbereitet, gesengt, die Brststücke roh sorgfältig abgelöst und die kleinen und grofsen Filets getrennt. Das Fleisch der Keulen wird sorgfältig abgelöst, ebenso auch das Fleisch, welches noch am Gerippe sitzen sollte.

Das Gerippe wird sehr klein geschlagen, nachdem es ausgenommen und gewaschen ist, mit Schinken, Trüffelschalen und Suppengrün im irdenen Topf in Butter angebraten, das Mehl darauf geschüttet und gar geröstet, Champignonswasser, Wasser und Salz (oder leichte Bouillon) und Wein darauf gefüllt und die Sauce recht langsam unter Abschäumen an der Seite des Herdes gekocht. Nach 2 Stunden streicht man die Sauce durch ein Sieb, schüttet sie in den gesäuberten Topf zurück, rührt sie mit Fleischextrakt heifst, schmeckt sie sorgfältig mit Zucker und Salz ab und stellt sie, mit 1/2 Theelöffel Wein bedeckt (um die Bildung von Haut zu verhindern), ins Wasserbad. Beim Anrichten mit 5 g Butter heifs zu rühren.

Das Fleisch der Keulen, welches man einen Augenblick in Butter anbratet, und das Hühnerfleisch wird fein gestofsen, das Milchbrot kleingeschnitten, in Bouillon aufgeweicht und trocken ausgedrückt und beides, Fleisch und Milchbrot, durch ein Drahtsieb gestrichen und in einem kleinen Reibenapf genau mit Butter, Ei und Eigelb verbunden. (Will man mehr

Trüffeln verwenden, so reibt man eine kleine Trüffel auf einer feinen Reibe zur Farce.) Man schmeckt die Farce gut mit Pfeffer ab und formt kleine olivenförmige Klöfse mit zwei Löffeln, welche man auf einen kleinen Durchschlag legt und mit diesem in kochendes Salzwasser stellt, bis sie gar sind. Die Klöfse dürfen nicht kochen.

Die Filets der Rebhühnerbrust werden inzwischen leicht mit dem Messer geklopft und die gröfseren mit den feinen Speckfäden, die kleineren mit Trüffelfädchen gespickt und, zugedeckt, beiseite gestellt.

Die übrigen Trüffeln werden in Scheiben geschnitten. Die gar gemachte Gänseleber oder Kalbsmilch wird in gleichmäfsige Stückchen geschnitten, mit Citronensaft beträufelt und, mit Pfeffer und Salz bestreut, zurückgestellt.

20 Minuten vor dem Anrichten legt man erst die grofsen, dann die kleinen Filets in die Bratpfanne, in welcher Butter erhitzt wurde, bratet sie bei schwacher Hitze unter Wenden und Begiefsen 15 Minuten, giefst die Butter ab und füllt auf jedes Filet einen Efslöffel heifse Sauce.

Die Champignons, Trüffel- und Leber- oder Kalbsmilchstückchen sind inzwischen, auch mit einigen Efslöffeln Sauce überfüllt, ins Wasserbad gestellt.

Die Semmeldreiecke werden gebraten.

Man richtet das Ragout mit den einzeln dazwischen gelegten Klöfschen auf runder, heifser Schüssel an, legt zu einem Stern abwechselnd die 8 Filets darauf, überfüllt alles noch einmal mit Sauce, legt in die Mitte einen grofsen Champignon und rings um den Rand Brotdreiecke.

Die Schüssel mufs während des Anrichtens auf einem Gefäfs mit heifsem Wasser stehen.

Die Menge der Zuthaten verringert sich im Verhältnis mit der Personenzahl; für 10 Personen würde das Doppelte reichen.

Die Geflügellebern können, wenn frisch, zur Farce genommen werden. Rückstände der Sauce sind mit Wasser nochmals auszukochen, zu beliebiger anderweitiger Verwendung.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dieses Gericht kann man auch von Kapaun und von jedem Wildgeflügel bereiten **(feines Ragout von Kapaun, Wachteln, Birkhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn, Krammetsvögeln, Wildenten, Fasan, Schnepfen, Becassinen).** Die Filets älterer Tiere schmort man lieber weich, als dafs man sie bratet, was längere Zeit beansprucht.

Es giebt eine unendliche Zahl feiner Gerichte von Wildgeflügel, die sich alle auf die richtige Verwendung der Bruststücke, der Knochen, des übrigen Fleisches des Tieres aufbauen und mit den verschiedensten Zuthaten der Erfindungsgabe der Kochenden einen weiten Spielraum lassen.

Hauptsachen sind:

1. Vorzügliche kräftige Saucen von guter Farbe, die sehr gut aus den Gerippen gewonnen werden können, mit dem betreffenden Pilz-, Wein- oder Sahnengeschmack.

2. Güte der Farcen, wie dies oben beschrieben, als Rand, Füllung, Klöfschen, welche ebenfalls durch Zuthaten von Kräutern, Trüffeln, Eiern verschiedensten Geschmack annehmen können. (Proben zu machen ist wünschenswert, da oft zu ungenau gearbeitet wird.)
3. Die besten Fleischteile sorgfältig zu bereiten, dafs sie weder hart noch trocken werden.
4. Die Zuthaten müssen alle vorbereitet sein und heifs stehen. Man ist durchaus nicht auf die oben beschriebenen beschränkt; diese sollen nur ein Beispiel geben.

25. Rebhuhn mit Wirsingkohl.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 junges Rebhuhn . . .	ℳ 1,50	Transport	ℳ 2,35¾
40 g Butter	„ 0,09½	5 Pfefferkörner, 1 Nelke .	„ 0,00¼
¾ kg (1½ ℔) Wirsingkohl	„ 0,15	20 g Salz	„ 0,00½
15 g Salz	„ 0,00¼	½ l Bouillon	„ 0,40
125 „ magerer Speck . .	„ 0,20	1 Papierscheibe	„ 0,01
30 „ Zwiebelwürfel . . .	„ 0,01	10 g Mehl	„ 0,00½
250 „ gute Bratwurst . .	„ 0,40	3 l kochendes Wasser.	
Transport	ℳ 2,35¾		ℳ 2,78

Zubereitung: Ein junges, ausgewachsenes Rebhuhn wird nach Vorschrift gerupft, gesengt, ausgenommen, zu guter Form gebracht und in 20 g Butter in einem Topf von allen Seiten leicht gelb angebraten.

Der Kohl wird von den dicken Rippen befreit, gewaschen, in kochendem Salzwasser 10 Minuten überkocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt und das Wasser auf einem Sieb mit der Schaumkelle möglichst ausgedrückt. Den mageren Speck läfst man 1 Stunde wässern.

In 20 g Butter schmort man in einem irdenen Topf die Zwiebelwürfelchen (die aber auch wegbleiben können) weich und nimmt 1 Efslöffel davon heraus; nun legt man die abgewaschene Bratwurst in den Topf, deckt eine Schicht Kohl darauf, streut Pfefferkörner, Nelke und Salz darüber, legt das Rebhuhn mit dem Speck darauf und schichtet den übrigen Kohl und die Zwiebelwürfelchen darüber, giefst die Bouillon darauf und deckt eine gefettete Papierscheibe darüber. Nun läfst man das Gericht langsam 2½ Stunde schmoren, bis das Rebhuhn schön weich ist. Dann entfettet man das Gericht und schmort in dem Abfüllfett das Mehl, verbindet es mit der Flüssigkeit des Kohls, nachdem Speck und Wurst herausgenommen sind, und kocht das Gericht, falls noch zu viel Flüssigkeit darauf sein sollte, im offenen Topf.

Man tranchiert Huhn, Speck und Wurst und ordnet alles über dem angerichteten Kohl. Sollte die Flüssigkeit zu sehr eingekocht sein, so ergänzt man sie durch Bouillon.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

26. Kalte Pastete von Rebhuhn.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 junge Rebhühner . . .	ℳ 3,00	Transport	ℳ 4,40¼
¼ kg (½ ℔) Kalbfleisch aus der Keule oder Brustfleisch von alten Rebhühnern	„ 0,50	50 g Butter	„ 0,12
		10 Schalotten	„ 0,05
		15 Champignons	„ 0,37½
¼ kg (½ ℔) Schweinefleisch ohne Knochen . . .	„ 0,45	50 g Trüffeln	„ 1,20
		⅛ kg (¼ ℔) gerieb. Parmesankäse	„ 0,62½
¼ kg (½ ℔) Schweinerückenfett	„ 0,35	1 Prise Cayennepfeffer . .	„ 0,00½
		1 „ pulveris. Thymian	„ 0,00¼
¹/₁₆ kg (⅛ ℔) Luftspeck in Scheiben	„ 0,10	40 g Butter	„ 0,09½
		¹/₁₆ *l* Madeira	„ 0,21
15 g Salz	„ 0,00¼	3 Blatt weifse Gelatine .	„ 0,03¾
		15 g Fleischextrakt . . .	„ 0,21
Transport	ℳ 4,40¼	⅜ *l* Wasser.	ℳ 7,33¼

Zubereitung: Die Rebhühner werden gerupft, vorbereitet, die Brust mit fein geschnittenem Speck hübsch gespickt, gesalzen und in der steigenden Butter 10 Minuten gebraten. In der Bratbutter dämpft man die gewiegten Schalotten, Champignons und Trüffelschalen, und die Hälfte des in Stücke geschnittenen Fleisches ¼ Stunde. Dann nimmt man alles Fleisch und ⅛ kg Rückenfett dreimal durch die Maschine und reibt die Masse, wenn man die Farce fein haben will, durch ein Drahtsieb. Das andere ⅛ kg Rückenfett wird in kleine Würfel geschnitten, mit dem Parmesankäse zur Farce gemischt und mit Salz, Cayennepfeffer und Thymian abgeschmeckt. Die Rebhühner entbeint man, indem man möglichst alle Knochen herauslöst. Ein Pastetentopf wird mit der Farce ausgestrichen, die Rebhühner und Trüffelstücke darauf gelegt, mit Farce recht glatt überstrichen und der Topf fest verschlossen. Dann setzt man die Pastete ins Wasserbad (bei einer Ofenhitze von 112° C.) und läfst sie 1 Stunde darin. Von den Knochen, welche kleingeschlagen werden, und von den Sehnen wird eine Kraftjus gekocht. Zu diesem Zwecke werden die Knochen und Sehnen mit Butter angebraten, nachdem man ⅜ *l* Wasser auffüllte, und zugedeckt langsam 1½ Stunde gekocht, dann wird die Jus durch ein Sieb gegossen, entfettet, mit in Madeira gelöster Gelatine und Fleischextrakt versetzt und in die entfettete Pastete durch ein Sieb gegossen. Die Jus zieht zum Teil ein und erstarrt in der Pastete.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dieselbe Pastete ist von jedem andern Wildgeflügel und Wild herzustellen **(kalte Pastete von Birkhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn, Fasan, Schnepfen, Becassinen, Wachteln, Krammetsvögeln, von Reh, Hasen, Damwild).**

27. Salmi von Rebhuhn.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 junge Rebhühner . . .	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,11
40 g Butter	„ 0,09½	3 g Fleischextrakt . . .	„ 0,04¼
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	2 Efsl. Madeira	„ 0,12
10 „ Salz	„ 0,00¼	2 Prisen Salz und Pfeffer	„ 0,01
20 „ Mehl	„ 0,00¾	50 g Trüffeln	„ 1,20
Transport	ℳ 3,11	½ *l* Wasser.	ℳ 4,48¼

Zubereitung: Die Rebhühner werden wie gewöhnlich vorbereitet. Die Brüste werden roh sorgfältig abgetrennt, so dafs man 4 grofse und 4 kleine Filets bekommt. Man schneidet an jeder Seite des Brustknochens scharf ein und trennt mit der Spitze des Messers das Fleisch sorgfältig vom Knochengerüst ab, dann beputzt man die Stücke und stellt sie zugedeckt zurück.

Die Keulen und das Knochengerüst, letzteres etwas zerschlagen, wäscht man schnell ab, trocknet und bratet beides in 40 g brauner Butter in einem kleinen Topf an, fügt Zwiebeln in Scheiben hinzu, welche ebenfalls gelb gebraten wurden, und übergiefst, nachdem die Butter abgegossen wurde, das Ganze mit Wasser, fügt Salz dazu, deckt den Topf zu, und läfst es 1 Stunde langsam kochen. Dann nimmt man das Gerippe und die Keulen heraus, löst alles Fleisch sorgfältig ab, schlägt die Knochen noch kleiner, thut sie zur Bratbutter, fügt das Mehl dazu, läfst es gelb werden und giefst die vorher gewonnene Bouillon hinzu. Nun läfst man die Sauce langsam einkochen. Inzwischen wird das Fleisch im Mörser gestofsen und durch ein Sieb gerieben. Die Sauce wird, nachdem sie so dick ist, dafs sie sich über den Löffel legt, ebenfalls durch ein Sieb gegossen, und mit Fleischxextrakt, Madeira, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. ⅛ *l* davon wird heifs gestellt und die übrige Sauce mit dem Fleischpuree schnell heifs gerührt, noch einmal im Geschmack geprüft und im Wasserbad heifs gehalten. Nun werden die Rebhühnerbrüste auf einem Brett leicht geschlagen, mit einer Prise Pfeffer und Salz bestreut, die Bratbutter in einer Pfanne erhitzt, die Filets hineingelegt, unter fleifsigem Begiefsen 6—8 Minuten gebraten, aus der Butter genommen und schnell wie folgt angerichtet:

Das Puree wird in Kästchen von Teig, Papier oder auf einer Schüssel im silbernen Rand angerichtet, die Bruststückchen darauf geordnet. In jedes Kästchen kommt je ein grofses oder zwei kleine Bruststückchen. Jedes Fleischstück wird mit einem Efslöffel brauner Sauce bezogen und mit einer Trüffelscheibe belegt. Die Kästchen setzt man auf eine mit einer Serviette oder Spitzenpapiermanschette bedeckte Schüssel. Verwendet man den silbernen Rand, so kann man dreieckig geschnittene und gebratene Brotcroutons um das Gericht garnieren; man kann es auch in einem Blätterteigrand anrichten.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe Gericht kann man auch von anderem Wildgeflügel bereiten (**Salmi von Hasel-, Schnee-, Birkhuhn, Schnepfe und Fasan**). — Das Puree allein giebt mit Setzei belegt ein schönes Gericht von Wildgeflügel (**Puree von Reb-, Birk-, Hasel-, Schneehuhn, Schnepfe und Fasan**). Man kann auch zu Puree alte Rebhühner verwenden, mufs solche aber vorher weich schmoren.

Verwendung alter Rebhühner.

28. Rebhuhn in Gelee (Rebhuhnweifssauer).

(Siehe Abteilung „Die Gallerte“.)

29. Rebhuhn mit Bouillonreis und Madeirasauce.

(Siehe Abteilung „Mehlpräparate“.)

30. Rebhuhnsuppe.

I. Klare Rebhuhnsuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 alte Rebhühner à ℳ 0,80	ℳ 1,60	Transport	ℳ 1,62¾
50 g Kartoffeln in Würfeln	„ 0,00½	30 g Butter	„ 0,07¼
60 „ Weifskohl in Streifen	„ 0,01¼	50 „ magerer Speck . . .	„ 0,08
50 „ Mohrrüben in Würfeln	„ 0,01	15 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,62¾	1½ *l* Wasser.	ℳ 1,78¼

Zubereitung: Die Gemüse werden mit kochendem Wasser abgebrüht und die vorbereiteten Rebhühner von allen Seiten angebraten. Den würflig geschnittenen Speck und die abgebrühten Gemüse thut man zu den Rebhühnern, schmort alles durch, fügt Wasser und Salz hinzu, verschliefst den Topf fest und kocht die Suppe 2½ Stunde. Die beputzte, abgehäutete, weiche Rebhuhnbrust wird in saubere Stücke zerlegt und in der Terrine mit der kräftigen Suppe übergossen.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Siehe Linsensuppe mit Rebhuhn.

2. Gebundene Rebhuhnsuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

Übriggebliebenes Rebhuhnfleisch und Gerippe und ½ Brust (120 g). . .	ℳ 1,44	Transport	ℳ 2,73
30 g Butter	„ 0,07¼	2 Efsl Madeira oder Sahne	„ 0,12
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise Salz und Pfeffer .	„ 0,00½
30 „ Mehl	„ 0,01¼	10 g Butter	„ 0,02½
1½ *l* Bouillon	„ 1,20	1 Milchbrot	„ 0,02½
Transport	ℳ 2,73	20 g Butter zum Rösten desselben	„ 0,04¾
			ℳ 2,95¼

Zubereitung: Das gebratene Fleisch wird sorgfältig von den Gerippen abgesucht, die Knochengerippe werden in einem Mörser zerstofsen, mit der Butter und den Zwiebelwürfeln in einem irdenen Topf durchgebraten; das Mehl wird darüber gestäubt und, wenn es gar geworden (d. h. schäumt), $1^1/_2$ *l* Bouillon darauf gefüllt und langsam $1^1/_2$ Stunde gekocht.

Die halbe Brust wird der Faser nach in schmale längliche Filets geschnitten und in Bouillon warm gestellt.

Das übrige Fleisch wird in einem Mörser recht fein gestofsen und durch ein feines Drahtsieb gerieben. Man dreht das Sieb dazu um, so dafs die schmale Seite nach oben kommt und streicht die löffelweise in das Sieb gethane Masse mit der runden Fläche des Holzlöffels recht gleichmäfsig von vorn nach hinten, bis alles durchgestrichen ist.

Das Fleischpuree wird mit Madeira oder, falls man keinen Wein liebt, mit Sahne verrührt.

Die Suppe streicht man durch dasselbe Sieb, giefst sie in den Kochtopf zurück und erhitzt sie. Wenn sie kocht, mischt man 2 Efslöffel Suppe mit dem Fleischpuree und schlägt dasselbe mit dem Draht-Schneeschläger in die Suppe, kostet sie nach Salz und Pfeffer ab, fügt 10 g harte Butter hinzu und richtet sie, nochmals erhitzt (zum zweitenmale darf sie aber nicht mehr kochen), über die Rebhuhnbrustfilets an.

Die Semmel wird abgeschält, in kleine Filets geschnitten, in Butter geröstet und dazu gegeben. Die Farbe kann man durch Fleischextrakt oder Couleur heben.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

---

31. Kotelett von Rebhuhn.

(Gute Verwendung alten Wildgeflügels.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 alte Rebhühner	ℳ 1,60	Transport	ℳ 1,77¼
4 Efsl. ungeschlagene Schlagsahne oder der Schnee von 1 Eiweifs	„ 0,16¾	20 g Mehl	„ 0,00¾
		1 Ei	„ 0,07
20 g Salz	„ 0,00½	1 Efsl. Öl	„ 0,10
Transport	ℳ 1,77¼	50 g gerieb. Semmel . .	„ 0,06
		60 „ Butter	„ 0,14½
			ℳ 2,15½

Zubereitung: Das Geflügel wird vorbereitet, die Brüste abgelöst und sehr fein gestofsen, alle Sehnen herausgelesen; das Fleisch sodann mit der sehr dicken Sahne oder dem Eierschnee und Salz vermischt. Ein Brett wird mit Mehl besiebt, die Farce $2^1/_2$ cm stark darauf ausgerollt, in 8 Teile geteilt, zu kleinen Koteletten geformt, durch Ei (mit Öl verschlagen) gezogen, mit geriebener Semmel paniert und in brauner Butter recht langsam zu schöner Farbe gebraten, nachdem von den Keulen und Flügeln sauber die Knochen abgeputzt und gleichmäfsig an die Kote-

letten gesteckt wurden. Die Gerippe werden zerschlagen und, nachdem man sie erst angebraten hat, mit $^1/_4$ *l* Wasser zu Geflügelessenz ausgekocht. Man giebt diese Koteletten als **Beilage und Umkränzung feiner Gemüse** oder **als Krankenspeise.**

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Kotelett von Birk-, Hasel-, Schneehuhn und Fasan** ebenso.

II. Das Haselhuhn. (Hohe Jagd.)

Das Haselhuhn ist etwas gröfser als das Rebhuhn. Sein Gefieder ist aschgrau, mit weifsen und schwarzen Flecken. Das Männchen hat eine schwarze Kehle und einen kleinen Schopf auf dem Kopfe.

Es lebt in Europas Gebirgswäldern in Hasel-, Birken- und Erlenbüschen und nährt sich von grünen Knospen, Insekten und Waldbeeren. Man erlegt das Haselhuhn im Frühjahr und Herbst.

Das Fleisch ist wohlschmeckend, saftig und zart. Der Preis beträgt für das Stück ℳ 1,50 und mehr.

Zubereitung: Haselhühner werden genau wie Rebhühner zubereitet; man kann sie in 25 Minuten im Ofen braten, spare aber die saure Sahne nicht. Alle Bereitungsarten der Rebhühner sind auch bei den Haselhühnern anzuwenden.

III. Das Schneehuhn. (Niedere Jagd.)

Die Schneehühner haben bis zu den Zehenspitzen befiederte Füfse (Ständer), schaufelförmige Nägel und kuppigen Schnabel. Ihr Gefieder ist im Sommer gelb und braun gesprenkelt, im Winter ganz weifs. Ihre Zubereitung ist dieselbe wie die der Rebhühner. Sie haben einen etwas bitteren Geschmack, den man dadurch, dafs man sie eine Nacht in Milch legt, mildern kann. Der Preis beträgt für das Stück ℳ 1,25 bis ℳ 1,50.

IV. Der Fasan. (Hohe Jagd.)

Der Fasan ist nach dem Flusse Phasis in Kolchis benannt, von wo ihn Iason auf dem Argonautenzug mit nach Griechenland genommen haben soll. Er kam von da nach Rom und verbreitete sich über Europa.

In Mittel- und Süd-Europa lebt er ganz wild. Vielfach hat man jetzt Fasanenzüchtungen (Fasanerieen) angelegt, in denen die Fasanen eine sehr sorgfältige Abwartung erhalten, ohne jedoch geradezu gezähmt zu werden.

Die Kultur der Fasanen wird immer stärker und mit solchem Erfolge betrieben, dafs eine grofse Preisermäfsigung mehr und mehr zu erwarten steht.

Das Männchen hat grün schillerndes Gefieder an Kopf und Hals; Brust und Rücken sind braunrot, die Flügel sind dunkelbraun, die Füfse (Ständer) mit Sporen versehen. Der Schwanz (Spiel) ist lang.

Die Henne ist kleiner und hat braun und weifs oder rot und grau gemischtes Gefieder. Sie brütet auf in die Erde gescharrten Nestern.

Geschossen werden die Fasanen von Anfang September bis Ende Mai (die Hennen nur bis Ende Januar).

Der Preis schwankt zwischen ℳ 2,50 bis ℳ 4,00.

Der Markt der Fasanen wird hier auch durch die Zufuhren aus Schlesien und Böhmen versorgt.

Aufbewahrung: Der Fasan mufs in den Federn so lange hängen, bis er am Steifs eine ölartige Flüssigkeit ausschwitzt, was im Winter 2 bis 3 Wochen dauern kann. Frisch geschossen bereitet, ist er trocken und hart. Vorbereitet hält er sich, nachdem er mit kochendem Fett übergossen wurde, lange.

Erkennungszeichen: Man kennt die jüngeren an den weniger ausgebildeten Sporen und den gewöhnlichen Merkmalen jungen Geflügels, an biegsamen Knochen. Der Fasan kann 6—10 Jahre alt werden.

32. Gebratener Fasan.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

1 Fasan	ℳ 4,00	Transport	ℳ 4,10¾
10 g Salz	„ 0,00¼	30 g Speck	„ 0,04¾
30 „ Butter	„ 0,07¼	50 „ Butter	„ 0,12
1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼	¼ *l* Sahne	„ 0,25
Transport	ℳ 4,10¾	5 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
			ℳ 4,52¾

Zubereitung: Der junge Fasan wird gut vorbereitet, wo möglich nicht ausgewaschen, nur ausgetrocknet, innen und aufsen gesalzen und mit 30 g Butter, in der Citronensaft verarbeitet wurde, und der Leber gefüllt. Zu guter Form gebracht und mit Speckplatten umbunden, wird er in brauner Butter in einem Schmortopf 1¼ Stunde (im Ofen bei 135° C. 35 bis 50 Minuten, je nach Gröfse und Alter) unter fleifsigem Begiefsen gebraten, nach und nach einige Efslöffel Bouillon (von den kleingeschlagenen, angebratenen Flügeln bereitet) und Sahne dazugegossen. Kurz vor dem Anrichten wird der Speck abgenommen, die Sauce mit Kartoffelmehl seimig gemacht, der Fasan glaciert, nach Belieben mit Kresse garniert und auf heifser Schüssel nach der Regel geschnitten und angerichtet mit dem gebratenen Speck belegt.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Perlhuhn** wird ebenso bereitet.

Restverwendung: Auflauf von Fasan.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 19.

33. Fasan auf verschwenderische Art nach Brillat-Savarin.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

1 Fasan	ℳ	4,00	Transport	ℳ	15,31¼
2 Schnepfen	„	10,00	1 Sardelle	„	0,05
50 g geschabter Speck	„	0,08	40 g Butter	„	0,09½
50 „ Rindermark	„	0,14	20 „ gerieb. Trüffeln	„	0,48
10 „ Salz	„	0,00¼	5 „ Salz	„	0,00¼
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00½	1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00½
1 Efsl. gewiegte Kräuter	„	0,05	eine 4 cm dicke Scheibe Weifsbrot von einem engl. Kastenbrot in:	„	0,10
30 g gerieb. Trüffeln	„	0,72	20 g Butter geröstet	„	0,04¾
1 Theel. Cognak	„	0,05	Zur Sauce:		
½ Theelöffel Citronensaft	„	0,00¾	40 „ Butter	„	0,09½
50 g Speckscheiben	„	0,08	½ Theel. Citronensaft	„	0,00¾
60 „ Butter	„	0,14½	⅜ *l* Wasser.		
Für die Brotschnitte:					
20 „ Speck	„	0,03¼		ℳ	16,19½
Transport	ℳ	15,31¼			

Zubereitung: Der Fasan wird sorgfältig vorbereitet und ausgenommen. Die Schnepfen werden gerupft, gesengt und das Fleisch abgeschnitten, nach Entfernung der Haut mit dem geschabten Speck und dem erwärmten Rindermark sehr fein gewiegt, mit Salz, Pfeffer, den Kräutern, den Trüffeln, Cognak und ½ Theelöffel Citronensaft in einer Reibesatte genau verrührt und diese Farce in den mit Salz ausgeriebenen Fasan gefüllt. Die Öffnung wird zugenäht und der Fasan mit Speck bebunden und geformt. Die Eingeweide der Schnepfen und die Lebern, welche sorgfältig von Galle befreit wurden, zerstöfst man mit 20 g Speck und reibt sie mit einer Sardelle durch ein Sieb. Nun verrührt man 40 g Butter mit den Eingeweiden, geriebenen Trüffeln, der Sardelle, Salz und Pfeffer und streicht diese Farce auf eine lange, mit Butter geröstete Weifsbrotscheibe, welche man auf eine Bratenleiter in die Bratpfanne und darauf den Fasan legt. Derselbe wird mit Butter (recht sorgfältig) begossen und gebraten. Auf Bildung der Sauce verzichtet man, da der herauslaufende Saft sich in dem Brot fängt.

Die Sauce bereitet man von den Schnepfengerippen und den Fasanenflügeln, welche man klein schlägt, mit 40 g Butter anbratet und mit ⅜ *l* Wasser langsam auskocht, durchseiht, mit ½ Theelöffel Citronensaft mischt und, ohne sie zu binden, in der Sauciere anrichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Restverwendung: Der Rest des englischen Kastenbrotes (Preis ℳ 0,50), langes Format, wird zu Sandwiches oder Käsebrötchen verwendet.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 19. Den Fasan mufs man nach Herausziehen des Fadens bei Tisch tranchieren. Er liegt auf der gerösteten Brotscheibe, welche ebenfalls bei Tisch zerteilt wird.

34. Alter Fasan.

1. Alte Fasanen schmort man in einem irdenen Topf 2—3 Stunden langsam, nachdem sie vorgerichtet, wie früher beschrieben, mit den Zuthaten von No. 32; nur benötigt man etwas mehr Sahne und auch Bouillon, da mit der Länge der Zeit die Flüssigkeit verkocht.
2. Zu Soufflee roh verwendet. Siehe: Geflügelsoufflees unter „Mehl".
3. Fasan mit Sauerkohl.
4. Gekochter Fasan mit Bouillonreis und Pilzsauce.
5. Fasanensuppe.

35. Auflauf von Fasan in kleinen Kästen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g gebrat. Fasanenfleisch	ℳ 1,00	Transport	ℳ 2,16½
1 Fasanengerippe	„ 0,50	2 Eigelb	„ 0,08
20 g Butter	„ 0,04¾	1 Ei	„ 0,07
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	5 g Salz zu Soufflee . .	„ 0,00¼
25 „ Mehl	„ 0,01	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
5 „ Salz zur Bouillon . .	„ 0,00¼	2 Eiweifs	„ 0,06
½ *l* Wasser.		10 g Butter zu den Formen	„ 0,02½
25 „ gerieb. Trüffeln oder gewiegte Kräuter . .	„ 0,60		ℳ 2,40¾
Transport	ℳ 2,16½		

Zubereitung: Das Fasanenfleisch wird von der Haut befreit und sehr fein gewiegt. Das Fasanengerippe wird klein geschlagen, mit Butter und Zwiebelwürfeln angebraten, mit Mehl überstäubt, gesalzen, mit ½ *l* Wasser begossen, zugedeckt langsam 1 Stunde gekocht, darauf der Deckel abgenommen, damit die Sauce auf ¼ *l* einkocht; dann rührt man sie durch ein Sieb und vermischt ⅛ *l* dieser Sauce mit dem gewiegten Fleisch, den Trüffeln oder Kräutern, Eigelb und dem ganzen Ei, salzt und pfeffert das Gemisch und zieht den steifen Schnee von zwei Eiweifs darunter, streicht die Förmchen oder eine Form mit Butter aus, füllt die Form dreiviertel voll und backt sie bei 131° C. ½ Stunde (in kleinen Kästen 15 Minuten). Wenn man in einer Form aufträgt und die Sauce daneben geben will, so verlängert man den Rest derselben mit Wein, schmeckt die Sauce nochmals ab und sorgt, durch Zusatz von Fleischextrakt, für gute Farbe.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

36. Fasanensuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

100 g Fasanenfleisch, gebraten oder gekocht .	ℳ 0,80	Transport	ℳ 0,97¼
65 g gerieb. weifse Semmel	„ 0,07¾	1½ *l* sehr gute Bouillon .	„ 1,20
40 „ Butter	„ 0,09½	1/16 „ Sahne	„ 0,06¼
Transport	ℳ 0,97¼	1 Eigelb	„ 0,04
			ℳ 2,27½

Zubereitung: Das Fasanenfleisch wird gestofsen und durch ein Haarsieb getrieben. Die geriebene Semmel wird mit der Butter durchgeschwitzt, mit der Bouillon verrührt und zugedeckt 1 Stunde langsam gekocht. Nachdem man die Suppe durch ein Haarsieb gestrichen, erhitzt man sie in einem irdenen Topf, verrührt das Fleischpuree mit Sahne und Eigelb und einigen Efslöffeln Suppe und schlägt es zu der übrigen Suppe, und diese mit dem Schneebesen heifs, aber nicht kochend, schmeckt nach Salz ab und richtet sofort an. Bei über 75° C. gerinnt die Suppe.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann einige Filets von Fasanenfleisch in die Suppe legen.

V. Die Krammetsvögel. (Niedere Jagd.)

Unter „Krammetsvögel" werden besonders zwei Arten der Drosselgattung verstanden:

1. Der eigentliche Krammetsvogel oder die Wacholderdrossel. Derselbe ist schlank gebaut, oben aschgrau, mit braunem Oberrücken und Schulterfedern, unten weifslich, die Brust gesprenkelt. Er kommt Mitte Oktober und November in grofsen Scharen aus dem Norden, bringt zum Teil den Winter hier zu und zieht im März wieder nach Norden. Er nährt sich von Insekten und im Winter vorzugsweise von Beeren, besonders von Ebereschen- und Wacholderbeeren.
2. Der grofse Krammetsvogel oder die Misteldrossel. Das Gefieder desselben ist olivgrün, der Schwanz braun; auf den Flügeln hat er zwei helle Querbinden. Seine Nahrung besteht aus Insekten, Beeren, namentlich Misteln. Sein Fleisch ist äufserst schmackhaft.

An weiteren Drosselarten werden unter dem Namen „Krammetsvögel" auf den Markt gebracht:

3. Die Ringdrossel, welche Mitte September kommt. Sie hat ein sehr zartes, fettes Fleisch. Auf der Brust hat sie ein halbmondförmiges Schild.
4. Die Singdrossel, ähnlich der Misteldrossel, aber viel kleiner und zarter im Fleisch. Sie vertilgt schädliche Waldinsekten, viele Raupen und Larven, richtet aber in den Weinbergen durch Ablesen der reifsten Beeren viel Schaden an.
5. Die Weindrossel ist die kleinste und schmackhafteste unter allen Drosseln. Sie nährt sich von Insekten in Weinbergen.
6. Die Schwarzdrossel, schwarz mit goldgelbem Schnabel, hat gutschmeckendes, aber schwarzes Fleisch.

Preis für das Stück ℳ 0,25 bis ℳ 0,50. Die Drosseln werden in sogenannten Dohnen und Sprenkeln (Schlingen), Leimspindeln und Vogelherden gefangen.

37. Krammetsvögel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 Krammetsvögel, das Stück		Transport	ℳ 2,86¼
ℳ 0,35	ℳ 2,80	2 Tropfen Citronensaft . .	„ 0,00¼
20 g Butter	„ 0,04¾	100 g Butter	„ 0,24
8 gestofsene Wacholderbeeren	„ 0,01	8 „ Salz	„ 0,00¼
1 Prise Salz und Pfeffer .	„ 0,00½	10 „ gerieb. Semmel . .	„ 0,01¼
Transport	ℳ 2,86¼	2 Milchbrote	„ 0,05
		⅛ l fertige Jus	„ 0,25
			ℳ 3,42

Zubereitung: Frische Vögel werden gerupft, die Haut von den Köpfen gezogen, die Augen ausgestochen, der untere Teil des Schnabels abgeschnitten, die Krallen gestutzt, die Füfse vom Gelenk nach innen eingebogen, das rechte Füfschen durch die Augenhöhlen gesteckt und die Füfschen in einander gesteckt. Man nimmt die Vögel aus, entfernt den Magen und hackt das Innere der Tiere. Die gewiegten Eingeweide werden mit 20 g Butter, 4 gestofsenen Wacholderbeeren, einer Prise Pfeffer und Salz und zwei Tropfen Citronensaft vermischt, die Farce mit einem Theelöffel eingefüllt und 2 und 2 an einen Holzzahnstocher oder Holzspeil gesteckt. Man kann die Eingeweide, mit Ausnahme des Magens, auch darin lassen und mitbraten, dann fällt die Farce fort. Alsdann werden 100 g Butter in einem Topf, der nicht zu grofs sein darf — weil man sonst mit der Butter nicht reichen würde — braun gemacht und 4 gestofsene Wacholderbeeren hinzugefügt. Die Vögel werden leicht gesalzen und 15 Minuten unter häufigem Umwenden, braun gebraten; 5 Minuten kann man 10 g geriebene Semmel, welche man darüberstreut, mitbraten. Man richtet die Vögel auf in der Bratbutter gebratenen Milchbrotscheiben an, die durch die Sauce gezogen wurden. Die Holzspeile zieht man heraus. Die Vögel müssen vorsichtig gebraten werden, damit sie krofs, aber nicht trocken sind.

Die Jus kocht man mit dem Fond auf, nachdem die Vögel angerichtet sind.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

VI. Leipziger Lerchen. (Niedere Jagd.)

Die Leipziger Lerchen werden ebenso bereitet wie die Krammetsvögel. Man kann bei diesen auch die Eingeweide darin lassen, nur den Magen mit einem spitzen Messer herausnehmen und ein Stückchen Butter, eine gestofsene Wacholderbeere und 1 Prise Salz hineinfüllen.

VII. Wachteln. (Niedere Jagd.)

Die Wachtel, ein kleiner hühnerartiger Vogel, welcher bei der Rebhuhnjagd mitgeschossen wird, ist ein Zugvogel, welcher von Ende April bis Ende September bei uns bleibt, dann nach Asien und Afrika zieht.

Sie ist bedeutend kleiner als das Rebhuhn, hat ein gelblich-graues, schwarzgeflecktes Gefieder. Die Kehle des Hahnes ist schwarzbraun, die des Weibchens weifslich.

Ihre Nahrung besteht in allerlei Getreide, Sämereien, grünen, zarten Kräutern, Insekten und Ameiseneiern. Aus den Weinbergen Frankreichs werden sie gern im September und Oktober bezogen, um besonders gute Leckerbissen abzugeben. Im Winter kommen viele Wachteln aus der Krim.

Die Wachteln müssen recht frisch verwendet werden; sie sind sehr fett und wohlschmeckend und bedürfen nicht des Abhängens, büfsen dadurch im Gegenteil ihre Vorzüge ein, weil sie dann thranig schmecken.

Preis für das Stück ℳ 1,00 bis ℳ 1,25.

38. Wachteln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

5 Wachteln à ℳ 1,25 . .	ℳ 6,25	Transport	ℳ 6,35¾
10 g Salz	„ 0,00¼	65 g Butter	„ 0,15½
65 g Speck in Scheiben .	„ 0,10½	⅛ *l* starke Jus	„ 0,25
Transport	ℳ 6,35¾		ℳ 6,76¼

Zubereitung: Die Wachteln werden sauber gerupft, gesengt, die Hälse abeschlagen und die Füfse umgebogen. Man reibt die Wachteln mit feinem Salz ein und umbindet sie mit zierlichen Speckplatten. Butter wird in einer Kasserolle braun gemacht, die Vögel schnell gebräunt und in 15—20 Minuten bei 150° C. auf dem Herde oder im Ofen gar gebraten. Der Speck wird in den letzten 5 Minuten abgenommen, damit die Brust Farbe bekommt; man legt ihn aber wieder in die Pfanne und richtet die Wachteln auf demselben an. Wer die Brust weifs liebt, bindet den Speck nicht ab; dann bleibt er beim Anrichten auch auf der Brust.

Die Butter, in welcher die Wachteln gebraten wurden, ist mit starker Bratenjus durchzukochen und in einer Sauciere unentfettet anzurichten.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Wachteln sind eine **gute Beilage zu Sauerkohl, Maccaroni, Reis und feinen Pilzgerichten.** Man kann die Wachteln auch mit Stücken Gänseleber füllen.

39. Gedämpfte Wachteln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

5 Wachteln	ℳ 6,25	Transport	ℳ 6,54
15 g Salz	„ 0,00¼	20 g Mohrrüben in Scheiben	„ 0,00½
75 „ Speck	„ 0,12	1 Gewürzdosis	„ 0,01
65 „ Butter	„ 0,15½	5 g Mehl	„ 0,00¼
40 „ Zwiebeln in Scheiben	„ 0,01¼	⅛ *l* Weifswein	„ 0,12½
Transport	ℳ 6,54	¼ *l* Bouillon	„ 0,20
			ℳ 6,88¼

Zubereitung: Die Wachteln werden vorbereitet, ausgenommen, gesalzen, mit Speck bebunden und in einem irdenen Topf in heifser Butter angedünstet ohne zu bräunen. Zwiebeln, Mohrrüben und Gewürz fügt man hinzu, läfst dies mit 5 g Mehl durchschmoren, füllt Weifswein und Bouillon hinzu, deckt den Topf zu und läfst die Wachteln in 25 Minuten weich schmoren. Man entfernt den Speck, rührt die Sauce durch ein Haarsieb, kocht sie in 5 Minuten auf lebhaftem Feuer unter Rühren ein und richtet die Wachteln, damit überzogen, an. **(Beigabe zu Reis oder Sauerkohl.)**

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

VIII. Das Auerwild. (Hohe Jagd.)

Der Hahn wird im März und April, die Henne und das junge Wild im Herbst geschossen. Ihre Heimat ist das nördliche Europa. Das Auerwild liebt Nadelholz, Buchen und fliefsendes Wasser.

Der Hahn erreicht eine Länge von 1 m. Der Kopf ist schwarzbraun, der Halz hinten schwarz, Brust und Kehle stahlblau, Rücken dunkelbraun mit grauen Punkten. Der Schwanz (Steifs oder Stofs) ist weifs eingefafst und gesprenkelt. Der Schnabel ist stark gekrümmt, die Augenränder sind hochrot, die Füfse (Ständer) stark befiedert. Preis ℳ 4,00.

Die Auerhenne ist kleiner, Brust und Hals rotbraun mit schwarz und weifsem Fleck. Die Jungen haben einen helleren, blafsgelben Schnabel.

Vorwiegend verwendet man nur die Henne, weil das Fleisch des Hahnes hart ist. Henne 3 bis 5 kg schwer; Preis ℳ 5,00 bis ℳ 8,00.

40. Auerhuhn oder Hahn.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1 Auerhuhn	ℳ 8,00	Transport	ℳ 8,08½
50 g Speck	„ 0,08	100 g Butter	„ 0,24
25 „ Salz	„ 0,00½	¾ *l* saure Sahne	„ 0,75
Transport	ℳ 8,08½	¼ „ Bouillon	„ 0,20
			ℳ 9,27½

Zubereitung: Man zieht dem Auerhuhn die Haut ab, nimmt es aus, klopft es tüchtig (die Brust mit einem Tuch bedeckt), wäscht und trocknet es innen und aufsen sorgfältig ab, spickt es mit feinen Speckfäden, salzt es innen und aufsen und bindet es mit Bindfaden zu guter Form. Darauf bräunt man es von allen Seiten in einem irdenen Topf in der braunen Butter, giefst dann nach und nach saure Sahne dazu und läfst das Huhn, Sahne und Bouillon nachfüllend, langsam in $1^1/_2$—2 Stunden gar schmoren. Die Sauce mufs seimig einkochen; nachdem sie durchgestrichen worden, wird sie über das Huhn gefüllt und letzteres angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Tranchieren: Taf. II, Fig. 17.

IX. Das Birkwild. (Hohe Jagd.)

Das Birkwild bewohnt vorzugsweise ruhige Waldungen des gemäfsigten und kalten Klimas und mit Sumpfmoor versehene Birkenwälder. Besonders zahlreich kommt das Birkhuhn in Schweden vor. Die Hähne werden im Frühjahr, die Hennen und jungen Hühner im Herbst geschossen.

Der Birkhahn ist schön schwarzbraun glänzend gefärbt. Der Rücken ist schwarz und fein braun und grau punktiert. Die Schwanzfedern (Schwanz = Spiel, Steifs) sind teilweise weifs eingefafst, und auf dem Flügelgelenk ist ein weifser Fleck, Spiegel genannt. Über dem Auge hat er einen hochroten Fleck (Rose). Der Schnabel ist ungefähr 3 cm lang, dick, gekrümmt und schwärzlich. Das Gewicht des Hahnes beträgt beinahe 2 kg.

Die Birkhenne ist $^1/_3$ kleiner als der Hahn. Sie ist braunrot mit schwarzweifsen und grauen Punkten und Wellen. Der Schwanz ist weniger auswärts gebogen als beim Hahn, und der Fleck am Auge ist nicht so feurig.

Das Birkwild nährt sich von Baumknospen, Wacholderbeeren, kleinen Insekten und Beeren. Junges Birkwild ist sehr schmackhaft, es braucht nur einige Tage in den Federn zu hängen; älteres Geflügel mufs 8—10 Tage hängen und mariniert werden.

Preis für das Stück ℳ 3,00.

Zubereitung: Das Birkwild wird ebenso wie das Auerhuhn, nur ungehäutet, bereitet.

X. Die Wildente. (Niedere Jagd.)

Die Wildenten bewohnen fast alle Länder der nördlichen Halbkugel. Es giebt deren eine grofse Zahl. Die bekanntesten und gesuchtesten sind:

1. Die Stockente: Schnabel grün-gelblich, Füfse (Ruder) rotgelb, Fleisch etwas thranig, aber zart und saftig.
2. Die Krickente: Kleinste Ente, hat die Gröfse einer Haustaube. (Das beste Fleisch der Enten, sehr saftig.)
3. Die Schnatterente: Schnabel schwarz, Füfse (Ruder) orangegelb, Flügel rostbraun. Fleisch wild, doch wohlschmeckend; stark mit Fett belegt.
4. Die Pfeifente: Schnabel hellblau, Füfse (Ruder) aschgrau. Gutes Fleisch im Herbst, mit Fett belegt.
5. Die Löffelente: Schnabel löffelförmig, Fleisch wohlschmeckend.
6. Die Knäckente: Schnabel braunschwarz, Füfse (Ruder) aschgrau; Fleisch gut und rein von Geschmack.
7. Die Tafelente: Schnabel schwarz mit breiter hellblauer Querbinde. Wohlschmeckendes Fleisch.
8. Die Schellente: Schnabel schwarz, an den Schnabelwinkeln ein grofser weifser Fleck. Fleisch schmeckt thranig.
9. Aus Amerika kommen zuweilen die Canvasback-ducks in den Handel, die Kenner sehr lieben. Sie dürfen aber nur sehr kurze Zeit braten, so dafs sie inwendig rot bleiben.

Die Preise der Enten schwanken zwischen ℳ 2,00 bis ℳ 4,00.

---

41. Gebratene wilde Ente.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 wilde Ente	ℳ 2,50	Transport	ℳ 2,53¾
1 Gewürzdosis	„ 0,01	15 g Salz	„ 0,00¼
¼ Hering	„ 0,02½	5 „ Kartoffelmehl	„ 0,00¼
10 g Zwiebeln	„ 0,00¼	1 „ Fleischextrakt	„ 0,01½
Transport	ℳ 2,53¾	⅜ *l* Wasser.	ℳ 2,55¾

Zubereitung: Eine junge Ente wird gerupft, gesengt und ausgenommen. Das Fett legt man, wenn es etwas gewässert hat, in die Pfanne, ebenfalls die Gewürzdosis. Ein Stück Hering und eine Zwiebel (welche den Zweck haben, thranigen Geschmack anzuziehen) steckt man in die gut ausgewaschene und innen gesalzene Ente und zieht die Haut der Brust über den Steifs, oder um ganz sicher zu sein, zieht man die Entenhaut ganz ab. Man überbrüht die Ente mit ¼ *l* heifsem Wasser und bratet sie bei 131—138° C. in 1—1¼ Stunde, je nach Gröfse, gar. Alle 8 Minuten begiefst man sie und schüttet nach Bedarf Wasser nach. Ist die Ente gar, so wird sie auf einer heifsen Schüssel angerichtet; die Sauce erfährt mit dem verrührten Kartoffelmehl eine kleine Bindung und Kräftigung mit Fleischextrakt.

Man giebt gern Orangenmarmelade oder Pomeranzensauce zu wilden Enten.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Wilde Enten können auch in einem Topfe geschmort werden **(geschmorte wilde Ente).**

Tranchieren: Tranchiert wird die Ente, indem man die Brust von der Karkasse durch die Schere trennt, nachdem die Keulen abgenommen sind, die Karkasse umgekehrt auf die Schüssel legt, Hering und Zwiebeln entfernt und die in beliebige Stücke geteilte Brust und die Keulen sauber darauf zusammenlegt.

XI. Die Schnepfe. (Niedere Jagd.)

Die Schnepfen werden in zwei verschiedene Familien geteilt, welche, obgleich einer Gattung, in verschiedene Abarten zerfallen.

1. Die Waldschnepfe;
   darunter versteht man: Holz-, Busch- und Bergschnepfe.
2. Die Becassine;
   a) Heerschnepfe, b) Moos- oder Moorschnepfe oder grofse Becassine,
   c) Stumme oder kleine Becassine.

Die Waldschnepfe nistet in ihrer Heimat, den nördlichsten Gegenden Europas und Asiens. Im Winter zieht sie in die südlichsten Teile Europas, Asiens und Afrikas. Im September und Oktober verweilt sie hier auf ihrer Reise, wie ebenfalls im Frühjahr, je nach der Witterung im März und April.

Die ausgewachsene Waldschnepfe hat die Gröfse eines Rebhuhns; sie ist die gröfste unter den Schnepfen. Der Körper ist schwarzbraun und rostgelb gescheckt mit schwarzen Binden und Flecken. Über dem Hinterkopf hat sie vier schwarzbraune Querbinden. Sie ist bis zu den Fersen befiedert; die Augen sind grofs und stark hervortretend, der Schnabel lang.

Die Becassine mit ihren Abarten ist von der Gröfse einer Wachtel oder kleiner. Sie hat einen längeren Schnabel als die Waldschnepfe. Das Gefieder ist dem der Waldschnepfe ähnlich, die Ständer sind grünlich.

Die Becassine und ihre Abarten lieben Wiesen und Buschränder. Sie kommen erst im April und Mai aus dem Süden zurück.

Güte der Schnepfen. Im Frühjahr sind die zuerst ankommenden Schnepfen gewöhnlich mager, weil sie der Trockenheit wegen in ihrem Winterquartier mit ihrem Schnabel nicht genügend tief in das Erdreich hineinbohren konnten, um sich Käfer, Larven und Würmer zu suchen. Im Herbst sind die Schnepfen fetter und zarter.

Im Winter werden die Schnepfen aus Dalmatien bezogen.

Vorbereitung der Schnepfen. Die Schnepfen müssen an einem luftigen Ort einige Tage in den Federn hängen. Sie werden gerupft, gesengt, ausgenommen und mit einem Tuch ausgewischt. Die Augen werden mit einem spitzen Messer herausgenommen. Man fafst das Messer kurz und schiebt die Spitze an der Seite des Auges hinein, hält mit dem Daumen von oben das Auge fest und hebt es ganz heraus. Die Füfse biegt man so um, dafs die Klauen unter den Keulen aufrecht stehen. Der Kopf wird so gebogen, dafs der Schnabel beide Keulen durchstechen kann.

Den Magen wirft man weg, die Eingeweide werden verwendet.

Preis ℳ 4,00 bis ℳ 5,00.

42. Gebratene Schnepfe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Schnepfen	ℳ 10,00	Transport	ℳ 10,24¾
100 g Butter	„ 0,24	75 g Speck	„ 0,12
10 „ Salz	„ 0,00¼	¼ *l* Jus	„ 0,50
1 Prise weifser Pfeffer .	„ 0,00½	1 Milchbrot	„ 0,02½
Transport	ℳ 10,24¾		ℳ 10,89¼

Zubereitung: Die Schnepfen werden schön vorbereitet, ausgenommen, die Mägen entfernt, und die anderen Eingeweide zu Schnepfenbrötchen verwendet. Je 20 g Butter, Salz und Pfeffer werden hineingethan, die Schnepfen geformt und ganz mit Speck umwickelt, in brauner Butter unter öfterem Begiefsen und Hinzufügen von etwas Jus in 15—20 Min. (Becassinen sogar nur 8—10 Minuten) bei 138° C. gar gebraten. Angerichtet werden sie auf einigen gerösteten Semmelscheiben, welche man durch die Sauce zieht und mit den Schnepfenbrötchen umkränzt. Die Sauce verlängert man mit dem Rest der Jus.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Restverwendung: Reste werden zu einem **Schnepfenpuree** verwendet. Alles Fleisch wird aus Haut und Knochen geschnitten und fein gewiegt. Die Knochen werden zerschlagen und aus ihnen mit 1 Efslöffel Suppengrün, 40 g Butter, 20 g Mehl, $^1/_4$ *l* Bouillon und 2 Efslöffel Madeira in $^3/_4$ Stunden eine Sauce hergestellt, welche durchgestrichen wird und mit 1 g Fleischextrakt und dem vorhandenen gewiegten Schnepfenfleisch und einer Prise Pfeffer heifs werden mufs. Übriggebliebene Schnepfensauce ist dazu zu verwenden. **Schnepfenpastete** wie Hasenpastete, nur anstatt des gestofsenen Hasenfleisches rohes Kalbfleisch als Zuthat zur Farce.

43. Schnepfenbrötchen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

Zur Farce:

Die Eingeweide der Schnepfe.	
10 g gewiegte Kapern	ℳ 0,04¾
1 Theel. Petersilie	„ 0,03
20 g gerieb. Semmel	„ 0,02½
1 Sardelle	„ 0,05
1 Schalotte	„ 0,00½
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
1 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,16½
½ Eigelb	„ 0,02
10 g Butter	„ 0,02½
1 Efsl. Rotwein	„ 0,03

Zum Anrichten:

2 Milchbrote	„ 0,05
30 g Butter	„ 0,07¼
1 Efsl. Parmesankäse	„ 0,02½
	ℳ 0,38¾

Zubereitung: Alle gewiegten Zuthaten rührt man zusammen und stellt sie eine Minute über Feuer. Die abgeschälten Milchbrotscheiben von $^3/_4$ cm Stärke röstet man leicht in einer Pfanne in 20 g Butter, bestreicht sie mit der Farce bergartig, besiebt sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit 10 g Butter und läfst sie 5 Minuten bei 125° C. im Ofen backen.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Diese Brötchen sind von Leber und Herz von Hühnern, Rebhühnern, überhaupt frischen Organen von Wildgeflügel zu bereiten.

44. Salmi von Schnepfen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Schnepfe	ℳ 5,00
4 Krammetsvögel	„ 1,40
100 g Butter	„ 0,24
30 „ Zwiebeln	„ 0,01
10 „ Kapern	„ 0,04¾
10 eingem. Champigons	„ 0,25
50 g Trüffeln	„ 1,20
15 g Mehl	„ 0,00½
Transport	ℳ 8,15¼
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
10 g Salz	„ 0,00¼
$^3/_8$ *l* Jus	„ 0,75
3 Efsl. Madeira	„ 0,18
1 Prise Zucker	„ 0,00¼
1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
2 Milchbrote	„ 0,05
20 g Butter	„ 0,04¾
	ℳ 9,22¼

Zubereitung: Die Schnepfe wird vorbereitet und in 50 g Butter gar gedämpft, ebenso die Krammetsvögel. Man zerlegt die Schnepfe in hübsche Stücke (mit der Haut) und stellt sie samt den sauber getrennten Krammetsvögelbrüsten zugedeckt weg. Die geschnittenen Zwiebeln und die gestofsenen Eingeweide und Knochen der Schnepfe und der Krammetsvögel (mit Ausnahme des Magens) werden in der Schnepfenbratbutter durchgebraten, mit den gewiegten Kapern, Champignons- und Trüffelabfällen, sowie Mehl, Pfeffer und Salz durchgeschwitzt, $^3/_8$ *l* Jus und Madeira aufgefüllt, langsam durchgekocht und nach 1 Stunde durch ein Haarsieb gerührt. Nachdem man mit Zucker und Citronensaft abgeschmeckt, erhitzt man das Geflügel und die Trüffel- und Champignonsscheiben in der Sauce.

Die Farbe kann man mit 1 Tropfen Zuckercouleur oder Fleischextrakt verbessern. Man richtet das Salmi mit gerösteten Semmeldreiecken umkränzt an.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

45. Warme Geflügelpastete.

(Warme Krammetsvögel-, Wachtel-, Rebhuhn-, Fasan-, Haselhuhn-, Schneehuhn-, Schnepfenpastete.)

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

12 Krammetsvögel oder 12 Wachteln oder 4 Rebhühner oder 1 Fasan oder 4 Haselhühner oder 3 Schneehühner oder 4 Schnepfen	ℳ 3,60 bis ℳ 6,00 (von Schnepfen teurer)		
10 g Salz	„	0,00¼	
4 Schalotten	„	0,02	
100 g Butter	„	0,24	
4 Eier	„	0,28	
400 g Kalbfleisch	„	0,80	
200 „ fettes Schweinefleisch	„	0,40	
50 „ Trüffeln	„	1,20	
Transport	ℳ	8,94¼	
Transport	ℳ	8,94¼	
1 Efsl. Kräuter (Esdragon, Petersilie)	„	0,05	
1 Efsl. Kapern	„	0,14½	
1 Prise Salz u. Pfeffer	„	0,00½	
Citronenzucker und Citronensaft	„	0,00½	
¼ *ℓ* Büchse Champignons	„	0,70	
$^1/_6$ kg ($^1/_3$ *ℓ*) Gänseleber	„	0,50½	
5 Oliven	„	0,50	
¼ kg ($^1/_2$ *ℓ*) Kalbsmilch	„	0,90	
5 g Butter zur Form	„	0,01¼	
60 „ Speckscheiben	„	0,09½	
2 Portionen Trüffel- oder Madeirasauce	„	4,26	
	ℳ	16,12	

Zubereitung: Das vorbereitete Geflügel wird, indem man die Rückenhaut der Länge nach durchschneidet, von den Knochen befreit, mit Salz (bei der Krammetsvögelpastete auch mit 3 feingestofsenen Wacholderbeeren) bestreut und zur Seite gestellt. Die mit einer Schalotte fein gehackten Gerippe (bezw. auch Eingeweide der Krammetsvögel) schwitzt man in Butter 8—10 Minuten, giebt drei gut geschlagene Eier dazu, welche man damit zu einenem Rührei verrührt und streicht den Brei durch ein Haarsieb; schon vorher bereitet man aus dem entsehnten Kalbfleisch,

dem Schweinefleisch, 15 g gedämpften Trüffeln, 3 Schalotten, Esdragon, Petersilie, 1 Eßlöffel Kapern (ohne deren Essig), alles recht fein gehackt, ferner 1 rohen Ei, 1 Prise Pfeffer und Salz eine feine Farce, giebt das Geflügelpuree dazu, streicht die Farce durch ein Sieb und schmeckt sie mit Citronenzucker und Citronensaft ab. Mit einem Teile der Farce füllt man die Vögel, drückt ein Trüffelstück in die Farce eines jeden und zieht die Haut wieder so zusammen, daß sie ihre natürliche Gestalt wieder erlangen. Den Boden einer mit Butter gut ausgestrichenen, irdenen Pastetenform bedeckt man etwa 2 cm hoch mit der Farce, ordnet die Vögel zu einem Kranze darauf, legt in die Mitte zierliche Scheiben von Trüffeln und Champignons, sowie Scheiben Gänseleber, Oliven u. s. w., bedeckt sie mit Farce, legt dünne Speckscheiben darüber, deckt den Deckel darauf und backt die Pastete, welche mit dem Fuß im Wasser stehen muß, bei mäßiger Hitze, 125 bis 138° C., in $1^1/_2$ Stunde gar. Vor dem Anrichten öffnet man den Deckel, entfernt die Speckplatten und das Fett sorgfältig, giebt 3 Eßlöffel Trüffel- oder Madeirasauce über die Pastete und die übrige Sauce nebenher.

Die Abfälle der Farce werden zu brauner Jus zur Sauce ausgekocht, wodurch die Pastete billiger wird, als oben angegeben.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dieselbe Pastete kalt: **Kalte Geflügelpastete, Krammetsvögel-, Wachtel-, Rebhuhn-, Fasan-, Haselhuhn-, Schneehuhn-, Schnepfenpastete** wird ebenso bereitet unter Fortlassung von Champignons, Oliven, Kalbsmilch und Sauce, für welch letztere man $^1/_4$ *l* Jus verwendet.

Wildpastete (Hirsch-, Reh-, Renntier-, Damwild-, Hasenpastete): Zur Farce verwendet man Wildfleisch statt Kalbfleisch und anstatt des farcierten Geflügels kleine zierlich geschnittene Steaks von Wild, die man vor dem Hineinlegen in die Pastetenform mit einigen Eßlöffeln Madeira mariniert und nach dem Abtrocknen 1 Minute in brauner Butter vorher anbratet.

Zu **kleinen Zwischengerichten** macht man die pikante Farce in kleinen Tassenköpfchen oder Förmchen im Wasserbade in einer halben Stunde gar, läßt sie darauf halb erkalten, gießt das überflüssige Fett ab, nimmt sie aus den Formen, reinigt diese, gießt einen Theelöffel Madeirajus hinein, setzt, sobald dieselbe erstarrt ist, die Pastetchen darauf, und füllt die Form mit Jus voll. Nach dem Erstarren stürzt man sie und garniert sie obenauf mit einem Theelöffel Kaviar oder einer frischen Auster **(Kleine kalte Wildpastete, Hirsch-, Reh-, Renntier-, Damwild-, Hasenpastete mit Kaviar oder Austern).**

Sehr zu empfehlen ist **Naumanns Trüffelextrakt zur Würze von Saucen und Pastetenfarce,** welcher sogar die Trüffeln entbehrlich macht.

Sechste Abteilung.

Zahmes Geflügel.

Geschichtliches. Das zahme Geflügel hat sich durch die Pflege der Menschen nach und nach aus wilden Gattungen entwickelt und mit der Ausbreitung der Menschheit über die Erde verteilt. Schon Herodot erzählt von künstlichen Brutöfen für Hühnereier in Egypten, welche auf gleichmäfsiger Wärme des Düngers beruhten. Die Feinheiten der Geflügelzucht erlernten die Römer früh von den Griechen, so dafs das Mästen des Geflügels schon damals nach auch heut noch in Frankreich üblichen Grundsätzen durchgeführt wurde.

Die Hühner sollen zuerst durch einen Bischof Martin im 4. Jahrhundert nach Frankreich und Deutschland gekommen sein. Als ihr eigentliches Vaterland wird Persien angesehen.

Von dem Dasein der Gänse in Deutschland erhalten wir durch Plinius Kunde, auch werden weifse Gänsefedern als Haupthandelsartikel der römischen Märkte während der Römerherrschaft erwähnt.

Kaiser Karl der Grofse liefs eine bestimmte Anzahl von Hühnern und Gänsen auf seinen Höfen halten, besonders auch auf den Mühlen, um Getreideabfälle und Mehlstaub als Futter auszunutzen.

Die Enten waren ursprünglich nicht in Deutschland heimisch, sondern römischen Ursprungs, und in den ältesten deutschen Zinsbüchern und Volksgesetzen geschieht ihrer noch keine Erwähnung.

Die Tauben hatten kein Wehrgeld; wer sie auf seinem Boden antraf, durfte sie fangen.

Der Truthahn, das welsche Huhn oder die Pute ist das einzige Haustier, welches wir der Entdeckung der neuen Weltteile verdanken.

In Amerika hat die Zucht des Federviehs grofse Ausdehnung. 1834 schickte z. B. ein Federviehhändler 2000 Stück Puten und 13 000 Stück Gänse auf den Weihnachtsmarkt nach London, und vor 50 Jahren wurden von Amerika bereits $21^1/_2$ Million Stück Gänsekiel-Schreibfedern eingeführt.

Die Federn des zahmen Geflügels werden hauptsächlich zur Füllung von Betten oder zu Schmuckfedern und, heute wohl nur noch selten, zu Federkielen verwendet.

Nährwert. Das Huhn hat 17—20% Eiweifs. Die Taube enthält neben ihrem Eiweifsgehalt auch noch 3% Extraktivstoffe, was sich durch ihre

Muskelthätigkeit erklärt. Der Fettgehalt des Geflügels ist ein äufserst verschiedener, je nach der Fütterung und Mast, und macht es mehr oder weniger geeignet für leichte Verdauung.

Das festere und fettere Fleisch der Gans und Ente ist schwer verdaulich.

Gemästetes Geflügel hat selbst nach Entfernung allen Muskelfettes noch $2^1/_2\,\%$ Fett im Fleisch verteilt.

Die verschiedenen Altersstufen des Geflügels machen verschiedene Verwendungsarten in der Küche notwendig. Das junge Tier unterliegt einer kurzen Hitzeeinwirkung durch Braten und Dämpfen. Das ausgewachsenere Tier bedarf der Einwirkung heifsen Dampfes, um die fest aufeinanderliegenden Schichten der Fleischbündel zu lockern, und dann erst unterliegt es der Behandlung mit Fett, welche, sogleich angewendet, das Fleisch fest und trocken machen würde.

Das ganz alte Tier ist der längeren Einwirkung des Wassers auszusetzen, um kräftige Bouillon zu erlangen oder als Fleisch zerkleinert verwendet zu werden.

Preise. Die Preise sind im Durchschnitt Luxuspreise. Auf dem Lande wird an der Geflügelzucht verdient, wenn für $^1/_2$ kg Kapaun und Pute ℳ 0,80 bis ℳ 0,90, für Gänse und Enten ℳ 0,70 gezahlt werden.

Einkauf. Lebendes Geflügel sei nicht zerzaust, aufgebläht und schmutzig, sondern glatt, die Augen glänzend, die Füfse nicht verkrüppelt, der Kamm frisch rot.

Totes Geflügel ist daraufhin zu prüfen, ob es geschlachtet wurde oder auf sonstge Weise um das Leben kam. Häufig wird zur Täuschung die Schlachtwunde nachträglich beigebracht. Eine solche Wunde ist weder blutig noch klaffend, auch erscheint die Haut des Körpers dunkel. Deshalb werden solche Tiere mit Mehlwasser abgewaschen; und um nun mageres Geflügel stark erscheinen zu lassen, bläst man durch ein künstliches Loch die Haut auf. Diese Täuschung erkennt man durch Druck und an dem leichten Gewicht.

Erkennungszeichen jungen Geflügels. Das kleine junge Huhn hat einen schlanken Gliederbau, ist zart in der Farbe. Das junge Geflügel hat lange Beine, weiche Haut, leicht ausziehbare Federn mit fettigem Kiel, kleinen roten Kamm, längere Krallen, spitze Hahnensporen und einen spannkräftigen Brustknochen.

Alte Hennen haben einen kleinen, matten Kamm und, wenn sie gebrütet haben, rote Flecken unterhalb der Brust.

Konservierung. Will man Geflügel aufheben, so läfst man es erst einige Tage mit den Federn hängen, dann rupft man es, nimmt es aus, stopft weifses Papier hinein und hängt es auf oder legt es, in ein sauberes Tuch gehüllt, auf Eis.

Geflügel mufs, wenn es zart sein soll und nicht noch lebend warm bereitet wird, mehrere Tage, je nach der Jahreszeit, abliegen, um durch leichte Zersetzung die Fleischbündel zu lockern.

Geflügel, welches von anderen Plätzen geschickt wurde, mufs recht bald ausgenommen werden und etwas wässern, um den Darm- oder Gallegeschmack zu verlieren, welcher sich dem Fleisch leicht mitteilt.

Fertig geformtes Geflügel kann, wenn es mit heifser Butter übergossen wird, längere Zeit gehalten werden.

Vorbereitung. Die Vorbereitung ist dieselbe wie die beim Wildgeflügel, ebenso beziehen sich die Regeln über das Tranchieren und Ausbeinen auch hierauf.

I. Das Huhn.

a) Sogenannte Lege-Rassen (solche, die viel Eier legen): Das Bauernhuhn, Cochinchina, Paduaner, Italiener, Spanisches Huhn u. s. w.
b) Hühner, welche sich gut mästen lassen: Crêve-coeur, Houdan, La Flèche, Bauernhuhn, Cochinchina u. s. w.
c) Hühner, welche gut brüten und ohne zu grofse Verluste auswachsen: Gewöhnliches Haushuhn, Cochinchina, Dorking, Italiener.*)

Hühner werden in allen Altersstufen in der Küche verwendet; das junge Huhn wird gebraten und gedämpft zu Luxus- und Krankenspeisen. Es ist bis zu einem Alter von 8—16 Wochen am meisten gesucht und dankt gutes Futter (aus feinem Getreide, Eiern und Milch bestehend), durch Ansatz zarten Fleisches.

Beste Zeit vom Mai bis November. Preis ℳ 0,80 bis ℳ 1,50.

Das Hamburger Huhn ist künstlich gezüchtet und gemästet, auch im Winter zu haben und hat einen Preis von ℳ 1,25 bis ℳ 1,50.

Das Châllons Huhn, welches gröfser als das Hamburger Huhn ist, wird auch künstlich aufgezogen. Man hat es sorgfältig vorzubereiten, um die Bitterkeit der Galle, die sich oft dem Innern mitteilt, zu entfernen. Es kostet ℳ 1,75 bis ℳ 2,50.

Das Filethuhn kommt meist aus Züchtereien des Inlandes. Es ist durch gute Fütterung auf ziemlichen Fleischansatz gebracht, bei verhältnismäfsig geringem Alter. Es ist für alle Gerichte, bei welchen es gedämpft oder geschmort werden kann, zu empfehlen. Preis ℳ 2,00 bis ℳ 3,00.

Das Perlhuhn stammt aus Südafrika, wird aber auf unseren Hühnerhöfen als Schmuckgeflügel gezogen. Das Fleisch junger Hühner ist zart. Preis ℳ 2,50 bis ℳ 3,00.

Alte Hühner sind wertvoll zum Kochen und kosten ℳ 1,75 bis ℳ 2,50.

Die Kapaunen, welche in neuerer Zeit vielfach in gröfseren Hühnerzüchtereien auf dem Lande gezogen werden, haben viel und zartes Fleisch. Preis ungefähr ℳ 3,00.

Genaue Beschreibung der Züchtung derselben, überhaupt der Behandlung von Federvieh, giebt Hedwig Dorn in ihrer „Stütze der Hausfrau für die ländliche Wirtschaft“.

---

*) Zu weiterer Belehrung zu empfehlen: Hühnerrassen von Jean Bungartz.

Die Poularden werden hauptsächlich in Frankreich gezogen, wo sie durch Entfernung des Eierstockes und starker Mästung zu Fleisch- und Fettansatz veranlafst werden. In Brüssel und in Le Mans sind die gröfsten Züchtereien. Die Tiere von Le Mans sind fetter. Brüsseler Poularden kosten ℳ 6,00 bis ℳ 7,50, die Poularden von Le Mans ℳ 10,00 bis ℳ 15,00 das Stück.

Fütterung. Das Huhn ist, wie Hedwig Dorn sagt, ein „Allesfresser" und als solches ein sehr brauchbares Tier, um Abfälle der Wirtschaft zu verwerten. Es nimmt aus dem Pflanzen-, Tier- und Mineralreich seine Nahrung und giebt für eine einigermafsen regelmäfsige Pflege gewöhnlich einen guten Ertrag an Eiern und Fleisch. Frostfreie Ställe und gutes Trinkwasser sind Hauptbedingungen guten Gedeihens.

Tötung. Man durchschneidet mit einem scharfen Messer an der linken Seite unter dem Kopf des Huhnes die Pulsader, ohne die Halswirbel zu zerschneiden.

Das Huhn rupft sich nach dem Schlachten am leichtesten von oben nach unten. Um Federn leicht bei Federvieh ausrupfen zu können, wird es häufig gebrüht, was aber die Güte des Bratens beeinträchtigt. Gebrühtes Federvieh kann man nicht lange aufheben, da es wasserfaul und unschmackhaft wird.

I. Junges Huhn.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 junge Hühner	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,29½
20 g Salz	„ 0,00½	40 g Speck	„ 0,06½
1 Strauſs Petersilie, 16 g .	„ 0,05	8 „ Kartoffelmehl . . .	„ 0,00½
100 g Butter	„ 0,24	¼ *l* Wasser (od. auch leichte Bouillon).	
Transport	ℳ 3,29½		ℳ 3,36½

Zubereitung: Die Hühner werden gut vorbereitet, gereinigt und ausgetrocknet. Nachdem das Innere mit Salz ausgerieben ist, thut man in jedes Huhn 8 g Petersilie nebst 10 g Butter und Magen, Herz und Leber hinein, und formt sie nach Vorschrift. Eine Speckplatte befestigt man über der Brust oder spickt dieselbe. 80 g Butter werden im Schmortopf heifs gemacht, die Hühner darin angebraten, zugedeckt und öfter begossen, indem man nach und nach ¼ *l* Wasser (oder leichte Bouillon) dazufügt. Eine Stunde müssen sie recht langsam schmoren. Die Sauce nimmt den Bratensatz auf, wird entfettet, mit kalt gelöstem Kartoffelmehl seimig gemacht und durch ein Sieb gegossen, der Speck abgebunden, die Hühner mit Sauce glaciert und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Leber und Herz können zu einer Farce, auf Brötchen gestrichen, nach Rezept: „Schnepfenbrötchen" verarbeitet werden. Kapaunen werden ebenso gebraten, nur ist es ratsam, sie vorher einige Minuten mit einigen Löffeln heifsen Wassers ankochen zu lassen.

2. Junges Huhn in der Pfanne gebraten.

(Zuthaten und Kosten wie zu 1.)

Zubereitung: Man legt die vorbereiteten Hühner auf eine saubere Speckschwarte und gieſst einige Eſslöffel kochendes Wasser darüber, schiebt sie in den auf 125° C. erhitzten Bratofen und begieſst sie einige Male mit Wasser (oder leichter Bouillon), bis sie recht hoch gegangen sind. Dann gieſst man die Flüssigkeit ab und übergieſst die Hühner mit der braunen Butter und bratet sie recht langsam und unter häufigem Begieſsen mit der Butter weich, ab und zu etwas Wasser (oder Bouillon) dazugieſsend. Man kann auch $^1/_8$ *l* Sahne zur Sauce verwenden, welche man in der letzten Viertelstunde mit dem Kartoffelmehl dazugieſst, aber braun braten läſst. Die Abfälle der Hühner, welche man auskocht, ergeben den Fond zum Zugieſsen.

Die Gröſse der Hühner bestimmt die Länge der Bratzeit. Hamburger Hühner braten 40 Minuten, gröſsere Hühner 50—60 Minuten, Kapaunen 90 Minuten bei 125—138° C. Die Keulen müssen sich leicht lösen lassen. Beim Anrichten werden die Speile oder Fäden entfernt, die Petersilie herausgenommen; die Füſschen kann man mit kleinen Manschetten umgeben. Man garniert Hühner gern mit einer Hand voll Kresse, welche man mit Essig, Salz und Pfeffer gemischt hat.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

3. Geschabtes (Gestoſsenes) Hühner-Kotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Herbsthuhn = 375 g Fleisch	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,32
65 g Butter	„ 0,15¾	1 Eigelb	„ 0,04
1 Ei	„ 0,07	1 Eſsl. Öl	„ 0,10
2 Eſsl. dicke Sahne	„ 0,08½	4 „ gerieb. gesiebte Semmel	„ 0,05
5 g Salz	„ 0,00¼	40 g Butter	„ 0,09½
1 Prise weiſser Pfeffer	„ 0,00½		ℳ 2,60½
Transport	ℳ 2,32		

Zubereitung: Ein schönes, weiſses Huhn wird entbeint, nach dem Abziehen der Haut gewogen, und das Fleisch entweder fein geschabt oder in einem Steinmörser fein gestoſsen oder sehr fein gewiegt. Gute Butter, welche $^1/_4$ des Gewichts des Fleisches betragen muſs, und ein ganzes Ei thut man dazu, zerreibt dies gehörig mit dem Fleisch, schmeckt die Farce mit Salz und Pfeffer ab, streicht sie durch ein Sieb und formt hübsche, kleine Koteletten aus der Masse, die man in einem Gemisch von Eigelb, Öl und feingesiebter Semmel paniert und in gelber, heiſser Butter zu schöner Farbe bratet. Man giebt die Koteletten als **Beilage zu Gemüsen und Ragouts, zu Bouillonreis** oder zu **Maccaroni mit Tomatensauce.**

Besondere Bemerkungen: Das Gerippe, Klein und Haut werden kleingeschlagen und zur Herstellung einer Suppe oder Sauce verwendet; auch von altem Rebhuhn, Birkhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn und Fasan zu

bereiten **(Rebhuhn-, Birkhuhn-, Haselhuhn-, Schneehuhn- und Fasankotelett).** Mischt man zur durchgestrichenen Farce noch 3 Eßlöffel recht steifgeschlagene Schlagsahne oder Eierschnee, so kann man die Masse in kleine, mit Öl ausgepinselte Tassenköpfchen oder Förmchen geben, die man beliebig mit Champignons, Trüffeln u. s. w. auslegen kann und läßt sie zugedeckt $^1/_2$ Stunde im Wasserbade, in welchem das Wasser kaum kochen darf, ziehen. Nachdem man sie auf heißer Schüssel ausgestürzt, überfüllt man sie mit Bechamelle-, Champignons, oder Trüffelsauce oder giebt sie ohne Sauce als **Beilage zu Gemüse** oder als selbständiges Gericht **(Kleines Geflügelsoufflee, kleines Hühner-, Rebhuhn-, Birkhuhn-, Haselhuhn-, Schneehuhn und Fasansoufflee).**

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

4. Chaudfroid von Hamburger oder jungem Huhn.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 junge Hühner	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,67¼
½ Citrone	„ 0,05	1½ Eßl. Öl	„ 0,15
¾ *l* Bouillon von Rindfleisch	„ 0,60	1 Eigelb	„ 0,04
1 mittelgroße Zwiebel . .	„ 0,01½	1 Eßl. Sahne	„ 0,01¾
20 g Mehl	„ 0,00¾	5 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 3,67¼		ℳ 3,88¼

Zubereitung: Die Hühner werden gut vorbereitet, abgebrüht und mit Citrone eingerieben. In kräftiger Bouillon kochen sie langsam in $^1/_2$ Stunde gar, werden dann abgetropft und kalt gestellt.

Zwiebel, Mehl und Öl schwitzen in einem irdenen Gefäß gar, werden mit der Bouillon aufgefüllt und bis auf $^1/_4$ eingekocht, mit einem Eigelb, Sahne und Salz nach Geschmack verrührt und durch ein feines Sieb gestrichen. Man rührt die Sauce, bis sie nur noch ganz lau ist, damit sich keine Haut bildet. Die Hühner enthäutet man, zerlegt sie in saubere Stückchen (jedes davon muß in eine hübsche, abgerundete Form gebracht werden), begießt sie gleichmäßig mit der lauen Sauce und stellt sie recht kalt. Nach dem Erkalten umzieht man jedes Stück mit der Spitze eines Messers, um die überflüssige Sauce zu entfernen und richtet das Geflügelchaudfroid erhöht auf einem umgekehrten Glasteller, möglichst auf einer Papiermanschette, an. In die Mitte kann man ein Citronenkörbchen stellen, darum die Bruststücke u. s. w.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden, ohne die Zeit für das Erkalten.

Besondere Bemerkungen: Jedes Stück kann man auch noch mit Pfeffergurke, Trüffeln und Zungenstückchen in hübschen Formen ausschmücken.

Auch von Poularde und Haselhuhn zu bereiten. **(Chaudfroid von Poularde** oder **Haselhuhn.)**

Restverwendung: Die Karkasse ist kleinzuschlagen, um Bouillon daraus zu kochen.

5. Poularde.

Zuthaten und Kosten für 6—8 Personen.

1 Brüsseler Poularde . .	ℳ 7,50	Transport	ℳ 7,81½
20 g Salz	„ 0,00½	⅛ *l* Sahne.	„ 0,12½
75 „ Butter	„ 0,18	5 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
¼ Citrone	„ 0,02½	8 „ Salz	„ 0,00¼
65 g Speck	„ 0,10½	¼ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 7,81½		ℳ 7,94½

Zubereitung: Die ausgenommene, ausgewaschene und abgetrocknete Poularde wird in die rechte Form zum Braten gebracht. Nachdem man sie mit Salz ausgerieben, steckt man 15 g Butter, welche mit Citronensaft durchgearbeitet wurde, hinein; nach Belieben kann man auch einige frische, abgeschälte Trüffeln hineinfüllen. Die Brust wird mit einem Stückchen Citrone abgerieben und dicht mit Speckplatten bedeckt. Nachdem man sie mit ⅛ *l* kochendem Wasser in einer Pfanne übergossen, läfst man sie, unter öfterem Begiefsen, 5 Minuten hochkochen und füllt nun 60 g braune Butter darüber, mit der man die Poularde stets begiefst, so dafs sie dunkelgelb bleibt, aber krofs wird; durch allmähliches Nachgiefsen von ⅛ *l* Wasser kühlt man die Butter bisweilen ab. Temperatur im Bratofen 150° C. Vor dem Anrichten wird das Geflügel herausgenommen, die Sauce nach Belieben entfettet, mit etwas aus dem Poulardenklein gewonnener Jus, Sahne und, wenn man eine gebundene Sauce liebt, sehr wenig Kartoffelmehl durchgekocht und durchgegossen. Die Speckbarden werden abgebunden, können aber mit angerichtet werden; das Geflügel wird mit feinem Salz bepudert.

Die Schüssel mufs sehr heifs sein; die Keulen kann man mit kleinen Manschetten umgeben; etwas Salat oder Kresse wird gern daneben angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1¾ Stunden.

Restverwendung: Kleingeschlagene Poulardenknochen geben eine gute Bouillon. Die Fleischreste sind zu Soupe à la reine, Croquettes, Hachées, Coquillen, Frikassees und Mayonnaisen zu verwenden.

Besondere Bemerkungen: Es giebt auch Brester Poularden, welche noch fetter sind und längerer Bratzeit bedürfen.

6. Zwei ältere Hühner vorteilhaft zu verwenden.

Für 4 Personen.

Zubereitung: Nachdem die vorbereiteten Hühner, je nach Gröfse, mit 2—4 *l* Wasser und einer Mohrrübe, ⅛ Sellerie, ½ Porree und 8 g Salz (auf ein Liter) langsam weichgekocht sind, werden sie in kaltem Wasser schnell abgekühlt und herausgenommen.

Die Haut wird abgezogen und die Bruststücke sauber abgelöst, so dafs man geteilt 8 Bruststücke und 4 kleine Filets erhält, die man mit Bouillon befüllt und heifs stellt. Diese Stücke können zu den feinsten Gerichten verwendet werden, weil sie auch von älteren Hühnern zart sind.

Verwendungen:

1. Zu **Hühnerfrikassee** mit Kalbsmilch, Klöfschen, Champignons, Krebsschwänzen und Trüffeln. (Sauce unter: Weifse Mehlsaucen.) Mit einem Blätterteig- oder Reisrand angerichtet.
2. Zu **Chaudfroid von Huhn** mit einer weifsen oder braunen Sauce, der man 1 Blatt Gelatine zusetzte, überzogen, als kalte Schüssel.
3. Zu **Hühnersoufflees.**
4. Zu **Hühnermayonnaise.**

Die unteren Teile der Keulen wie die Keulen selbst werden mit dem Knochenmesser in 2 Teile geteilt, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz mariniert zurückgestellt, zu einer **Mayonnaise** (siehe unter: Ei als Bindemittel) oder unmariniert zu **Huhn mit grüner Sauce** (Maître d'hôtel- oder weifse Kräutersauce.)

Die kleinen Fleischstücke werden zu einer **Hühnerpureesuppe (Soupe à la reine)** gestofsen und dann durch ein Sieb gestrichen.

Die Hühnergerippe werden klein geschlagen und zu einer Bouillon verkocht, die sehr gut zu gebundenen Suppen zu verwenden ist.

Besondere Bemerkungen: **Gekochte ältere Tauben** können ebenso verwendet werden; man würde zu diesen Gerichten 6 Stück brauchen.

7. Hühner- oder Taubenkotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 junge Hühner (od. 4 junge Tauben ℳ 2,40) . . .	ℳ	3,00	
1 Prise Salz und Pfeffer .	„	0,00½	
65 g Butter	„	0,15¾	
1 Ei	„	0,07	
Transport	ℳ	3,23¼	
Transport	ℳ	3,23¼	
5 g Mehl	„	0,00¼	
60 „ gerieb. Semmel . . .	„	0,07¼	
1 Prise Salz	„	0,00¼	
1 Citrone und Petersilie .	„	0,15	
	ℳ	3,46	

Zubereitung: Das Geflügel wird nach Vorschrift entbeint, nachdem es vorbereitet ist, die Haut abgezogen, und die Brüste in je vier zierliche Koteletten geteilt, an die man je ein abgeschabtes Flügelbein steckt. Man klopft die Koteletten leicht, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und paniert sie in dem zerschlagenen, mit 1 Efslöffel geschmolzener Butter zerrührten Ei, der aus Mehl, geriebener gesiebter Semmel und Salz gemischten Panade und bratet sie in brauner Butter in der Pfanne wie Koteletten in 6—7 Minuten unter fleifsigem Wenden, oder backt sie in dampfendem Rinderfett zu schöner Farbe und garniert sie mit Citronenachteln und gebackener Petersilie. Aus den Knochen bereitet man eine Sauce oder Bouillon.

Man kann auch andere Saucen, wie Champignons- oder Morchelsauce dazu geben.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

8. Gekochtes Huhn.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Herbsthuhn	ℳ 2,00
56 g Suppengrün	„ 0,05½
15 „ Salz	„ 0,00¼
1½ *l* Wasser.	ℳ 2,05¾

Zubereitung: Das Huhn wird vorbereitet, mit Bindfaden umbunden, Leber, Herz und Magen hineingesteckt. Das Wasser wird mit Suppengrün und Salz heifs gemacht, das Huhn hineingelegt und, zugedeckt, leise nur so lange gekocht, bis es weich ist, was in 1¼—1½ Stunde der Fall ist, vorausgesetzt, dafs es ein halbjähriges Huhn ist. Man hebt es nun aus dem Kochtopf, läfst es ablaufen und legt es sofort einen Augenblick in kaltes Wasser, um es weifs zu machen und abzukühlen. Dann zerlegt man es zu beliebigen Gerichten.

Das Hühnerfleisch mufs aber sofort, je nachdem man es verwenden will, mit Bouillon, Efsig und Öl oder Weifswein mariniert werden und darf nicht trocken stehen bleiben. Die kleinen Fleischstückchen legt man an eine Seite, die ansehnlichen für sich.

Knochen und Haut zerschlägt man und kocht sie in der Bouillon noch 1 Stunde langsam aus.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die einzelnen Gerichte finden sich unter den betreffenden Abschnitten. Huhn mit Reis und Chartreuse von Maccaroni und Huhn. Als selbständiges Gericht mit einer Frikassee-, holländischen oder Morchelsauce u. s. w.

---

9. Hühnersuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kleines Huhn	ℳ 1,50
1½ *l* Wasser.	
30 g Suppengrün	„ 0,03
10 g Salz	„ 0,00¼
1 gerieb. Karotte	„ 0,01
2 Spargel, 1 kl. Stück Blumenkohl, 4 Morcheln	„ 0,10
40 g feinen Reis	„ 0,03¼
1 *l* Wasser zum Reis.	
½ Portion Schwemmklöfse	„ 0,20
5 g Liebigs Fleischextrakt	„ 0,07½
	ℳ 1,95

Zubereitung: Das gut vorbereitete ältere Huhn wird mit kaltem Wasser, Suppengrün und Salz in 2½—3 Stunden langsam weich gekocht, und in der letzten ½ Stunde ein Efslöffel geriebene Karotte zur Bouillon gethan. — Man nimmt das Huhn aus der Brühe, spült es sauber ab und stellt es, mit Bouillonfett befüllt, zugedeckt heifs.

Die Bouillon gieſst man durch ein Haarsieb und läſst sie das Fett absetzen, welches man dann sorgfältig entfernt.

Die weich gekochten Suppengemüse schneidet man in saubere Stückchen, kocht kleine Spargel-, Blumenkohl- und Morchelstückchen in Wasser gar, ebenso den gut gewaschenen Reis in 1 *l* kochendem Wasser in $^1/_2$ Stunde weich, aber körnig, und bereitet die Schwemmklöſschen nach Vorschrift. Alle Suppeneinlagen begieſst man vorsichtig mit der Bouillon, die man noch mit 5 g Fleischextrakt kräftigen kann; man legt das in saubere Mundstücke geschnittene Brustfleisch des Huhnes in die Terrine (falls man nicht vorzieht, das ganze Huhn bei Tisch zu zerlegen und zur Suppe herumzureichen) gieſst die Hühnersuppe darauf und richtet an.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch noch 12 Krebsschwänze hinzuthun, oder die durch ein Sieb geriebene Leber des Huhns mit $^1/_4$ *ℓℓ* gewiegtes Schweinefleisch, $^1/_2$ Theelöffel Salz und Pfeffer und 1 Eigelb vermischen, Klöſschen davon drehen, gar ziehen lassen und statt der Schwemmklöſse verwenden.

10. Kleines Geflügelzwischengericht mit Gemüse oder Ragouts.

(Kleines Zwischengericht von Huhn, Haselhuhn, Rebhuhn, Schneehuhn und Fasan mit Gemüse oder Ragouts.)

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *ℓℓ*) rohes Hühnerfleisch od. 1 Herbsthuhn	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,27
80 g Butter	„ 0,20	10 g Salz	„ 0,00¼
1 Ei	„ 0,07	1 Prise weiſser Pfeffer . .	„ 0,00½
Transport	ℳ 2,27	4 Efsl. Schlagsahne . . .	„ 0,16¾
		10 g Butter	„ 0,02½
			ℳ 2,47

Zubereitung: Ein Herbsthuhn wird von Haut und Knochen befreit, das Fleisch in einem Mörser fein gestoſsen oder einigemale durch die Hackmaschine genommen und dann durch ein Drahtsieb gerieben. Butter, welche stets ungefähr $^1/_4$ des durchgeriebenen Fleisches ausmachen muſs, wird zu Sahne gerieben, Fleisch, Ei, Salz und Pfeffer dazugethan und die Masse im Reibenapf 5 Minuten gerührt; dann verbindet man die Masse mit recht steif geschlagener Schlagsahne, füllt sie gleich in ausgebutterte Förmchen oder Tassenköpfchen, welche man nach Belieben hoch füllt, stellt sie in kochendes Wasser und macht sie darin gar, was ungefähr $^1/_4$ Stunde dauert. Dann stürzt man sie und höhlt sie beliebig tief aus, füllt sie mit fertig gekochten kleinen Champignonsknöpfchen, Champignonshachée, Morchelhachée, Trüffelstücken oder Trüffelpuree, jungen Schotenkernen oder feinen, kleinen Ragouts und richtet sie in einem von Brotcroutons eingefafsten oder in einem silbernen Rand an, oder verwendet sie zur **Garnitur gröſserer Fleischstücke.** — Aus den kleingeschlagenen Knochen wird eine helle oder dunkle Jus bereitet, die

entweder zu einer kräftigen, hellen Bechamelle- oder Frikasseesauce oder zu Madeirasauce verwendet wird.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Restverwendung: Die aus der Höhlung gewonnene Masse giebt **Klöfschen als Suppeneinlage.**

II. Wiener Backhähnel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 junge möglichst lebende Hühner à ℳ 1,25 . .	ℳ 3,75
30 g Salz	„ 0,00½
70 „ Mehl	„ 0,02¾
1 Ei	„ 0,07
70 g gerieb. Semmel . . .	„ 0,08½
1½ kg (3 ℔) Backfett zu	
Transport	ℳ 3,93¾
Transport	ℳ 3,93¾
vorübergehendem Gebrauch; davon verbraucht für	„ 0,25
1 Bogen Löschpapier . .	„ 0,02
1 Citrone	„ 0,10
1 Strauſs Petersilie . . .	„ 0,05
	ℳ 4,35¾

Zubereitung: Die Hühner werden ½ Stunde vor der Mahlzeit geschlachtet. Man rupft sie sofort, was in diesem Fall noch durch Eintauchen in kochendes Wasser erleichtert werden kann, trocknet und sengt sie, nimmt sie aus und schneidet sie in zwei Hälften der Länge nach durch. Nun salzt und paniert man sie in Mehl, dann in zerschlagenem Ei und gesiebter, weifser Semmel recht gleichmäfsig. Das Fett mufs in einem eisernen Topf dampfen. Man legt die Hühner hinein, läfst aber nach jedem Stück eine kleine Pause eintreten, damit das Fett sich wieder erhitzt und die Panade nicht abweichen kann, und backt die Hühner zu schöner Farbe. Man zieht den Topf ein wenig zur Seite, nachdem die Kruste hart wurde, um sie nicht zu schnell sich bräunen zu lassen. Auf einer Serviette richtet man die Backhähnel an, nachdem sie durch Löschpapier entfettet und mit feinem Salz bestreut wurden. Umgeben werden sie von Citronenachteln und gebackener Petersilie. Das Fett wird nach Vorschrift gereinigt.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

12. Altdeutsches Hühnerfrikassee.

Zuthaten und Kosten für 6—8 Personen.

1 Huhn	ℳ 2,00
¼ kg (½ ℳ) Kalbsmilch . .	„ 0,90
1 Kalbszunge oder 125 g Ochsenzunge, dick geschnitten	„ 1,30
½ ℔ Büchse oder ½ Mandel Spargel	„ 0,80
½ ℔ Büchse oder ⅜ ℔ Morcheln	„ 0,60
¼ ℔ Büchse Champignons .	„ 0,70
15 Krebse	„ 0,75
50 g Butter	„ 0,12
Transport	ℳ 7,17
Transport	ℳ 7,17
1 Portion Fischklöfse . .	„ 1,34
12 Blätterteighalbmonde .	„ 0,40
1 Efsl. Kapern	„ 0,14½
2 Portionen Frikasseesauce oder 2 Portionen Krebssauce (ℳ 1,77)	„ 0,38
	ℳ 9,43½

(Die Bouillon zu diesen Saucen gewinnt man aus den gestofsenen Leibern der Krebse und dem Gemüsewasser.)

Zubereitung: Das Huhn wird vorbereitet, gekocht, in kaltem Wasser gekühlt und sauber zerlegt.

Die gargemachte Kalbsmilch und Zunge werden in dicke, gleichmäfsige Stücke geteilt.

Die Krebse werden gekocht, das Krebsfleisch ausgelöst und die Scheren und Beine mit 50 g Butter zu Krebsbutter verkocht. Die Fischklöfse werden bereitet und abgekocht.

Alle Zuthaten werden mit der Hälfte der Sauce im Wasserbade recht heiss gestellt. Nachdem man das Frikassee auf heifser Schüssel hoch angerichtet, füllt man mit einem Schaumlöffel einen Teil der übrigen dicken Sauce darüber. Den Rest der Sauce giebt man verdünnt nebenher in der Sauciere und umgiebt das Ganze mit warm gemachten Fleurons oder Blätterteighalbmonden.

Das Frikassee wird mit Krebsbutter beträufelt und mit Kapern bestreut. Die Krebsnasen können, mit feiner Klofsmasse gefüllt und gebraten oder gekocht, zur Garnitur verwendet werden.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann dasselbe auch von $1^1/_2$ kg Kalbsbrust anstatt des Huhns **(feineres Kalbsfrikassee)** bereiten.

---

13. Feines Ragout von Poularden.

Zuthaten und Kosten für 12 Personen.

2 Brüsseler Poularden	.	ℳ 15,00	Transport		ℳ 17,32¼
65 g Speck	.	„ 0,10½	4 Sardellen	.	„ 0,20
65 „ Trüffeln	.	„ 1,56	50 g in Milch geweichtes Milchbrot	.	„ 0,06
80 „ Butter	.	„ 0,19¼	2 Schalotten	.	„ 0,01
⅛ *l* Weifswein	.	„ 0,12½	1 Efsl. Parmesankäse	.	„ 0,02½
½ Citrone	.	„ 0,05	¼ *u* Büchse Champignons		„ 0,70
20 g Salz	.	„ 0,00½	15 Krebsschwänze	.	„ 0,50
10 „ Butter	.	„ 0,02½	3 Portionen Frikasseesauce		„ 1,77
50 „ Butter	.	„ 0,12	1 Blätterteigrand oder 16 Blätterteighalbmonde		„ 1,00
2 Eier	.	„ 0,14			ℳ 21,58¾
Transport		ℳ 17,32¼			

Zubereitung: Von den gut vorbereiteten Poularden löst man das Brustfleisch, ohne es zu zerreifsen, ab; jede Hälfte der Brust teilt sich leicht in zwei Teile (Filets); die gröfseren spickt man dicht und zierlich mit Speckstreifen, die kleineren, sowie die Lebern, mit Trüffelstreifchen und dämpft sie (jedes für sich) in irdenen Kasserollen, in denen man je 40 g Butter heifs werden liefs. Die gespickten Filets befüllt man dabei mit einigen Efslöffeln der aus den Abfällen und Knochen gewonnenen Geflügelbouillon, die getrüffelten mit Weifswein, Citronensaft und Salz; die Lebern werden, fest zugedeckt, in 10 g Butter gar, aber nicht zu lange, gedämpft. Das übrige Fleisch der Poularden wird enthäutet

und nach Entfernung der Sehnen mit Mägen und Herzen fein gestofsen und durch ein Sieb gestrichen. 50 g frische Butter rührt man alsdann zu Schaum, fügt 2 Eier, die 4 entgräteten, gehackten Sardellen, das in Milch geweichte ausgedrückte Milchbrot, 2 feingehackte Schalotten, Parmesankäse und das gehackte Fleisch hinzu, vermischt die Farce gut, reibt sie durch ein Sieb, formt Klöfschen daraus, steckt in jedes ein Stückchen Trüffel und läfst sie in Salzwasser gar ziehen. In einem Blätterteigrande richtet man, in Streifen von der Mitte ausgehend, rosettenartig alles an: gespickte Filets, Klöfschen, getrüffelte Filets, Trüffelstückchen, Champignons, legt in die Mitte die Lebern und Krebsschwänze, gieſst die Bouillons der Trüffeln, getrüffelten und gespickten Brüstchen zusammen und giebt eine schöne, mit Verwendung der durchgeseihten Bouillons bereitete Frikasseesauce darüber und dazu; oder man richtet das Ragout auf einer Schüssel an und umgiebt dasselbe mit Blätterteighalbmonden.

Man kann auch noch Austern ausstechen, den Bart abnehmen und sie mit einer Prise Salz im Wasserbade heifs stellen und dazwischenlegen.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

14. Huhn und Tomaten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 junge Hühner	ℳ 2,50	Transport	ℳ 2,96
4 Efsl. Öl	„ 0,40	10 g Salz	„ 0,00¼
20 g Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
1 kleine Knoblauchzwiebel	„ 0,00½	6 Tomaten	„ 0,30
1 Strauſs Petersilie . . .	„ 0,05	⅛ *l* Jus	„ 0,25
Transport	ℳ 2,96	1 Efsl. Petersilie	„ 0,05
			ℳ 3,56¾

Zubereitung: Zwei ziemlich grofse junge Hühner zerlegt man roh, nachdem sie vorbereitet sind, in Keulen-, Flügel-, Bruststücke und Gerippe. Das Gerippe wird zerschlagen und in dem Öl gebraten, ebenso auch die Keulen und Flügel. Sind sie hellgelb, so fügt man die gewiegten Zwiebeln, Knoblauch und 1 Strauſs Petersilie, die Bruststücke, Salz, Pfeffer und die Tomaten, aus welchen die Kerne entfernt wurden, dazu. Alles zusammen wird 30 Minuten geschmort. Die Jus gieſst man nach und nach zu.

Das Gerippe entfernt man, schmeckt das Gericht ab und richtet es mit gewiegter Petersilie bestreut an.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Will man das Gericht verfeinern, so rührt man die Tomaten mit der Sauce durch und gieſst die Sauce über die in einem Reisrand angerichteten Hühnerstücke.

15. Geflügelbällchen.

(Gute Restverwendung.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g gebratenes oder gekochtes Geflügelfleisch	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,28¼
100 g gekochte gerieb. Kartoffeln	„ 0,01	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
25 g gerieb. Mandeln . .	„ 0,05	1 gestofsene Nelke . . .	„ 0,00¾
2 hartgekochte Eidotter .	„ 0,08	20 g Butter	„ 0,04¾
2 Eier	„ 0,14	30 g Butter	„ 0,07¼
5 g Salz	„ 0,00¼	3/16 l Bouillon	„ 0,15
Transport	ℳ 1,28¼	1 Theel. Soya oder Maggis Würze	„ 0,10
			ℳ 1,66½

Zubereitung: Das feingehackte Geflügelfleisch wird mit den fein geriebenen Kartoffeln, Mandeln, Eiern, Salz, Pfeffer, Nelken und 20 g Butter gut vermischt, kleine Bällchen davon geformt, dieselben in brauner Butter angebraten und in einer irdenen Schüssel im Ofen bei 100° C. oder auf dem Herd mit langsamer Zugabe der Bouillon und Soya 20 Minuten unter öfterem Begiefsen gedünstet.

Besondere Bemerkungen: Beilage zu Gemüse oder zu Kartoffelsalat serviert, dann das Doppelte der Masse.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

II. Die Pute oder das Truthuhn.

Die Aufzucht der Puten bedarf sehr grofser Sorgfalt, da sie, ursprünglich einer wärmeren Heimat angehörend, kalte Witterung und ungeeignete Nahrung, besonders in der Jugend, nicht vertragen. Sind sie erwachsen, so sind sie weniger empfindlich und wählerisch. Junge Puten füttert man mit Brennesseln, Löwenzahn und warmer Milch, später mit Erbsen, Bohnen und Mais. Sie sind, wenn sie, 5 Monate alt, gemästet werden (was mit Nudeln und welschen Nüssen geschieht) in 4—5 Wochen fett und geben einen sehr zarten Braten.

Der Truthahn hat blau-rötliche Kopfhaut, von der Kehle herabhängende Hautlappen, am Kopf über dem Schnabel Fleischzapfen. Das Gefieder ist meist schwarz, zuweilen weifs und braun gesprenkelt. Er hat einen stumpfen Sporn am Fufs.

Die Truthenne hat eine Warze auf der Brust und ist kleiner und unscheinbarer als der Hahn.

Mit 1—2 Jahren hört das Tier auf saftig zu sein und kann nur als Kochgeflügel verwendet werden.

Das Fleisch der Pute hat dreierlei Qualität. Das weifse Brustfleisch ist leicht verdaulich; das dunkle Keulenfleisch schwerer, weil zäher; das übrige, fette Fleisch ist als fettes Schweinefleisch zu betrachten und darf demzufolge zarten Mägen nicht zugemutet werden.

Junge Puten haben hellgrau und graublaue Beine, alte Tiere hornartige und rötliche Beinhäute.

Puten durchschneidet man beim Schlachten die Gurgel. Es ist gut, wenn sie ordentlich in den Federn abhängen (besonders ältere Puten), da ihr Fleisch sonst recht fest ist.

Putenbraten gehört zu den Luxusspeisen. Die Hauptzeit ist von September bis März, die beste Zeit aber September, Dezember und Januar.

Der Preis für $^1/_2$ kg ungefähr ℳ 0,80.

16. Pute mit gefülltem (farciertem) Kropf.

Zuthaten und Kosten für 6—8 Personen.

1 Pute		ℳ 5,00		Transport	ℳ 5,43½
(Füllung Farce)	32 g Butter	„ 0,07¾	10 g Salz		„ 0,00¼
	3 Eier	„ 0,21	40 „ Butter		„ 0,09½
	2 Milchbrote	„ 0,05	½ Citrone		„ 0,05
	4 Schalotten	„ 0,02	65 g Speck		„ 0,10½
	5 g Salz und Pfeffer	„ 0,00¼	100 „ Butter		„ 0,24
	2 Efsl. gerieb. Semmel	„ 0,02½	¼ l Sahne		„ 0,25
	1 „ Kräuter	„ 0,05	8 g Kartoffelmehl		„ 0,00½
	Transport	ℳ 5,43½	¼ l Wasser.		ℳ 6,18¼

Zubereitung: Die Pute wird nach Vorschrift vorbereitet, der Hals möglichst aus der Haut herausgeschlagen und dieses Stück dazu benützt, die Öffnung vom Kropf nach dem Bauch zu verstopfen, damit die Farce des Kropfes durch die Feuchtigkeit nicht zu weich werden kann. Die Farce wird mit einem Rührei, den abgebackenen und eingeweichten, ausgedrückten Milchbroten, der mit geriebenen Schalotten angedämpften und durch ein Sieb geriebenen Putenleber, sowie Pfeffer und Salz hergestellt, der man noch geriebene Semmel und gewiegte Kräuter, nach Belieben auch Trüffelstückchen hinzufügt. Dann füllt man mit einem kleinen Löffel die Farce in die Kropfhaut; doch läfst man den entsprechenden Raum zum Quellen und stopft die Farce nicht zu fest. Nachdem die Pute mit Salz ausgerieben, mit 40 g Butter, welche mit Citronensaft durchgearbeitet, gefüllt und dann geformt wurde, belegt man die Brust mit Speckscheiben und kocht die Pute, zugedeckt, im Ofen je nach der Gröfse $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden mit kochendem Wasser, unter Begiefsen, an. Dann überfüllt man sie mit brauner Butter und bratet sie langsam, unter häufigem Begiefsen, je nach Gröfse in 2—3 Stunden bei 125—138° C. saftig weich.

Die Sauce wird mit Sahne und Kartoffelmehl aufgekocht, durchgegossen und in der Sauciere angerichtet. Die Putenkeulen kann man mit Papiermanschetten umgeben.

Besondere Bemerkungen: Wünscht man eine süfse Farce zu verwenden, so nehme man die Taubenfarce mit 30 g Citronatwürfelchen gemischt. (Siehe Seite 266 No. 18.)

Häufig, wenn die Pute in der Küche tranchiert wird, macht man die Farce in einem mit Butter ausgepinselten Napf im Wasserbade gar, und vermeidet dadurch das zu weich werden der Farce. Man schneidet die gestürzte Farce in hübsche Scheiben, welche man an oder auf die Pute legt.

Man kann auch die ganze Pute füllen; dann verwendet man das folgende Rezept (No. 17).

Zeitdauer der Bereitung: 4—5 Stunden.

Restverwendung: Die Putenkeulen werden der Länge nach eingekerbt, von 20 g Kapern, 40 g Sardellen, 2 Efslöffeln Petersilie, 50 g Butter wird eine Mischung bereitet, die man in die Kerbe streicht; dann werden die Keulen mit gesiebter Semmel oder Parmesankäse dick bestreut und mit einigen Tropfen geschmolzener Butter beträufelt, im Ofen oder unter einem Kohlendeckel 20 Minuten übergebacken. (**Gefüllte Putenkeulen.**)

Puten kann man, sehr schön ausgebeint, wie unter gefülltem (farciertem) Geflügel angegeben, bereiten. Man braucht je nach Gröfse die 2—3fache Füllung.

Das **Putenklein** ist **wie Gänseklein** oder auch **geschmort mit Teltower Rüben** zu verwenden.

17. Gefüllte (farcierte) Pute.

Zuthaten und Kosten für 6—8 Personen.

Zuthaten wie in Nr. 16 ohne die dort angegebene Farce	ℳ 5,74¾	Transport	ℳ 6,28¾
Zur Füllung (Farce):		½ kg (1 ℔) Schweinebauchfett	„ 0,70
300 g Kalbfleisch aus der Keule	„ 0,54	1 Prise Salz und Pfeffer .	„ 0,00½
Transport	ℳ 6,28¾	5 Efsl. Jus	„ 0,20
		½ kg (1 ℔) Maronen . .	„ 0,40
		15 g Salz	„ 0,00¼
			ℳ 7,59½

Zubereitung: Das Fleisch und Fett wird dreimal durch die Fleischhackmaschine genommen und entsehnt. In einem Reibenapf reibt man es mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und Jus 10 Minuten durch. Die Maronen kerbt man an der Spitze ein, kocht sie in Wasser gar, aber nicht weich, zieht beide Häute ab und füllt die Pute abwechselnd mit Farce und Maronen, nachdem man das Innere mit Salz ausgerieben hat. Darauf näht man die Pute zu und bratet sie wie oben angegeben. Der Kropf kann ebenso gefüllt werden oder bleibt leer.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde und die Bratzeit.

III. Die Taube.

Die gewöhnliche Haustaube, welche sich reichlich vermehrt, liefert das Marktgeflügel, während die vielen anderen Arten von Tauben weniger für die Küche in Betracht kommen.

Junge Tauben erkennt man am spitzen, schwachen Schnabel, spitzen Krallen, biegsamen Knochen und weifsem Fleisch.

Alte Tauben haben einen hervorstehenden Brustknochen, sehen bläulich im Fleisch aus und haben abgenützte Krallen.

Die hell- oder weifsbefiederten Tauben haben zarteres Fleisch als die dunkelbefiederten. Tauben dürfen keinen Ausschlag am Schnabel haben und müssen recht gut genährt sein. Ganz junge, fast noch unbefiederte Tauben sind unschmackhaft.

Sie nähren sich von Erbsen, Wicken und Korn.

Taubenfleisch ist nahrhaft und liefert wegen seiner Extraktivstoffe anregende Krankenbouillon und als junges Geflügel leicht verdaulichen Braten.

Die Hauptzeit für Tauben ist Juni und Juli.

Im Winter kommen italienische Tauben, welche doppelt so grofs wie die hiesigen sind, aber 2—3 mal so teuer bezahlt werden, vielfach in den Handel.

Tauben werden 1—2 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, was durch Abreifsen oder Abschneiden des Kopfes geschieht.

Preis für das Stück: Junge Taube ℳ 0,50 bis ℳ 0,75, alte Taube ℳ 0,50, Italiener Taube ℳ 1,00.

18. Junge Taube im Topf gebraten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 junge Tauben	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,38¼
65 g Butter	„ 0,15½	¼ *l* Milch	„ 0,05
⅛ *l* Wasser (oder aus den Abfällen gew. Bouillon)		10 g Mandeln	„ 0,02
⅛ „ Sahne	„ 0,12½	20 „ Korinthen	„ 0,01½
6 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼	50 „ Butter	„ 0,12
Zur Füllung (Farce):		2 Eier	„ 0,14
4 Milchbrote	„ 0,10	20 g Zucker	„ 0,01½
Transport	ℳ 3,38¼	5 „ Salz	„ 0,00¼
		1 Efsl. gerieb. Semmel	„ 0,01¼
			ℳ 3,75¾

Zubereitung: Die Tauben werden nach Vorschrift vorbereitet. Die Milchbrote werden abgeschält, in warmer Milch geweicht, die Mandeln 10 Minuten in kochendes Wasser gelegt, abgezogen und gerieben, die Korinthen entstielt und aufgequollen. Die Milchbrote werden so trocken wie möglich ausgedrückt, in einem irdenen Topf mit Butter abgerührt, bis sie sich ablösen und mit Eiern, Zucker, Mandeln, Salz, Korinthen und 1 Efslöffel geriebener Semmel verrührt. Die **Farce** füllt man mit einem Theelöffel in Kropf und Leib der Tauben, näht letztere zu und formt sie. Die Butter wird gebräunt, die Tauben hineingelegt und von allen Seiten angebräunt; löffelweise giefst man langsam Bouillon oder Wasser und Sahne beim Schmoren zu. Zuletzt fügt man 1 Löffel kalte

Flüssigkeit und das Kartoffelmehl zum Glacieren dazu. Im ganzen sollen die Tauben $1^1/_2$ Stunde langsam auf dem Herde schmoren.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Wer keine süfse Farce liebt, läfst Korinthen, Mandeln und Zucker weg und fügt der Farce die gewiegten Taubenlebern, Herzen und 1 Efslöffel Petersilie zu. Man kann die Tauben auch eine Stunde im Ofen bei 125° C. braten. **Verwendung älterer Tauben** wie Seite 257: Besondere Bemerkungen.

Sind die Tauben für alte Leute bestimmt, so ist es ratsam, sie auszubeinen.

19. Taubensuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 alte Taube	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,96
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Rinderhesse .	„ 0,30	20 g Butter	„ 0,04$^3/_4$
25 g Suppengrün	„ 0,02$^1/_2$	1 Eigelb	„ 0,04
2 Spargel	„ 0,10		ℳ 1,04$^3/_4$
$1^1/_2$ *l* Wasser.		Zu Klöfschen: $^1/_2$ Portion nach Vorschrift von „Schwemmklöfse für die Suppe“.	
10 g Salz	„ 0,00$^1/_4$		
65 „ feinste Graupen . .	„ 0,03$^1/_4$	$^1/_8$ *l* Wasser zum Kochen der Klöfse.	
Transport	ℳ 0,96		

Zubereitung: Die Taube wird nach Vorschrift vorbereitet; Flügel, Karkasse und Kopf werden recht klein geschlagen, die Brust ganz gelassen und mit der kleingeschlagenen Rinderhesse, dem geputzten Suppengrün und den abgewaschenen Spargelschalen, Wasser und Salz langsam weichgekocht.

Sodann werden die Graupen im irdenen Topf nach gehörigem Abquirlen mit kaltem Wasser aufgesetzt, wenn heifs geworden, abgegossen, mit 20 g Butter unter Rühren abgeschwitzt und von der Bouillon, nachdem sie wenigstens 1 Stunde gezogen hat, einige Efslöffel aufgefüllt und nach und nach auch die übrige Bouillon zur Suppe gethan. Die Spargel werden in 2 cm grofse Stücke geschnitten, in $^1/_8$ *l* kochendem Wasser gar gekocht und in die Terrine gelegt; die Klöfse, welche abgerührt wurden, kocht man gar, legt sie ebenfalls in die Terrine, ebenso die in saubere Stücke geteilte Taubenbrust und Taubenkeulchen. Dann zerschlägt man ein Eigelb mit einigen Efslöffeln Spargelwasser und giefst es durch ein Sieb zu der mit Salz abgeschmeckten Suppe, welche man über die Suppeneinlagen anrichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Restverwendung: Das Rindfleisch gewiegt zu „Verwendung gekochten Rindfleisches“, ebenso sind die kleinen Fleischstücke der Keulen zu behandeln.

IV. Die Gans.

Die Hausgans stammt von der Wildgans oder Graugans. Die besten Rassen sind: Toulouser, Emdener, Pommersche und Mecklenburger Gänse.

Das Männchen oder Gänserich ist gröfser als die Gans und hat eine gröbere Stimme.

Die Gans zeichnet eine dicke Hautfalte, der sogenannte Legebauch, aus. Das Fleisch der Gans wird dem des Gänserichs vorgezogen.

Die junge Gans hat eine weiche Gurgel, blafsgelben Schnabel und Füfse mit spitzen Krallen (Schnabel und Füfse alter Gänse sind rotgelb). Die Fufshaut läfst sich leicht zerreifsen. Der Kopf einer Stecknadel mufs bei leichtem Druck in die Kopfhaut eindringen.

Die Farbe des Fleisches der Gans mufs weifs sein, nicht bläulich; man hat auch acht zu geben, ob nicht Mehlwasser zur Verschönerung der Farbe gedient hat. Die Gans mufs gut gemästet und nicht aufgeblasen sein.

Man rechnet bei einer schweren Gans das Gewicht über 5 kg als Fett.

Wasserreiche Gegenden bringen gut gemästete und wohlschmeckende Sorten hervor. Wasser darf Gänsen überhaupt nie fehlen; man schüttet gern Holzkohle hinein. Sie erhalten ein gutes Futter von Krautstauden, Kleie, Trebern, Hafer, Mohrrüben und Mais, zur Mast auch Nudeln von Hirse, geriebene Kartoffeln, Salz und Kaffeegrund, was die Lebern vergröfsern soll. Man mästet Gänse ungefähr 3 Wochen.

Aufser ihrem Fleisch und Fett liefern Gänse bei 2—3maligem Rupfen ungefähr 300 g Federn, welche ganz besonders geschätzt sind.

Das Fleisch ist fett und infolgedessen nicht leicht verdaulich.

Die hauptsächlich am Rhein erzeugten Fettlebern der Gänse werden durch besondere Mästung mit Nudeln, Milch, Fett und ein um den andern Tag 7 g rohes, gepulvertes Schwefelantimon erzielt.

In Hamburg erzielt man schon sehr früh junge Gänse, welche in der Hauptzeit, Februar und März, zu hohen Preisen (das Stück 15 ℳ) auf den Markt kommen.

Die Gans wird durch einen Stich in das Genick getötet und mufs gut ausbluten. Das Blut wird aufgefangen.

Die Zeit der fetten Gänse ist von Oktober bis Januar.

Die Gans gehört zu dem preiswerten Geflügel und ist auch zur Volksnahrung zu verwenden.

Der Preis ist für ½ kg ℳ 0,60 bis ℳ 0,80.

20. Fetter Gänsebraten.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

1 Gans von 4 kg (8 ℔) à ½ kg ℳ 0,80	ℳ 6,40	Transport	ℳ 7,20½
25 g Salz	„ 0,00½	40 g Zucker	„ 0,03¼
1 ℔ Äpfel	„ 0,40	1 Strauſs Beifufs	„ 0,05
½ kg (1 ℔) Kastanien (Maronen)	„ 0,40	30 g Zwiebeln	„ 0,01
		1 Gewürzdosis	„ 0,01
		8 g Kartoffelmehl	„ 0,00½
Transport	ℳ 7,20½	1 ℓ Wasser.	ℳ 7,31¼

Zubereitung: Die Gans wird nach Vorschrift vorbereitet und nachdem Flügel, Hals, Kopf, Pfoten abgehauen sind, ausgenommen, wobei das Darmfett sorgfältig von dem anderen Fett getrennt und beides für sich eingewässert wird. Wenn die Gans gewaschen und ausgetrocknet ist, wird sie mit 10 g Salz ausgerieben. Die geschälten Äpfel und die gar, aber nicht zu weich gekochten Kastanien, welche von beiden Schalen befreit wurden, werden mit Zucker und 5 g Salz durchgeschwenkt, mit einem Straufs abgewaschenen Beifufs in die Gans gefüllt und diese zugenäht und aufsen mit 10 g Salz eingerieben. Statt Kastanien werden zuweilen Korinthen (30 g) bevorzugt. Man kann die Gans auch nur mit Äpfeln füllen.

Der Ofen wird in der ersten Stunde nur bei 112° C. gehalten, die Gans mit $^1/_2$ *l* kochendem Wasser begossen, Zwiebeln und Gewürz dazugelegt, und eine Stunde, unter Begiefsen mit dem Wasser, im Ofen behandelt. Man darf weder eine Bräunung noch einen Bratenduft in der ersten Stunde wahrnehmen; sollte die Temperatur im Ofen sich erhöhen, so deckt man ein Fettpapier über die Gans. Nun wird die Gans soviel eigenes Fett hergegeben haben, dafs man sie damit begiefsen kann; man füllt nur löffelweise Wasser dazu, damit das Fett sich nicht färbt. Nach $1^1/_2$ Stunde schöpft man schon ab und zu Fett von der Sauce und bratet die Gans zu schöner brauner Farbe. Ist sie weich, so bespritzt man sie mit einem Efslöffel kalten Wassers, was die Haut hart macht, richtet die Gans an und kocht die Sauce in der Pfanne durch Abkochen mit etwas Wasser (falls Bouillon vorhanden, mit dieser) und Kartoffelmehl zu genügender Menge auf, kann sie auch noch mit Speisecouleur färben, und giefst sie durch ein feines Sieb.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_4$—$3^1/_4$ Stunde, inbegriffen die Vorbereitung; (Bratzeit je nach Gröfse und Alter 2—3 Stunden).

Restverwendung: Gänseklein. Die Gänsebratenknochen sind kleinzuschlagen und zu Bouillon für Kohlrüben, Teltowerrüben und Kartoffelsuppe zu verwenden. Fett nach Vorschrift „Gänsefett auszulassen" weiter zu behandeln.

Tranchieren: Tafel II, Fig. 18. Man garniert die Füllung an einer Seite, nachdem der Beifufs entfernt wurde.

---

21. Junger Gänsebraten.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1 junge Gans	ℳ 6,00	Transport	ℳ 6,12½
20 g Salz	„ 0,00½	6 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
50 „ Butter	„ 0,12	⅜ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 6,12½		ℳ 6,12¾

Zubereitung: Eine junge Gans wird vorbereitet, geformt, innen mit Salz ausgerieben, nicht gefüllt. Nachdem sie $^1/_4$ Stunde, mit kochen-

dem Wasser begossen, bei einer Temperatur von 112° C. im Ofen gewesen ist, entfernt man das Wasser, begiefst sie mit brauner Butter, bratet sie in $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde gar, indem man langsam das Wasser wieder hinzufügt, die Temperatur etwas steigernd, und vollendet sie wie den fetten Gänsebraten. Beim Tranchieren schlägt man die Knochen besser mit durch, legt die Gans wieder zusammen und garniert sie gern mit Salatblättern. Die Leber kann man in Scheiben schneiden, schnell dünsten und auf der Brust anrichten.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

22. Gänseklein.

Zuthaten und Kosten für 2 Personen.

Herz, Magen, Kopf, Flügel, Pfoten u. der in Stücke geschlagene Hals . .	ℳ	0,75	
56 g Suppengrün	„	0,05½	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
30 g Zwiebeln	„	0,01	
Transport	ℳ	0,82½	
Transport	ℳ	0,82½	
30 g Butter	„	0,07¼	
30 „ Mehl	„	0,01¼	
10 „ Salz	„	0,00¼	
1 Prise weifser Pfeffer . .	„	0,00½	
1 Efsl. Petersilie	„	0,05	
¾ *l* Wasser.			ℳ 0,96¾

Zubereitung: Das sauber beputzte, gesengte Gänseklein, wie man die oben angeführten Stücke nennt, wird mit Wasser, Suppengrün und Gewürz langsam, zugedeckt, weich gekocht, nachdem jedes Stück noch besonders beputzt wurde. Die klein geschnittenen Zwiebeln schwitzt man in Butter weich, fügt das Mehl hinzu und giefst, nachdem dasselbe gar, die gewonnene, durchgegossene Gänsebouillon dazu, kostet die Sauce mit Salz und Pfeffer ab, läfst sie bis zur Hälfte im offenen Topfe einkochen, rührt sie durch ein Sieb und läfst das Fleisch darin heifs werden. Zuletzt fügt man gewiegte Petersilie dazu und richtet das Gänseklein in tiefer Schüssel an.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe Gericht ist von jedem Geflügel, **Geflügelklein,** zu bereiten. Das Gänseklein giebt auch mit Kartoffeln eine schmackhafte Suppe, **Gänsekleinsuppe.** (Siehe Pommersche Suppe, No. 32.)

Bemerkungen für Geflügelklein: Geflügelpfoten werden mit kochendem Wasser gebrüht und abgezogen. Der Magen wird durch einen Schnitt entleert, mit kochendem Wasser gebrüht und abgezogen. Den Magen der Gans kann man 3 Tage salzen, 2 Tage schwach räuchern, kochen, reiben und auf Brot streuen.

23. Gänse- oder Entenschwarzsauer.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Gänse- oder 2 Entenklein	ℳ 0,75	Transport	ℳ 1,01¼
10 g Salz	„ 0,00¼	3 Gewürzkörner, 1 Nelke	„ 0,00¼
125 „ Backpflaumen	„ 0,15	10 g Mehl	„ 0,00½
125 „ geschälte Backäpfel	„ 0,08¼	⅜ *l* Gänse- oder Entenblut	„ 0,15
30 „ Zucker	„ 0,02½	1 Efsl. Essig	„ 0,00¼
2 cm Zimmet	„ 0,00¼	1¼ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 1,01¼		ℳ 1,17¼

Zubereitung: Das Gericht wird besonders bei gröfserem Gänse- und Entenschlachten gekocht. Das Blut der Tiere wird in etwas Essig beim Schlachten aufgefangen.

Das Klein setzt man mit ¾ *l* Wasser und 8 g Salz auf und kocht es langsam weich. Das Backobst wird mit ½ *l* Wasser, einem Teil des Zuckers, gestofsenen Gewürzen weich gekocht und Obst und Klein zusammengelegt. ¾ *l* Flüssigkeit, zur Hälfte Saft des Obstes, zur Hälfte Geflügelbouillon, quirlt man mit Mehl und Blut durch und schüttet es zu dem Gericht, was nun mit Zucker, Salz und Essig richtig abgeschmeckt wird und mit grofser Vorsicht bis zum Kochen kommen mufs, damit es nicht anbrennt und gerinnt.

Man richtet verschiedene Sorten Klöfse dazu an.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Anstatt des Backobstes verwendet man auch gern frische geschmorte Birnen und giebt Mehl- oder Kartoffelklöfse nebenher.

---

24. Gänseleber.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Gänseleber	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,56½
¼ *l* Milch und Wasser	„ 0,03	10 g gerieb. Semmel	„ 0,01¼
1 Eiweifs	„ 0,03	1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
10 g Mehl	„ 0,00½	40 g Butter	„ 0,09½
Transport	ℳ 0,56½	4 Efsl. Gänsebratensauce	„ 0,10
			ℳ 0,77¾

Zubereitung: Die Gänseleber wird einige Stunden in verdünnte Milch gelegt, nachdem sie sorgfältig von der Haut und Galle befreit ist. Man trocknet sie ab, schneidet sie in Scheiben, läfst sie nach Belieben auch ganz, paniert sie in Eiweifs und einem Gemisch von Mehl, Semmel, Salz und Pfeffer und bratet sie, unter öfterem Wenden, 2 Minuten in der Pfanne in brauner Butter, richtet die Leber auf heifser Schüssel an und kocht die Pfanne mit einigen Efslöffeln Sauce aus, welche man dazu giebt.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde ohne das Liegen der Leber in der Milch.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch die **Gänseleber unpaniert,** ganz oder in Scheiben, schnell braten und mit einer Trüffel- oder Madeirasauce überfüllen.

25. Gänseleberpastete zum sofortigen Gebrauch.

Zuthaten und Kosten.

2 gröfsere Gänselebern hiesiger Gänse	ℳ	1,50	
1/4 kg (1/2 ℔) fettes Schweinefleisch	„	0,40	
1/4 kg (1/2 ℔) Kalbfleisch	„	0,40	
50 g Trüffeln	„	1,20	
1/2 Citrone	„	0,05	
125 g Mehlklofs	„	0,18 3/4	
Transport	ℳ	3,73 3/4	
1 Efsl. Madeira zum Mehlklofs	„	0,06	
40 g Butter	„	0,09 1/2	
2 Schalotten	„	0,01	
2 Eigelb	„	0,08	
1 Prise Salz und Pfeffer	„	0,00 1/2	
100 g Speckscheiben	„	0,16	
	ℳ	4,14 3/4	

Zubereitung: Die eine Leber wird mit den rohen oder eingemachten Trüffelstückchen gespickt und mit Citronensaft mariniert. Das Fleisch wird dreimal durch die Maschine genommen, mit dem Mehlklofs (der mit Madeira [und Bouillon] abgerieben wurde) und der 1 Minute mit Butter und Schalotten geschwitzten, dann gewiegten anderen Leber, den fein geriebenen Trüffelschalen durch ein Sieb gerieben, mit den Eigelb verrührt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Eine Pastetenform legt man mit Speckscheiben aus, füllt Farce, Leber und wieder Farce schichtweise darauf, deckt Speckscheiben darüber und läfst die Pastete 1 1/2 Stunde im Wasserbade kochen oder im Ofen bei 125° C. 1 Stunde backen.

Aus den Sehnen bereitet man eine Jus zum Garnieren.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

26. Strafsburger Gänseleberpastete.

Zuthaten und Kosten für 6 Büchsen.

1 1/2 kg (3 ℔) fette Lebern à 1/2 kg ℳ 4,00	ℳ	12,00	
1 *l* Milch	„	0,20	
3/16 kg (3/8 ℔) = 5 Stück Trüffeln	„	4,50	
3/4 kg (1 1/2 ℔) frisches Schweinefett	„	1,05	
1/2 kg (1 ℔) Schweinefleisch entsehnt	„	1,50	
1/2 kg (1 ℔) Kalbfleisch aus der Keule	„	0,90	
Transport	ℳ	20,15	
1 Citrone	„	0,10	
5 Lorbeerblätter	„	0,00 1/4	
60 g Zwiebeln	„	0,01 3/4	
20 „ Salz	„	0,00 1/2	
1/2 Theel. Citronenzucker	„	0,00 1/2	
1/2 „ getrocknete gestofsene, gesiebte Champignons	„	0,02	
6 flache Blechbüchsen.			
	ℳ	20,30	

Zubereitung: Die Lebern werden 12 Stunden in Milch gelegt. Die Trüffeln werden geschält, in dicke Stifte geschnitten und damit die ge-

häuteten und in einige grofse Stücke geschnittenen, von allen weichen Teilen befreiten Lebern gespickt. Diese werden nun einige Stunden mit Citronensaft und Lorbeerblättern mariniert, öfter begossen, aber zugedeckt, bis die Farce fertig ist. Das Schweinefett schneidet man in feine Scheiben und dann daraus 6 gleichmäfsige dünne Böden zum Decken der gefüllten Büchsen. Die Fettabschnitte, die $^1/_2$ kg betragen müssen, werden mit dem würflig geschnittenen Schweine- und Kalbfleisch dreimal durch die Fleischhackmaschine getrieben. Die Zwiebeln werden fein gewiegt und in 2 Efslöffel Schweinefett mit den sauberen, gewiegten Trüffelschalen in einer Kasserolle geschwitzt; unter fortgesetztem Rühren fügt man das gewiegte Fleisch hinzu, läfst es heifs werden, aber nicht kochen, wiegt es noch einmal durch, rührt es in einer Reibesatte ordentlich weifs und vermischt es mit dem ausgeschabten Puree der kleinen Leberstücke und Leberhaut. Dann wird die Masse durch ein Drahtsieb gestrichen und nun die Farce mit Salz, Citronenzucker und Champignonspulver zu pikantem Geschmack abgeschmeckt. Die flachen Blechbüchsen werden unten recht fest mit Farce bestrichen, dann Leber mit den Trüffeln daraufgelegt, die Büchse mit Farce fest zugestrichen, mit den Schweinefettbarden belegt, zugelötet und eine 1 Pfundbüchse 2 Stunden, eine 2 Pfundbüchse $2^1/_2$—3 Stunden in kochendem Wasser gekocht. Während die Büchsen erkalten, müssen sie oft gewendet werden, damit das Fett und der Fleischsaft nicht oben bleiben, sondern sich verteilen. Diese Pasteten halten sich jahrelang. Man kann sie nach Belieben viel reicher mit Trüffeln ausstatten, indem man grofse Stücke dazwischen legt.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden, ohne das Liegen der Lebern in Milch und ohne das Marinieren.

Besondere Bemerkungen: Zu der Zeit der fetten Gänselebern giebt es frische Trüffeln, welche für die Pastete aromatischer sind. Doch kann man im Notfalle auch eingemachte echte Trüffeln verwenden. 50 g kosten ungefähr ℳ 1,25.

Pasteten anzurichten. Man hat darauf zu achten, dafs die Pastete absolut kalt ist, man setzt sie also auf Eis, in kalte Luft oder Wasser. Auf eine Glasschüssel oder silberne Schüssel wird entweder ein kleiner Berg Aspik gelegt oder ein umgekehrter kleiner Teller, auf dem eine Spitzenpapiermanschette mit Eiweifs oder Oblate befestigt wurde. Ein Gefäfs mit heifsem Wasser steht bereit, in welches man das Messer oder den scharfen Löffel, je nachdem man die Pastete geschnitten oder ausgestochen anrichten will, taucht.

1. Das Fett kratzt man sorgfältig von der Oberfläche der Pastete ab und fährt mit einem spitzen Messer um die Pastete herum, stürzt sie auf ein Brett, und schneidet mit dem heifsen Messer gleichmäfsige Stücke, indem man die Pastete ganz durchschneidet und beliebige Gröfsen aus den grofsen Scheiben teilt, die man auf dem vorbereiteten Teller hübsch verteilt und hoch anrichtet.

2. Man sticht nach der Entfernung des Fettes flach mit dem heifsen Löffel Stücke aus der Pastete, welche im Gefäfs bleibt, ab, legt zuerst in die Mitte die Stücke, welche die Oberfläche ergeben, taucht den Löffel immer wieder nach Erkaltung in heifses Wasser und legt schuppenförmig die gleichmäfsigen Stücke auf die Schüssel. Man umkränzt die Pastete mit gehacktem Aspik und kann sie auch noch mit einigen Trüffelscheiben besonders belegen.

27. Gänseleberwurst.

Zuthaten und Kosten.

1 kg (2 ℔) Schweinebauch	ℳ 1,30	Transport	ℳ 6,37½
10 g Salz	„ 0,00¼	1 gestrichener Theel. pulverisierter Majoran	„ 0,00½
1½ kg (3 ℔) Gänseleber	„ 4,80	10 g Zucker	„ 0,00¾
125 g Gänseflumfett	„ 0,25	30 „ Salz	„ 0,00½
50 „ Zwiebeln	„ 0,01½	Häute von Gänsehälsen	„ 0,00½
½ Theel. gestofsener Pfeffer	„ 0,00½	1 *l* kochendes Wasser.	
½ „ gestofsene Gewürzkörner	„ 0,00¼		ℳ 6,39¾
Transport	ℳ 6,37½		

Zubereitung: Der Schweinebauch wird in Wasser und Salz gar gekocht. Die Lebern wässert man einige Stunden, trocknet sie ab, hackt sie und rührt sie durch ein Sieb; der Schweinebauch und das Flumfett werden 2 mal durch die Maschine genommen. Das Abfüllfett der Bouillon wird mit den Zwiebeln gekocht und durch ein Sieb gerührt. Die anderen Zuthaten schüttet man dazu und rührt die Masse tüchtig durch.

Die Haut wird von den Gänsehälsen abgezogen, aber nicht aufgeschnitten, und nachdem das Fett sauber ausgeputzt wurde, unten überwendlich fest zugenäht, die Masse eingefüllt, dann oben überwendlich fest zugenäht und die Wurst ½ Stunde langsam gekocht; sodann in kaltem Wasser abgekühlt. Man kann die Masse durch ein Sieb rühren, um sie noch feiner herzustellen, und sie in Ermangelung von Gänsehälsen in saubere Schweinedärme füllen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden ohne das Wässern der Lebern.

Besondere Bemerkungen: Auch von Entenleber zu bereiten.

28. Gänseleberpain kalt oder warm.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

450 g = 3 Gänseleber	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,87¾
150 „ frisches Schweinefett	„ 0,18	3 Eier	„ 0,21
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	50 g Parmesankäse oder 25 „ Kräuterkäse	„ 0,25
5 Schalotten	„ 0,02½	8 „ Salz und Pfeffer	„ 0,00½
⅛ *l* Milch	„ 0,02½	10 „ Butter zur Form	„ 0,02½
60 g Semmel	„ 0,04¾		ℳ 2,36¾
40 „ Butter	„ 0,09½		
Transport	ℳ 1,87¾		

Zubereitung: Die Leber wird gehäutet, gewiegt und durch ein Sieb gestrichen, ebenso auch das frische Schweinefett. Die geriebenen Zwiebeln und Schalotten nebst der in Milch eingeweichten, ausgedrückten Semmel schwitzt man in 40 g Butter im irdenen Topf ab und reibt sie mit den Eigelb, dem geriebenen Käse und der durchgestrichenen Masse im Reibenapf gehörig durch, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und zieht den steifen Schnee der Eier darunter. In einer gut gebutterten Form kocht der Pain 1 Stunde. Warm giebt man ihn mit einer pikanten braunen Sauce. Kalt garniert man ihn mit Fleischaspik, welcher mit 1 Efslöffel Madeira versetzt wurde. Man kann ihn durch Trüffelwürfelchen verfeinern.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dieselbe Speise läfst sich auch von Kalbsleber bereiten.

Man kann die Masse auch in einen Blechrand füllen, im Wasserbade im Ofen gar werden lassen und gestürzt, in der Mitte gedünstete Gänseleberscheiben, Trüffeln und kräftige Sauce oder auch gebratene Krammetsvögel anrichten. In kleinen Kästchen angerichtet ist der Pain in 30 Minuten im Wasser gar. 6 Kästchen von 1 Gänseleber.

Auch von Entenleber zu bereiten.

29. Spickgans.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 Brust von der Gans . .	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,03½
180 g Salz	„ 0,03½	6 g Salpeter	„ 0,00¾
Transport	ℳ 3,03½	5 „ Zucker	„ 0,00½
			ℳ 3,04¾

Zubereitung: Die Brust wird von der unausgenommenen Gans, welche im Äufsern wie zum Braten vorbereitet wurde, abgelöst. Die Keulen trennt man ab und löst das Fleisch der Brust, an einer Seite anfangend, hart am Knochen los; doch schneidet man vorher einen Umrifs hinein, damit beide Brustseiten gleichmäfsig werden. Man mufs sehr vorsichtig sein, um die äufsere Haut der Brust auf dem Brustbein nicht zu verletzen und auch an der Seite recht tief anfangen abzutrennen, da man sonst nicht Platz genug für die Stiche beim Zusammennähen hat. Ist die Brust vollkommen abgelöst, so reibt man sie innen, nachdem man die kleinen Filets herausnahm, recht tüchtig mit der Hälfte Salz, welches mit Salpeter und Zucker gemischt wurde, ein, so dafs das Salz ganz aufgelöst ist. Die kleinen Filets werden auch gesalzen und wieder hineingelegt. Dann schlägt man die Brust zusammen und näht sie mit überwendlichen Stichen an allen Seiten zusammen. Aufsen salzt man sie nun auch noch tüchtig und legt sie in eine Schüssel, in der man sie 7 Tage liegen läfst, zweimal täglich wendet und oft mit der sich setzenden Lake begiefst. Am achten Tage legt man sie zwischen zwei Bretter,

beschwert sie etwas mit einem kleinen Gewicht oder leichten Bolzen und wickelt sie erst in Gaze, dann in Papier und zieht oben einen Bindfaden zum Anhängen durch das Fett.

Die Spickgans mufs langsam geräuchert werden und darf keinen heifsen Rauch bekommen. Sie hat je nach Gröfse 8—10 Tage, mit einigen Stunden Unterbrechung täglich, zu räuchern.

Aus dem Rauch zurück, bedarf sie nochmals einer leichten Pressung zwischen zwei Brettern, wodurch das Fett milchweifs und fest wird und die Spickgans sich besser hält.

Zeitdauer der Bereitung: 17 Tage.

V. Die Ente.

Die Hausente stammt von der Wildente ab und wird besonders in 3 Arten gezogen. Die Rouen, Aylesbury und schwedische Ente. Sie hat schillerndes oder weifses Gefieder.

Das Männchen, Enterich oder Erpel, ist gröfser und schöner im Gefieder und hat einige hintereinander stehende, nach vorn gekrümmte Federn am Ende des Schwanzes.

Die Rouenente hat einen Ring von abweichender Farbe um den Hals und ist bunt, wächst rasch und mästet sich bis zu 4 kg Schwere, hat ein gutes Fleisch und legt fleifsig Eier.

Die Aylesbury Ente ist weifs, die Beine orange, und hat dieselben Vorzüge der Rouenente.

Die schwedische Ente ist weniger wertvoll, wenn auch grofs.

Die Enten fressen alles, was die Küche an Abgang hat, auch Schnecken, Engerlinge und Würmer, und werden mit geschrotetem Getreide, Rüben u. s. w. 9 Tage bis 3 Wochen gemästet.

Mit 6 Monaten geben sie den besten Braten, doch kann man sie noch bis zu einem Jahr braten. Beste Zeit ist August bis Anfang Dezember.

Hinsichtlich des Nährwertes gehört die Ente zu den preiswertesten Fleischarten und ist der Gans darin gleichzustellen.

Enten werden durch einen Stich ins Genick getötet und das Blut aufgefangen.

Preis: ℳ 2,00 bis ℳ 4,00.

30. Gebratene Ente.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Ente	ℳ 2,50	Transport	ℳ 2,90¾
10 g Salz	„ 0,00¼	1 Stiel Beifufs	„ 0,01
8 Borsdorfer Äpfel	„ 0,40	5 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
5 g Zucker	„ 0,00½	¼ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 2,90¾		ℳ 2,92

Zubereitung: Man bereitet die Ente nach Vorschrift vor, haut den Hals, die Flügel und Füfse ab, nimmt sie aus und wäscht sie aus, reibt sie inwendig und auswendig mit Salz ein und füllt sie mit ganzen ungeschälten oder geviertelten geschälten, mit Zucker bestreuten Äpfeln und Beifufs. Dann formt man sie und legt sie in eine Bratpfanne, giefst etwas kochendes Wasser darüber und bratet sie unter fleifsigem Begiefsen in 1—1½ Stunde gar. Alsdann macht man die Sauce mit Kartoffelmehl seimig, richtet die Ente an und legt die Äpfel der Füllung ringsherum. Man kann die Ente auch ungefüllt braten.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann Enten auch auf dem Herde schmoren, **geschmorte Ente,** dann rechnet man 2 Stunden. Das **Entenklein,** wie Gänseklein, giebt mit Kartoffeln eine schmackhafte Suppe, **Entenkleinsuppe.** (S. Pommersche Suppe, No. 32.) Entenleber ist wie Gänseleber zu verwenden.

Tranchieren: Nach Angabe.

---

31. Ente mit Rüben.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Ente	ℳ 2,50	Transport	ℳ 2,60¼
30 g Butter	„ 0,07¼	¾ *l* Wasser.	
40 „ Mehl	„ 0,01½	10 g Zwiebeln	„ 0,00¼
10 „ Zucker	„ 0,00¾	1 Messerspitze Speisecouleur	„ 0,00¼
10 „ Salz	„ 0,00¼	1 *ℓℓ* Rüben	„ 0,25
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	½ *l* Kochwasser u. 10 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 2,60¼	1 Prise Natron	„ 0,00¼
			ℳ 2,86¼

Zubereitung: Die Ente wird vorbereitet, in hübsche Portionsstücke geteilt und diese in Butter angebraten, so dafs sie gelbbraun sind, mit Mehl, Zucker und Salz überpudert und, wenn gelb geschmort, das Wasser dazu gegossen, die Zwiebel ganz dazu gelegt und die Flüssigkeit gefärbt. Die vorbereiteten Rüben, Teltower-, Kohl- oder Wasserrüben werden in kochendem Salzwasser und einer Prise Natron abgekocht und dann zu der Ente geschüttet, die damit langsam noch 1 Stunde schmoren mufs bis Fleisch und Rüben weich sind. Das Gericht wird mit Pfeffer abgeschmeckt und mufs in der letzten ¼ Stunde langsam schmoren, damit nicht zu viel Flüssigkeit bleibt. Im irdenen Topf zu bereiten.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe Gericht mit vorbereiteten Maronen oder kleinen weifsen Zwiebeln.

Gericht für den Kochkorb.

---

32. Pommersche Enten- oder Gänsesuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Entenklein oder Gänseklein	ℳ	0,75	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
30 g Zwiebeln	„	0,01	
56 „ Suppengrün	„	0,05½	
10 „ Salz	„	0,00¼	
¾ kg (1½ ℔) geschälte Kartoffeln	„	0,06	
Transport	ℳ	0,88¾	
Transport	ℳ	0,88¾	
5 g Mehl	„	0,00¼	
10 „ Butter	„	0,02½	
1 Eßl. Sahne	„	0,01¾	
1 Prise weißer Pfeffer	„	0,00½	
1 Eßl. Petersilie	„	0,05	
5 g Butter	„	0,01¼	
1¼ *l* Wasser.			
	ℳ	1,00	

Zubereitung: Das gereinigte, in Stücke geschlagene Klein wird mit der Gewürzdosis, Zwiebeln und Suppengrün in 1¼ *l* Wasser und Salz, zugedeckt, weich gekocht. Die Kartoffeln werden abgebrüht und in der Bouillon weich gekocht. Mehl und Butter schwitzt man gar und füllt die durch ein Haarsieb gestrichenen Kartoffeln mit der Bouillon dazu, legt die Fleischstücke heraus und schlägt die Suppe mit einem Stück Butter, 1 Eßlöffel Sahne, 1 Prise Pfeffer und der gewiegten Petersilie heiß. Das Klein legt man beputzt in die Terrine und füllt die heiße Suppe darauf.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch Reste des Geflügelkleins zu Suppe verwenden. Ganze Enten kann man wie das Klein kochen und mit einer Morchel- oder Petersiliensauce anrichten **(Enten gekocht, mit Morchel- oder Petersiliensauce.)**

---

33. Gefülltes (farciertes) Geflügel,

wie

1 Ente, 2 Pourladen, 2 Hühner, 1 junge Pute oder 4 Tauben.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

Kosten der Farce ohne Geflügel.			
⅜ kg (¾ ℔) Kalbsschnitzelfleisch	ℳ	1,20	
¼ „ (½ ℔) fettes Schweinefleisch	„	0,40	
150 g Kalbs- od. Geflügelleber	„	0,36	
20 „ Butter	„	0,04¾	
2 Schalotten	„	0,01	
50 g Mehl zum Mehlklos	„	0,02	
35 „ Butter „ „	„	0,08½	
Transport	ℳ	2,12¼	
Transport	ℳ	2,12¼	
⅛ *l* Jus zum Mehlklos	„	0,25	
1 Ei	„	0,07	
1 Eigelb	„	0,04	
15 g Salz und Pfeffer	„	0,00½	
50 „ Trüffeln	„	1,20	
60 „ geräuch. Ochsenzunge	„	0,38½	
12 Pistazien	„	0,25	
1 Eßl. dicke Sahne	„	0,01¾	
65 g Speckscheiben	„	0,10½	
	ℳ	4,44½	

Zubereitung: Das Geflügel wird nach Vorschrift vorgerichtet und entbeint. Die Abfälle werden klein geschlagen, angebraten und zu Jus gekocht, um sie nachher zu beliebigen Saucen und zum Dämpfen des Geflügels zu verwenden.

Das Kalb- und Schweinefleisch wird dreimal durch die Hackmaschine genommen. Die Leber wird mit 20 g Butter und den Schalotten einen Augenblick geschwitzt, dann die Hälfte gestofsen und durch ein Sieb gerieben, ebenso das Fleisch und der von Butter, Mehl und Jus bereitete Mehlklofs. Man zerreibt das Ei und Eigelb, Pfeffer und Salz mit dem Fleisch und dem Klofs, kostet die Farce ab und mischt grofse, würflig geschnittene Stücke Trüffeln, Leber, Ochsenzunge, abgezogene Pistazien, sowie einen Efslöffel dicke Sahne darunter.

Nun füllt man die Farce in das Geflügel, und näht dasselbe zu, umwickelt es mit Speckscheiben, bindet es in Musselin oder weifses Papier und dämpft es langsam in der Jus weich, was 1 bis 2 Stunden, je nach Gröfse, dauert. Man richtet nun das Geflügel, nachdem der Nähfaden entfernt wurde, in Scheiben geschnitten heifs an, und überfüllt es gern mit etwas Madeira- oder Trüffelsauce, welche man auch nebenher giebt.

Kalt angerichtet, garniert man es mit Aspik, den man mit $^1/_{16}$ *l* Madeira aus der entfetteten Jus bereitet, nachdem auch das Geflügel glänzend damit glaciert wurde.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Trüffeln, Ochsenzunge, Kalbsleber oder Gänseleber und Pistazien können auch wegbleiben.

Poulardengalantine (als kalte Schüssel): Reicher wird z. B. eine Poularde mit $^1/_4$ kg Farce, $^1/_2$ kg Gänseleber, 125 g rote Ochsenzunge, 125 g Trüffeln gefüllt, welches alles Platz in dem Tier hat und in grofsen Stücken in dasselbe hineingelegt wird. Vor dem gänzlichen Erkalten wird die Poularde etwas beschwert, damit alle Zuthaten sich besser ineinanderfügen.

Siebente Abteilung.

Die Fische.

Geschichtliches. Allüberall über das weite Erdenrund, wo Menschen leben oder jemals gelebt haben, da stellen sie den Fischen nach in aller erdenklichen Weise, denn von jeher ist der Fisch nicht nur Leckerbissen auf des Menschen Tisch gewesen, wie er es heute bei der Abnahme des Fischreichtums unserer Gewässer für viele Länder ist, sondern ein Hauptnahrungsmittel. Seit den ältesten Zeiten sehen wir deshalb die Menschen ihre Wohnsitze am Wasser, ja im Wasser selbst anlegen und noch heute dreht sich bei vielen Völkern ihr ganzes Sein, ihr Sinnen und Trachten um den Fisch. Kein Wunder! Denn in verhältnismäfsig leicht erreichbarer Weise bietet der Fischfang dem Menschen die zu seinem Dasein nun einmal nötige Fleischkost, auf die er trotz aller Vegetarier durch seinen ganzen Körperbau ebenso angewiesen ist, wie gleichzeitig auf die Pflanzenkost. Schon in der grauesten Vorzeit sehen wir deshalb die Menschen dem Fischfang obliegen, gerade so wie heute und wie die Fischerei-Ausstellung (Berlin 1896) bewiesen hat, im grofsen und ganzen vielfach noch mit Geräten von derselben Form.

Unter den auf uns überkommenen Geräten der ältesten Bewohner Europas, der Menschen der Steinzeit, die bereits Jahrtausende, vielleicht viele Jahrtausende vor unserer Zeitrechnung lebten, nehmen die Fischereigeräte einen der ersten, wenn nicht gar den ersten Platz ein. Metalle kannten diese Leute noch nicht, aber Harpunen und Fischpfeilspitzen aus Stein und Knochen und andere für den Fischfang dienliche Geräte sind in den Museen in aufserordentlich grofser Zahl aufgehäuft. Auch Netze kennen wir schon aus dieser Zeit aus den Schweizer Pfahlbauten.

Mit dem Bekanntwerden der Metalle, zunächst des Kupfers und der Bronze, später des Eisens, werden diese dann auch zur Herstellung der Fischfanggeräte benutzt. Es ändert sich das Material, jedoch die Form bleibt oft dieselbe, sodafs wir zum Beispiel die Form unserer Angelhaken und unserer Netznadeln bis in die Steinzeit zurück verfolgen können.

Doch nicht allein die Fanggeräte sind uns überkommen, sondern auch die direkten Beweise dafür, dafs die Fische als Nahrung gedient haben, denn in den sogenannten „Kjökkenmöddingern“, den Küchenabfallhaufen der Steinzeit, die namentlich in den Küstengebieten der Ostsee

ausgegraben sind, finden wir neben Wild- und Haustierknochen, die zur Erlangung des Markes gespalten sind, ganze Lager von Fischgräten und Schuppen, ebenso an den Ansiedelungsplätzen der verschiedenen vorgeschichtlichen Zeitabschnitte bis in die slavischen Burgwälle.

Auch die geschichtlichen Völker des Altertums waren grofse Verehrer der Fische. Schon in den altägyptischen Pyramiden und Städteruinen finden wir Abbildungen des Fischfanges, der Netze, Angeln, Speere, ja selbst eines Anglers. Bei den Völkern des klassischen Altertums, namentlich bei den überfeinerten Römern war der Genufs der Fische ebenfalls sehr geschätzt und es fehlt auch nicht an Darstellungen von Fischern und Fischfang. Wir besitzen auch Nachrichten, dafs die Römer sogar besondere Teiche für Seefische anlegten, welche von stets frisch zugeleitetem Seewasser durchflossen wurden, ja einige grausame Feinschmecker und Fischhändler fütterten ihre Fische mit dem Fleische getöteter Sklaven, um sie recht schmackhaft zu machen.

Wie die modernen Völker aller Zonen über den Fischgenufs denken, brauchen wir nicht zu erwähnen, ist doch wahrlich keines Fürsten, keines Kaisers Tafel zu vornehm für diese leckere Speise. Und wie die Kulturvölker über den Fisch denken, denen er doch mehr oder weniger als Leckerbissen gilt, so sind in weit erhöhterem Mafse die Naturvölker der Südsee, Afrikas, der Küstengebiete Nordasiens, der südlichsten und nördlichsten Küstengebiete Amerikas Freunde der Fischnahrung, da sie vielfach fast allein darauf angewiesen sind.

Dafs unsere Altvordern Fische gegessen, also vermutlich auch in ihrer Weise gekocht haben, geht aus dem vorstehenden allgemeinen Überblick über die naturgemäfsen Anfänge der Fischkochkunst hervor. Beglaubigte Nachrichten liefern uns darüber, neben Mitteilungen über die damals auf den Klostergütern betriebenen umfangreichen und sorgsam gepflegten Teichwirtschaften, in Fülle schon frühmittelalterliche Aufzeichnungen.

Die Fischnahrung hat natürlich in katholischen Landen besondere Bedeutung, da sie an den vielen Fasttagen die einzige erlaubte Fleischnahrung ist. Aber nicht nur diese geschriebenen Mitteilungen beweisen uns, dafs bei unseren katholischen Vorfahren die Fischerei in hohem Ansehen stand und bis in das vorige Jahrhundert hinein, in weit ausgedehnterem Mafse gepflegt wurde als, sagen wir bis vor kurzem und heute noch in vielen deutschen Landen. Ich meine damit die Fülle aufgegebener Teichanlagen, welche wir in den verschiedensten Teilen von Deutschland, namentlich in der Nähe ehemaliger Klöster, an den teilweise zerstörten Dämmen zu erkennen und vielfach wiederherzustellen vermögen.

Eine Verordnung der bayerischen Regierung vom Schlufs der ersten Hälfte unseres Jahrhunderts, setzte sogar nicht unbedeutende Prämien aus für das Eingehen von Teichwirtschaften und die Umwandlung derselben in reine Ackerwirtschaften.

Heutzutage vollzieht sich das Entgegengesetzte, namentlich in Bezug auf Teichwirtschaften in Bayern, Schlesien, Mecklenburg, Schleswig-Holstein und Posen, wo manche alten Teichwirtschaften wieder eingerichtet und dem Teichbetriebe wieder zugeführt werden. Der frühere Umschwung zu Gunsten der Ackerwirtschaften, lag in dem damals überaus vorteilhaften Stande der Landwirtschaft und den lohnenden Preisen für die leicht zu befördernden Körnerfrüchte, während der Mangel an Verkehrsmitteln in den dreifsiger und vierziger Jahren, den Fisch, welchen der Deutsche lebend in seine Küchen zu bekommen gewohnt war, so gut wie wertlos machte. Heutzutage bei dem Darniederliegen der Landwirtschaft und dem jetzt wenig lohnenden Bau von Körnerfrüchten, hat dank den verbesserten und stellenweise ausgezeichneten Verkehrsverhältnissen, der Fischmarkt sich ungeahnt gehoben. Die Versendung lebender Fische gelingt auf weite Strecken, und andererseits beginnt die Einbürgerung von Seefischen, die wir, auf dem deutschen Binnenmarkt, den letzten Jahren danken, auch dem geschlachteten Süfswasserfisch zu einem beachtenswerten und lohnenden Marktpreise zu verhelfen. Endlich aber hat die Fischzucht, und hier besonders die Zucht der Salmonidenarten — der lachsartigen Fische — und des Karpfens in den letzten Jahrzehnten, dank der Bemühungen des Deutschen Fischerei-Vereins und der in seinen Zielen arbeitenden Fischerei-Vereine, einen ungeahnten Aufschwung genommen. Unsere Forellenbäche wimmeln, wo die Industrie sie nicht verunreinigt, und die Bewohner auf ihre Besetzung mit Fischbrut achten, von Forellen, heimischen wie fremden, und alte Karpfenwirtschaften geben jetzt dank der vernunftgemäfsen Grundlagen der neuen Teichwirtschaftslehre, den vier bis fünffachen Ertrag, gegenüber den Einnahmen unserer Grofsväter bei ungefähr den gleichen Preisen, welche damals der Teichwirt im Grofshandel erhielt.

Unter den Fischen für die Küche unterscheidet die Hausfrau im allgemeinen nur zwischen Seefischen und Flufsfischen, während notwendigerweise noch eine dritte Gruppe beachtet werden müfste, nämlich die Wanderfische. Unsere Seefische leben im Meere und zwar ihr Leben lang, d. h. sie vermehren sich im Meer und wachsen im Meere heran. Von unseren Binnenfischen gilt das Gleiche in Bezug auf die Flüsse und Bäche, Seen und Teiche des Binnenlandes.

Die Wanderfische dagegen sind zu gewissen Zeiten Meeresbewohner, zu anderen Zeiten Glieder unserer Binnenfischfauna. Der wichtigste unter diesen Wanderfischen ist der Lachs. Seine Jugendzeit bringt er in den Gebirgsbächen des Landes zu, von wo er, wahrscheinlich mit Ablauf des zweiten Jahres, bach- und stromabwärts zieht, um nun im Meere grofs zu werden und heranzuwachsen, bis ihn der Trieb zur Ausübung des Fortpflanzungsgeschäftes wieder in die Flüsse treibt, um dort dem Laichgeschäft obzuliegen. In dieser letzteren Zeit, in der wir den Lachs fangen und als Flufslachs schätzen, frifst derselbe garnicht, ist also kein Nahrungskonkurrent der übrigen Flufsfische.

Von lachsähnlichen Fischen wandern ferner zum Laichen in die Flüsse die Schnäpel, und zwar der Nordseeschnäpel vorzugsweise in die Elbe, der Ostseeschnäpel oder die grofse Wandermaräne in die östlichen Küstengewässer und in das Weichselgebiet, während die kleine Maräne, wohl bekannt auf unseren östlichen Fischmärkten, meist nur in die teilweise Brackwasser führenden Haffe der Ostsee gelangt und dort laicht. Alle lachsartigen Fische tragen als Artabzeichen die kleine sogenannte Fettflosse, eine kleine strahlenlose Flosse, auf dem Rücken zwischen Schwanz- und Rückenflosse.

Endlich hätten wir noch zweier heringsartiger Fische zu gedenken, des Maifisches und der Finte. Der erstere stieg durch die Rheinarme den Rhein aufwärts und wurde früher bis zum elsässischen Oberrhein und bis weit in den Neckar hinein zur Laichzeit im Mai in ungeheuren Mengen im Rheingebiet gefangen und war ein billiges und beliebtes Volksnahrungsmittel. Heute ist der deutsche Maifisch, durch das angestrengte Fischen der Holländer in ihren Rheinarmen, nahezu als ausgestorben zu betrachten. Wo früher, wie bei Heidelberg, alljährlich etwa 10 000 Stück im Gewicht von je 2—4 *u* gefangen zu werden pflegten, kommt er jetzt kaum noch in Einzelexemplaren vor. Sein gewerbsmäfsiger Fang ist ganz eingestellt; bei Koblenz, mit einer früheren Fangziffer von 30 bis 40 000, wurden im Mai 1896 wenig über 300 Stück und noch dazu kleine Fische im Gewicht von 2 bis höchstens 3 *u* gefangen. — Ein naher Verwandter des Maifisches, die wenig wohlschmeckende kleine Finte, spielte trotzdem früher als Volksnahrungsmittel an der Weser und Ems eine so grofse Rolle, dafs noch in den fünfziger Jahren die industriellen Werke ihren Arbeitern den Tag des Hauptfintenzuges frei zu geben pflegten, und wufste man dann die Last der erbeuteten Fische kaum zu bewältigen. Heutzutage ist auch die Finte seltener geworden, aber nicht infolge all zu grofsen Fanges, sondern infolge der Verunreinigung der Gewässer, deren Einflüssen die junge Brut nicht zu widerstehen vermochte, was allmählich zu der so starken Verminderung der Fischbestände führte, die wir jetzt beobachten.

Gehen die erwähnten Fische in die Flüsse hinein um zu laichen und uns dabei zur Beute zu fallen, so macht's ein anderer wichtiger, in der Küche und auf der Tafel sehr beliebter Fisch, der Aal, gerade umgekehrt. Er geht zum Laichen ins Meer, wird dort geboren, und steigt nun als ganz junges Tier flussaufwärts, um seinen Lebenslauf bis zur Laichreife im Binnenlande hinzubringen. Er ist also ein heftiger Nahrungskonkurrent unserer Binnenfische und man kann wohl sagen, dafs jeder Aal, der stromabwärts geht ohne gefangen zu werden, einen Verlust an unserem Nationalvermögen bedeutet.

Die Kenntnisse der deutschen Hausfrau über das Aussehen unserer Fische namentlich in lebendem Zustande, sind geradezu erstaunlich unsichere. Dem aufmerksamen Besucher der Fischereiausstellung (Berlin 1896) und ihrer Aquarien konnten nach dieser Richtung unglaubliche Mifsverständ-

nisse, seitens der Besucherinnen, zu Ohren kommen. Die Verwechselung von Zander und Hecht, ja selbst von Zander und Schleie konnte man stündlich aussprechen hören. Es ist deshalb wohl nicht überflüssig im Interesse der deutschen Hausfrau, der Naturgeschichte der Fische, hier einen etwas gröfseren Spielraum zu gewähren, als das in den früheren Auflagen dieses Buches geschah. Wir bringen in nachstehendem eine kurze Beschreibung der hauptsächlichsten Marktfische und zwar in alphabetischer Ordnung Süfswasserfische, Seefische und Wanderfische durcheinander. Es dürfte dadurch leicht sein, den betreffenden Fisch rasch zu finden und sich über seine Haupteigenschaften für die Küche aufzuklären. Wir fügen dann an, Krebse und Muscheln und bringen am Schlufs die Konserven. Den Beschreibungen sind die Preise am Berliner Markt beigefügt und nur bei einigen wenigen, seltenen Gästen auf unserem Markt, sind andere Marktpreise angegeben worden, doch ist dann dies ausdrücklich bemerkt.

Ganz allgemein ist zu beachten, dafs die Fische während der Laichzeit am wenigsten wohlschmeckend sind, dafs dagegen wenige Wochen vor der Laichzeit und einige Wochen nach derselben, die Zeit besonderen Wohlgeschmackes des Fleisches liegt. Manche Fische werden indes nur während der Laichzeit gefangen, bei anderen — namentlich den Seefischen — treten andere Momente wie Schwierigkeit des Transportes u. s. w. dazu, so dass diese allgemeine Regel häufig ihre Gültigkeit verlieren mufs. Wir geben bei den Fischen die Laichzeit und die Schonzeit an, d. h. die Zeit, in welcher gesetzlich der Fisch nicht gefangen werden darf, leider aber doch gefangen wird.

Es ist ferner bei den Fischen angegeben, wann die Tiere auf dem Berliner Markt zu erscheinen pflegen als „beste Zeit“ — wenn das auch nicht immer ganz richtig ist.

A. Süfswasserfische, Seefische und Wanderfische.

Aal,

findet sich in Flüssen und Seen, namentlich der Ebene, auch in Teichen; fehlte früher dem Donaugebiet, jetzt dort eingeführt, ohne eingebürgert zu sein (d. h. ohne sich, soviel wir wissen, bis jetzt im Schwarzen Meere zu vermehren), am besten 1—2 ℔ schwer, März bis August am wohlschmeckendsten. Das ganze Jahr am Markt. Preis für ½ kg ℳ 1,00—ℳ 1,50.

Man hüte sich vor rohem Aalblut, dasselbe hat, gelangt es in frische Wunden, giftige Eigenschaften.

Minimalgröfse 35 cm, Schonzeit in Norddeutschland 14. April bis 9 Juni, in Süddeutschland keine.

Anchovis.

Bis 15 cm langer, heringsartiger Fisch, der in ungeheurer Menge die europäischen Küsten des Atlantischen Oceans und der Nordsee bewohnt, gelegentlich aber auch in den westlichen Teilen der Ostsee vorkommt. Ferner sehr verbreitet im Mittelländischen und Schwarzen Meer. Laicht im Frühling. Gesalzen heifst er Sardelle, mit Gewürzen eingelegt Anchovis.

Äsche.

Lachsartiger Fisch mit wertvollem, zartem Fleisch, lebt in gröfseren Bächen und Flüssen mit starker Strömung und kiesigem Grund, geht darin aber nie zur Quelle hinauf. Überall in Deutschland, in der Ebene, wie im Mittelgebirge. Laichzeit März bis April, infolgedessen dann am besten, wenn die Forelle minder gut ist. Maximalgröfse 45 cm. Beste Zeit Oktober bis Dezember. Preis für ½ kg ℳ 1,20—ℳ 1,80.

Minimalgröfse in Preussen 20 cm, in Süddeutschland 25—29 cm.

Schonzeit in Norddeutschland 15. Oktober bis 14. Dezember, in Süddeutschland 1. März bis 30. April.

Bachforelle (Steinforelle, Gebirgsforelle, Lachsforelle).

Der bekannteste und beliebteste lachsartige Fisch mit schöner Zeichnung und meist mit lebhaft roten Punkten — doch giebt es auch Forellen ohne rote Punkte — hellgelb, bräunlich bis schwärzlich von Farbe, kommt in rasch fliefsenden Bächen bis zur Quelle hinauf und auch wohl in Gebirgsseen vor. Beste Zeit Februar bis Juli. Preis für ½ kg lebend ℳ 5,00, geschlachtet ℳ 3,00.

Namentlich beliebt sind am Berliner Markt kleine Portionsforellen im Gewicht von höchstens 300 g, während gröfsere Exemplare nur schwer Käufer finden. Man geht dabei von der fälschlichen Ansicht aus, dafs die Forelle überhaupt nicht grofs zu werden vermag, obwohl ein beglaubigter Fall aus Nassau vorliegt, wonach eine Forelle das achtbare Gewicht von 11½ kg (23 ℔) erreicht hat, oder aber, dafs sie mit zunehmendem Körpergewicht am Wohlgeschmack verliert. Es wäre wünschenswert, dafs die Berliner Hausfrau recht bald mit diesem Vorurteil bräche, die jetzt noch billigere grofse Forelle kaufte und sie wie den Hecht oder Zander in Stücken anrichtete, da dies vortrefflich schmeckt. Dann würden auch die Berliner Wirtschaften, in denen man bedauerlicher Weise unter einer Portion Forelle einen ganzen Fisch versteht, sehr bald dieses Verfahren annehmen.

Minimalgröfse 20 cm, Schonzeit in Norddeutschland 15. Oktober bis 14. Dezember, in Süddeutschland 10. Oktober bis 10. Januar.

Bachsaibling.

Ein vor 20 Jahren unter dem Namen „amerikanische Forelle“ bei uns eingeführter, unserem Saiblinge sehr ähnlicher, prachtvoll gezeichneter Fisch mit glänzenden weifs-schwarz-roten Bauch- und Brustflossen, und sehr zartem, wohlschmeckendem Fleisch. Unserer Forelle, deren Gebiet er bewohnt, vollständig ebenbürtig, wird er auch hier meist als Forelle verkauft. Laichzeit Oktober bis Dezember. Beste Zeit Februar bis Juli. Preis für ½ kg lebend ℳ 5,00—ℳ 6,00.

Mindestmafs 20 cm, hat noch keine Schonzeit.

Barbe.

Ein wenig schmackhafter, in Süddeutschland häufiger als in Norddeutschland vorkommender, auf dem Berliner Markte äufserst seltener Flufsfisch. Der einzige deutsche Fisch mit einem giftigen Organe. Der Genufs der Leber und, wie versichert wird, auch des Rogens, ruft schlimme Erkrankungen hervor. Laichzeit Mai bis Juni. Preis ℳ 0,40—ℳ 0,50.

Mindestmafs 28 cm. Schonzeit in Norddeutschland 10. April bis 9. Juni, in Süddeutschland 1. Mai bis 30. Juni

Bars (Barsch, Perschke).

Ein weit verbreiteter Flufsfisch, dessen Fleisch von vielen hochgeschätzt wird, kommt auch im Brackwasser bis in das Meer hinein vor.

Beste Zeit August bis April. Preis für ½ kg lebend ℳ 0,70—ℳ 1,00, geschlachtet ℳ 0,50—ℳ 0,60.

Maximalgröfse bis 50 cm und 3 kg (6 ℔). Laichzeit April bis Mai. Mindestgröfse 13 cm. Schonzeit in Norddeutschland 10. April bis 9. Juni, in Süddeutschland: Württemberg 1. April bis 31. Mai, Baden 1. Mai bis 30. Juni, sonst keine.

Bars (amerikanischer Forellenbarsch, Schwarzbarsch).

Zwei langsam wachsende, aus Amerika eingeführte Fische, welche erst seit kaum einem Jahrzehnt in Deutschland gezüchtet werden. Es scheint, dafs dem Schwarzbarsch die süddeutschen, dem Forellenbarsch die norddeutschen Gewässer mehr zusagen. Beide haben zartes, sehr wohlschmeckendes Fleisch, mit schwachem Moschusgeruch, leider aber auch so viele Gräten wie unser Barsch.

Maximalgröfse 6—7 kg (12—14 ℔). Laichzeit Mai. Beste Zeit Oktober bis Dezember. Preis für ½ kg ℳ 3,00—ℳ 5,00. Noch keine Schonzeit.

Blei, (Brasse, Brachsen, Brachsmen).

In ganz Deutschland in Flüssen und Landseen. Hier und da auch in Teichen mit Ausschlufs von Gebirgsseen heimisch, bevorzugt er namentlich die Ebene mit ihren ruhigen Gewässern. Neben der Plötze der beliebteste Konsumfisch Norddeutschlands wird er namentlich in Berlin von den minder begüterten Klassen gern gekauft. Brassenzüge auf der Müggel und bei Stralau früher Volksfeste. Dem Karpfen recht ähnlich, nur höher als dieser und mit grätigerem Fleisch, wird er trotzdem von vielen diesem sogar vorgezogen.

Maximalgröfse 70 cm und 8 kg (16 ℔). Laichzeit Mai, alsdann leicht kenntlich an dem dornigen Hautauswuchs des Männchens. Preis für ½ kg ℳ 0,60—ℳ 0,80. Beste Zeit Dezember bis April. Mindestmafs 28 cm. Schonzeit in Norddeutschland: 10. April bis 9. Juni, in Süddeutschland 1. Mai bis 30. Juni.

Bückling (s. Hering).

Dorsch (Kabeljau).

Erreicht im Ocean eine Länge bis zu 150 cm und ein Gewicht bis zu 50 kg (100 ℔), während der Ostseedorsch selten über 50 cm und 15 kg (30 ℔) schwer wird. Schellfischartiger Fisch mit sehr grofsem, schwerem Kopf und einem dicken Bartfaden am Kinn; der Nordseefisch wird gewöhnlich als Kabeljau bezeichnet. Ausgezeichneter Speisefisch. Laicht im Winter. Preis für ½ kg ℳ 0,20—ℳ 0,50.

Elsafssaibling.

Eine Kreuzung zwischen unserem Saibling, Röteli, und dem amerikanischen Bachsaibling, noch schöner gezeichnet als jede der Stammformen, sehr schnellwüchsig; ausgezeichnetes, wohlschmeckendes Fleisch. Auf dem Berliner Markt sehr selten. Beste Zeit Februar bis Juli. Preis für ½ kg lebend ℳ 5,00—ℳ 6,00.

Mindestmafs 20 cm. Schonzeit 15. Oktober bis 15. Dezember.

Felchen (Blaufelchen, Weifsfelchen).

Zwei zu den zahnlosen Lachsen gehörige nahe Verwandte, der Maräne nahe stehend und ihr auch sehr ähnlich. Bewohnen ausschliefslich die bayeri-

schen und schweizerischen Seen. Besonders geschätzt ist der Blaufelchen der bayerischen Seen (Renke) und des Bodensees. Kommen nur geschlachtet auf den Markt und halten sich nur kurze Zeit frisch. Fleisch sehr schmackhaft. Beste Zeit April bis Juni und August bis November. Preis für ½ kg ℳ 1,00 bis ℳ 1,80. Weifsfelchen ℳ 1,00—ℳ 1,20.

Maximalgröfse 1½—2 kg (3—4 ℔). Laichzeit November bis Dezember. Mindestmafs: In Baden und Württemberg 20 cm, Bayern 22 cm. Schonzeit 15. November bis 15. Dezember.

Flunder.

Dieser 20—25 cm lange, etwas gestreckter als die Scholle gebaute Flachfisch, bewohnt die europäischen Küsten vom Weifsen Meere bis Gibraltar, besonders häufig auch die östlichen Partieen der Ostsee. Fleisch sehr geschätzt.

Glattbutt.

Etwas schlanker als der Steinbutt, ganz mit kleinen Schuppen bedeckt, nicht selten rötlichbraun gefleckt. Ist in der Nordsee häufig, in der westlichen Ostsee selten. Das Fleisch ist weicher und weniger beliebt als das des Steinbutts. Laichzeit Januar bis Mai. Beste Zeit Januar bis April. Preis für ½ kg ℳ 0,35—ℳ 0,40. Steigt zur Laichzeit, Januar bis Mai, von der Nordsee aus gelegentlich in der Elbe bis Magdeburg (Elbbutt), im Rhein bis Mainz auf.

Grundel (Gründling).

Kleiner barbenähnlicher Fisch mit Bartfäden am Maule, überall in Deutschland, namentlich in Gebirgsbächen häufig. Das schmackhafte Fleisch ist in Süddeutschland, vornehmlich im Elsafs und in Frankreich beliebt; der Fisch kommt dort häufig wie unser Stint unausgenommen, gebacken auf die Tafel.

Maximalgröfse 24 cm. Laichzeit April und Mai.

Hausen.

Ein störähnlicher, plump und gedrungen gebauter Fisch aus dem Schwarzen und Kaspischen Meer, ist der Lieferant des grofskörnigen Kaviar. Wird bis 8 m lang und kann ein Gewicht von 600 kg (1200 ℔) erreichen. Exemplare von 2 m Länge wiegen etwa 50 kg (100 ℔). Laichzeit Mai. (Hausenblase.)

Hecht.

Unser gefräfsigster Raubfisch, der Hai der Binnengewässer, der sich fast nur von anderen Fischen nährt, gelegentlich Frösche verzehrt und in geschlossenen Gewässern der Enten Brut verschlingt. Heimisch in ganz Deutschland bis in das Brackwasser hinein und weit hinauf in die Gebirgsgewässer. Das Fleisch alter Hechte ist hart, am besten sind Tiere von 2—4 ℔ oder ungefähr 150 g schwere Bratfische. Beste Zeit September bis Ende Februar. Preis für ½ kg lebend ℳ 0,70—ℳ 1,00, geschlachtet ℳ 0,50—ℳ 0,70.

Maximalgröfse 20 kg (40 ℔). Laichzeit 15. Februar bis April. Mindestmafs 28 cm (Preufsen), 30 cm (Württemberg). Schonzeit in Norddeutschland 10. April bis 9. Juni, in Süddeutschland zwischen 15. Februar und 30. April.

Heilbutt (Heiligenbutt, Helleflunder).

Der gröfste der Plattfische — ist schon bis 3 m lang und 350 kg (700 ℔) schwer gefangen worden —, bewohnt das Eismeer, den Nordatlantischen Ocean und die Nordsee. Das Fleisch ist frisch vorzüglich, kommt aber meist gesalzen und getrocknet in den Handel. Laichzeit Frühling. Preis für ½ kg ℳ 0,60—ℳ 0,80. Beste Zeit November bis Mai.

Hering (jung Strömling).

Unser wichtigster Seefisch, bewohnt den Nordatlantischen Ocean, die Nord- und Ostsee und das Nördliche Eismeer; er kommt auch an der Küste Asiens in zahlreichen Spielarten vor, bis 25 cm lang. Wird frisch, gesalzen, geräuchert (Bückling, Pökling) und mariniert gegessen. Man unterscheidet den Matjeshering, das noch nicht laichreife Tier, und den Vollhering mit strotzenden Fortpflanzungsprodukten. Grüne Heringe sind eine Delikatesse, dürfen aber nur mit hellen Köpfen gekauft werden. Mandel ℳ 0,25—ℳ 0,50.

An den europäischen Küsten werden jährlich über 10 Milliarden Heringe gefangen. Deutschland bezieht mehr als 30 Millionen Salzheringe. Laichzeit April bis Mai, gern im Brackwasser.

Huchen.

Der Lachs des Donaugebietes, kommt ausschliefslich dort vor. Wohlschmeckendes, etwas weichliches Fleisch. In Süddeutschland sehr geschätzt. Laichzeit März, April.

Maximalgröfse 15—20 kg (30—40 ℔). Beste Zeit Oktober bis Februar. Preis für ½ kg ℳ 2,00—ℳ 3,00 (München).

Kabeljau (s. Dorsch).

Karausche (Karsch, Gareifsel).

Dem Karpfen nahe verwandt, aber ohne Bartfäden. Zwei extreme Formen die niederrückige oder der Giebel, die hochrückige, halbmondförmige oder die Karausche. Aufserdem Spiegel- und Lederkarausche und, am bekanntesten, der Goldfisch. Überall verbreitet, stellenweise sogar in Teichen gezüchtet, Fleisch gut, nur etwas grätig. Karauschen in Maibutter Delikatesse.

Maximalgröfse 40 cm und 2½ kg (5 ℔). Laichzeit Juni. Beste Zeit Mai und Oktober bis März. Preis für ½ kg ℳ 0,50—ℳ 0,70. Mindestmafs 12—15 cm. Schonzeit nur in Norddeutschland 10. April bis 9. Juni.

Karpfen.

Ursprünglich im südlichen Donaugebiet und wahrscheinlich von alters her dort heimisch, ist er durch die Mönche zu uns gebracht seit der Klosterzeit der Hauptteichfisch Mitteleuropas und es haben sich bei ihm unter der Domestikation einige Spielarten herausgebildet: der Spiegelkarpfen, welcher nur wenige grofse Schuppen neben einer Schuppenreihe zu beiden Seiten des Rückens besitzt, und der Leder- oder Schleikarpfen mit noch weniger oder gar keinen Schuppen. Diese beiden werden in Süddeutschland, der Schuppenkarpfen dagegen im Norden bevorzugt. Die verschiedenen Rassen: Galizier, Böhmen, Franken u. a., die in der Schnellwüchsigkeit wetteifern, sind Erzeugnisse der Neuzeit. Gegenwärtig herrscht der Galizier, am gesuchtesten sind aber in Berlin die v. Rabenau'schen, d. h. der Lausitzer Urrasse angehörige, sehr langsam gewachsene Tiere, die bei ¾ kg (1½ ℔) Gewicht schon ausgebildete Geschlechtswerkzeuge besitzen. Die Berliner Hausfrau verlangt Rogen im Fisch, und der kleine Mann natürlich einen kleinen Rogener. Da der Karpfen aber erst im vierten Jahre laicht, so ist diesem Ansinnen nur durch den Verkauf fischereilich schlechter, d. h. langsam wachsender Karpfen, wie sie unsere Urrassen repräsentieren, zu entsprechen. Ein edler Karpfen soll dreipfündig, dreisömmrig, also noch nicht laichreif sein.

In unseren Flüssen und Seen kommt der Karpfen meist nur vereinzelt vor, teils als Überläufer aus den infolge von Hochwasser ausgebrochenen Teichen, teils als Erzeugnisse von Aussetzungen. Sein Wachstum bleibt meist hinter dem in Teichen zurück. Aufserdem laicht er fast niemals in Flüssen und Seen und weifs sich vermöge seiner Findigkeit, selbst im Winter, dem Netze recht gut zu entziehen. Seine Bedeutung für die „Freie Fischerei" ist daher gering.

Maximalgröfse 25—37½ kg (50—75 ℔). Laichzeit April bis Juli. Vorteilhafteste Gröfse: Junge Tiere 1—1½ kg (2—3 ℔), alte 2—3 kg (4—6 ℔). Preis für ½ kg ℳ 0,80—ℳ 1,20. Beste Zeit September bis Dezember. Der Karpfen nimmt, wie jeder Fisch, im modrigem Grunde einen eigenartigen Schlammgeschmack an, der ihn fast ungenieſsbar machen kann, beim Aufenthalt in flieſsendem Wasser verliert sich derselbe aber in ein paar Tagen.

Mindestmafs 28 cm. Schonzeit in Norddeutschland 10. April bis 9. Juni, in Süddeutschland: In Ober-, Mittelfranken, Schwaben und Neuenburg keine, sonst 1. Mai bis 30. Juni.

Kaulbarsch.

Wie der Name sagt, ein naher Verwandter des Flufsbarsches, aber mit nur einer Rückenflosse. Obwohl das Fleisch voll stachlichter Gräten, auch beträchtlich weniger gut als das des Vetters ist, erfreut er sich doch auch besonderer Wertschätzung. Kaulbarschsuppe soll ein ausgezeichneter Leckerbissen sein.

Maximalgröfse 16 cm. Laichzeit März, April. Beste Zeit Dezember bis April. Preis für ½ kg ℳ 0,30—ℳ 0,40. Kein Mindestmafs, keine Schonzeit.

Knurrhahn.

An den Westküsten Europas bis zu dem Polarmeer heimischer, der Barbe etwas ähnlicher Fisch, 30—60 cm lang, der einzige unter den europäischen Fischen, der sich durch Ablösen einiger Strahlen der Vorderflossen ein Kriechorgan geschaffen hat. Das Fleisch ist sehr wohlschmeckend. In der Laichzeit, Mai bis Juni, sind namentlich die Männchen rötlich gefärbt, daher in Frankreich vielfach als Rougelet bezeichnet. Beste Zeit April bis August. Preis für ½ kg ℳ 0,15—ℳ 0,25. Kommt neuerdings geräuchert in den Handel und wohl auch fälschlich unter dem Namen Petermännchen.

Lachs.

Der gröfste Fisch unserer flieſsenden Gewässer, fehlt dem Donaugebiet, sonst in allen deutschen Strömen vorhanden, in welche er zum Laichen aus dem Meere aufsteigt. Der Eintritt in die Flufsmündungen erfolgt das ganze Jahr hindurch. Man unterscheidet unter diesen Wanderern je nach der Zeit: den St. Jakobslachs, d. h. Tiere von 1½—5 kg (3—10 ℔), welche massenhaft im Sommer aufsteigen und den grofsen Winterlachs, welcher im Früh- bis Spätherbst schwarmweise in den Flüssen erscheint. Nicht laichreife Fische, d. h. solche, welche bis zur Laichzeit, Oktober bis Dezember, nicht fortpflanzungsfähig werden, bleiben in den Flüssen und sind dann unsere geschätzteste Marktware (Salm). Der Augustlachs mag 3—4jährig, der Winterlachs vielleicht doppelt so alt sein. Die besten Lachse sind rotfleischig, mit silberweifsen Schuppen, dagegen ist der Laichlachs trotz seines herrlichen, verlockenden Kleides, nicht wohlschmeckend und fast wertlos. Die jungen absteigenden Lachse werden leider vielfach geangelt und dann als Silber-

forellen bezeichnet, im österreichischen Elb- und Weichselgebiet Speitzgen. Am meisten geschätzt wird der Rheinlachs. Nur geschlachtet im Handel. Preis für ½ kg: kleine Seelachse im Frühjahr ℳ 0,80—ℳ 1,20, grofse deutsche Flufslachse, mit Ausnahme vom Rheinlachs ℳ 1,50—ℳ 3,00. Rheinlachs ℳ 2,50 bis ℳ 4,00. Laichlachse im Monat Oktober bis Dezember ℳ 0,40—ℳ 0,60. Beste Zeit vom Januar bis August.

Maximalgröfse 50 kg (100 ℔). Laichzeit Oktober bis Januar. Ältere Männchen mit einem harten, hornigen Haken am Unterkiefer. Mindestmafs 50 cm. Schonzeit in Norddeutschland 15. Oktober bis 14. Dezember, in Süddeutschland 11. November bis 24. Dezember.

Lachsforelle (Meerforelle Trutta trutta).

Eine nahe Verwandte des Lachses und der Forelle, mit welcher sie in ganz Deutschland sehr oft verwechselt wird, indem man grofse, gelbfleischige Bachforellen allgemein Lachsforellen nennt. Geht, wie der Lachs, zum Laichen in die Flüsse, steigt aber gewöhnlich nicht so weit aufwärts als dieser.

Maximalgröfse 15 kg (30 ℔). Laichzeit Oktober bis Dezember. Beste Zeit Januar bis Oktober. Preis für ½ kg ℳ 1,00—ℳ 2,50. Mindestmafs 28 cm. Schonzeit nur in Norddeutschland 15. Oktober bis 14. Dezember.

Lachsforelle (Seeforelle Trutta lacustris),

ist nur eine Lokalvarietät der Bachforelle, von welcher sie sich hauptsächlich in der Färbung unterscheidet. Zeugungsfähige Form wird Grund-, sterile Schwebeforelle auch Silberlachs genannt. Standfisch wesentlich in den subalpinen Seen Süddeutschlands.

Maximalgröfse 15 (30 ℔) und mehr kg. Laichzeit Oktober bis Dezember. Beste Zeit Februar bis August. Preis für ½ kg ℳ 1,00—ℳ 2,50. Mindestmafs: Baden und Württemberg 30 cm, Bayern 40 cm. Schonzeit: Bayern 1. Oktober bis 31. Dezember, Baden und Württemberg 10. Oktober bis 10. Januar.

Maifisch. Alse. Alose.

Ein heringsartiger Fisch, welcher bis 60, selten 70 cm lang und 2—3 kg schwer wird; kommt im Mittelmeer und an den westeuropäischen Meeren vor, von denen er im April, Mai zum Laichen in die Flüsse aufsteigt, von deutschen Flüssen wesentlich nur in den Rhein, wo er jetzt sehr selten zu werden beginnt; recht selten in Ems, Weser und Elbe, dort kommt dafür häufiger eine mehr nördliche Form, die kleinere wenig wohlschmeckende Finte vor. Das grofse Auge des Maifisches ist vorn und hinten je von einem eigenartigen, durchsichtigen Lid bedeckt, mit vor der Pupille befindlicher senkrecht elliptischer Spalte. Auch die Schwanzflosse trägt eine eigenartige Beschuppung weit in die Flosse hinein.

Kommt frisch und geräuchert in den Handel, sein Fleisch ist wenig haltbar, wohlschmeckend, doch recht grätig. Beste Zeit April bis Mai. Preis für ½ kg ℳ 0,50—ℳ 1,50, früher ℳ 0,20—ℳ 0,30.

Makrele.

Schön gezeichneter, lang gestreckter, spindelförmiger Fisch, mit sehr schmackhaftem Fleisch, bewohnt den Atlantischen Ocean, ist im Mittelmeer, auch in der Nordsee häufig, dagegen in der westlichen Ostsee selten. Laichzeit Juni bis Juli. Wird bis 60 cm lang. Beste Zeit Januar bis Juni. Preis für ½ kg ℳ 0,30—ℳ 1,00. Geräuchert namentlich im Mai ausgezeichnet.

Maräne.

Ein zahnloser Lachs, ist als sogen. Madue-Maräne wohl aus der ihr nahe verwandten Wandermaräne hervorgegangen, kommt von alters her im Madue- und Schaalsee und einigen wenigen anderen tiefen Seen Norddeutschlands wild vor, wird gegenwärtig aber auch in gröfseren Quantitäten aus den Karpfenteichen der Herrschaft Wittingau in Böhmen auf den Markt gebracht.

Maximalgröfse 70—90 cm. Laichzeit 15. November bis 10. Dezember. Beste Zeit Oktober bis Dezember und März bis Mai. Preis für ½ kg ℳ 0,60 bis ℳ 1,50. Mindestmafs 40 cm. Schonzeit 10. April bis 9. Juni.

Maräne (Wandermaräne, Lavaret, Ostseeschnäpel).

Ein naher Verwandter des vorigen und wahrscheinlich dessen Stammvater. Lebt während des Sommers im Meere, steigt im Herbst in die östlichen Ostseeflüsse, um dort zu laichen und geht später wieder in die See zurück, wohin ihm die Jungen bald folgen. Nur während der Laichzeit am Markt.

Maximalgröfse 70 cm und 3½ kg (7 ℔). Laichzeit Oktober bis Dezember. Preis für ½ kg ℳ 0,60—ℳ 1,00. Mindestmafs 40 cm. Schonzeit 10. April bis 9. Juni.

Maräne (kleine Maräne).

Findet sich in fast allen Seen des uralisch-baltischen Höhenzuges, von den masurischen an bis nach Holstein hinein, auch im Kurischen Haff. Während der Laichzeit, November bis Dezember, wandern diese Fische oft scharenweis von einem Becken zum anderen und werden alsdann massenhaft gefangen. Fleisch sehr wohlschmeckend.

Maximalgröfse 15—25 cm, mitunter bis 35 cm. Preis für ½ kg ℳ 0,60 bis ℳ 1,00. Mindestmafs: Ost- und Westpreufsen und Posen 12 cm, Pommern 13 cm, sonst 10 cm. Schonzeit 10. April bis 9. Juni.

Meeraal.

Erreicht eine Länge von 2—3 m und ein Gewicht von 50—60 kg (100 bis 120 ℔). Das Fleisch der jüngeren Tiere ist wohlschmeckend, das der älteren hart und grobfaserig. Kommt bei uns selten auf den Markt und wird dann meist wohl als Flufsaal verkauft. Preis für ½ kg ℳ 0,20—ℳ 0,50. Neuerdings bringt man unter dem Namen geräucherter Seeaal, Fischfleisch in Stücken in den Handel, welches an seiner rauhen Haut unschwer zu erkennen ist. Es stammt von dem in der Nordsee in grofsen Massen gefangenen kleinen Dornhai.

Meerbarbe, Rougé, Rouget.

Ein prachtvoll gezeichneter Fisch, matt karminrot gefärbt, bis 30 cm. Im Mittelmeer und Schwarzen Meer häufig, an den europäischen Küsten von Portugal bis England seltener, wird in der Nordsee, jedoch nicht häufig gefangen. Die alten Römer zahlten in der Kaiserzeit für die Meerbarbe bis 1000 ℳ und mehr. Beim Absterben zeigt der Fisch ein eigenartiges, prachtvolles Farbenspiel. Laicht im Frühjahr. Selten am Markt. Beste Zeit November bis Mai. Preis für ½ kg ℳ 0,60—ℳ 0,80.

Meerneunauge, Lamprete.

Wird bis 90 cm lang und 3 ℔ schwer, schön gezeichnet, im übrigen dem Neunauge ähnlich, kommt im Frühjahr um zu laichen auch in unsere Flüsse und wurde z. B. im Sommer 1896 in der Havel bei Spandau und in der Saale bei Calbe gefangen. Wird geröstet und mariniert. Das Fleisch wird wenig geschätzt.

Meerlan, Wittling.

Ein wohlschmeckender naher Verwandter des Schellfisches; bleibt kleiner als dieser, wird gewöhnlich 30—40 cm, höchstens bis 60 cm lang. Gestreckter und schlanker als der Schellfisch fehlt ihm der schwarze Fleck. Auch die Färbung ist etwas abweichend, ein blasses Rötlichbraun.

Lebt an den nordeuropäischen Küsten. Sein Fleisch schmeckt sehr gut, aber etwas weichlich. Besonders in Frankreich sehr geschätzt. Beste Zeit November bis Februar. Preis ℳ 0,20—ℳ 0,50. Laichzeit Spätwinter.

Neunauge.

Mit aalartigem, gestrecktem Körper und einer kreisrunden Saugscheibe am Maul, wird bis 50 cm lang, bewohnt die Küsten und Flüsse Europas, wird besonders in der Weichsel, Oder und Elbe gefangen. Das Neunauge ist in seiner Jugend blind und heifst dann Querder. Beste Zeit Oktober bis November. Preis ℳ 0,30—ℳ 0,50. Kommt meist mariniert in den Handel.

Plötze.

Eine Weifsfischart, welche namentlich in Norddeutschland die Hauptfischnahrung der unteren Stände bildet, ganz wohlschmeckend, aber ziemlich grätig.

Maximalgröfse 1 kg (2 ℔). Laichzeit April bis Mai. Beste Zeit Dezember bis Mai. Preis für ½ kg lebend ℳ 0,40—ℳ 0,50, geschlachtet ℳ 0,20—ℳ 0,30. Mindestmafs nur in Norddeutschland 13—15 cm. Schonzeit nur in Norddeutschland 10. April bis 9. Juni.

Quappe (Trüsche).

Der einzige im Süfswasser lebende Schellfisch, ist bei uns zu Lande in Flüssen und Seen bis ins Brackwasser hinein überall zu finden und wird namentlich zur Laichzeit Dezember bis Januar, — dann zieht sie scharenweise stromaufwärts, — massenhaft gefangen, Fleisch sehr wohlschmeckend, die Leber gilt als Delikatesse.

Maximalgröfse 60 cm, 15 kg (30 ℔). Beste Zeit März bis Oktober, Preis für ½ kg ℳ 0,60—ℳ 0,80. Mindestmafs 24—28 cm. Schonzeit in Süddeutschland und in der bayerischen Oberpfalz 1. Dezember bis 31. Mai.

Regenbogenforelle.

Ein aus Kalifornien bei uns eingeführter, prachtvoll gezeichneter Fisch, mit rotem Bande beiderseitig vom Kiemendeckel bis zum Schwanz, erreicht unsere Forelle an Wohlgeschmack nicht, übertrifft sie aber an Schnellwüchsigkeit und Gefräfsigkeit. Braucht weder so kaltes noch so rasch fliefsendes Wasser wie unsere Forelle, sondern gedeiht vielmehr auch in den unteren Läufen unserer Gebirgsflüsse, und in Seen mit nicht zu schlammigem Grunde, sowie in Teichen als Beisatzfisch des Karpfen. Für den Markt wertvoll, weil sie dann am besten ist, wenn viele andere Salmoniden am wenigsten schmackhaft sind. Laichzeit März bis Mai, oft schon Februar. Vorteilhafteste Gröfse 1—2 kg (2—4 ℔). (Kein Portionsfisch!) Beste Zeit Juni bis Januar. Preis für ½ kg ℳ 2,50—ℳ 4,00. Mindestmafs 20 cm. Schonzeit 15. Oktober bis 14. Dezember.

Rochen (La raie).

Ein eigenartiger, nach unten flachgedrückter, rautenförmiger Fisch mit scharf abgesetztem, dünnem Schwanz. Der Stachel- oder Nagelrochen ist am

ganzen Körper, auch am Schwanz mit dornförmigen, recht scharfen Stacheln besetzt, mit denen er empfindlich zu verletzen vermag. Der Glattrochen, in der Form dem vorigen recht ähnlich, trägt nur an der Oberseite des Schwanzes und am Maul einige scharfe Dornen. Der erstere wird selten gröfser als 50 bis 80 cm, der Glattrochen dagegen erreicht eine Länge von 1—2,5 m. Die Rochenweibchen werden im allgemeinen gröfser.

In Italien, Frankreich, Belgien und England sehr beliebt, war er bei uns dem grofsen Publikum noch vor wenigen Jahren fast unbekannt. Jetzt kommt er bereits häufiger auf den Markt und wird meist als „französischer Steinbutt" mit abgehacktem Schwanz serviert. Das Fleisch ist recht wohlschmeckend, wenn auch keine besondere Delikatesse. Beste Zeit November bis Februar. Preis ℳ 0,50—ℳ 1,00. Legt im Herbst, wie die meisten Haie, 6—8 grofse Eier, denen die völlig entwickelten Jungen im Frühjahr entschlüpfen. Die beiden Seitenteile (Flattern), mit Ausschlufs von Kopf, Bauch und Schwanz werden geräuchert.

Rotzunge (s. Seezunge).

Rümpchen

nennt man am Niederrhein ein Fischgericht, welches sich im wesentlichen aus jungen, am besten 1—2 Fingerglieder grofsen Elritzen, Groppen, Gründlingen, Weifsfischen, Schmerlen und allenfalls Schleien zusammensetzt, wie Schmerlen zubereitet und als Salat gegessen wird. Der Rheinländer kennt kaum eine gröfsere Delikatesse; indes ist der Rümpchenfang jetzt verboten, weil als Rümpchen gelegentlich auch einmal junge Edelfische in den Topf geraten. Dieses Verbot hindert natürlich nicht, dafs Rümpchen nach wie vor verspeist werden.

Rougé

ist ein rot aussehender Fisch des Mittelmeeres. An der Riviera wird er viel bereitet und kommt auch hier öfter auf den Markt.

Saibling (Ritter, Seesaibling, Röteli [Schweizer Bezeichnung]).

In den subalpinen Gebirgsseen, namentlich auch in den meisten Schweizer Becken heimischer, schön gefärbter, sehr wohlschmeckender Verwandter des Lachses. Meist geschlachtet, in Norddeutschland lebend, gewöhnlich meist als Forelle am Markt.

Maximalgröfse 7½ kg (15 ℔). Laichzeit Oktober bis Dezember. Beste Zeit Januar bis Juni. Preis für ½ kg lebend ℳ 3,50—ℳ 6,00, geschlachtet ℳ 2,00—ℳ 3,00, Mindestmafs 25 cm. Schonzeit bis 31. Dezember.

Sardelle.

Ein heringsartiger Fisch. Im Atlantischen Ocean, im Mittelmeer und in der Nord- und Ostee. Brabanter Sardellen am geschätztesten.

Sardine (Pilchard).

Bewohnt das Mittelmeer, sowie den westlichen Teil des Atlantischen Oceans, wo sie bis 25 cm lang, namentlich in der in den Frühling fallenden Laichzeit an den spanischen, französichen und englischen Küsten in unglaublicher Menge gefangen wird. In der Nordsee nur vereinzelt, der Ostsee fehlt sie ganz. Gesalzen als Sardelle und in Öl gelegt unter ihrem richtigen Namen im Handel. (Als Sardinen werden übrigens auch vom Bodensee aus Lauben [eine kleine Weifsfischart] in Blechbüchsen verschickt.)

Schellfisch.

Der Hauptfisch der deutschen Nordseefischerei und in bester Verfassung einer der schmackhaftesten Seefische. Gewöhnlich 30—60 cm, höchstens 90 cm lang, wird er sehr selten über 8 kg schwer. Von seinem nahen Verwandten dem Merlan, durch einen schwarzen Fleck oberhalb der Brustflosse leicht zu unterscheiden. Im Frühjahr in den Flüssen. Frisch, eingesalzen und mariniert. Halb geräuchert unter dem Namen Haddock. Beste Zeit Oktober bis März. Preis für ½ kg ℳ 0,20—ℳ 0,60.

Schleie.

Überall in Deutschland in langsam fliefsenden Flüssen, Bächen, Seen und Teichen vorkommender, ausgezeichneter, sehr geschätzter Fisch, der aber leider sehr langsam wächst.

Maximalgröfse 50 cm. Laichzeit Mai bis August. Beste Zeit Mai bis Oktober. Preis für ½ kg ℳ 0,80—ℳ 1,40. Besonders beliebt junge Schleien, die als „Schleiforellen" der Bachforelle Konkurrenz machen. Mindestmafs 20 cm. Schonzeit in Norddeutschland 10. April bis 9. Juni, Süddeutschland: Baden und Württemberg 1. Mai bis 30. Juni, Bayern 1. Juni bis 30. Juni.

Schmerle (Bartgrundel).

Ein überall im Oberlauf von Bächen vorkommender, dem Schlammbeifser verwandter Fisch, welcher fingerlang, nur in Salzwasser gewaschen und abgekocht serviert wird, gilt als besonderer Leckerbissen. Früher, namentlich in Böhmen, in besonderen Teichen gezüchtet. Besonders im Harz beliebt. Sehr selten am Markt.

Maximalgröfse 20 cm. Laichzeit April bis Mai.

Schnäpel, Nordseeschnäpel.

Ein ausgezeichneter lachsartiger Fisch, der Maräne nahe verwandt, mit schwärzlich gefärbter Schnauzenspitze, wird 25—50 cm lang. Das frische Fleisch hat einen eigenartigen Gurkengeruch — wie übrigens auch die Maränen und Felchen. Bewohnt die östliche Nordsee, in der westlichen Ostsee selten. Steigt im November in den Flüssen, besonders in der Elbe, aufwärts, um dort zu laichen und wird dabei massenhaft gefangen. Wird frisch und geräuchert gern gegessen. Beste Zeit November bis März. Preis ½ kg ℳ 0,30—ℳ 0,50

Scholle oder Goldbutt.

Der Haupt-Plattfisch der deutschen Nordseefischerei. Wird bis 90 cm lang, doch beginnen grofse Schollen in der Nordsee neuerdings bereits selten zu werden. Auf der dunklen Seite mit grofsen orangegelben bis roten oder brandgelben Flecken gezeichnet. Gewöhnlich ist die Oberhaut glatt, doch kommen auch mitunter rauhe Stellen, bezw. rauhe Schollen vor. Beste Zeit Oktober bis April. Preis für ½ kg ℳ 0,20—ℳ 0,40. Laichzeit Frühling.

Seebarsch (Branzini).

Schlanker als der Flussbarsch, kommt selten in der Nordsee, noch seltener in der westlichen Ostsee vor, dagegen häufig im Mittelmeer, doch auch im Atlantischen Ocean an den Küsten von England und Frankreich, wird bis 1 m lang, bis 5, ja bis 10 kg schwer. Namentlich die im Brackwasser gefangenen Seebarsche werden sehr geschätzt. Beste Zeit Februar bis April. Selten am Markt. Laichzeit April, Mai.

Seezunge.

Langer gestreckter Plattfisch bis 60 cm, bewohnt die europäischen Meere bis hoch nach Norden hinauf, ist in der Nordsee häufig, in der westlichen Ostsee selten, fehlt dem östlichen Teile derselben ganz. Vorzügliches Fleisch, feinster und gesuchtester Plattfisch. Rotzunge billiger, aber fischiger schmeckend. Ostender Seezunge die feinste, aber immer hoch im Preis. Beste Zeit August bis März. Laichzeit April, Mai. Preis für ½ kg ℳ 0,60—ℳ 2,00.

Sprott oder Breitling.

Bewohnt die Nord- und Ostsee, meist in Gesellschaft der jungen Heringe, von denen er leicht durch seine scharfe sägezähnige Bauchkante zu unterscheiden ist (man streiche am Bauch in der Richtung nach dem Kopf hin). Wird frisch geräuchert als Kieler Sprott, gesalzen als Sardelle und gewürzt als Anchovis bezw. als russische Sardine in den Handel gebracht. Bis 15 cm lang. Laichzeit Frühling.

Steinbutt (Turbot).

Der Körper von fast rhombischer Gestalt, ist nur 1½ mal länger als breit, gänzlich unbeschuppt, aber mit schildbuckelförmigen, gröfseren oder kleineren Knochen, Höckern, an der Oberseite, seltener an der unteren Seite besetzt. Kommt an den Küsten Europas vom Mittelmeer bis hoch in den Norden hinauf vor, wird im Ocean bis 200 cm, in der Ostsee selten über 40 cm lang, und 3 bis 4 kg schwer. Das Fleisch ist vorzüglich, sehr haltbar, überall geschätzt. Beste Zeit August bis März. Preis für ½ kg ℳ 1,00—ℳ 2,50. Laichzeit verschieden je nach dem Standort, Februar bis Juni.

Sterlett.

Bewohnt das Schwarze und das Kaspische Meer, bezw. das Wolga- und untere Donaugebiet. Die bei uns lebend auf den Markt kommenden Sterlette stammen aus der Drave und Save, also dem Donaugebiet. Der aus seinen Eiern bereitete Kaviar gilt für äufserst schmackhaft, ist aber kleiner als der Hausenkaviar, ja meist kleiner als der vom Stör gewonnene. Fleisch wohlschmeckend. Maximalgröfse 1 m. Beste Zeit November bis Mai. Preis für ½ kg ℳ 8,00—ℳ 12,00. Laichzeit Mai, Juni.

Stint.

Teils im Meere, teils in unseren Landseen und Haffen lebender winziger Lachsfisch, der im Frühjahr massenhaft in die Haffe. auch in die Flüsse tritt, um zu laichen.

Maximalgröfse 25—35 cm. Laichzeit März bis April. Fleisch trotz des intensiven Geruches nach faulen Gurken an vielen Orten sehr beliebt und an manchen Gewässern Volksnahrungsmittel. Haffstinte bevorzugt. Preis für ½ kg ℳ 0,25—ℳ 0,50.

Stockfisch.

Sammelname für getrocknete Fische aus der Familie der Schellfische. Hauptsächlich versteht man darunter den getrockneten Kabeljau, doch wird auch der Lenk, der Schellfisch, der Köhler, der Seehecht und die Brosme getrocknet und als Stockfisch oder Klippfisch, in den Handel gebracht.

Stör.

Ein Bewohner des Atlantischen Oceans, der Nord- und Ostsee, sowie des Mittelländischen und Adriatischen Meeres, von wo aus derselbe mit dem beginnenden Frühjahr in allen, diesen Meeren zufliefsenden Strömen aufsteigt, um daselbst vom April bis Juni zu laichen. Wird bei uns in der Elbe, der Weichsel oder den Haffen, seltener im Rhein, gewöhnlich 2—3 m, mitunter aber auch 6 m lang gefangen. Beste Zeit Februar bis Juni. Preis für ½ kg ℳ 0,30 bis ℳ 0,50. Laichzeit Frühjahr bis Vorsommer. Kommt meist als Rauchfisch in den Handel; liefert den kleinkörnigen Kaviar.

Thunfisch.

Von kräftigem und gedrungenem, dem der Makrele etwas ähnlichem Körperbau, wird bis 3 m, seltener, sogar bis 5 m lang. Am häufigsten im Mittelmeer, aber auch an den atlantischen Küsten von Europa eine regelmäfsige Erscheinung, verirrt er sich mitunter sogar in die Nordsee. Wird frisch, getrocknet, gesalzen, mariniert und auch in Öl gelegt verzehrt. Das Fleisch ist fett, schmeckt aber, im Vergleich mit Ölsardinenfleisch, trocken; auch wird ein besonders guter Salat daraus bereitet.

Weifsfische

werden gemeinhin am Markt sehr verschiedene karpfenartige Fische genannt, die der Laie nur schwierig unterscheiden kann. Es sind sämtlich minderwertige Speisefische, die nur als Backfische Verwendung finden sollten. Preis für ½ kg ℳ 0,05—ℳ 0,30.

Wels (Waller).

In allen unseren grofsen Strömen und in vielen Seen Nord- und Süddeutschlands heimischer, nirgends sehr häufiger, äufserst gefräfsiger Raubfisch.

Maximalgröfse 1—4 m und 200 kg (400 ℔). Das Fleisch der grofsen Fische schmeckt fad, kleine 2 bis 3 pfündige Welse munden dagegen ausgezeichnet. Beste Zeit Dezember bis Mai. Preis für ½ kg ℳ 0,40—ℳ 0,80. Laichzeit Mai, Juni. Mindestmafs in Norddeutschland 60 cm, in Baden und Württemberg 35 cm, sonst keins.

Zander (Sandart, Schill, Fogasch).

Mit Ausnahme des Rheines in allen deutschen Flüssen heimisch, ebenso in vielen norddeutschen Seen und Teichen. In Süddeutschland fehlte er als Teichfisch, wird nunmehr aber auch dort mit Erfolg gezüchtet, wie er im Bodensee und Rhein neuerdings durch Aussetzungen als eingebürgert zu betrachten ist. — Auf seinen Fogasch aus dem Plattensee ist der Ungar besonders stolz und man darf ihm, ohne anzustofsen, nicht sagen, dafs dies derselbe Fisch sei, wie der Schill. Beste Zeit Juli bis April. Preis für ½ kg ℳ 0,60—ℳ 1,20.

Maximalgröfse 1 m und 15 kg (30 ℔). Laichzeit Mai bis Juni. Mindestmafs 28—35 cm (Norddeutschland) 35 cm (Süddeutschland). Schonzeit in Norddeutschland 10. April bis 9. Juni, in Süddeutschland 1. April. bis 31. Mai.

Amerikanischer Zwergwels (cat fish).

Ein vor etwa 10 Jahren bei uns eingeführter amerikanischer gefräfsiger Wels, welcher bei uns selten schwerer wird als 1½ kg (3 ℔). Die Amerikaner schätzen ihn als „Katzenfisch“ sehr hoch. Wohlschmeckendes, zartes, etwas weiches Fleisch Sehr selten am Markt.

B. Krebse und Muscheln.

Auster.

Findet sich in allen Meeren an den Küsten, mit Ausnahme der Ostsee. Nach der Beschaffenheit des Bodens, an dem sich die Austernbänke annisteten, giebt es Berg-, Fels-, Sand- und Lehmaustern. Die vom lehmigen Boden stammenden sind die unschmackhaftesten. Man sammelt Austern in sog. Austernparks oder Austernbänken, worin sie gemästet und gepflegt werden. Kommt als wilde Auster auch mitten in der Nordsee vor.

Von den Natives, wie man die Austern aus englichen Austernparks nennt, sind die von Whitstable und Colchester die geschätztesten; von Frankreich die von Dieppe; von Belgien die von Ostende. Aufserdem liefern Holland, Holstein und Helgoland Austern. Amerika bringt eine grofse, fette Spielart in den Handel und die billige, von Kennern nicht sehr geschätzten Blue points. Preis à Dtz. ℳ 1,50—ℳ 4,50.

Languste.

Scherenloser, wie mit Dornen besetzter Hummer des Mittelmeers. Beste Zeit Oktober bis Mai. Preis für ½ kg ℳ 3,00—ℳ 4,00.

Hummer.

Nordsee, Ostsee und Mittelmeer. Helgoländer und norwegische Hummer gelten für die besten. Vielfach werden sie gekocht, ausgeschält und in Büchsen eingelegt bezogen. (Vorsicht in Bezug auf Frische!) Beste Zeit April bis Oktober. Preis für ½ kg ℳ 2,00—ℳ 3,00. Kronenhummer à Büchse ℳ 1,50 bis ℳ 1,75. Helgoländer Hummer sind an getheerten Bindfäden (zum Zusammenbinden der Scheren) zu kennen.

Krebse.

Uferpartieen vieler Bäche, Flüsse und Teiche; nährt sich von lebenden und toten Tieren. Beim Kochen zerstört die Hitze den blau-grünen Farbstoff und verwandelt ihn allmählich in Rot. Der Körper darf nicht gestreckt sein. Am wohlschmeckendsten sind die dunklen, kleinen Bach- oder Steinkrebse; Teichkrebse haben keinen so feinen Geschmack. Berühmt sind Oderkrebse. Am besten sind sie in den Monaten ohne r (Mai, Juni, Juli, August).

Preis: Suppenkrebse à Mdl. ℳ 0,50—ℳ 1,00. Mittelkrebse à Mdl. ℳ 1,50 bis ℳ 2,50. Grofse Oderkrebse à Mdl. ℳ 5,00. Riesenkrebse à Stck. ℳ 0,50.

Garneele oder Granat, Crevette.

Kleiner scherenloser Krebs, der an den deutschen Küsten in zwei nahe verwandten Arten vorkommt. Die Ostseegarneele (meist fälschlich Krabbe genannt) wird nach dem Kochen rot, die Nordseegarneele (gewöhnlich als Granat bezeichnet) bekommt durch das Kochen kaum einen rötlichen Schein, bleibt wesentlich grau. Meeresküste Nordeuropas. Kleine, grau punktierte Garneele im Mittelmeer. Werden nur abgekocht verschickt. Preis für ½ kg ℳ 1.60—ℳ 2,40.

Seemuschel.

In allen Meeren um Europa. Sie sind zuweilen, besonders in stehenden Gewässern, giftig. In freier See gefangene Muscheln sind unschädlich. Das Gift kennt man nicht, aber die Ursache seiner Entstehung. Die Seemuschel ist ein ausgezeichnetes billiges Nahrungsmittel, welches lange nicht genug geschätzt und gekauft wird, namentlich im Binnenlande. Beste Zeit Ende September bis Anfang April. Preis: 100 Stck ℳ 1,00—ℳ 2,00.

C. Fischkonserven.

Die Mehrzahl der Fische wird da oder dort zum Genufs für eine spätere Zeit konserviert.

Alle Konservierungsmittel kommen darauf hinaus, das sehr wenig haltbare Fischfleisch haltbar zu machen.

Wir erreichen diesen Zweck auf verschiedenen Wegen.

Das einfachste und wohl älteste Konservierungsmittel besteht darin, dem Fischfleisch sein Wasser durch Trocknen an der Luft zu entziehen (Stockfisch).

Ferner benutzt man die konservierenden Wirkungen des Kochsalzes. Man salzt die frischen Fische und erreicht damit gleichzeitig eine teilweise Entwässerung, denn in Berührung mit Kochsalz, tritt, einem einfachen physikalischen Gesetz folgend, durch die tierische Haut und die Membranen der Gewebe Wasser aus den letzteren, während Kochsalz in gelöster Form in die Gewebe eindringt. Der Fisch, das Fischfleisch tritt dadurch sorgfältig gepackt unter Saft und dieser Saft, die Salzlake wirkt ihrerseits dadurch konservierend ein, dafs sie die Luft und deren Fäulniskeime von dem Fischkörper abhält.

Man salzt im wesentlichen Seefische, und zwar den Hering und seine Verwandten, und vielfach kennt man als Salzfisch bei uns nur den Hering und die Sardelle.

Es werden indes auch schellfischartige Fische gesalzen (Laberdan) und die grofsen Plattfische der arktischen Meere (Heilbutt), welche dann als Salzfisch in die katholischen Länder verfrachtet und durch Wässern zum Genufs wieder entsalzen werden. In Rufsland wird namentlich der Stör und seine Verwandten, der Hausen und Sterlett, besonders am Kaspischen- und Schwarzen Meer in ungeheueren Mengen gesalzen und in den Handel gebracht. Sie bieten dort in ausgedehnten Gebieten ein sehr wichtiges Volksnahrungsmittel.

In den Mittelmeerländern salzt man auch Thunfischfleisch in grofsen Mengen.

Wo es sich um die Herstellung von Dauerware handelt, wird das Salzen häufig mit dem Dörren kombiniert, d. h., mehr oder weniger stark gesalzenes Fischfleisch an der Luft getrocknet. Vorher gesalzenes Fleisch trocknet weit eher und ist im übrigen haltbarer.

Der Versuch zum künstlichen Trocknen durch Feuer mag zur Erfindung des Räucherns geführt haben.

Jedes Räuchern hat ein gewisses Austrocknen durch Wasseraustritt im Gefolge, welches gewöhnlich noch dadurch gefördert wird, dafs man durch mehr oder weniger starkes Salzen ein vorheriges teilweises Entwässern erreicht.

Andererseits mufs man beim Räuchern wohl unterscheiden das Kalt- und das Warmräuchern.

Das erstere kommt darauf hinauf, durch länger andauerndes Einwirken der konservierenden Rauchgase (Kreosot und verwandte im Holztheer vorkommende Körper) das rohe Fischfleisch mit den konservierenden Stoffen zu durchdrängen und dadurch haltbar und roh geniefsbar zu machen. Unsere Fleischräuchereien wenden dies Verfahren, bei welchem nur mäfsig warmer, aus qualmenden Holzspänen erzielter Rauch das zu konservierende Fleisch umspült, ausnahmslos an. (Schinken, Rauchfleisch, Speck).

Bei der Fischfleischkonservierung benutzen wir dasselbe wesentlich beim Lachs und einigen seiner Verwandten (Schnäpel, Maränen) und aufserdem bei dem Haddock, dem ausgeräucherten Schellfisch. Dieses Kalt-Räuchern liefert eine verhältnismäfsig lange haltbare Dauerware. Von K. Schönau in Altona

ist nach der Art der Wiener Würste eine Fischwurst in den Handel gebracht, die wohlschmeckend und billig ist. In Berlin bei: Marzahn, Potsdamerstr. 16.

Alle anderen Rauchfische werden warm geräuchert, wobei das Fischfleisch durch die heifsen Rauchgase erwärmt und gewissermafsen im eigenen Saft gar gekocht wird.

Wo der Fisch zu grofs, also das betreffende Fleischstück zu massig wäre, um durch den warmen Rauch bald durch und durch auf die gewünschte Temperatur gebracht zu werden, da spalten wir den Fisch (Maräne, Goldfisch — geräucherte Zärthe — Makrele), oder wir schneiden ihn in Stücke (Stör, Kabeljau, Rochen, Dornhai); der geräucherte Kabeljau kommt neuerdings von der Nordsee als geräucherter Meerlachs, und wie bereits erwähnt, der Dornhai als geeigneter Meeraal in den Handel. Kleinere Fische werden ausnahmslos unzerschnitten und warm geräuchert.

Der beliebteste, und ich möchte sagen typische Rauchfisch dieser Räucherung ist der Hering (Bückling, Pökling) und sein naher Verwandter der kleine Sprott (Kieler Sprotte), sowie von den Plattfischen die Flunder; die Nordsee-Scholle eignet sich weniger zum Räuchern, sie ist meist etwas trocken.

Es stammen ferner von der Nordsee neuerdings noch geräucherte kleine Schellfische, der Knurrhahn, sehr schmackhaft, und auch der Lump, ein ziemlich unförmiger, recht fetter Fisch. Von den Binnenfischen kommt als Rauchfisch im wesentlichen nur der Aal in Betracht, doch schmeckt auch der Karpfen geräuchert sehr gut. Diese geräucherten Fische haben nur eine recht begrenzte Haltbarkeit, besonders aber geht der Wohlgeschmack bald verloren.

Auch der grofse Salzhering kommt gelegentlich geräuchert in den Handel — ein ziemlich zweifelhafter Genufs, doch hält sich natürlich die Konserve recht gut infolge der gleichzeitigen Mithilfe des Salzes.

Eine weitere Form der Konservierung besteht darin, das Fischfleisch, nachdem wir durch Erwärmung die Fäulnissporen, welche aus der Luft oder dem Wasser etwa daran gekommen sind, durch Wärme getötet haben, unter Öl aufzubewahren. Dieses Abtöten wird in der Weise vorgenommen, dafs wir den Fisch mit dem darüber stehenden Öl erwärmen. Ein Weiteres wäre nicht möglich; das Fischfleisch würde sich z. B. in einem gewöhnlichen Topfe, mit Öl bedeckt, ausreichend halten, käme nicht der Wunsch dazu, diese Konserven bequem transportfähig zu machen, was man durch Einschliefsen in dicht verlötheten Blechbüchsen erreicht. Die bekanntesten dieser Konserven sind die Ölsardinen und die Thunfischkonserven, welche namentlich in den romanischen und Mittelmeerländern bis ins südwestliche Deutschland hinein sehr beliebt sind.

Mit der Erfindung und Gestaltung der jetzt im grofsen, geradezu fabelhaft billig herzustellenden Blechkonservenbüchse an Stelle der früher üblichen, immerhin leicht zerbrechlichen Glaskrause, begann eigentlich erst die Möglichkeit der Entwickelung einer eigentlichen Konserven-Grofsindustrie.

Das Konserventönnchen, früher typisch als Verpackungsmaterial für Brathering, Neunauge (Bricke), Aalbricke und für die Marinaden- und Essigkonserven (russische Sardinen, Rollmops und die Geléekonserven) beginnt, obgleich ein wesentlicher Fortschritt gegenüber den Glas- und Steingutgefäfsen, mehr und mehr der Blechbüchse zu weichen. Ohne hier auf die speciellen Methoden der Bereitung der einzelnen Konserven eingehen zu können, liegt das Wesen der Büchsenkonserven darin, dafs die betreffenden Fische oder Fischstücke entweder vorher gebraten und dann in gewürzten wässerigen Saucen eng verpackt eingeschlossen werden, wobei die Blechbüchse nach dem Verschliefsen

ein abermaliges Erwärmen und damit ein wirksames Abtöten der Fäulniskeime gestattet, als allerwesentlichsten Fortschritt gegenüber dem Tönnchen oder aber ein Verpacken des rohen Fisches oder Fischfleisches unter Öl (Ölkonserve) oder gewürzten wässerigen Saucen (Bismarckhering, russische Sardinen) u. s. w. Es sei auch der vorzüglichen Fischkonserve „Fiskeboller in Büchsen“ gedacht, welche vor der Hand noch in Deutschland eingeführt wird. Fein mit Maschinen gearbeitete fertige Fischklöfse. — Niederlage: Marzahn, Berlin, Potsdamerstr. 16. 16 Stck. ℳ 1,25, 36 Stck. ℳ 2,00. s. Rezept.

Alle diese Konserven sollen frei von Gährungs- und Fäulniskeimen hergestellt, von der Berührung der Luft und deren winzig kleinen Begleitern abgeschlossen und dadurch haltbar gemacht werden.

Der Zusatz anderer konservierender chemischer Mittel — aufser dem Kochsalz, dessen antiseptische Wirkungen nicht eben beträchtlich sind, erachte ich hierbei für unzulässig (Borsäure, Salicylsäure u. s. w.).

Ein neuerdings für frische Fische auch im Grofsen zur Anwendung gelangendes, allerdings längst bekanntes, aber erst durch die neueren Fortschritte der Technik brauchbar gewordenes Konservierungsmittel möchte ich noch erwähnen — die Kälte und das Einfrieren.

In Russland war es von alters her üblich, frische Fische in reinem Wasser einfrieren zu lassen und dadurch in diesem Eisbade versandfähig zu machen. Die moderne Eismaschine gestattet in jeder Zone von der Methode Gebrauch zu machen.

So kamen im Winter 1895/96 grofse Mengen, ganze Schiffsladungen kalifornischer Lachse sowohl quer durch Amerika und über den Atlantischen Ocean, als auch durch den Stillen Ocean unter zweimaliger Passierung des Äquators nach England bezw. nach Deutschland in gefrorener Form. Drei und fast neun Monate — auf letzterem Wege — eingefroren gebliebene Fische kamen hier auf den Markt und wurden sehr billig — weit unter dem Transportpreise — bis herunter zu ℳ 0,18 für ½ kg in den Markthallen verkauft. Sowohl frisch, als auch hier geräuchert war das Fleisch leidlich schmackhaft geblieben, jedenfalls frei von jedem Anzeichen beginnender Fäulnis und Zersetzung.

Bestandteile. Das Fischfleisch ist im Bau und in chemischer Zusammensetzung dem Fleische der Säugetiere und Vögel ziemlich gleich, jedoch im Wassergehalt ganz allgemein um einige hundert Teile höher; der Nährwert dementsprechend etwas geringer. Der Fettgehalt einzelner Fische ist bedeutend, ebenso sein Gehalt an leimgebender Faser. Der Nährwert getrockneter und gesalzener Fische steigt mit dem Wasserverlust, der durch Trocknen und Salzen bedingt ist, bedeutend.

Die billigeren Fischsorten sind wohlfeilere Nahrungsmittel als das Fleisch der Säugetiere, d. h. wir kaufen hierin dieselbe Nährstoffmenge billiger als im Säugetierfleisch und besonders in jener minderwertigen Fleischnahrung, welche uns der Markt in Lunge, Leber und derartigen wässerigen Fleischsorten liefert. Es ist zu hoffen, dafs die nutzbringenden Einrichtungen unserer Zeit „Eisenbahnen, Eisverpackungen und Markthallen“ den Verbrauch steigern, und dafs die Bereitungsarten besser erlernt werden.

Eine grofse Errungenschaft der Verkehrsmittel ist die Überwindung der Abneigung des Publikums gegen tote Fische, die jetzt frisch in bester Beschaffenheit in den Handel kommen.

Bestandteile der Hauptfische. (Nach König.)

a) Fettreiche Fische.

		Wasser.	Stickstoffsubstanz.	Fett.	Andere stickstoffhalt. Substanzen.	Salze.
Flufsaal . .	(annähernd)	57,24	12,82	28,37	0,45	0,84
Hering, frisch	„	80,71	10,11	7,11	—	2,07
„ gesalzen	„	46,32	18,90	16,89	1,57	16,41
„ geräuchert	„	69,49	21,12	8,51	—	1,24
Lachs oder Salm	„	74,36	15,01	6,42	2,85	1,36
„ geräuchert	„	51,46	24,19	11,86	0,45	12,04

b) Fettarme Fische.

Dorsch od. Kabeljau	„	81,88	16,71	0,20	—	1,44
„ gesalzen als Stockfisch	„	16,16	78,91	0,78	2,59	1,56
Hecht	„	80,68	17,46	0,42	0,47	0,98
Bars	„	80,06	18,11	0,44	0,01	1,38
Scholle	„	77,39	19,98	1,80	—	1,46
Karpfen	„	76,97	21,86	1,09	—	1,33
Austern	„	89,69	4,95	0,77	2,62	2,37

Neuerdings hat der Generalsekretär des Deutschen Fischerei-Vereines, Prof. Dr. C. Weigelt, diese Tabelle insofern bereichert und vervollkommnet, als er kunstgerecht gekochte Fische mittels Fischmesser und Fischgabel ihres Fleisches beraubte, dabei durch genaue Wägungen das Verhältnis zwischen Rohgewicht und wirklich genossenem oder zum Genufs gelangendem Fleische feststellte und letzteres schliefslich analysierte. Die Versuche sind zwar noch nicht abgeschlossen, doch sind die vorliegenden Resultate für die Hausfrau schon hochinteressant, denn durch sie erfährt sie zum ersten Mal, was ihre Familie von 1 kg Fischfleisch wirklich durchschnittlich verzehren kann.

In 1 kg = 1000 g Marktware sind enthalten Gramm:

Bezeichnung der Fische	Fleisch	Trockensubstanz	Eiweifs (Protëin)	Fett
Junger Lachs	605,5	132,4	120,2	1,7
Bachforelle	503,8	110,6	92,7	11,9
Karpfen	344,5	66,2	59,2	2,8
Schleie	342,0	67,0	60,6	2,3
Plötze	432,0	95,6	130,2	6,4
Hecht	481,0	92,5	84,9	2,3
Scholle (ausgenommen) . .	476,9	104,1	—	—
Kabeljau (ausgenommen) .	447,1	98,4	93,2	1,2
Schellfisch (ausgenommen) .	402,9	90,9	84,6	1,5
Hering	530,3	108,9	93,6	9,8
Bückling	597,7	131,0	109,9	14,4
Stockfisch*)	654,4	142,6	134,2	0,7

*) 1000 g gewässert = 396,6 g lufttrockener Substanz.

Es hat also, um ein Beispiel herauszugreifen, eine 1 kg schwere Schleie im Mittel 342 g Fleisch mit 67 g Trockensubstanz, 60,6 g Proteïn, 2,3 g Fett bei diesen Versuchen geliefert.

Einkauf. Jeder Fisch hat eine bestimmte Jahreszeit, in der er am wohlschmeckendsten ist; wir verweisen in dieser Beziehung auf die vorhergegangene Zusammenstellung. In der Laichzeit ist kein Fisch gut, aber — wie bereits erwähnt einzelne Fische werden überhaupt nur während der Laichzeit gefangen. Sie müssen uns also gut genug sein!

Bei toten Fischen müssen folgende Eigenschaften beobachtet werden:

1. Das Fleisch mufs fest sein, wenn es sich noch in dem Zustand der Totenstarre befindet und darf keine Anzeichen beginnender Zersetzung zeigen, also frei sein von jedem fauligen Geruch. Kein frischer Fisch hat übelriechendes Fleisch.
2. Die Haut mufs straff über dem Fleisch liegen. Seezungen z. B., welche am Schwanz eine lose Haut haben und sich leicht abziehen lassen, haben nicht die wünschenswerte Frische.
3. Beide Augen müssen klar sein, nicht milchig und tiefliegend.
4. Die Kiemen müssen frisch rot, auch noch schleimig sein. Fischhändler waschen sie öfter aus, wenn sie sie länger auf Lager haben, bestreichen sie auch wohl mit Anilinfarben oder frischem Blut.
5. Frische, sogenannte grüne Heringe dürfen keinen dunklen Kopf haben.

In Holland kerbt man frisch geschlachtete Fische ein, was nur bei eben geschlachteten möglich ist. Weifses Fleisch und diese Kerben geben in Holland den höchsten Marktpreis.

Gefrorene Fische, wenn sie ganz hart werden, beeinträchtigen die Qualität. Es trennen sich gewisse fettige Substanzen des Fisches.

Lebende Fische kaufe man bei einem Fischhändler, welcher die Fische gut hält, indem er ihnen fortwährend gutes, frisches Wasser zuführt, da das Wasser der Fischhälter auf den Geschmack von Einflufs sein kann.

Im ganzen ist das Fleisch der Fische mittlerer Gröfse schmackhafter als das der Grofsen. Man sehe darauf, recht muntere Fische einzukaufen, und vermeide den Ankauf auf der Seite oder auf dem Rücken schwimmender.

Die eingekauften Fische lasse man auf dem Markt töten, da sie sonst im Fischbeutel der Köchin elendiglich zu Grunde gehen, oder stecke ihnen ein in Branntwein getauchtes Stückchen Semmel in das Maul, was sie lebend erhält und auch beim Verschicken der Fische nach auswärts zu empfehlen ist.

Verpackung frischer Fische.

Am besten sind Weidenkörbe mit Lösch- oder Packpapier ausgelegt. Eine Lage Stroh, Pergamentpapier, dessen Rand nach unten gebogen

wurde, darauf nufs- bis erbsengrofs geschlagenes Eis, wieder Pergamentpapier, darauf die Fische, Pergamentpapier, Eis, Pergamentpapier, Fische, Pergamentpapier und Eis, Stroh und Packpapier. So bleiben die Fische trocken und kühl.

Geschlachtete Forellen

werden in frische Brennesseln, die vorher durchnäfst wurden, hineingelegt, und auch eine Brennessel in den Fisch gelegt. Doch genügt auch die oben angegebene Verpackung in Pergamentpapier.

Lebende Fische lebendig zu erhalten.

Die Fische bedürfen der Luft zum Leben wie die Menschen, und da das Wasser, welches frisch zuströmt, immer darin aufgelöste Luft enthält, welche aber beim Stehen des Wassers austritt, so müssen auch notwendig die Fische sterben, sobald der Vorrat an Luft verbraucht ist. Man hat für fliefsendes oder wenigstens bewegtes Wasser (beim Transport) oder einen Apparat zu sorgen, welcher dem Wasser neue Luft zuführt.

Karpfen und Schleie trocken lebend zu versenden.

In Spankörben mit nassem Gras oder Mummelblättern oder sonstigen Wasserpflanzen dicht neben einander geschichtet, oben bedeckt, doch Kiemen und Maul frei und alle 6 Stunden mit frischem Wasser übergossen, halten sie eine Reise aus.

Hummer lebend zu erhalten.

Die Scheren werden fest zusammen gebunden und der Kopf mit einem in Essig getauchten Lappen umwickelt.

Fischkiste zum Aufbewahren.

1,50 m lang, 80 cm breit und 75 cm hoch. Doppelte Wandungen von Kiefernholz, 9 cm Zwischenraum und der Raum mit Torfmüll oder Lohe fest gefüllt, wie auch der doppelte Deckel mit Zink aufsen und innen beschlagen. Das Eis wird auf den Boden gelegt, ein Rost von Zink darauf für den Fisch. Am Boden mufs eine Öffnung sein, um das Wasser abfliefsen zu lassen, mit einem Blechröhrchen mit einem Kniestück darin, sodafs das Röhrchen immer mit Wasser gefüllt ist und keine Wärme zum Eis treten läfst.

Will man Fische aufheben, so ist es nötig, sie auszunehmen und, ungewaschen auf Eis zu legen.

Krebse, Hummer, Langusten müssen dunkel in der Farbe sein und einen eingezogenen Schwanz haben. Ist derselbe gestreckt, so sind sie tot, und können, da die Zersetzung rasch zu beginnen pflegt, schädlich sein. Wenn man sie gekocht kauft, soll man sie aufmerksam durch den Geruch prüfen, Ammoniak (Salmiakgeist) dürfen sie unbedingt nicht aushauchen. Der Schwanz mufs nach dem Kochen ebenfalls gekrümmt sein.

Austern und Muscheln müssen fest geschlossene Schalen haben, die mühsam zu öffnen sind.

Geräucherte Fische dürfen nicht trocken und beschlagen sein oder multrig riechen, sondern müssen glatt sein und fettglänzend erscheinen.

Das Fleisch gesalzener Fische soll nicht gelb aussehen, sondern weifslich und innen zart rosa; sie müssen stets in der Lake aufgehoben werden, welche darüber stehen mufs.

Marinierte Fische müssen ebenfalls sorgfältig von der Marinade bedeckt aufgehoben werden.

Konservierte Hummer und Fische (namentlich in sauren Marinaden) lasse man nie in der geöffneten Blechbüchse, sondern bewahre sie in andern Gefäfsen auf. Es bilden sich gelegentlich Fäulnisalkaloïde, die giftig sind.

Behandlung. Es ist wie beim Fleisch wichtig, dem Fisch die wertvollen Nahrungsstoffe zu erhalten. Man bereite ihn deshalb vor, wässere ihn nicht, sondern wasche ihn nur und übergebe ihn so schnell wie möglich dem Kochverfahren.

Ganze Fische sind durch die Haut geschützt und bleiben auch saftig und nahrhaft, wenn man sie mit kaltem Wasser aufsetzt, da sie nicht auswässern können.

Fische in Stücken sollen aber in heifsem Wasser oder heifsem Fett bereitet werden, damit die an den Schnittwunden blofsgelegten löslichen Eiweifsteile so schnell wie möglich gerinnen. Das Kochgefäfs soll nicht geschlossen werden, damit die Temperatur nicht zu heifs darin wird.

Das Abschrecken durch Bespritzen mit kaltem Wasser nach dem Kochen macht den Fisch blätterig, indem die ausgedehnten Fleischbündel sich schnell zusammenziehen und von einander reifsen, wo sie kein Bindegewebe hält.

Das Salzen ist bei Fischen recht wichtig. Die Zeit des Kochverfahrens ist so kurz, dafs die Sättigung des Kochwassers mit Salz reichlich vorgenommen werden mufs, wenn das Salz dem Fischfleisch zu gute kommen soll. Natürlich richtet sich die Salzmenge sehr nach der Gröfse der Fische. Kleine feine Fische bedürfen weniger Salz, aber da sie auch weniger Wasser und eine kürzere Kochzeit brauchen, gleicht es sich in der vorgeschriebenen Menge wieder aus. Seefischen kann man 1 Theelöffel Seesalz auf 3 *l* Wasser zusetzen.

Gefrorene Fische müssen in der warmen Küche völlig auftauen, ehe sie gekocht werden dürfen. Häufig bekommt man im Winter rohen Fisch auf den Tisch, wenn diese Vorsicht nicht beachtet wird. Fleisch und Fisch dürfen bei der Bereitung nicht mehr gefroren sein, sonst gerät keine von ihnen bereitete Speise. Andererseits dürfen sie aber nach dem Schmelzen des gefrorenen Wassers in ihren Geweben nicht lange im warmen Raum aufbewahrt werden, da hierdurch die Zersetzung sehr

rasch eintritt. Man lege aufgetaute Fische alsbald auf Eis bezw. in einen mäfsig kalten Raum.

Fischreste müssen von Haut und Gräten gelöst und in eine Marinade von Essig und Fischwasser oder Fischwasser allein bis zum weiteren Gebrauch gelegt werden; sie verlieren sonst an Geschmack.

Töten und Vorbereiten. Die Fische haben mit wenigen Ausnahmen kein zähes Leben und sind daher durch einige Schläge auf Kopf und Genick leicht zu töten. Man legt ein altes Tuch über den Kopf und schlägt mit einem Beil dreimal darauf, während der Fisch auf einem Holzbrett liegt. Die schnellste Art, Fische zu töten ist die, ihnen, nachdem sie durch einen Schlag betäubt sind, durch einen Stich mit einem scharfen oder spitzen Messer dicht hinter dem Kopf das Gehirn von der Wirbelsäule zu trennen, oder die Kehle aufzuschneiden und einen Schnitt in den Schwanz zu machen. Man schuppt sie ab, indem man sie am Schwanz auf einem angefeuchteten Brett mit einem Tuch festhält und von da aus mit einem scharfen Messer schräg und langsam nach aufwärts fahrend die Schuppen ablöst, oder langsam streifenweise abhebt. Es mufs dies ruhig vorgenommen werden, weil die Schuppen sonst in der Küche umherfliegen.

Fische, welche blau gekocht werden sollen, werden, wenn mit Schleim bedeckt, nicht geschuppt: wie Forellen, Schlei und Spiegelkarpfen; man behandelt sie sehr sorgsam, ohne den Schleim zu verletzen, auf einem feuchten Brett und schlachtet sie so spät wie möglich vor dem Kochen.

Man nimmt die Fische sorgfältig aus, indem man mit einem scharfen Messer einen möglichst kleinen Einschnitt längs des Bauches macht, und stets das Ende und den Anfang des Darmes löst und alle Eingeweide mit dem Zeigefinger herausschiebt. Die innere, dunkele Haut, mufs vollständig entfernt und der Fisch mit Wasser gut gesäubert werden. Will man die Fische ganz kochen, so füllt man meistens Leber und Rogen, nachdem sie von der Galle gereinigt und etwas gesalzen sind, wieder in den Fischbauch, schlägt die Bauchlappen fest herum, falls er ganz aufgeschnitten wurde, umwickelt den Fisch leicht mit Bindfaden und bindet ihn oben und unten zur Vorsicht am Fischheber an. Auch ist eine Füllung mit einer langen Mohrrübe, welche Halt giebt, zu empfehlen. Die Flossen und der Schwanz werden mit der Schere hübsch zugestutzt. Die Hauptsache ist, den Fisch vor Zerplatzen zu bewahren, ihn festliegend, nicht hin und her schwimmend zu kochen.

Fische in Stücken säubert man nach dem Zerschneiden innen, damit die Stücke rund bleiben.

Anweisung zum Salzen, Räuchern, Braten, Marinieren und Konservieren in grofsem Umfange giebt das Lehrbuch der Fischbereitung von Wilh. Dunker.

I. Fisch (Lachsforelle, Zander, Hecht, Karpfen, Schlei, Barsch, Schellfisch, Dorsch, Kabeljau, Maräne, Schnäpel, Huchen) blau zu kochen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1½ kg (3 ℔) Lachsforelle à ½ kg ℳ 1,25	. . .	ℳ 3,75
1½ „ (3 ℔) Zander à ½ kg ℳ 1,00	. . . . .	„ 3,00
1½ „ (3 ℔) Hecht à ½ kg ℳ 1,00	. . . . .	„ 3,00
1½ „ (3 ℔) Karpfen à ½ kg ℳ 1,00	. . . . .	„ 3,00
1½ „ (3 ℔) Schlei à ½ kg ℳ 1,00	. . . . .	„ 3,00
1½ „ (3 ℔) Barsch à ½ kg ℳ 0,80	. . . . .	„ 2,40
1½ „ (3 ℔) Schellfisch à ½ kg ℳ 0,50	. . . . .	„ 1,50
1½ „ (3 ℔) Dorsch à ½ kg ℳ 0,50	. . . . .	„ 1,50
1½ kg (3 ℔) Kabeljau à ½ kg ℳ 0,60	. . . . .	ℳ 1,80
1½ „ (3 ℔) Maräne à ½ kg ℳ 0,80	. . . . .	„ 2,40
1½ „ (3 ℔) Schnäpel à ½ kg ℳ 0,60	. . . . .	„ 1,80
1½ „ (3 ℔) Huchen à ½ kg ℳ 2,00	. . . . .	„ 6,00

Zuthaten.

45 g Salz	. . . . .	ℳ 0,01
1 Gewürzdosis	. . . . .	„ 0,01
30 g Zwiebeln	. . . . .	„ 0,01
20 „ Suppengrün	. . . .	„ 0,02
80 „ Butter	. . . . .	„ 0,19¼
3 *l* Wasser.		ℳ 0,24¼

Das Salz ist bei kleineren Fischen zu verringern.

Zubereitung: Die Fische müssen auf einen Fischhalter oder auf eine Serviette, in der eine Schüssel eingebunden ist, gestellt und angebunden werden, nachdem sie, wie im vorigen Kapitel angegeben, vorbereitet und mit soviel kaltem Wasser begossen wurden, dafs sie bedeckt sind. Auf 1 *l* Wasser rechnet man bei Karpfen, Lachsforelle, Zander, grofsem Hecht, Schellfisch und Dorsch 15 g Salz. Gewürz, Zwiebeln und Suppengrün thut man nach Geschmack daran. Seefische sollten nur in Salzwasser gar gekocht werden, wozu Liebhaber gern etwas Seesalz verwenden. Blaue Fische müssen sehr vorsichtig auf angefeuchtetem Brett behandelt werden, damit der Schleim nicht beschädigt wird und sollen dann nicht mit Essig, wie es so häufig geschieht, begossen werden, da sie dadurch hart werden und das feine Aroma verloren geht. Nur im Notfall, wenn kein Schleim auf dem Fische ist, kann man die Farbe durch einen Übergufs von heifsem Essig erhöhen und stellt die Fische dann, mit Papier bedeckt, ¼ Stunde in Zugluft. Grofsen Fischen reinigt man die Kiemen ganz besonders. Man bringt ganze Fische oder grofse Fischstücke langsam in offenem Gefäfs zum Kochpunkt, läfst gröfsere, von 1½ kg an, leise ¼ Minute kochen und setzt sie dann zum Ziehen zurück und möglichst ganz vom Feuer, kleine Fische nimmt man, wenn sie kochen, sogleich vom Feuer, um sie gar ziehen zu lassen, stets im offenen Topf. Wenn das Fleisch an den Kiemen weifs, nicht mehr blutig ist, so ist der Fisch gar. Man spült den Fisch, ehe man ihn anrichtet, mit etwas heifsem Wasser ab, damit ja kein Schaum darauf bleibt, und richtet ihn, mit etwas kaltem Wasser

bespritzt, aufrecht stehend an und garniert ihn beliebig mit Petersilie, Salat, Selleriekraut, Kresse, Citronen, Fischleberstücken, ausgestochenen Kartoffeln u. s. w.

Besondere Bemerkungen: Um saftigen Fisch zu erlangen, darf man den Fischkessel nicht schliefsen, damit eine zu starke Hitze das Fischeiweifs nicht hart macht, und den Leim auskocht, also der Fisch trocken wird.

Man giebt braune, zerlassene oder zu Sahne geriebene, wie auch frische Butter, Worcester-, Kräuter-, Mostrich- (Senf-) Butter oder besondere Saucen, wie holländische, Kapern-, Champignons-, Krebs-, Hummer-, Austern-, Crevetten-, Bearnaisesauce u. s. w. dazu.

Zu Dorsch und Schellfisch reicht man gern Mostrich- (Senf-) Sauce; zu Karpfen **Schlagsahne mit Meerrettich** auch gefroren ($^1/_4$ *l* Schlagsahne mit 2—3 Efslöffel geriebenem Meerrettich vermischt), oder geriebenen Meerrettich und Äpfel.

Vielfach kocht man Fisch auch in Stücke geschnitten (**Fisch in Stücken zu kochen**). Dann werden die Stücke in das sprudelnd kochende Wasser gethan, übergewellt und müssen dann noch 5 Minuten im offenen Gefäfs ziehen. Wer bei Seefischen den Seegeschmack liebt, fügt auf 3 *l* Wasser 1 Theelöffel Seesalz hinzu.

2. Fisch (Lachsforelle, Zander, Hecht, Karpfen, Schlei, Barsch, Schellfisch, Dorsch, Kabeljau, Maräne, Schnäpel, Huchen) ohne Wasser sehr schmackhaft im irdenen Topf zu dämpfen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_4$ kg ($2^1/_2$ *ℓℓ*) Fisch.
Preis des Fisches wie in No. 1.

Zuthaten.

15 g Salz	ℳ 0,00¼
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,00¾
Transport	ℳ 0,00¾
60 g Butter	„ 0,14½
2 Theel. Citronensaft	„ 0,02
10 g Mehl	„ 0,00½
1 Efsl. Wasser.	
	ℳ 0,17¾

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt und ausgenommen, sauber in Wasser abgewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet. Man läfst ihn je nach der Gröfse des Topfes, welcher möglichst ein irdener sein mufs, ganz, indem man Maul und Schwanz mit einem Bindfaden verbindet, oder schneidet ihn in Portionsstücke, salzt und pfeffert ihn leicht, fügt die Butter in Stücken dazu, ebenso den Citronensaft, verschliefst den Topf mit genau passendem Deckel, dessen Fuge man mit einem unten und oben gezähnt geschnittenen Papierstreifen, der mit dem aus 10 g Mehl und 1 Efslöffel Wasser hergestellten Kleister bestrichen wurde, überklebt. Der Topf wird auf mäfsige Herdhitze gestellt oder auch in einen nicht zu sehr erhitzten Ofen geschoben. In 1 Stunde öffnet man den Topf und wird einen aromatisch bereiteten Fisch mit genügender Sauce vorfinden. Man richtet denselben gern mit gewiegter

Petersilie überstreut, mit einer Citronenscheibe garniert, mit der Sauce in tiefem Napf an.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Sauce auch nachträglich mit einer Mehlschwitze von 20 g Mehl und 20 g Butter verdicken und Petersilie in die Sauce thun. Zu dem Fisch kann man 30 g Suppengrün oder eine schöne Tomate in Stücken oder 50 g fein gewiegte, durch 1 Sieb gestrichene Sardellen oder 50 g geriebenen Parmesankäse oder gesäuberte Champignons thun **(Gedünsteter Fisch [Lachsforelle, Hecht, Zander, Karpfen, Schlei, Barsch, Schellfisch, Dorsch, Maräne] mit Suppengrün, Tomaten, Sardellen, Parmesankäse oder Champignons).**

3. Fisch in der Form.

(Zander, Hecht, Schellfisch, Dorsch, Kabeljau in der Form.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ *U*) gekochte od. gebratene Fischstückchen (ohne Haut u. Gräten) à $^1/_2$ kg *M* 2,00 . . .	*M* 1,50	Transport	*M* 1,52$^1/_2$
10 g Butter	„ 0,02$^1/_2$	$1^1/_2$ Portion Bechamellesauce mit saurer statt süfser Sahne	„ 1,14
Transport	*M* 1,52$^1/_2$	5 g gerieb. Semmel . . .	„ 0,00$^1/_2$
		10 „ „ Parmesankäse .	„ 0,05
			M 2,72

Zubereitung: Eine Form wird mit Butter ausgepinselt, die kleinen Fischstückchen hineingethan, die Bechamellesauce darüber gefüllt, mit Semmel und Parmesankäse besiebt, Butter darauf geträufelt und das Gericht im Ofen $^1/_4$ Stunde bei 125° C. gebacken und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Bechamellesauce mit 1 Theelöffel Curry oder 2 Efslöffel Madeira verändern, und auch zwischen den Fisch eingemachte Champignons oder Steinpilze oder auch gekochte Maccaronistücke oder Kartoffelscheiben mischen **(Fisch, [Zander, Hecht, Schellfisch, Dorsch, Kabeljau] mit Champignons, Steinpilzen, Maccaroni oder Kartoffelscheiben).** Hat man weniger Fisch, so füllt man ihn in kleine Coquillenschalen oder Kästchen.

4. Forelle.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

600 g lebende Forellen (4 Stck.)	*M* 9,00	Transport	*M* 9,00$^1/_2$
3 *l* Wasser.		$^1/_2$ Citrone	„ 0,05
30 g Salz	„ 0,00$^1/_2$	1 Kopf Salat	„ 0,10
Transport	*M* 9,00$^1/_2$	125 g frische Butter . . .	„ 0,40
			M 9,55$^1/_2$

Zubereitung: Die lebenden Forellen werden bis kurz vor dem Anrichten in kaltem Wasser gelassen. Man schlägt ein feuchtes Tuch um

die linke Hand, legt das Fischchen mit dem Rücken gegen die Finger, schneidet dicht am Kopf an der weichen Stelle ein, schneidet dann mit scharfem Messer in den Schwanz und drückt den sich nach dem Schwanzende wendenden Kopf, dessen Zähne sich gewöhnlich hineinbeifsen etwas fest; dann macht man einen etwas längeren Einschnitt, löst unter dem Schwanz das Ende des Darms und zieht mit einem spitzen Messer oben die Eingeweide heraus, ohne die Forelle ganz aufzuschneiden. Sie mufs innen ganz sauber sein. Sollte das natürliche Dressieren der Forelle nicht gelingen, so nimmt man eine Nadel mit schwarzem Faden und sticht durch den Kopf, dann durch den Schwanz, letzteren an den Kopf mit dem Faden heranziehend und bindet die beiden Fadenenden zusammen. Man legt die Fische, nachdem das Wasser gut lauwarm und das Salz ganz aufgelöst ist, in den Kessel, bringt sie vorsichtig bis vor das Kochen und richtet sie, nach einigen Minuten offenem Ziehen, auf einer gekniffen Serviette über einen umgestülpten Teller gelegt, mit Citronenstückchen und Salatblättern garniert, an. Die Fäden entfernt man; schwere Forellen können 3 Minuten ziehen. Forellen müssen sofort angerichtet werden und dürfen nicht stehen.

Man giebt zu Sahne geriebene Butter oder schön geformte frische Butter dazu.

Geschlachtete Forellen haben den halben Preis, und stehen, direkt von zuverlässigen Fischern oder Brutanstalten bezogen, bei sachgemäfser Verpackung — jede einzeln in Pergamentpapier gewickelt, die Sendung durch Eisstückchen abgekühlt — lebend von den Fischhändlern erworbenen Fischen kaum nach! Sie halten sich so völlig brauchbar wohl 24 Stunden, müssen aber mit gutem Essig benetzt und, mit Papier bedeckt, eine Viertelstunde vor dem Kochen in Zugluft stehen, sonst sehen sie unaussehnlich aus.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Kleine Schleie** à 100—200 g können genau wie Forellen bereitet werden und sind fast ebenso schmackhaft. Sie müssen aber 10 Minuten im Kochwasser nach dem Heifswerden ziehen.

Kalte Forellen legt man in Aspik oder wärmt sie auf Dampf stehend auf.

Gebackene Forellen leicht geschuppt, paniert und wie Seezunge gebacken.

5. Lachs blau gekocht.

Zuthaten und Kosten für 18 Personen.

1 ganzer Lachs von 4 kg (8 ℔) à ½ kg ℳ 2,50	ℳ	20,00	
10 g Salz	„	0,00¼	
¼ *l* Weinessig	„	0,10	
8 *l* Wasser.			
1 Flasche Weifswein . .	„	0,75	
Transport	ℳ	20,85¼	
Transport	ℳ	20,85¼	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
40 g Suppengrün	„	0,04	
100 „ zerschnitt. Zwiebeln	„	0,03	
65 „ Butter	„	0,15½	
240 „ Salz (auf 1 *l* Wasser 30 g Salz)	„	0,04¾	
	ℳ	21,13½	

Zubereitung: Der Lachs wird unterhalb des Kopfes unter der mittleren Bauchflosse aufgeschnitten und ausgenommen, nachdem er sauber geschuppt ist. Man wäscht ihn, trocknet und reibt ihn mit Salz ein und umwickelt ihn mit Bindfaden. Dann erhitzt man den Essig und schreckt den Lachs damit ab, was ihm im Geschmack nichts schadet. Man bindet den Fisch, in einem schmalen Fischkessel stehend, an Kopf und Schwanz fest und mifst soviel kaltes Wasser darauf, dafs es den Fisch beinahe bedeckt, fügt den Wein, die Gewürzdosis, Suppengrün, Zwiebeln, Butter und das nötige Salz hinzu und bringt ihn zum Kochen. Dann zieht man den Topf zurück und läfst den Lachs $^3/_4$ Stunden ziehen, hebt ihn langsam heraus und richtet ihn vorsichtig an. Man umkränzt ihn gern mit kleinen Kartoffeln, Petersilie und Citronenscheiben, steckt ihm auch als Schmuck Petersilie ins Maul und giebt braune Butter, beliebige feine Eier- und Mehlsaucen, auch Mayonnaisen- oder Remouladensauce dazu.

Man hat sehr darauf zu achten, dafs der Fisch gar ist und doch nicht zu lange kocht. Das Fleisch mufs sich leicht von der Gräte lösen, was man mit dem sauberen Finger untersuchen kann. Wenn der Fisch gar ist, so halte man ihn lieber mit heifsen Tüchern warm, falls er nicht sofort angerichtet werden soll; man lasse ihn nicht im Wasser.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Lachs, kalt angerichtet,** bestreicht man mit halbflüssiger Jus und hellem Aspik und garniert ihn geschmackvoll.

Restverwendung: Die Fischbouillon kann zu Aspik verwendet werden, worin man die Fischreste konservieren kann. Die Fischreste können aufserdem zu Mayonnaise, Coquillen, Pasteten und kalt mit Essig und Öl verbraucht werden. Durch Kaltstellen und Versetzen des Fischwassers mit 2 Efslöffel Essig auf 1 *l* konserviert man die Reste lange.

6. Lachs als Stücke und einfach zu kochen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 *ℓℓ*) Lachs	ℳ 5,00
60 g Salz	„ 0,01¼
3 *l* Wasser.	
1 Bund Petersilie	„ 0,10
	ℳ 5,11¼

Zubereitung: Das Salzwasser wird erhitzt, das Stück Lachs, nachdem es gesäubert und mit Musselin umbunden wurde, hineingelegt; bis zum Kochen gebracht und 20 Minuten auf heifser Stelle im offenen Topf hingestellt. Gröfsere Stücke ziehen entsprechend länger. Aus dem Tuch genommen, wird der Lachs sofort mit grünem Ausputz auf einer gekniffften Serviette angerichtet.

Kleine Portionsstücke brauchen 10 Minuten.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Beigaben wie No. 5.

7. Lachsscheiben auf dem Rost.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1½ ℔ Lachs in 2 Scheiben	ℳ 3,75	Transport	ℳ 4,06
2 Efsl. Öl	„ 0,20	5 g Salz	„ 0,00¼
1 Theel. Citronensaft	„ 0,01	20 „ Zwiebeln	„ 0,00¾
1 Bund Petersilie	„ 0,10	1 Efsl. Öl	„ 0,10
Transport	ℳ 4,06	2 Citronenscheiben	„ 0,02
			ℳ 4,19

Zubereitung: Die Lachsscheiben werden gesäubert, schnell gewaschen, abgetrocknet, die innere Haut herausgenommen und 1 Stunde mit Öl, Citronensaft, Petersilie, Salz und Zwiebelwürfelchen, zugedeckt, heifs gestellt. Man legt den Lachs auf einen Rost und bestreicht unter häufigem Wenden die Scheiben öfter mit Öl. — Man kann diese Scheiben auch auf heifser eiserner, mit Öl bestrichener Pfanne rösten, wozu ungefähr 8 Minuten gehören. — Auf heifser Schüssel angerichtet, mit Citronenscheiben belegt, giebt man Kräuter-, Tomaten-, Oliven- oder kalte saure Sauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt des Öls auch Butter in der Pfanne verwenden.

---

8. Aal zu töten, abzuziehen und vorzubereiten.

Der Kopf des Aales wird mit einem Tuch umwickelt und heftig mit dem Küchenbeil einige Mal geschlagen. Dann umbindet man den Kopf mit einem Bindfaden und hängt den Aal an einen Haken. Mit einer Hand voll Sand reibt man ihn von oben bis unten stark ab und wiederholt das Reiben mit Salz so lange, bis er blau erscheint.

Um den Aal abzuziehen, löst man die Haut durch einen Schnitt um den Kopf herum, bindet einen Bindfaden darum, hängt ihn auf und zieht die Hauthülle, mit einem Messer nachhelfend, von oben bis unten ab. Hat man ein Holzfeuer, so kann man sich diese Arbeit erleichtern, wenn man den getöteten Aal eine Weile darüber hält. Dadurch wird das Fett flüssig, die Haut schrumpft ein und läfst sich dann leicht abstreifen. Man schlägt den Aal in gleichmäfsige, beliebig lange Stücke, reinigt jedes einzelne Stück besonders, indem man mit einem Quirlstiel die Eingeweide herausstöfst und dann jedes Stück von der inneren Haut säubert, mit Salz ausreibt und wäscht.

---

9. Aal blau.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Aal à ½ kg ℳ 1,20	ℳ 2,40	Transport	ℳ 2,41½
1 *l* Wasser.		28 g Suppengrün	„ 0,02¾
2 Efsl. Essig	„ 0,01½	1 Gewürzdosis	„ 0,01
Transport	ℳ 2,41½	10 g Salz	„ 0,00¼
		50 „ Zwiebeln	„ 0,01½
			ℳ 2,47

Zubereitung: Man überbrüht die vorbereiteten Aalstücke mit kochendem und mit 1 Eßlöffel Essig gemischtem Wasser (1 *l*) und kocht sie in einer Mischung von Wasser, Suppengrün, Gewürzen, Salz und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, sowie 1 Eßlöffel Essig in einer guten Viertelstunde gar. Die blauen Aalstücke, welche man mit grünen Salat- oder Sellerieblättern und Citronenstückchen garnieren kann, werden warm oder kalt angerichtet. Man giebt eine Remouladensauce oder Essig, Öl und Kapern dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Restverwendung: Die Aalbouillon kann zu einem wohlschmeckenden Aspik bereitet werden. Die gereinigte Haut ist dazu mitzukochen. (Siehe unter: Gallerte.)

10. Aal in Bier.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Aal	ℳ 2,40	Transport	ℳ 2,42¼
1 Gewürzdosis	„ 0,01	½ *l* Weißbier	„ 0,13½
20 g Zwiebeln	„ 0,00½	30 g Mehl	„ 0,00¾
15 „ Salz	„ 0,00¼	20 „ Butter	„ 0,04¾
½ Citronenscheibe	„ 0,00½	4 „ Kartoffelmehl	„ 0,00¼
Transport	ℳ 2,42¼	½ Citrone	„ 0,05
			ℳ 2,66½

Zubereitung: Ist der Aal sehr stark, so ist es besser, ihn zu diesem Gericht abzuziehen.

Nachdem der Aal nach No. 8 vorbereitet ist, packt man ihn mit Gewürzen, Zwiebelscheiben, Salz und Citrone in einen irdenen Topf, übergießt ihn mit Weißbier und kocht ihn, zugedeckt, je nach der Stärke in 20—30 Minuten weich. Man schäumt ihn öfter und verkocht die Sauce mit einem in Mehl verrührtem Stückchen Butter. Dann richtet man ihn in einer tiefen Schüssel an, streicht die Sauce durch ein Sieb, kocht sie, nachdem sie abgekostet wurde, schnell mit ein wenig verdünntem Kartoffelmehl auf, füllt sie über die Aalstücke, welche recht dick damit bezogen werden und giebt die übrige Sauce nebenher. Man umkränzt das Gericht mit Citronenstückchen.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

11. Aal in Dill- oder Petersiliensauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Aal	ℳ 2,40	Transport	ℳ 2,41¾
1 Gewürzdosis	„ 0,01	20 g Butter	„ 0,04¾
20 g Salz	„ 0,00¼	20 „ Mehl	„ 0,00¾
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise weißer Pfeffer	„ 0,00½
1 *l* Wasser.		2 Eßl. gewiegter Dill oder Petersilie	„ 0,10
Transport	ℳ 2,41¾		ℳ 2,57¾

Zubereitung: Der Aal wird nach No. 8 vorbereitet und mit kochendem Wasser überbrüht.

Nachdem er mit den ganzen Gewürzen, Salz, Zwiebeln und Wasser gar gekocht wurde, wird er aus der Bouillon herausgenommen und im Wasserbade heifs gestellt. Die durchgestrichene Fischbouillon wird in einem irdenen Topf mit dem in Butter gar geschwitzten Mehl zu einer schönen weifsen Sauce verkocht, welche, mit Pfeffer und Dill oder Petersilie abgeschmeckt, über die Aalstücke gegossen wird. Ist der Aal dünn, dann mufs man 20 g Butter beim Anrichten hinzufügen.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

12. Kalte Aalroulade.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

1 kg (2 ℔) Aal	ℳ 2,40	Transport	ℳ 2,45
1 Gewürzdosis	„ 0,01	2 hartgekochte gewiegte Eier	„ 0,14
28 g Suppengrün	„ $0,02^3/_4$	2 Efsl. gewiegte Kräuter	„ 0,10
25 „ Zwiebeln	„ $0,00^3/_4$	2 gewiegte Schalotten	„ 0,01
30 „ Salz	„ $0,00^1/_2$	1 Theel. gewiegte Kapern	„ $0,04^3/_4$
1 *l* Wasser.		1 Prise Salz und Pfeffer	„ $0,00^1/_2$
Transport	ℳ 2,45	3 Efsl. Essig	„ $0,00^3/_4$
			ℳ 2,76

Zubereitung: Nachdem der Aal getötet und gehäutet, schneidet man Kopf und Schwanz ab und den Fisch den Rücken lang auf. Man löst die Gräte sorgfältig aus, reinigt den Aal von den Eingeweiden und teilt ihn in 2 Hälften längs und quer, so dafs man 4 gleiche Stücke hat, welche man einsalzt. Die saubere Haut, die Gräten, Kopf und Schwanz werden klein geschnitten und mit den Gewürzen, Suppengrün, Zwiebeln und Salz, zugedeckt, mit Wasser gekocht.

Alle übrigen gewiegten Zuthaten werden mit Pfeffer und Salz vermischt und gleichmäfsig auf die Innenseite der Aalfilets verteilt, welche dann, fest aufgerollt, mit Bindfaden umbunden werden. Nun werden sie in sauber ausgebrühte Mulläppchen eingebunden und in der Aalbouillon, der man Essig nach Geschmack zusetzt, in $^3/_4$ Stunden langsam gar gekocht. Nachdem sie in der Bouillon beinahe auskühlten, prefst man die Rouladen zwischen 2 Teller, um sie, nach einigen Stunden ausgewickelt, in dünne Scheiben schneiden zu können, die man entweder in den inzwischen von der Aalbouillon bereiteten Aspik legt oder mit grünem Salat und Eiern anrichtet; auch kann man das Gericht mit Kapern und Pfeffergurken garnieren. Man reicht zu diesem Gericht gern eine Mayonnaisen- oder Remouladensauce.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

13. Hamburger Aalsuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) Aal	ℳ 0,90	Transport	ℳ 1,80½
10 g Salz	„ 0,00¼	Einige Portulakblätter . .	„ 0,00¼
1 *l* starke, braune Rinderbouillon	„ 0,80	¼ *l* Wasser.	
56 g Suppengrün	„ 0,05½	2 Efsl. Essig	„ 0,00½
3 Efsl. ausgepalte Erbsenkerne	„ 0,03	2 Schalotten	„ 0,01
2 Blätter Salbei.	„ 0,00¼	½ Theel. ganze Gewürze .	„ 0,00¼
2 Stengel Petersilie und Thymian	„ 0,01	2 in Weifswein und Zucker geschmorte Birnen oder 12 Backpflaumen, 50 g	„ 0,10
1 Stiel Pfefferkraut . . .	„ 0,00½	1 Portion Schwemmklöfse oder feste Mehlklöfse .	„ 0,40
Transport	ℳ 1,80½		ℳ 2,32½

Zubereitung: Der Aal wird nach No. 8 gesäubert, in kleine Stücke geschnitten und 1 Stunde eingesalzen. Die fertige starke Rinderbouillon kocht man mit dem gesäuberten, in zierliche Stückchen geschnittenen Suppengrün, bis dasselbe weich ist und fügt die Schotenkerne und die grob gewiegten Kräuter hinzu. Der Aal wird mit ¼ *l* Wasser, Essig, Schalotten und Gewürzen weich gekocht und mit dem geschmorten Obst und den Klöfsen in die Terrine gelegt; die Bouillon des Aales giefst man durch und mischt sie zur Rindfleischsuppe, welche man gehörig abschmeckt und recht heifs über die Suppeneinlagen anrichtet.

Manche lieben die Aalsuppe gebunden; dann verkocht man die Suppe mit 40 g Mehl, welches man in 40 g Butter gelb geschwitzt hat.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

14. Karpfen in Bier.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ kg (2½ ℔) Karpfen . .	ℳ 2,50	Transport	ℳ 2,87¾
1 Efsl. Essig	„ 0,00¼	65 g Zucker	„ 0,05¼
90 g Zwiebeln	„ 0,02¾	5 Gewürzkörner und 2 Nelken, gestofsen	„ 0,01
90 „ Butter	„ 0,21½	¾ Lorbeerblatt	„ 0,00¼
65 „ Mehl	„ 0,02½	3 g Fleischextrakt	„ 0,04¼
1 Fl. Braunbier	„ 0,10	1 Messersp. Speisecouleur .	„ 0,00¼
38 g Salz	„ 0,00¾		ℳ 2,98¾
Transport	ℳ 2,87¾		

Zubereitung: Der Fisch wird geschlachtet und geschuppt, in Stücke geschnitten und das Blut in Essig aufgefangen; Rogen und Milch legt man zurück.

Die Zwiebeln werden kleingeschnitten, in der Butter gar geschwitzt, das Mehl hinzugefügt und langsam durchgeschwitzt. Das Bier und die anderen Zuthaten fügt man dazu und rührt die Sauce dick. Die Karpfenstücke werden nun in die Sauce gelegt und langsam, unter häufigem Schütteln des Topfes, gar gekocht und zuletzt mit dem Blut durchgeschüttelt.

Rogen und Milch kocht man besonders in Salzwasser gar und richtet beides über die mit einem Schaumlöffel angerichteten Fischstücke an. Man giefst die Sauce durch ein Sieb, überfüllt den Fisch nochmals mit einem Teil derselben und richtet die übrige Sauce in der Sauciere an.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Karpfen läfst sich im Wasserbade aufwärmen. Man kann statt Zucker ebenso viel geriebenen Pfefferkuchen verwenden; dann nimmt man 30 g Mehl weniger und hat sorgfältig abzuschmecken, da der Pfefferkuchen an Geschmack verschieden ist. Man kann statt Bier auch Rotwein nehmen **(Karpfen in Rotwein)**.

15. Kalte Karpfenstücke mit Marinade.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 *U*) Karpfen . . .	ℳ 2,00
$^1/_8$ *l* Weinessig	„ 0,05
10 g Salz	„ 0,00¼
$^1/_4$ *l* Rot- od. Weifswein .	„ 0,40
2 g Fleischextrakt	„ 0,02¾
$^1/_8$ *l* Wasser.	
1 Gewürzdosis	„ 0,01
Transport	ℳ 2,49

Transport	ℳ 2,49
40 g Zwiebeln	„ 0,01¼
Das Karpfenblut.	
1 Theel. Zucker	„ 0,00¼
1 Tropfen Speisecouleur .	„ 0,00¼
1 Kopf Salat	„ 0,10
2 Citronenscheiben zum Garnieren	„ 0,02
	ℳ 2,62¾

Zubereitung: Der Karpfen wird geschlachtet, das Blut in $^1/_{16}$ *l* Essig aufgefangen; darauf schuppt man ihn, schneidet ihn in Stücke und salzt ihn. Den Rogen, bezw. die Karpfenmilch, kocht man besonders in Salzwasser.

Wein, Fleischextrakt (in $^1/_8$ *l* Wasser aufgelöst), Gewürze, Zwiebeln, Salz und $^1/_{16}$ *l* Essig läfst man aufkochen und den Karpfen, zugedeckt, schnell in dieser Marinade gar kochen. Nachdem man ihn herausgenommen, richtet man ihn auf einer Schüssel an, verbindet die Sauce mit dem zerquirlten Blut, schmeckt sie mit Zucker ab, giebt ihr mit Speisecouleur eine gute Farbe und richtet sie über dem Karpfen an, der darin erkalten mufs; dann wird die Schüssel mit Salat und Citronenscheiben garniert.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

16. Grüner Fisch.

(Grüner Hecht, Zander, Aal, Schlei.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ kg (2½ *U*) Hecht, Zander, Aal, Schlei	ℳ 2,50 bis ℳ 3,00
50 g kleingeschnittenes Suppengrün, besonders Petersilienwurzel . . .	„ 0,05
1 Gewürzdosis	„ 0,01
1 Citronenscheibe	„ 0,01
1½ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 3,07

Transport	ℳ 3,07
100 g Butter	„ 0,24
40 „ Salz	„ 0,00¾
60 „ Mehl	„ 0,02½
20 „ gewiegte Zwiebeln .	„ 0,00¾
3 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,15
$^1/_{16}$ *l* süfse Sahne	„ 0,06¼
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
10 g Butter	„ 0,02½
	ℳ 3,59¼

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, gewaschen, in handbreite Stücke geschnitten und so ausgenommen, dafs die Stücke rund bleiben. Das Wurzelwerk, die Gewürze und die Citronenscheibe kocht man inzwischen schon mit $1^1/_2$ *l* Wasser, verdeckt durch, damit das Wurzelwerk mit dem Fisch zugleich gar wird. Dann legt man die Fischstücke mit der Hälfte Butter und Salz in diese Flüssigkeit, so dafs sie darüber steht und läfst den Fisch, zugedeckt, in 15 Minuten langsam gar ziehen. In einem irdenen Topf schwitzt man das Mehl und 20 g gewiegte Zwiebeln mit der übrigen Butter, giefst $^3/_4$ *l* Fischbouillon langsam dazu und läfst sie $^1/_4$ Stunde kochen; dann rührt man die Sauce durch ein Sieb, läfst den Fisch, nachdem Petersilie zugefügt wurde, mit der Sauce heifs werden, fügt Sahne und Pfeffer dazu und richtet ihn mit einem Stückchen harter Butter oben auf an. Man kann auch das Wurzelwerk in dem Gericht lassen und die Mehlschwitze in dem Fischtopf verkochen, was aber vorsichtig geschehen mufs, damit keine Klümpchen entstehen. Manche ziehen dies sogar vor, obgleich das Gericht weniger sauber aussieht. Zur Bindung kann auch ein Eigelb statt der Sahne oder beides genommen werden, um die Sauce nahrhafter zu machen. Sie mufs aber recht sorgfältig abgeschmeckt werden.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Anstatt der Petersilie kann man entweder Kerbel oder Dill **(Hecht, Zander, Aal, Schlei in Kerbel oder Dill)**, auch eine Mischung von verschiedenen Kräutern **(Hecht, Zander, Aal, Schlei mit verschiedenen Kräutern)** verwenden.

Restverwendung: Fischwasser und Gemüse zu Fischsuppe.

17. Gespickter Hecht, Zander oder Dorsch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 *ℳ*) Fisch	*ℳ* 2,00	Transport	*ℳ* 2,39
40 g Speck in feinen Streifen	„ 0,06½	¼ *l* leichter Weifswein, leichte Bouillon od. Sahne	„ 0,25
10 „ Salz	„ 0,00¼	10 g Kartoffelmehl . . .	„ 0,00½
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½	2 Efsl. Weifswein	„ 0,04
125 g Butter	„ 0,30	2 g Fleischextrakt oder Couleur	„ 0,02¾
20 „ Zwiebeln	„ 0,00¾	1 Citronenscheibe	„ 0,01
1 Gewürzdosis	„ 0,01		*ℳ* 2,72¼
Transport	*ℳ* 2,39		

Zubereitung: Der Fisch wird nach Angabe geschuppt und (unterhalb des Kopfes) ausgenommen, ohne ihn ganz aufzuschneiden, indem man das Ende des Darmes löst und mit Hilfe eines Quirlstiels alle Eingeweide herausschiebt, sodann gewaschen; an beiden Seiten des Rückens werden leichte Einschnitte gemacht, die Rückenhaut wird abgezogen, der Rücken fein mit Speck gespickt und der Fisch innen mit Salz ausgerieben. Entweder legt man eine Mohrrübe in den Bauch oder füllt ihn mit Farce,

einem kleinen Frikassee oder Champignons mit Sauce. Will man ihn auf runder Schüssel anrichten, so bindet man das Maul an den Schwanz. Nachdem man ihn in eine Bratpfanne gesetzt, mit etwas Salz und weifsem Pfeffer bestreut und mit brauner Butter begossen hat, fügt man Zwiebeln und ganze Gewürze dazu, und giefst während des Bratens, nach und nach $^1/_4$ *l* Weifswein, Bouillon oder Sahne daran. Unter fleifsigem Begiefsen bratet man ihn in einer guten halben Stunde im Ofen bei 138° C. gar. (Grofser Hecht bedarf zum Braten $^3/_4$ Stunden.) Die Sauce wird, unter Abkratzen der Pfanne, gekocht, entfettet und mit 10 g in 2 Efslöffeln Weifswein verrührtem Kartoffelmehl gebunden; wer es liebt, thue einige geschnittene Champignons mit in die durchgegossene Sauce, und binde sie in diesem Falle mit Mehlschwitze von 10 g Weizenmehl. Der Fisch wird mit der fertigen Sauce, welche schon vor Ende der Bratzeit mit Fleischextrakt oder Couleur zu guter Farbe gehoben wurde, glaciert, bekommt die einige Minuten gedünstete Leber und eine Citronenscheibe ins Maul und wird gern mit kleinen Kartoffeln, Maccaroni, Sauerkohl garniert, häufig auch mit frischen Gemüsen, wie Morcheln, Schoten und Spargel.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Zander braucht ein wenig kürzere Zeit zum Garwerden.

18. Brathecht oder Bratzander.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 *ℓℓ*) Brathecht oder Bratzander	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,14½
15 g Salz	„ 0,00¼	10 g Mehl	„ 0,00½
1 Ei	„ 0,07	5 „ Salz	„ 0,00¼
5 g Butter	„ 0,01¼	80 „ Butter (oder Backfett zum Ausbacken nach Bedarf)	„ 0,19¼
50 „ gerieb. Semmel	„ 0,06		ℳ 2,34½
Transport	ℳ 2,14½		

Zubereitung: Ungefähr 125 g schwere Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, und nachdem die Haut leicht eingeritzt ist, 1 Stunde gesalzen hingestellt. Dann werden 1 Ei und zerlassene Butter gut verschlagen, gesiebte Semmel, Mehl und Salz gemischt. Die gesalzenen Fische zieht man erst durch die Eimischung und paniert sie dann recht gleichmäfsig mit der Semmelmischung. In einer Stielpfanne bräunt man Butter und bratet die Fische zu guter Farbe oder legt sie in heifses Backfett und backt sie darin gelbbraun. Man kann sie mit Citrone und Salat garniert anrichten und reicht die durch ein Sieb gegossene Butter, die man mit 1 Efslöffel Citronensaft aufkochen kann, oder besondere braune Butter dazu.

Besondere Bemerkungen: Man giebt gern Kopf- oder Kartoffelsalat dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

19. Brathecht oder Bratzander im Ofen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Brathecht oder Bratzander	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,00¾
15 g Salz	„ 0,00¼	1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	20 g gerieb. Semmel	„ 0,02½
Transport	ℳ 2,00¾	65 „ Butter	„ 0,15½
			ℳ 2,22

Zubereitung: Die kleinsten Fische, welche noch keine festen Gräten haben, sind vorzuziehen. Sie werden gut vorbereitet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Citronensaft beträufelt und mit geriebener Semmel besiebt. Die Butter wird gebräunt, die Fische in eine kleine Pfanne gelegt, mit der gebräunten Butter begossen und in einer Temperatur von 125° C. unter häufigem Begiefsen mit der Flüssigkeit in ½ Stunde gar gemacht. Am besten ist es, die Fische in der Bratpfanne auf den Tisch zu bringen, oder auf heifser Schüssel vorsichtig anzurichten; die Sauce wird durch ein Sieb gegossen und daneben gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Es ist sehr schmackhaft einige Löffel Tomatenpuree oder einige geteilte Tomaten mitzuschmoren. Man kann auch besondere Saucen, wie Kapern-, Champignons- oder Morchelsauce u. s. w. dazugeben.

Die Fische kann man auch spicken und ⅛ *l* saure Sahne während des Bratens dazu geben **(Gespickter Hecht oder Zander mit Sahne).**

---

20. Schüsselhecht oder Schüsselzander.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Hecht oder Zander	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,79¼
90 g Sardellen	„ 0,36	1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
150 „ Butter	„ 0,36	4 Schalotten	„ 0,02
20 „ gerieb. Semmel	„ 0,02½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
1 Theel. Kapern	„ 0,04¾	5 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 2,79¼	1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
		4 „ Weifswein	„ 0,08
			ℳ 2,96¼

Zubereitung: Der Fisch wird sauber geschuppt, ausgenommen, gewaschen und aus den Gräten in hübsche Stücke geschnitten. Sardellen wäscht man, stöfst sie mit 50 g Butter und reibt sie durch ein Sieb. Nun bereitet man aus Butter, Sardellenbutter, geriebener Semmel, gehackten Kapern, gewiegter Petersilie und Schalotten, Pfeffer, Salz, Citronensaft und Weifswein einen Brei. Die Hälfte des Breies streicht man auf eine Schüssel, legt die Fischstücke darauf, überstreicht sie mit der anderen Hälfte des Breies, deckt sie zu, setzt sie mit der Schüssel in den Ofen und läfst sie in 40 Minuten bei 118—120° C. gar werden.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

---

21. Hecht oder Zander mit besonderer Sauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Hecht oder Zander	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,00¾
10 g Salz	„ 0,00¼	60 g gerieb. Semmel . .	„ 0,07¼
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½	100 „ Butter	„ 0,24
Transport	ℳ 2,00¾		ℳ 2,32

Zubereitung: Der Fisch wird vorbereitet, nachdem die Rückenhaut abgezogen, wird er innen und aufsen gesalzen und gepfeffert, dick mit geriebener Semmel besiebt, mit Butter beträufelt und im Ofen bei 112° C., unter öfterem Begiefsen gar gebraten. Man kann Austern-, Kapern-, Champignons-, Morchel- oder Sardellensauce dazugeben.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

---

22. Hecht oder Zander mit Ragout.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1 Hecht oder Zander von 1½ kg (3 ℔)	ℳ 3,00	Transport	ℳ 4,19¾
50 g Speckfäden . . .	„ 0,08	50 g Trüffeln } eingem.	„ 1,20
100 „ Butter	„ 0,24	12 Champignons } od. frisch	„ 0,30
⅛ l Sahne	„ 0,12½	½ kg (1 ℔) Kalbsmilch .	„ 1,80
1 Mdl. Krebse	„ 0,75	½ Portion Fischklöfse . .	„ 0,67
1 l Wasser.		2 Portionen Frikasseesauce (unter Benutzung der Fonds hergestellt) . .	„ 0,80
10 g Salz	„ 0,00¼		ℳ 8,96¾
Transport	ℳ 4,19¾		

Zubereitung: Ein schöner, gut vorbereiteter, geschuppter Hecht oder Zander wird der Länge nach enthäutet, recht zierlich und gleichmäfsig gespickt und in einer Pfanne im Ofen, unter fleifsigem Begiefsen mit heifser Butter und Sahne, ¾—1 Stunde bei 125° C. gar gebraten; der gespickte Rücken mufs schön lichtbraun und wie glaciert aussehen. Schon vorher bereitet man das Ragout vor: 15 Krebse kocht man in Salzwasser gar, bricht das Fleisch von 6 Krebsen aus und läfst 9 in ihrer natürlichen Gestalt. 50 g eingemachte Trüffeln (oder eine frische Trüffel und diese dann mit Butter und 1 Efslöffel Bouillon) werden gar gedämpft und in Scheiben geschnitten. Vorbereitete Kalbsmilch wird in Stücke geteilt, zierlich gespickt und glaciert. 12 eingemachte (oder frische und diese dann mit etwas Butter und Citronensaft) Champignons schwenkt man über schwachem Feuer. Alle Frikasseebestandteile übergiefst man mit einem Teil der Frikasseesauce und stellt sie kurz vor dem Anrichten ins Wasserbad. Der abgetropfte Fisch wird angerichtet und die verschiedenen Sachen in hübscher Abwechselung um den Fisch gelegt. Drei ganze Krebse legt man auf den Fisch, die andern verteilt man auf beide Seiten und glaciert das Ganze nochmals. Die verschiedenen Fonds giebt man zusammen, entfettet sie, seiht sie durch und giebt sie

zu der Frikasseesauce, welche wieder zu gehöriger Dicke einkochen mufs, und richtet diese daneben an.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

23. Gefüllter (farcierter) Fisch.

(Gefüllter [farcierter] Zander, Hecht, Makrele.)

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

1 Fisch von 1 kg (2 ℔)	ℳ 2,00	Transport	ℳ 3,85¾
1 Fisch von ½ kg (1 ℔)	„ 1,00	10 g Salz	„ 0,00¼
125 g Speck	„ 0,20	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
65 „ Butter	„ 0,15½	65 g Butter	„ 0,15½
60 „ abgerieb. Milchbrot	„ 0,07¼	¼ *l* saure Sahne	„ 0,25
3 Eier	„ 0,21	½ Citrone	„ 0,05
25 g gewiegte Kapern	„ 0,12	½ Bund Petersilie	„ 0,05
2 Essl. gewiegte Petersilie	„ 0,10	8 g Kartoffelmehl	„ 0,00½
Transport	ℳ 3,85¾		ℳ 4,37½

Zubereitung: Der gröfsere Fisch wird vorsichtig geschuppt, wobei die Haut nicht zerrissen werden darf, ausgenommen und die Rückengräte bis zum Kopf herausgelöst, indem man vom Schwanz anfängt (Schwanzflosse bleibt am Fisch), sie von Innen heraus zu lösen und sie am Kopf abschneidet, ohne den Fisch äufserlich zu verletzen. Der kleinere Fisch wird aus Haut und Rücken geschnitten, mit den Fischlebern gewiegt und mit gewiegtem Speck, 65 g Butter, dem eingeweichten, ausgedrückten Milchbrot, 3 Eiern, gewiegten Kapern, Petersilie, Salz und Pfeffer fein verarbeitet. Die Farce wird durch ein Sieb gestrichen und dann in den entgräteten Fisch gelegt, welcher, zu seiner natürlichen Form zugenäht, mit gestutzten Flossen der Länge nach in eine Pfanne gelegt wird. Derselbe wird mit brauner Butter begossen, in den Bratofen geschoben und unter öfterem Zugufs von saurer Sahne bei 110—135° C. gar gedämpft. In 1½ Stunde kann er, auch rund gebogen, im Schmortopf auf dem Herde bei langsamer Hitze schmoren. Beim Anrichten schmückt man ihn mit Citronenscheiben und Petersilie, garniert ihn mit frischen Kartoffeln oder Frikassee und giebt die mit Kartoffelmehl seimig gemachte Sauce, die man gut färben mufs, oder auch eine braune oder weifse Kapernsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

24. Hecht oder Zander mit rosa Überstrich.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Hecht od. Zander	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,16½
1 mit Butter bestrichener Bogen Papier	„ 0,02	1 Portion Bechamellesauce	„ 0,76
60 g Butter	„ 0,14½	50 g Tomatenpuree	„ 0,25
Transport	ℳ 2,16½		ℳ 3,17½

Zubereitung: Der Fisch wird vorbereitet und leicht mit Butterpapier bedeckt, nachdem er mit 50 g heller, heifser Butter begossen wurde. Er dünstet, unter öfterem Begiefsen, im Ofen langsam gar. Kräftige Bechamellesauce wird mit Tomatenpuree gemischt, die Sauce durch ein Haarsieb gestrichen, mit 10 g Butter heifs gerührt und der Fisch, angerichtet, dick damit bestrichen. Der Rest der Sauce wird in einer Sauciere besonders gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: Fertiger Hecht oder Zander mit Sauerkohl.

25. Fertiger Hecht oder Zander mit Sauerkohl.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g entgräteter, gekochter oder gebrat. Fisch	ℳ 0,80	Transport	ℳ 1,09¾
½ Portion fertig gekochter Sauerkohl	„ 0,29¾	20 g Butter	„ 0,04¾
		5 „ Salz	„ 0,00¼
		⅛ *l* Sahne	„ 0,12½
		10 g gerieb. Semmel . . .	„ 0,01¼
Transport	ℳ 1,09¾		ℳ 1,28½

Zubereitung: Eine Schicht des Sauerkohls wird auf eine gebutterte Schüssel oder in eine Form gelegt, darüber eine Schicht des entgräteten, in kleine Stücke geschnittenen gekochten oder gebratenen Fisches, darüber wieder Sauerkohl und so fort. Mit Sauerkohl wird die Form geschlossen. Nachdem man die Speise mit süfser, gut mit Salz gequirlter Sahne begossen, mit Semmel übersiebt und mit Butter beträufelt hat, läfst man sie ½ Stunde im Ofen Farbe annehmen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

26. Steinbutt zu kochen.

Zuthaten und Kosten für 12 Personen.

1 Fisch von 3 kg (6 ℔) .	ℳ 12,00	Transport	ℳ 12,14
10 g Salz zum Abreiben .	„ 0,00¼	Salatarten oder Petersilie zur Verzierung . . .	„ 0,20
1 Citrone	„ 0,10	½ Mdl. Suppenkrebse . .	„ 0,25
180 g Salz	„ 0,03¾	¼ kg (½ ℔) frische Butter	„ 0,80
6 *l* Wasser.			ℳ 13,39
Transport	ℳ 12,14		

Zubereitung: Man nimmt den Steinbutt durch einen Querschnitt auf der schwarzen Seite unter dem Kiemendeckel aus und reibt ihn tüchtig mit Salz von beiden Seiten ab, so dafs aller Schleim entfernt wird; nachdem er gewaschen ist, reibt man ihn mit einer halben Citrone ein. Die schwarze Seite wird das Rückgrat entlang mit einem scharfen Messer eingeritzt und mit einer spitzen Gabel auf der weifsen Seite

öfter in die Haut gestochen, damit sie beim Kochen nicht springt; die Flossen und der Schwanz werden gestutzt, der Kopf zur Vorsicht mit Bindfaden umwickelt.

Hat man keinen Steinbuttkocher mit Einsatz, so kann man sich einer grofsen Bratpfanne bedienen, in die man eine alte saubere Serviette auf zwei umgekehrte Teller legt. Man schlägt den Steinbutt darin ein, die weifse Seite nach oben, bindet die Enden mit Bindfaden zu und beschwert ihn mit einem umgekehrten Teller. Dann bringt man ihn, bedeckt mit reichlichem Salzwasser, zugedeckt zum Kochen und läfst ihn nach 5 Minuten leisen Kochens $^3/_4$ Stunden auf heifser Stelle offen, ohne Deckel, ziehen. Fische, die ganz bleiben sollen, dürfen nicht im Kochwasser schwimmen, die Bewegung reifst die Haut entzwei. Man kann auf $^1/_2$ kg Fisch 9 Minuten Kochzeit rechnen.

Die Schüssel oder das Brett zum Anrichten mufs vorher nach der Gröfse des Fisches ausgesucht werden und bereit stehen. Man legt gewöhnlich eine schön gekniffte Serviette oder einen Fischeinsatz von Porzellan unter den Fisch. Nachdem er mit den Enden der Serviette herausgehoben und auf anderen Tüchern recht abgetropft wurde, legen ihn zwei Personen auf die Schüssel, die weifse Seite nach oben, und ziehen behutsam die Kochserviette darunter weg; nun umkränzt man den Fisch mit Salatarten oder Petersilie, und mit Citronenstücken und kleinen Krebsen.

Man ritzt mit einem Küchenmesser und Lineal schräg laufende Vierecke schnell in die Haut, um das Nehmen zu erleichtern und schüttet gern auf die Kiemen ein Häufchen ganz kleine, ausgestochene Salzkarfoffeln oder in Butter geschwenkte neue Kartoffeln.

Die Butter wird sauber geschäumt und dazu gereicht. Auch giebt man eine beliebige Art holländischer Sauce mit Hummerstücken, Krebsschwänzen, Austern oder Kapern oder Bearnaisesauce dazu.

Richtet man den Fisch mit zerlassener Butter an, so giebt man gern einen Glasteller mit gewiegter Petersilie, gewiegten harten Eiern und Kapern, zu einem Stern gelegt, dazu.

Steinbutt in Stücken legt man in kochendes Salzwasser, läfst dieses aufwellen und läfst die Stücken 20 Minuten offen stehen.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

Restverwendung: **Steinbutt „au four“.** Grofse Steinbuttstücke werden auf eine Schüssel gelegt, ein kleines Frikassee von Kalbsmilch, Champignons, Kapern und Zungenstückchen darüber gebreitet und, auf Wasser stehend, mit Parmesankäse besiebt und mit Butter beträufelt, überbacken.

Besondere Bemerkungen: Grofse Schollen werden ebenso gekocht. **(Scholle zu kochen.)**

27. Gebackene oder gebratene Seezunge.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Seezunge . .	ℳ 3,60	Transport	ℳ 3,89
1 Citrone	„ 0,10	10 g Mehl	„ 0,00½
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½	80 „ gerieb. Semmel . .	„ 0,09½
20 g Salz	„ 0,00½	65 g Butter oder Backfett zum Ausbacken . . .	„ 0,15½
30 „ Zwiebeln	„ 0,01	1 Bogen Löschpapier . .	„ 0,02
1 Ei	„ 0,07	1 Bund krause Petersilie .	„ 0,10
1 Efsl. Öl	„ 0,10		ℳ 4,26½
Transport	ℳ 3,89		

Zubereitung: Man zieht die Haut der Fische ab, indem man dieselbe am Schwanz etwas löst. Zu diesem Zweck schabt man vom Ende des Schwanzes die Haut so lange, bis man sie mit einem Tuch fassen kann. Dann drückt man mit der rechten Hand das abgezogene Stückchen Fischschwanz auf dem Brett fest und zieht mit einem Ruck die ganze schwarze Haut der Seezunge mit der linken Hand ab. Die weifse Seite enthäutet man ebenso. Dann werden mit einer Schere die Seiten- und Schwanzflossen beschnitten und die Zunge in beliebige Stücke geschnitten, die Gräte durchgeschlagen und jedes Stück von Rogen und schwarzer Haut gesäubert. Man wäscht die Fischstücke schnell ab und trocknet sie mit einem sauberen Tuch. Der Saft einer Citronenhälfte, Pfeffer, Salz und einige Zwiebelscheiben werden zwischen die Fischstücke verteilt, welche, zugedeckt, 1—2 Stunden damit durchziehen. 20 Minuten vor dem Gebrauch trocknet man die Stücke ab und paniert sie in zerschlagenem Ei und Öl und einer Mischung von Mehl, gesiebter weifser, geriebener Semmel und feinem Salz. Man backt sie in dampfendem Fett schwimmend unter häufigem Schütteln zu schöner goldgelber Farbe, oder bratet sie in brauner Butter auf der Pfanne. Nachdem sie auf Löschpapier entfettet wurden, werden sie auf heifser Schüssel sauber schuppenförmig angerichtet und mit gebackener Petersilie und Citronenstücken umkränzt.

Kleine Seezungen backt man ganz.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Zu gebackener Seezunge passen viele Saucen; gern giebt man eine Mayonnaisen-, Kräuter- oder Kaviarsauce oder schwarze Butter oder Kräuterbutter dazu. Man kann die Fische auch, anstatt sie in Ei und Semmel zu panieren, nur in einer Mischung von Mehl und etwas Salz umwenden, oder paniert sie mit einer Mischung von Semmel und 40 g geriebenen Haselnüssen. (**Seezunge mit Haselnufspanade**).

Die Seezunge kann man auch zerlegen, indem die 4 Filets abgeschnitten, paniert und zu einer Locke gedreht in das heifse Backfett gelegt werden, worin sie die Form annähernd bewahren (**gerollte, gebackene Seezunge**).

Alle Fische kann man auf diese Weise bereiten, sie müssen nur in passende, nicht zu dicke Stücke geteilt werden, selbstverständlich mufs man bei Fischen, die mehr Abgang als Seezunge haben, dementsprechend mehr rechnen (**gebackene Fische, Hecht, Zander, Karpfen, Aal, Schellfisch, Dorsch, Flunder, Scholle, Hering, Steinbutte, Stinte** [welche letzteren vor dem Backen zu 6—8 Stück auf Hölzchen aufgereiht werden, die man durch deren Augen zieht]).

28. Friture von Fisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Kabeljau (Schellfisch, Seezunge, Zander, überhaupt Fische ohne Gräten) ℳ 1,00 bis. .	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,43¾
1 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,03¼	5 g Salz	„ 0,00¼
10 g Salz und Pfeffer . .	„ 0,00½	25 „ Mehl	„ 0,01
2 Eier	„ 0,14	Backfett z. vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,20
2 Efsl. Öl	„ 0,20	1 Bogen Löschpapier . .	„ 0,02
2 „ Milch	„ 0,06	5 g feines Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 3,43¾	½ Citrone	„ 0,05
		1 Strauſs Petersilie . . .	„ 0,05
			ℳ 3,77¼

Zubereitung: Der Fisch wird aus Haut und Gräten geschnitten und in hübsche, 2 cm lange, ¾ cm breite Stückchen geschnitten und mit Citronensaft, Salz und Pfeffer 1 Stunde mariniert.

Die Eigelb werden mit Öl, Milch und Salz verrührt und kurz vor dem Gebrauch das Mehl und das zu Schnee geschlagene Eiweifs dazu gefügt. Das Backfett mufs dampfen; dann legt man einen Löffel voll Fischfilets in den dünnen Teig, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in das Fett — zieht den Topf etwas zurück, bis die Filets alle darin schwimmen — natürlich müssen alle darin Platz haben — und backt sie zu schöner goldbrauner Farbe. — Auf Löschpapier abgetropft und mit feinem Salz bestreut, richtet man die Filets auf einer Spitzenmanschette an, garniert sie mit Citronenstückchen und mit gebackener Petersilie, die nur so lange im Fett bleibt, bis sie aufhört zu zischen. Mit Remouladen- oder gekochten Saucen serviert.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann diesen Backteig auch für kleine Fische benutzen, wie Stinte und Whitebrat, nur thut man gut, die Stinte zu 6—8 Stück an Holzstäbchen durch die Augen zu spiefsen und dann zu braten.

29. Gebratenes Fischfilet.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Fisch	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,12½
Saft von ½ Citrone . . .	„ 0,05	100 g gesiebte Semmel und Mehl (gemischt) . . .	„ 0,08
1 Prise Salz und Pfeffer .	„ 0,00½	85 g Butter und Backfett .	„ 0,16¼
1 Ei	„ 0,07		ℳ 2,36¾
Transport	ℳ 2,12½		

Zubereitung: Alle Fische kann man aus Haut und Gräten zu guter Form schneiden, mit Citronensaft, Salz und Pfeffer 1 Stunde marinieren und, nachdem sie abgetrocknet sind, mit Ei, feiner Semmel und Mehl panieren, in Butter braten oder in Fett ausbacken und mit beliebigen Saucen, wie Champignons-, Kräuter-, Hummer-, Krebs- oder Kapernsauce anrichten.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

30. Filet von Seezunge, Zander, Kabeljau oder Schellfisch mit Sauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ kg (2½ ℔) Fisch	ℳ 1,50 bis ℳ 4,50	Transport	ℳ 4,71¼
60 g Butter	„ 0,14½	5 g Butter zum Papier	„ 0,01¼
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	1 Gewürzdosis	„ 0,01
1 Theel. Salz	„ 0,00¼	1½ Portion Sauce	„ 0,90
Saft von ½ Citrone	„ 0,05	20 g Zwiebeln	„ 0,00½
1 Bogen Papier	0,01	½ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 4,71¼		ℳ 5,64

Zubereitung: Der Fisch wird abgezogen, entgrätet und in gleichmäfsige Filets geschnitten. Hat man eine grofse Portion zu bereiten, so empfiehlt es sich, nach dem Abziehen den Fisch mit einigen Efslöffeln Salzwasser, zugedeckt, heifs werden zu lassen, wonach sich die Filets leicht von den Gräten abnehmen lassen, doch darf der Fisch nicht gar werden. Man streicht eine Pfanne mit 10 g Butter aus, reiht die Filets, halb zusammengelegt, mit Pfeffer und Salz überstreut, mit Citronensaft, 50 g Butter und 2 Efslöffel Fischbouillon übergossen, in dieselbe ein und dämpft sie, mit einem Butterpapier und Deckel bedeckt, langsam in 20 Minuten gar. Dann richtet man sie sauber auf heifser Schüssel an. Ist man gezwungen sie länger vor dem Auftragen fertig zu machen — legt man sie auf eine Schüssel und setzt Teller zum Beschweren darauf. Sie werden dann schnell nochmal in der heifsen Sauce erhitzt.

Die Gräten werden zerschlagen und mit Gewürz, 1 Zwiebel und ½ *l* Wasser zu Fischbouillon gekocht. Man bereitet, nachdem sie durchgegossen, damit verschiedene Saucen, die unter: „Weifse Mehlsaucen“ oder „Ei als Bindemittel“ angegeben sind (z. B. grüne Kräuter-, Krebs-, Austern-, Kapern-, Champignons-, Bearnaise-, holländische Sauce), überzieht die Filets damit und garniert sie obenauf nach Belieben mit Krebsschwänzen, Austern, Kapern, schwarzen Trüffelscheiben oder Champignons. Man braucht zu dieser Menge 1½ Portion Sauce. Die einfachste Sauce dazu ist eine holländische von 30 g Butter, 30 g Mehl, 1 Zwiebel, der Fischbouillon oder dem Fond der Fische, 1 Eigelb und Pfeffer und Salz bereitet.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

31. Paupietten von Seezunge, Zander, Lachs, Hecht, Kabeljau oder Schellfisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Fisch	ℳ 1,20 bis ℳ 5,00
Zur Farce:	
50 g Butter	„ 0,12
25 g Milchbrot	„ 0,02
1/8 l Milch	„ 0,02½
2 Eier	„ 0,14
1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
1 gerieb. Schalotte	„ 0,00½
1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
Zum Fischdünsten:	
3/8 l Wasser.	
Transport	ℳ 5,36½

Transport	ℳ 5,36½
1/16 l Weifswein	„ 0,06¼
1 Efsl. Essig	„ 0,00¼
25 g Zwiebeln	„ 0,00¾
5 „ weifse Pfefferkörner	„ 0,00¼
1 Butterpapier	„ 0,02
30 g Butter	„ 0,07¼
Zur Sauce:	
4 Eigelb	„ 0,16
60 g Butter	„ 0,14½
10 „ Mehl	„ 0,00½
3/8 l Fischfond.	ℳ 5,84¼

Zubereitung: Aus dem entgräteten und gehäuteten Fisch werden gleich grofse und gleich dicke Stücke geschnitten, die 10 cm lang und 4 bis 5 cm breit sein müssen. Die Abfälle der Fische, die durch das Gradeschneiden des Fleisches und das Abschaben der Gräten gewonnen werden und 125 g betragen müssen, werden sehr fein gehackt, durch ein Drahtsieb gerieben, mit 50 g Butter, welche zu Sahne gerieben wurde, dem abgeriebenen, in Milch eingeweichten Milchbrot, welches sehr trocken in einem Tuch ausgedrückt und fein gerührt wurde, einem rohen Ei und einem zu Rührei bereiteten Ei, einem Efslöffel gewiegter Petersilie und einer geriebenen Schalotte, Pfeffer und Salz zu einer pikanten Farce verarbeitet, welche gleichmäfsig auf die Filets gestrichen wird. Man rollt sie zusammen, umwickelt sie mit weifsem Bindfaden und legt sie in eine Kasserolle mit einem Zusatz von Wasser, Weifswein, Essig, Zwiebeln und den weifsen Pfefferkörnern, legt ein Butterpapier darauf und dünstet sie mit 30 g Butter im Ofen, zugedeckt, in 1/2 Stunde gar. Die Gräten schlägt man klein und kocht sie mit aus. Nachdem diese Rollen gar wurden, stellt man sie im Wasserbade heifs; nun bereitet man mit 3/8 l durchgegossenem Fischfond eine schöne holländische Sauce und richtet diese teilweise über die Fischrollen, von denen die Bindfaden schnell entfernt werden, an; die übrige Sauce giebt man in einer Sauciere nebenher.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Jede andere weifse pikante Sauce kann man dazu bereiten, oder auch ein Hummerragout in der Mitte anrichten und die Fischrollen ringsherum aufstellen. Man legt dann noch eine Trüffelscheibe oder einen Champignonsknopf oben auf jede Rolle.

32. Kabeljau (Dorsch) geschmort oder gebraten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ kg (2½ ℔) Kabeljau	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,70¾
4 Champignons	„ 0,10	10 g Salz	„ 0,00¼
1 Theel. Kapern	„ 0,04¾	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
1 Efsl. Petersilie od. Schnittlauch	„ 0,05	2 Efsl. Öl	„ 0,14
2 Schalotten	„ 0,01	1½ „ Citronensaft	„ 0,04¾
Transport	ℳ 1,70¾	½ Citrone	„ 0,05
			ℳ 1,95¼

Zubereitung: Ein Stück Kabeljau wird gehäutet und, nachdem die Gräten entfernt sind, in beliebige Stücke geteilt. Diese legt man in einen Kochtopf und streut ein Gemisch von gewiegten Champignons, Kapern, Kräutern und Schalotten, Salz und Pfeffer darauf, gieſst das Öl darüber und läſst alles 30 Minuten, zugedeckt, langsam schmoren, oder in einem Bratofen bei 138° C. unter häufigem Begieſsen, braten. Nachdem der Fisch angerichtet, beträufelt man ihn mit Citronensaft und umkränzt ihn mit Citrone.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

33. Stockfisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Stockfisch	ℳ 0,80
40 g Soda	„ 0,00¾
3 *l* Wasser.	
40 g Zwiebeln	„ 0,01¼
20 „ Salz	„ 0,00½
	ℳ 0,82½

Zubereitung: Der Stockfisch wird mit einer Holzkeule ordentlich geklopft und 36 Stunden in alle 12 Stunden zu wechselndes Wasser gelegt, dem man jedesmal einen Theelöffel Soda zusetzt.

Dann zieht man den Fisch ab und schneidet ihn in passende Stücke, setzt ihn in heifsem Wasser, in welchem einige Zwiebeln kochen, auf, läſst ihn bis zum Kochen kommen, salzt das Wasser und läſst ihn 10 Minuten ziehen, richtet ihn an und giebt braune Butter und Senf oder Mostrichsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde, ohne das Wässern.

Restverwendung: 1. In Stückchen zerpflückt und mit Kartoffelscheiben und einer vom Fischwasser bereiteten Petersiliensauce heifs gemacht. 2. Mit einer Frikasseesauce in Coquillen gebacken oder mit Champignonssauce gemischt, im Bouillon-Reisrand oder mit Currysauce angerichtet.

Besondere Bemerkungen: Der rotweifsliche lange Fisch ist der beste.

---

34. Geschmorter Barsch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Barsch à ½ kg ℳ 0,80	ℳ 1,60	Transport	ℳ 2,17¼
10 g Salz	„ 0,00¼	3 Schalotten	„ 0,01¾
125 „ Butter	„ 0,30	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
25 „ Mehl	„ 0,01	1 Efsl. Kräuter	„ 0,05
¼ l Weifswein	„ 0,25	1 „ Kapern	„ 0,14½
1 Gewürzdosis	„ 0,01	2 „ Milch	„ 0,00¾
Transport	ℳ 2,17¼	2 Eigelb	„ 0,08
			ℳ 2,47¾

Zubereitung: Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, sauber gewaschen und abgetrocknet, die Flossen gestutzt. Die Fische werden einzeln gesalzen. Die Butter mufs in einem genügend geräumigen Topf schmelzen. Nun legt man den Fisch in die heifse Butter, deckt den Topf zu und läfst ihn 10 Minuten darin ziehen. Dann bestäubt man den Fisch mit Mehl, fügt Weifswein, eine Gewürzdosis, gewiegte Schalotten und Pfeffer hinzu und läfst den Fisch vorsichtig gar dämpfen, ohne ihn zu verletzen. Man richtet ihn vorsichtig an, giefst die Sauce durch ein Sieb, kocht sie schnell mit den gewiegten Kräutern und ganzen Kapern auf, zieht sie mit den in Milch zerquirlten Eigelb, welche durch ein Sieb gegossen sind, ab, richtet einen Teil der Sauce über den Fisch an, und giebt den Rest nebenher. Falls die Sauce zu dick ist, fügt man einige Efslöffel Bouillon hinzu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

35. Rougé.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ kg (2½ ℔) Rougé à ½ kg ℳ 1,20	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,00¾
10 g Salz	„ 0,00¼	60 g Butter	„ 0,14½
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	1 Portion Bearnaisesauce	„ 0,61
Transport	ℳ 3,00¾	1 Strauſs Petersilie	„ 0,05
		¼ Citrone	„ 0,02½
			ℳ 3,83¾

Zubereitung: Das Fleisch der Rougés teilt man in 2 Filets, nachdem man den Kopf abgeschnitten und Haut und Gräten entfernt hat.

Die Filets teilt man noch einmal, salzt und pfeffert sie und schlägt sie zusammen. Dann legt man sie nebeneinander in eine flache Kasserolle, überzieht sie mit 60 g zerlassener Butter und macht sie, zugedeckt, in 10 Minuten über dem Feuer gar. Die sauberen Fischköpfe legt man mit hinein. Eine Bearnaisesauce wird indes abgeschlagen und zuletzt noch, falls sie zu dick ist, etwas von dem Fischfond zur Verdünnung zugesetzt. Der Fisch wird mit dem Schaumlöffel aus der Kasserolle genommen, sauber angerichtet und mit der Sauce überfüllt. Zur Garnitur verwendet man die Fischköpfe, Petersilie und Citronenstückchen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

36. Frische Heringe zu braten oder zu backen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Mdl. frische Heringe	ℳ 0,50—ℳ 0,75
40 g Salz	„ 0,00¾
75 „ Mehl	„ 0,03
1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
250 g Butter oder Backfett	„ 0,60
1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
1 Citrone	„ 0,10
1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
65 g Butter	„ 0,15½
	ℳ 1,71¾

Zur Marinade zu Bratheringen:

1 *l* Kochessig	ℳ 0,10
Wasser nach Bedarf.	
8 g Salz	„ 0,00¼
1 Gewürzdosis	„ 0,01
50 g Zwiebelscheiben	„ 0,01½
	ℳ 0,12¾

Zubereitung: Die Heringe werden nur gekauft, wenn der Kopf ganz hell aussieht; sobald er sich rot gefärbt hat, sind die Heringe nicht frisch. Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, leicht einige Male über den Rücken geritzt und ½ Stunde gesalzen hingestellt. Dann trocknet man sie ab, wälzt sie gleichmäfsig in Mehl, welches mit etwas Pfeffer und feinem Salz gemischt wurde, und bratet sie entweder in dampfender Butter, unter einigem Wenden, in der Pfanne, oder backt sie in dampfendem Fett gar und zu guter Farbe und entfettet sie auf Löschpapier. Man thut den Saft einer Citrone und 1 Efslöffel gewiegte Petersilie in 65 g gebräunte Butter und richtet sie über den auf heifser Schüssel aufgehäuften Heringen an.

Erkaltet **(Bratheringe)**, werden sie mit einer erkalteten Marinade von Essig, Wasser, Salz, Gewürzen und Zwiebelscheiben, welches man zusammen aufkochte und abschmeckte, in einen Steintopf gepackt, zugebunden und gelegentlich verbraucht.

Zeitdauer der Bereitung: 1¾ Stunden.

Restverwendung: Das Ausbackfett wird gereinigt.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch Barsch wie Bratheringe bereiten und marinieren. **Gebratene und marinierte Barsche.**

---

37. Heringe zu marinieren.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

1 Mdl. gute Heringe	ℳ 1,50
2 Gewürzdosen	„ 0,02
100 g Zwiebelscheiben	„ 0,03
Transport	ℳ 1,55

Transport	ℳ 1,55
1 *l* Weinessig	„ 0,40
5 g Salz	„ 0,00¼
	ℳ 1,95¼

Zubereitung: Die Heringe legt man 24 Stunden in kaltes Wasser, nachdem man sie sauber abgewaschen hat. Dann bricht man die Backen aus, schneidet einen dünnen Streifen am Bauch ab, den man zu einem Heringsgericht verwenden kann, nimmt die Eingeweide heraus, zieht nach Belieben die Rückenhaut ab, legt die Milch besonders in ein Glas und die Heringe in eine ein für allemal dazu bestimmte Kruke. Zwischen

die Heringe streut man 2 Gewürzdosen (20 Pfefferkörner, 3 halbe Lorbeerblätter, 3 Nelken, 10 Gewürzkörner) und Zwiebelscheiben. Dann übergiefst man die Heringe mit leichtem oder mit Wasser verdünntem, abgekochtem, erkaltetem Essig, in dem 5 g Salz aufgelöst werden, und beschwert sie leicht mit einer Untertasse, damit der Essig sie vollständig bedeckt. Die Milch wird ebenfalls übergossen und zugedeckt.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden, ohne das Wässern der Heringe.

Besondere Bemerkungen: Beim Anrichten werden die Heringe schräg in hübsche Stücke geschnitten, zu ganzen Fischen zusammengelegt und mit den Zwiebelscheiben, der Heringsmilch, Citronenscheiben und Scheiben von einer Salz- und Pfeffergurke garniert und mit frischem Essig oder Öl übergossen, oder man quirlt 1 Heringsmilch und 1 Efslöffel Essig mit $^1/_4$ Theelöffel Senf, 1 Efslöffel Öl und einer Prise Pfeffer, und übergiefst die Heringe durch ein Sieb mit dieser Sauce.

38. Heringsroulade.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

1 Mdl. gute Heringe	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,86¾
2 Efsl. Kapern	„ 0,28¾	1 Gewürzdosis	„ 0,01
100 g Zwiebelscheiben	„ 0,03	¾ l Weinessig	„ 0,30
65 „ Mostrich	„ 0,04	5 g Salz	„ 0,00¼
16 Holzstifte	„ 0,01	½ Theel. Senfkörner	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,86¾		ℳ 2,18¼

Zubereitung: Man wässert die Heringe 24 Stunden, entfernt den Kopf, schneidet sie der Länge nach in 2 Hälften und reinigt sie von Eingeweiden, Haut und Gräten. Alsdann wiegt man Kapern und 20 g Zwiebeln recht fein und untermengt sie mit Mostrich, streicht dies dünn auf die Heringshälften (oder, falls sie zu grofs sind, Heringsviertel), rollt diese und steckt sie mit Holzstiften zusammen. Beim Einlegen verfährt man wie bei No. 37, streut einige Senfkörner dazwischen und richtet die Heringe, wie dort angegeben, an. Man kann zur Heringsmilchsauce beim Anrichten zur Verfeinerung 1 Efslöffel süfse Sahne hinzufügen.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde, ohne das Wässern der Heringe.

Restverwendung: Die Gräten geben eine Heringssauce.

39. Heringsfilet, kalt angerichtet.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Hering	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,19¼
1 hartgekochtes Ei	„ 0,07	1 Efsl. Kapern	„ 0,14½
2 Efsl. rote Rüben	„ 0,01	1 Theel. Weinessig	„ 0,00¾
1 Theel. gew. Petersilie	„ 0,01¼	1 Efsl. Öl	„ 0,10
Transport	ℳ 0,19¼		ℳ 0,44½

Zubereitung: Ein warm abgewaschener, gut gewässerter Hering wird enthäutet, die Filets von den Gräten abgeschnitten, halbiert und aus den 4 Filets 32 schmale Streifen geschnitten, welche auf einem Glasteller geordnet werden, so dafs kleine Carreaux entstehen. Man hackt das hartgekochte Eigelb, Eiweifs, die roten Rüben und Petersilie (und zwar jedes für sich), mischt letztere mit Kapern, füllt abwechselnd die Carreaux aus und überträufelt das Ganze mit einer Mischung von Essig und Öl.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: Zu Heringssalat.

40. Sardellen anzurichten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Sardellen	ℳ 0,50
25 „ Kapern	„ 0,12
	ℳ 0,62

Zubereitung: Die Sardellen, welche nicht trocken und gelb, sondern weifs-rosig aussehen, und nicht holzig, sondern zart und geschmeidig sein müssen, was nur eine ältere gute Sardelle ist, werden auf eine halbe Stunde in kaltes Wasser gelegt. Nach dieser Zeit giefst man frisches Wasser auf und nimmt noch einen Porzellannapf, halb mit Wasser gefüllt, zur Hand. Man legt die Sardellen auf die Innenfläche der linken Hand und wäscht mit der rechten Hand und Wasser die weifse Haut von beiden Seiten sorgfältig ab, indem man hin und her reibt. Dann teilt man sie, indem man oben am Kopf anfängt den Rücken mit dem Daumen der rechten Hand dicht an der Gräte lang abzunehmen. Jede Sardellenhälfte unterliegt noch einer Säuberung, indem Flossen, Häutchen und Eingeweide sorgsam entfernt werden. Jetzt spült man die Sardellen in dem reinen Wasser ab und hängt sie über den Rand der Schale, bis alle vollendet sind. Die äufsersten Spitzen schneidet man ab und legt nun auf einen Glasteller vier Reihen Sardellenhälften, darüber kreuzweise wieder vier, so dafs man ein Viereck mit neun kleinen Vierecken hat, die inneren Sardellenseiten nach aufsen. So schichtet man die Sardellen auf, rollt 6 Hälften, die man in 12 Teile teilte, zu kleinen Rollen auf und garniert damit die Kreuzungspunkte. Über das Ganze streut man Kapern und begiefst es nach Belieben mit 1 Efslöffel Öl und $^1/_2$ Efslöffel Essig.

Zeitdauer der Bereitung: Nach dem Wässern, 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Sardellen dürfen, mit Wasser zurecht gemacht, nicht lange stehen, sonst werden sie thranig; man mufs sie zur Konservierung mit etwas Essig oder Öl begiefsen. Für Kranke sind Sardellen in Milch und Wasser zu wässern.

Restverwendung: Die Gräten können zu Herings- oder Sardellensauce ausgekocht werden.

41. Fischpastete, Fischpudding oder Fischfüllung (Fischfarce).

Zuthaten und Kosten für 6—8 Personen.

½ kg (1 ℔) roh. Fischfleisch oder 1 kg (2 ℔) Fisch	ℳ	2,00	
120 g Butter	„	0,28¾	
⅛ l Milch zum Einweichen der Semmel	„	0,02½	
140 g abgerieb. Semmel = 7 Knüppel	„	0,17½	
2 Eier zu Rührei	„	0,14	
Transport	ℳ	2,62¾	
20 g in Butter gedünstete Zwiebeln	„	0,01½	
2 rohe Eier	„	0,14	
10 g Salz	„	0,00¼	
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00½	
4 Efsl. dicke, saure Sahne	„	0,07	
5 g Butter zur Form	„	0,01¼	
	ℳ	2,87¼	

Zubereitung: Das Fleisch des Fisches wird aus Haut und Sehnen geschnitten und sehr fein gehackt. Die zu Sahne gerührte Butter, die in Milch geweichte, ausgedrückte Semmel, ein weiches Rührei von zwei Eiern, welches in der Butter, worin die gewiegten Zwiebeln gedünstet wurden, bereitet ist, sowie alle übrigen Zuthaten werden zu feiner Farce verarbeitet, durch ein Sieb gestrichen und noch gut verrührt. Eine Form wird mit Butter ausgepinselt, mit der Fischfarce gefüllt und diese, zugedeckt, 1¼ Stunde im Wasserbade gedämpft. Zum Fischrand, um andere Gerichte (wie Frikassees) darin anzurichten, genügt 1 Stunde langsamen Ziehens. Man kann jede beliebige feine Sauce dazugeben und die Farce noch durch Trüffeln, welche man dazu mischt, verfeinern.

Das Eiweifs der rohen Eier kann man auch zu steifem Schnee schlagen und unter die fertige Masse ziehen, was die Pastete lockerer macht.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Farce mit Tomatenpuree oder Krebsbutter rot, durch einen Löffel Spinat grün und durch geriebene Trüffeln dunkel färben.

42. Fischklöfse zu Frikassee.

Zuthaten und Kosten für 6—8 Personen.

¼ kg (½ ℔) rohes Fischfleisch oder ½ kg (1 ℔) Fisch	ℳ	1,00	
1 Milchbrot od. Knüppel	„	0,02½	
⅛ l Bouillon oder Milch	„	0,10	
40 g Butter	„	0,09½	
20 „ gerieb. Zwiebeln	„	0,00½	
Transport	ℳ	1,22½	
1 Eigelb	„	0,04	
1 Efsl. Petersilie	„	0,05	
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00½	
10 g Salz	„	0,00¼	
½ Efsl. Parmesankäse	„	0,01¼	
10 g Mehl	„	0,00½	
Transport	ℳ	1,34	

Zubereitung: Ein kleiner Fisch wird geschuppt, ausgenommen, von Haut und Gräten befreit und fein gewiegt; 1 abgeschältes und in Bouillon oder Milch geweichtes ausgedrücktes Milchbrot wird in 10 g Butter mit den geriebenen Zwiebeln abgebacken, alles vermischt und durch ein Sieb gestrichen. 30 g Butter rührt man alsdann zu Sahne; 1 Eigelb,

die blanchierte fein gewiegte Petersilie und die durchgestrichene Masse, Pfeffer, Salz und Parmesankäse wird gut verrührt und mit Mehl runde Klöfse, oder auch länglich geformte Walzen gedreht; in Salzwasser, in dem die Gräten ausgekocht wurden, läfst man sie gar ziehen. Die Walzen werden einen Augenblick in kaltem Wasser abgefrischt und mit einem Buntschneidemesser in beliebige Formen geschnitten. Da die Fische verschieden binden, so ist ein Probeklofs zu kochen. Sollte der Teig zu locker sein, so fügt man Mehl hinzu, wenn zu fest, einen Efslöffel Sahne.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Mit Krebsbutter kann man die Klöfse rot, mit in Wasser blanchierten, durch ein Sieb gestrichenen Kräutern grün färben.

43. Fiskeboller (Fischklöfse).

Die Büchsen enthalten ungefähr 13 und 30 Stück.

Eingemachte Schoten (eingemachte grüne Erbsen) mit Fischklöfsen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

Eine 1 ℔ Büchse Schoten	ℳ 0,80	Transport	ℳ 2,33¼
Eine kl. Büchse Fischklöfse	„ 1,25	1 Eiweifs	„ 0,03
25 g Butter	„ 0,06	1 Theel. Öl	„ 0,01
3 Milchbrote od. Knüppel	„ 0,07½	6 Efsl. gerieb. Semmel	„ 0,07½
40 g Butter	„ 0,09½	¼ kg (½ ℔) Fett zum vorübergehend. Gebrauch verbraucht für	„ 0,05
¼ Theel. gerieb. Zwiebel	„ 0,00¼	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
20 g Butter	„ 0,04¾		ℳ 2,51¾
1 Prise Salz	„ 0,00¼		
Transport	ℳ 2,33¼		

Zubereitung: 6 Fischklöfse werden in Würfel geschnitten und in 25 g Butter leicht gebraten. Die geschälten Brötchen werden in kleine Würfel geschnitten und in 40 g Butter krofs geröstet. Die geriebene Zwiebel schwitzt man in 20 g Butter, schüttet die Schoten hinein und schwenkt sie schnell mit etwas Salz heifs. Eiweifs, Öl und Salz wird gut verschlagen, die noch vorhandenen 7—10 Fischklöfse durchgezogen, in fein gesiebter, geriebener Semmel paniert, in dampfendem Fett zu guter Farbe ausgebacken und auf dem Löschblatt entfettet.

Auf heifser Schüssel richtet man schnell die drei Zuthaten, Erbsen, Fischklöfse und Semmelwürfel, die man im letzten Augenblick mischt, bergartig an, und legt die ausgebackenen Fischklöfse herum.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann das Gericht auch statt mit Schoten mit gar gekochten Selleriewürfeln bereiten und statt der Fischklofswürfel Reste von harten Fischen, Steinbutten, Seezungen oder Dorsch nehmen.

Fischklöfse mit Remouladensauce: Fischklöfse gebacken wie oben angegeben mit Remouladensauce als Vorgericht.

Fischklöfse im Reisrand: Fischklöfse in Currysauce erhitzt, im Reisrand angerichtet.

Fischklöfse im Kartoffelrand: Fischklöfse mit Trüffelstückchen gespickt, in Madeira- oder Tomatensauce, im Kartoffelpureerand.

Fischklöfse im Maccaronirand: Fischklöfse in einer Fleischextraktjussauce mit Kräutern vermischt, im Maccaronirand.

Als **Fischklofsrand**, indem man eine kleine Büchse Fischklöfse, Klofs neben Klofs, mit Krebsschwänzen in einen gebutterten Blechrand thut und ein Gemisch von $^1/_4$ *l* Bouillon, 3 Eigelb, 40 g Parmesankäse darübergiefst, so dafs dasselbe die Klöfse bedeckt, die Flüssigkeit in kochendem Wasser in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden steif werden läfst, umstürzt und ein beliebiges mit Fischklofsstückchen vermischtes Frikassee darin anrichtet.

44. Fischbälle.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *ℓ*) gekochter Fisch oder Fischreste	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,08$^3/_4$
30 g Zwiebeln	„ 0,01	10 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
150 g gekochte, gerieb. Kartoffeln	„ 0,01$^1/_2$	2 Eier	„ 0,14
1 Efsl. gerieb. Semmel	„ 0,01$^1/_4$	2 Efsl. Milch	„ 0,00$^3/_4$
1 „ Petersilie	„ 0,05	30 g gerieb. Semmel	„ 0,03$^1/_2$
Transport	ℳ 1,08$^3/_4$	Fett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,20
			ℳ 1,47$^1/_4$

Zubereitung: Die geriebenen Zwiebeln werden mit den kleinen Fischstückchen, mit den geriebenen Kartoffeln und 1 Efslöffel geriebener Semmel, Peterislie, Salz, Eiern und Milch gemischt, runde Klöfse in der Gröfse einer Kartoffel davon geformt, welche in Semmel paniert und in dampfendem Fett zu schöner Farbe gebacken werden. Mit einer beliebigen Sauce, wie Kapern-, Champignons-, Trüffel-, Krebs- Hummersauce werden sie angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

45. Fische aufzuwärmen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 *ℓ*) gekochter Fisch oder Fischreste	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,05$^1/_2$
1 Efsl. Petersilie	„ 0,05	5 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00$^1/_2$	1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03$^1/_4$
Transport	ℳ 2,05$^1/_2$	35 g Butter	„ 0,08$^1/_2$
			ℳ 2,17$^1/_2$

Zubereitung: Der Fisch wird in sauberen, möglichst grofsen Stücken auf einer Schüssel angerichtet, welche geeignet ist, mit auf den Tisch gegeben zu werden. Petersilie (auch gewiegte andere Kräuter), Pfeffer und Salz werden darüber gestreut, Citronensaft über das Gericht geträufelt und braune Butter darüber gegossen. Auf ein Gefäfs mit kochen-

dem Wasser gestellt mufs das Gericht, zugedeckt, 20 Minuten stehen, am besten in einem Bratofen, und kann einige Male mit der sich bildenden Sauce, der man noch 1 g Fleischextrakt zusetzen kann, begossen werden.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

46. Croquettes oder Koteletten von Fisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) gekochter Fisch oder Fischreste . . .	ℳ	1,00	
30 g Zwiebeln	„	0,01	
30 „ Butter	„	0,07¼	
30 „ Mehl	„	0,01¼	
$^1/_4$ *l* Sahne	„	0,25	
1 Prise Salz und Pfeffer .	„	0,00½	
2 Eigelb	„	0,08	
Transport	ℳ	1,43	
Transport	ℳ	1,43	
10 g Mehl	„	0,00½	
2 Eiweifs	„	0,06	
65 g gerieb. Semmel . . .	„	0,07¾	
Fett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„	0,20	
1 Bogen Löschpapier . .	„	0,02	
1 Straufs Petersilie . . .	„	0,05	
	ℳ	1,84¼	

Zubereitung: Man schwitzt eine gehackte Zwiebel in der Butter weich, rührt das Mehl dazu und, nachdem es gar ist, rührt man es mit Sahne, Salz und Pfeffer zu einer dicken Sauce. Dann zieht man das Gericht mit den zerquirlten Eigelb ab, fügt den Fisch in kleinen Stücken hinzu und kann nach Belieben noch einige klein geschnittene Champignons oder Krebsschwänze beifügen und alles heifs werden lassen.

Man stellt die Masse kalt und formt, wenn sie steif ist, kleine Walzen oder Koteletten mit der bemehlten Holzkelle auf reinem, bemehltem Brett, paniert sie mit zerschlagenem Eiweifs und gesiebter Semmel und backt sie in dampfendem Fett zu schöner, gleichmäfsiger Farbe. Nachdem sie auf Löschpapier entfettet wurden, richtet man sie, mit gebackener oder frischer Petersilie garniert, zierlich an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

47. Kleines Fischragout in der Form oder in Coquillenschalen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) gekochter Fisch oder Fischreste . . .	ℳ	1,00	
1 Portion Bechamelle- oder Frikasseesauce . . .	„	0,76	
Transport	ℳ	1,76	
Transport	ℳ	1,76	
10 Stück Champignons . .	„	0,25	
30 g gerieb. Semmel . . .	„	0,03½	
10 „ Butter	„	0,02½	
	ℳ	2,07	

Zubereitung: Mit einer Bechamelle- oder Frikasseesauce wird der in saubere kleine Stücke zerlegte Fisch und die ebenso geschnittenen Champignons vermischt; mit geriebener Semmel und Butter überfüllt wird das Ragout in einer Form oder in Coquillenschalen gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

48. Fisch mit Kartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

150 g gekochter Fisch oder Fischreste	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,64¾
½ kg (1 ℔) Kartoffeln	„ 0,04¾	1 Portion Bechamellesauce	„ 0,76
Transport	ℳ 0,64¾	20 g gerieb. Semmel	„ 0,02½
		10 g Butter	„ 0,02½
			ℳ 1,45¾

Zubereitung: Die Fischstücke schichtet man zwischen Kartoffelscheiben (von gar gekochten, abgeschälten Kartoffeln sauber geschnitten) mit der Bechamellesauce abwechselnd in eine Form und backt sie, mit Semmel besiebt und mit Butter beträufelt, 20 Minuten.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch statt der Sauce 10 g Mehl, 5 g Salz und ¼ *l* saure Sahne zusammenquirlen, über die Fischstücke giefsen, und dann die Speise ½ Stunde backen.

---

49. Fischsoufflee als Restverwendung.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ ℔ gekochter Fisch oder Fischreste	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,24½
30 g Zwiebelscheiben	„ 0,01	⅛ *l* Milch	„ 0,02½
30 „ rohe Schinkenwürfel	„ 0,09½	⅛ „ Fischwasser.	
50 „ Butter	„ 0,12	3 Eigelb	„ 0,12
50 „ Mehl	„ 0,02	15 g Parmesankäse	„ 0,07½
Transport	ℳ 1,24½	8 „ Salz	„ 0,00¼
		3 Eierschnee	„ 0,09
			ℳ 1,55¾

Zubereitung: Zwiebeln, Schinken und Butter werden gelb gebraten, Mehl dazu gerührt und wenn es gar ist, Milch und Fischwasser aufgefüllt und alles zu einem dicken Brei eingekocht, welcher durch ein Haarsieb gerührt wird. Zu demselben fügt man die Eigelb und Käse, schmeckt ihn mit Salz ab, und thut den in saubere Stückchen zerlegten Fisch in die Masse, durchzieht diese mit dem Eierschnee und füllt sie in eine kleine Form, in der das Soufflee 35 Minuten bei 125° C. backen mufs.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch Pilz-, Maccaroni- oder Kalbsmilchstückchen mit der Souffleemasse allein oder gemischt verwenden, oder die beiden ersteren mit Fisch mischen.

Hat man weniger Reste, kann man die Masse verringern und in Coquillenschalen oder kleinen Förmchen backen.

---

50. Weifse feine Fischsuppe.

Zuthaten und Kosten für 6—8 Personen (2 Liter).

½ kg (1 ℔) Hecht	ℳ 1,00	Transport	ℳ 2,07
¾ „ (1½ ℔) Barsch	„ 0,90	1 *l* Rindfleischbouillon	„ 0,80
1½ *l* Wasser.		1 Mdl. Krebse	„ 0,75
30 g Zwiebeln	„ 0,01	6 Austern	„ 1,25
20 „ Salz	„ 0,00½	⅛ *l* Weifswein	„ 0,12½
1 Gewürzdosis	„ 0,01	40 g Butter	„ 0,09½
60 g Mehl	„ 0,02½	2 Eigelb	„ 0,08
50 „ Butter	„ 0,12	½ Portion Fischklöfse	„ 0,67
Transport	ℳ 2,07		ℳ 5,84

Zubereitung: Der Hecht wird geschlachtet und geschuppt, ausgenommen, der Barsch ebenfalls. Das Hechtfleisch wird von den Gräten geschnitten und die Leber zurückgestellt. Der Barsch wird in Stücke geschnitten, die Hechtabfälle zerschlagen und aus dem Barsch und den Hechtabfällen mit Wasser, Zwiebeln, Salz und Gewürzen langsam eine gute Fischbouillon gekocht.

Mehl und 50 g Butter schwitzen in einem irdenen Topf, Rindfleisch- und Fischbouillon werden dazu gegossen und alles ½ Stunde leise gekocht.

Krebse werden inzwischen gekocht, das Fleisch aus den Schalen gebrochen, die Austern von den Bärten befreit, und diese noch mit dem Austernwasser in der obigen Bouillon ausgekocht; die Austern und Leberstücke werden in Weifswein steif gemacht, nicht gekocht. ½ Portion Fischklöfse wird bereitet, und diese in dem Austernwein gar gemacht. Hechtfleisch in Stückchen wird in 20 g Butter gar gemacht. Die Suppe wird durch ein feines Sieb gegossen, mit den geschlagenen Eigelb abgezogen, noch 20 g Butter kalt dazu gefügt und recht heifs über alle Einlagen angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Anstatt Hecht und Barsch kann man jeden anderen Fisch verwenden, besonders auch kleine grätige Fische und statt Austern, Muscheln.

---

51. Weifse gebundene Fischsuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ *l* Fischbouillon	ℳ 0,25	Transport	ℳ 0,44
50 g Mehl	„ 0,02	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
50 „ Butter	„ 0,12	1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
¼ *l* Milch	„ 0,05	Fischreste oder Semmelbröckchen	„ 0,10
Transport	ℳ 0,44		ℳ 0,59½

Zubereitung: Die Fischbouillon oder Kochwasser von schönen, frischen Fischen findet mit ihrem gewürzigen Geschmack zu dieser Suppe

ihre gute Verwendung. Das Mehl wird in einem irdenen Topfe mit Butter gar gerührt, die durchgegossene Fischbouillon langsam aufgefüllt und 1 Stunde gekocht, dann mit guter Milch aufgekocht, um das Salz auszugleichen, und mit Pfeffer und Petersilie abgeschmeckt. Sauber beputzte Fischrestchen legt man hinein oder röstet Semmelbröckchen dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: Das Fischwasser ist auch vorteilhaft zu **Fischkartoffeln** zu verwenden. Dann dient diese Fischsuppe als Sauce; man schneidet Scheiben von in der Schale gekochten, abgezogenen Kartoffeln hinein, erhitzt sie darin und richtet sie, etwas frische Butter darauf gelegt, an. Man kann auch Reste der Suppe auf diese Weise verwerten.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Suppe durch mit Weifswein verquirltes Eigelb verfeinern und durch 1 Theelöffel Currypulver verändern.

52. Klare Fischsuppe mit Einlage.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) Fisch . . .	ℳ 0,45	Transport	ℳ 0,46$^1/_4$
5 g Salz	„ 0,00$^1/_4$	40 g kleingeschnitt. Gemüse aller Art	„ 0,04
$^3/_4$ *l* Wasser.		1 *l* braune kräftige Rindfleischbouillon	„ 0,80
$^1/_4$ Theel. gemischte ganze Gewürze	„ 0,00$^1/_4$	10 g Butter	„ 0,02$^1/_2$
20 g Zwiebeln	„ 0,00$^1/_2$	10 „ Kartoffelmehl . . .	„ 0,00$^1/_2$
20 „ kleine ausgestochene Kartoffeln	„ 0,00$^1/_4$		ℳ 1,33$^1/_4$
Transport	ℳ 0,46$^1/_4$		

Zubereitung: Alle Süfswasserfische eignen sich besonders zu Fischsuppen. Der Fisch wird geschlachtet und gesäubert, die Rückenstücke werden aus Haut und Gräten geschnitten, gesalzen und beiseite gestellt. Alle anderen Fischabgänge hackt man und stellt sie mit $^3/_4$ *l* Wasser, den Gewürzen und Zwiebeln 1 Stunde, zugedeckt, auf langsames Feuer. Kartoffeln und Gemüse werden mit der Bouillon gekocht und mit der durchgegossenen Fischbouillon gemischt. Die Fischstückchen schwitzen in Butter, zugedeckt, weich und werden in die Terrine gelegt. Die Suppe kocht mit dem kalt angerührten Kartoffelmehl auf und wird über die Einlagen angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Alle Fischsuppen müssen im Wasserbade aufgewärmt werden.

53. Kaulbarschsuppe.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

$^5/_8$ kg ($1^1/_4$ ℔) Kaulbarsch	ℳ	1,00	
20 g Salz	„	0,00½	
$1^1/_4$ *l* Wasser.			
10 g Salz	„	0,00¼	
30 „ Zwiebeln	„	0,01	
40 „ würflig geschn. Suppengrün	„	0,04	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
1 Mandel Suppenkrebse	„	0,50	
Transport	ℳ	1,56¾	
80 g Butter	„	0,19¼	
50 „ Mehl	„	0,02	
60 „ Tomatenpuree	„	0,30	
½ *l* Bouillon	„	0,40	
$^3/_8$ ℔ Blumenkohlröschen od. Brechspargel	„	0,30	
2 Eigelb	„	0,08	
4 Efsl. saure Sahne	„	0,07	
½ Theel. Citronensaft	„	0,00½	
	ℳ	2,93½	

Zubereitung: Die gereinigten Kaulbarsche salzt man eine Stunde ein und bindet die Rogen und Milche in ein Mulläppchen. Dann trocknet man die Fische ab, und kocht sie mit Wasser, Salz, Zwiebeln, Suppengrün und der Gewürzdosis ½ Stunde. Die besten Stücke Fisch löst man ab und stellt sie zurück, das andere Fischfleisch wird durch ein Haarsieb gestrichen und zurückgestellt. Nachdem die Krebse abgekocht, bricht man die Schwänze aus und stöfst mit Ausnahme weniger Nasen (die man füllen kann) die Schalen und Bäuche im Steinmörser, schwitzt in einem irdenen Topf Butter und Krebsabfälle tüchtig durch, bestreut sie nach 10 Minuten mit Mehl, röstet dieses gleichfalls durch, thut das Tomatenpuree (oder auch 2 frische Tomaten), Fischbouillon und Rindfleischbouillon dazu und kocht die Suppe ¾ Stunden. Krebsschwänze und Nasen, Fischstückchen, abgekochte Blumenkohlröschen oder Spargelstückchen, die in Scheiben geschnittenen Rogen oder Milche stellt man im Wasserbade heifs. Die Suppe gieſst man durch ein Haarsieb, verrührt das Fischpuree mit Eigelb und Sahne, erhitzt die Suppe und schlägt sie 1 Minute mit dieser Mischung durch, schmeckt sie mit Citronensaft ab und richtet sie über die Einlagen an.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

---

54. Fischsuppe mit Curry.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

65 g gekochte Fischstückchen	ℳ	0,26	
100 g Zwiebeln	„	0,03	
56 „ klein geschn. Suppengrün	„	0,05½	
30 „ Butter	„	0,07¼	
¾ *l* Fischwasser.			
Transport	ℳ	0,41¾	
¾ *l* Milch	„	0,15	
30 g Butter	„	0,07¼	
30 „ Mehl	„	0,01¼	
15 „ Currypulver	„	0,01¾	
20 „ Reis	„	0,01	
	ℳ	0,68	

Zubereitung: Die Zwiebeln werden klein geschnitten und mit dem Suppengrün in einem irdenen Topf in 30 g Butter gelb geschmort, Fisch-

wasser und Milch hinzugefügt, zugedeckt, 30 Minuten gekocht und durch ein Haarsieb gegossen. 30 g Butter wird mit Mehl und Currypulver in dem Kochtopf geröstet und der gewaschene Reis dazugethan, mit der Flüssigkeit aufgefüllt, und so lange gekocht, bis der Reis gar ist. Die kleinen Fischstücke werden in der Suppe erhitzt, und dieselbe dann angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

55. Hummer zu kochen. (Warm angerichtet.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Hummer à $^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) à $^1/_2$ kg von ℳ 2,00 bis ℳ 3,00	ℳ	4,50	
2 *l* kochendes Wasser.			
50 g Salz	„	0,01	
Transport	ℳ	4,51	
Transport	ℳ	4,51	
1 Prise Cayennepfeffer . .	„	0,00½	
65 g frische Butter zu Kugeln gerollt oder zu Sahne gerührt	„	0,20¾	
	ℳ	4,72¼	

Zubereitung: Die Hummer werden mit der Bürste in reichlichem Wasser gereinigt. Man hält den Hummer zu diesem Zweck mit Daumen und drittem Finger der linken Hand am Rücken fest und säubert ihn mit der rechten Hand. Er ist, wie auch der Krebs, in dieser Lage ganz wehrlos, und man kann ihn auf diese Weise sehr gut reinigen, ohne beschädigt zu werden.

Das Wasser wird inzwischen mit dem Salz und Cayennepfeffer zum Kochen gebracht; nun steckt man die Hummer mit dem Kopf voran in das kochende Wasser, wodurch sie sofort getötet werden. Man deckt den Topf zu, nachdem man ein glühendes Eisen (vielleicht den Feuerhaken) hineinhielt, und läfst die Hummer, wenn sie 5 Minuten gekocht haben, 30 Minuten ganz leise an der Seite ziehen. Alsdann nimmt man sie aus dem Wasser, legt sie, abgetrocknet, auf ein Brett, bricht die Scheren ab und spaltet die Hummer mit dem Knochenmesser, vom Kopf anfangend, sauber bis zum Schwanz auf, so dafs man zwei gleichmäfsige Hälften erhält. Man kann nun die halben Hummernasen aufrecht in die Mitte der Schüssel stellen und oben hinein ein Büschel Petersilie thun, diese mit Salatblättern umkränzen und die Schwänze, die geöffneten Scheren und kleinen Beinstückchen zierlich herumlegen. Scheren und Beinstücke schlägt man vorher vorsichtig zwischen einem alten Tuch mit einem Beil auf, damit der wuchtige Schlag das Fleisch nicht zerdrückt. An eine Seite oder auch in die Mitte der Schüssel stellt man ein Glasschälchen mit Butterkügelchen oder zur Sahne gerührter Butter und giebt auch gern eine Mayonnaisensauce daneben. Man mufs sich beim Anrichten beeilen, damit die Hummer nicht kalt werden, und thut gut, wenn man eine gröfsere Schüssel anzurichten hat, die fertigen, aufgeschlagenen Stücke auf ein Sieb, mit kochendem Wasser darunter, zu legen, damit sie nicht erkalten. Gröfere Hummer kochen $^1/_2$—1 Stunde.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

56. Kalter Hummer.

(Zuthaten und Kosten wie 55.)

Zubereitung: Der Hummer wird wie in voriger Nummer gekocht und, wenn er gar ist, die Bouillon mit kaltem Wasser abgeschreckt, in der er abkühlen mufs. Nach dem Abtrocknen legt man ihn noch eine Stunde unter ein beschwertes Brett. Man bepinselt den Hummer gern mit Öl und richtet ihn, wie den warmen Hummer, aufgeschlagen, recht sauber an. Man reicht Mayonnaisensauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Restverwendung: **Hummer-Croquettes** und **Hummer-Koteletten.** Aus dem kleinen Fleisch der Beine und der Nasen kann man sehr schmackhafte Croquettes oder Koteletten, wie die von Fisch angegebenen bereiten. Nur ist die Sauce durch die zerstampften Hummerreste, welche erst mit der Butter geschwitzt werden, noch schmackhafter zu machen. Man formt aus der Masse kleine Koteletten und steckt an jedes nach dem Ausbacken ein Hummerbeinchen. Aus den Hummerleibern ist Hummersauce und **Hummersuppe** (nach dem Rezept der Krebssuppe) zu bereiten.

---

57. Hummer à l'américain.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Hummer von $^3/_4$ kg ($1^1/_2$ *U*)	ℳ 4,50	Transport	ℳ 5,40½
½ Portion braune kräftige Grundsauce	„ 0,23¾	2 Efsl. gewiegte Kräuter	„ 0,10
120 g Tomatenpuree	„ 0,60	2 gerieb. Schalotten	„ 0,01
$^1/_{16}$ *l* Weifswein	„ 0,06¼	40 g Champignons	„ 0,20
1 Prise Cayennepfeffer	„ 0,00½	20 „ Trüffeln	„ 0,48
Transport	ℳ 5,40½	15 „ Salz	„ 0,00¼
		40 „ Butter	„ 0,09½
			ℳ 6,29¼

Zubereitung: Man kocht den Hummer nach No. 55 gar, bricht entweder alles Fleisch heraus, welches man in zierliche Stücke schneidet, oder schlägt den ganzen Hummer mit der Schale in Stückchen, entfernt die Beine und deckt ihn zu. Die Schalen (im ersteren Falle gestampft) verkocht man mit Grundsauce, Tomatenpuree und Weifswein $^1/_2$ Stunde, reibt sie dann durch ein Sieb (die Sauce mufs reichlich $^1/_4$ *l* betragen), giebt das Fleisch, die gemischten Zuthaten, 1 Stück Butter und das noch etwa nötige Salz dazu, läfst alles heifs werden und richtet das Gericht in einem silbernen Rand oder mit gerösteten Semmelcroutons garniert an.

Mit der Schale dünstet man die Hummerstücke in der von Grundsauce, Wein, Tomatenpuree, gewiegten Kräutern und Butter hergestellten Sauce, zugedeckt, etwa 10 Minuten, kostet sie mit Cayennepfeffer ab und richtet sie recht heifs in verdeckter Schüssel mit der Sauce an.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

---

58. Languste hübsch anzurichten.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

1 Languste von 1¼ kg (2½ ℔) à ½ kg ℳ 3,50 . . .	ℳ	8,75	
1 dicke Brotscheibe von einem 50-Pfennigbrot	„	0,05	
1 Papiermanschette	„	0,02	
50 g Trüffeln	„	1,20	
3/16 l Aspik	„	0,20	
12 kleine Coquillenschalen.			
Transport	ℳ	10,22	
Transport	ℳ	10,22	
6 kleine Papierkästen . . .	„	0,30	
1 Dtz. Austern	„	2,50	
125 g Crevetten	„	0,60	
1 kleinste Büchse Sardinen .	„	0,60	
65 g Kaviar	„	1,56	
1 Artischocke oder 1 Kopf Endivien	„	0,70	
	ℳ	16,48	

Zubereitung: Langusten werden wie die Hummer abgekocht und nach dem Erkalten geschmackvoll angerichtet. Der Hauptreiz dieser Schüssel liegt im geschmackvollen Anrichten.

Eine lange Schüssel von 40—45 cm Gröfse wird mit einer 7 cm dicken Brotscheibe belegt, die man an einer Seite etwas abschrägt; darauf legt man eine Papiermanschette so zusammen, dafs sie auf die Schüssel pafst und klebt sie mit Eiweifs fest. Den Langustenschwanz zieht man vorsichtig mit Hilfe eines Messers aus dem Leib, legt die Nase auf die Manschette in die Mitte der Schüssel und bohrt sie da mit einem verzierten Spiefs oder einer kleinen, mit Salat und Citronen garnierten Spicknadel auf dem Brot fest. Den Schwanz schneidet man mit einer Schere auf, indem man ihn umkehrt, die untere Seite ausschneidet und das Fleisch heraushebt. So kann man das ganze Schwanzfleisch unversehrt herausheben, während der obere Teil der Schwanzschalen wieder in den angerichteten Leib geschoben wird und für die tranchierten Schwanzstücke als Unterlage dient. Den Schwanz schneidet man in dünne schräge Scheiben, eine rohe oder eingemachte, geschälte, recht schwarze Trüffel gleichfalls, und richtet die Scheiben abwechselnd auf dem Schwanzgerüst schuppenartig an. Dann überfüllt man das Ganze mit etwas Aspik, damit das Fleisch nicht austrocknen kann.

Kleine Coquillenschalen und Papierkästchen (auch kleine Kästchen oder Muscheln von Teig [Croustaden] werden mit Austern, Crevetten, Sardinen (mit je einem Theelöffel Aspik befüllt) und Kaviar gefüllt, um die Languste herumgelegt, dazwischen einige weich gekochte Artischockenviertel oder Endivien. Man kann die Anordnung sehr verändern, indem man viele kleine hors d'œuvres zur Garnierung verwendet. Die Schüssel wird als Zwischengericht beim Mittag- oder Abendessen oder als feine Schüssel vor dem Braten gegeben. Eine schöne Mayonnaise, die man mit einer Messerspitze engl. Senf schärfen kann, oder eine kalte Kräutersauce wird gern dazu gereicht.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden (wenn alles vorbereitet und die Langusten erkaltet sind).

Besondere Bemerkungen: Sind mehr Personen zu Tisch, so nimmt man 2 Langusten, die man, die Nasen gegenüber, anrichtet, was der ganzen Schüssel ein noch schöneres Aussehen giebt.

59. Krebse zu kochen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Mdl. grofse Oderkrebse .	ℳ 5,00	Transport	ℳ 5,03¼
50 g Zwiebelscheiben . .	„ 0,01½	3 g Kümmel	„ 0,00¼
3 *l* Wasser		65 „ frische Butter (oder	
90 g Salz	„ 0,01¾	1 Portion Petersilien-	
Transport	ℳ 5,03¼	sauce)	„ 0,20¾
			ℳ 5,24¼

Zubereitung: Die Krebse werden gebürstet, wie die Hummer, und mit den Zwiebelscheiben nach und nach in kochendes Salzwasser mit Kümmel geworfen, welches aber immer wieder inzwischen kochen mufs, bevor von neuem Krebse dazugethan werden, da das Kochwasser sich sonst abkühlt und die Krebse zu schwer sterben würden. Nachdem sie einige Augenblicke kochten und die Farbe durch ein glühendes Eisen erhöht wurde, stellt man die Krebse zugedeckt 1 Stunde ganz zur Seite, damit sie saftig werden, und richtet sie dann in einer Terrine oder Serviette an. Frische Butter (oder auch eine Petersiliensauce) wird dazu gereicht. Die Menge des Wassers richtet sich nach der Gröfse der Krebse; sie mufs so reichlich bemessen sein, dafs letztere bequem darin schwimmen.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Viele lieben auch die **Krebse mit Butter** (100 g) **und gewiegter Petersilie durchgeschwenkt,** nachdem sie fertig gekocht sind, doch ist das ebenso Geschmackssache, wie **in Weifsbier gekochte Krebse.** Um sie saftiger zu erhalten, ist ½ *l* Flüssigkeit mit anzurichten.

Kleinere Krebse zu weiteren Gerichten werden ebenso, jedoch kürzere Zeit und nur mit 20 g Salz auf 1 *l* Wasser gekocht.

---

60. Krebse à la Bordelaise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Mdl. grofse Oderkrebse .	ℳ 5,00	Transport	ℳ 5,44¼
65 g rohe Schinkenwürfel .	„ 0,20¾	1 Knoblauchprise	„ 0,00¼
25 „ klein geschn. Zwiebeln	„ 0,00¾	1 Gewürzdosis	„ 0,01
25 „ geputzte, klein geschn.		10 g Salz	„ 0,00¼
Karotten	„ 0,01½	¾ *l* Weifswein	„ 0,75
65 „ Butter	„ 0,15½	20 g Butter	„ 0,04¾
1 Zweig Thymian	„ 0,00½	30 „ Mehl	„ 0,01¼
1 Strauls Petersilie . . .	„ 0,05	1 Prise Cayennepfeffer . .	„ 0,00½
1 Lorbeerblatt	„ 0,00¼	20 g Butter	„ 0,04¾
Transport	ℳ 5,44¼	1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
			ℳ 6,37

Zubereitung: Die Krebse werden mit einer Bürste sauber gewaschen, In einem genügend grofsen Topf werden Schinkenwürfel, Zwiebeln, Karotten in Butter gelb geschwitzt, Kräuter, Gewürz und Salz hinzugefügt,

Wein dazugefüllt und die Krebse 20 Minuten in der Bouillon gekocht, herausgenommen und, mit heifsen Tüchern bedeckt, heifs gehalten. 20 g Butter und 30 g Mehl werden zusammengerührt und mit der Krebsbouillon verrührt und diese zu $^1/_3$ der Menge schnell eingekockt, dann durch ein Haarsieb gestrichen und mit Cayennepfeffer abgeschmeckt. Die Krebse werden mit etwas Butter und Petersilie über dem Feuer heifs geschwenkt, angerichtet und die Sauce dazugegeben.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

61. Krebse aux fines herbes.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Schock Mittelkrebse à Mdl. ℳ 1,50	ℳ 6,00	Transport	ℳ 6,26
$^1/_4$ *l* gute weifse Bouillon .	„ 0,20	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00$^1/_2$
20 g Butter	„ 0,04$^3/_4$	1 „ Salz	„ 0,00$^1/_4$
20 „ Zwiebeln	„ 0,00$^1/_2$	2 Efsl. gewiegte Kräuter .	„ 0,10
20 „ Mehl	„ 0,00$^3/_4$	3 *l* Wasser, 45 g Salz z. Abkochen	„ 0,01
Transport	ℳ 6,26		ℳ 6,37$^3/_4$

Zubereitung: Die Krebse werden nach Vorschrift abgekocht, die Schwänze und Scheren ausgebrochen und, mit einigen Efslöffeln Bouillon überfüllt, hingestellt. Aus den Schalen bereitet man Krebsbutter zum Vorrat. Aus Butter, gewiegten Zwiebeln, Mehl und Bouillon wird eine schöne, weifse Sauce in einem irdenen Topf gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit Pfeffer, Salz und Kräutern abgeschmeckt, das abgetropfte Krebsfleisch darin erhitzt und das Gericht, in einem silbernen Rand oder mit gefüllten Krebsnasen garniert, mit Krebsbutter beträufelt, angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

62. Krebs- oder Hummerragout.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) Hummer oder 3 Mdl. Krebse . . .	ℳ 3,00	Transport	ℳ 4,30$^1/_2$
$^1/_4$ ℔ Büchse Champignons	„ 0,70	1 Theel. Citronensaft . .	„ 0,01
80 g Butter	„ 0,19$^1/_4$	1 Prise Cayennepfeffer . .	„ 0,00$^1/_2$
30 „ Mehl	„ 0,01$^1/_4$	8 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
$^1/_2$ *l* Bouillon und Champignonswasser . . .	„ 0,40	1 Eigelb	„ 0,04
Transport	ℳ 4,30$^1/_2$	1 Efsl. Sahne od. Weifswein	„ 0,03
			ℳ 4,39$^1/_4$

Zubereitung: Hummer oder Krebse werden nach Vorschrift gar gekocht und alles Fleisch aus den Schalen gebrochen. Richtet man das Ragout in Coquillen oder Teig oder Papierkästen an, so schneidet man es in Würfel. Krebsschwänze kann man auch ganz lassen, ebenso die

Champignons. Die Schalen und Leiber werden im Steinmörser gestofsen, im Topf mit Butter durchgeschwitzt und mit Mehl verschwitzt, die Flüssigkeit aufgefüllt und langsam 1 Stunde zugedeckt gekocht. Dann giebt man die Masse durch ein feines Haarsieb, rührt die Sauce heifs, schmeckt sie mit Citronensaft, Cayennepfeffer, Salz und 1 Eigelb, welches mit ein Efslöffel Sahne oder Weifswein angerührt ist, ab, läfst Champignons, Hummer- oder Krebsschwänze heifs werden und richtet alles in kleinen Gefäfsen (wie oben angegeben) oder in einem silbernen Rand an. In letzterem Falle schneidet man gröfsere Stücke und verwendet zur Verlängerung $^1/_4$ kg gar gemachte, in Stücke geschnittene Kalbsmilch.

Besondere Bemerkungen: Man kann dies Ragout durch Umkränzen mit Hummerstücken oder Krebsschwänzen reicher gestalten.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Eingemachter Hummer (Kronenhummer in Büchsen) kann auch dazu vewendet werden, ist aber vorsichtig zu behandeln, damit das Gericht durch zerbröckelte Stücke nicht unsauber wird; man bereitet dann die Sauce ohne Krebs- oder Hummerbutter, nur mit Butter **(Ragout von eingemachtem Hummer)** oder mit konservierter Krebsbutter.

63. Krebskoteletten als Gemüsebeilage.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Mdl. Krebse	ℳ 1,50	Transport	ℳ 2,52½
60 g Butter	„ 0,14½	1 Eigelb	„ 0,04
150 „ Kalbsmilch abgekocht	„ 0,75	5 g Salz	„ 0,00¼
30 „ abgerieb. Milchbrot	„ 0,03½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
$^1/_8$ *l* Milch	„ 0,02½	30 g gerieb. Semmel	„ 0,03½
1 ganzes Ei	„ 0,07	50 „ Butter	„ 0,12
Transport	ℳ 2,52½		ℳ 2,72¾

Zubereitung: Die Krebse werden nach dem Abkochen aus den Schalen gebrochen und 12 Scheren oder Beine zurückgelegt. Aus den übrigen Schalen wird Krebsbutter bereitet.

Kalbsmilch und Krebsfleisch werden gröblich gehackt. Die Semmel wird in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit der Krebsbutter, dem Ei und Eigelb recht fein gerieben; dann wird die Kalbsmilch und das Krebsfleisch hinzugethan, die Masse mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, zu länglichen kleinen Koteletten geformt, die Krebsbeine darangesteckt, mit gesiebter Semmel paniert und in der Stielpfanne in dampfender Butter zu schöner Farbe gebraten.

Besondere Bemerkungen: Von dem Innern der Krebse ist eine gute Sauce zu kochen, indem man sie zerstöfst, s. Krebssauce.

Man kann sie dazu reichen.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

64. Krebssuppe I.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

½ Mdl. Suppenkrebse		ℳ	0,50
1 *l* Wasser. } 20 g Salz }	zum Abkochen	„	0,00½
50 „ Butter		„	0,12
40 „ Mehl		„	0,01½
	Transport	ℳ	0,64

Transport	ℳ	0,64
1 *l* Bouillon	„	0,80
2 Efsl. Sahne	„	0,03½
1 Prise Zucker und Salz	„	0,00½
	ℳ	1,48

(Krebsnasen und Klöfse nach Belieben siehe: Besondere Bemerkungen.)

Zubereitung: Die Krebse werden gebürstet, abgewaschen und dann in Salzwasser 10 Minuten gekocht. Wenn sie kalt sind, wird das Fleisch der Schwänze und Scheren ausgebrochen. Die Krebsnasen werden, nachdem man die Unterbäuche herausnahm, mit einer Farce gefüllt und ½ Stunde vor dem Anrichten mit den Klöfsen gar gekocht. Alle übrigen Schalen werden sehr fein gehackt oder in einem Steinmörser (aber nicht in einem eisernen oder Messingmörser, wo sie blau und grün werden) fein gestofsen. Zuletzt stöfst man noch die weifsen Unterbäuche, die von der Galle befreit den aromatischen Krebsgeschmack geben. Dann setzt man das Gestofsene zuerst mit der Butter, darauf mit dem Mehl ½ Stunde auf das Feuer, wobei das Bräunen verhütet werden mufs, weil sonst die rote Farbe und der feine Geschmack verloren gehen. Nun giebt man die Bouillon dazu, mit welcher der Brei zu einer dünnfliefsenden, jedoch gebundenen Suppe ausgerührt wird. Man streicht sie durch ein Sieb, läfst sie aufkochen und giebt etwas Sahne, Zucker und Salz dazu. Die Krebssuppe mufs eine schöne rote Farbe und angenehmen Geschmack haben. Beim Anrichten giebt man das Krebsfleisch, und nach Belieben Klöfse, die gefüllten Krebsnasen, Blumenkohl, Spargel- oder Morchelstückchen in die Terrine.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Farce zu Krebsnasen und Fleischklöfsen.** Die Farce besteht aus: 20 g Butter, 20 g in Milch ausgedrücktem altem Milchbrot, 1 Eigelb, 40 g von Sehnen befreitem, durchgestrichenem Kalbfleisch, 1 Prise Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnufs. Die Hälfte der Farce wird zu Klöfschen, die andere Hälfte, wozu noch fein gehackte Petersilie genommen werden kann, zur Füllung der Krebsnasen genommen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, das trocken ausgedrückte Milchbrot, das Fleisch und das Eigelb dazugethan und das ganze mit Salz und Gewürzen abgeschmeckt; dann ziehen die Klöfse und Krebsnasen, nachdem sie gefüllt sind, in Salzwasser gar. Wer eine süfse Farce liebt, verwende die bei gefüllten Tauben (S. 266 No. 18) angegebene mit Mandeln und Korinthen.

65. Krebssuppe II.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Mdl. kleine Suppenkrebse	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,37¼
125 g Butter	„ 0,30	1½ *l* gute Bouillon . . .	„ 1,20
60 „ gerieb. weifse Semmel	„ 0,07¼	⅛ *l* Sahne	„ 0,12½
Transport	ℳ 1,37¼	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
			ℳ 2,70¼

Zubereitung: Die Suppenkrebse werden sehr sauber gewaschen, einer nach dem andern in kochendes Wasser geworfen und sofort herausgenommen, dafs sie sterben ohne gar zu werden. Man stöfst sie im Steinmörser und schwitzt den Krebsbrei in der Butter tüchtig durch, bis er rot ist, streut die geriebene weifse Semmel darüber, füllt, nachdem diese durchgebraten, die Bouillon darauf und kocht die Suppe, zugedeckt, 1 Stunde. Darauf rührt man sie durch ein gröberes, dann durch ein ganz feines Haarsieb, schlägt sie mit süfser Sahne und Pfeffer heifs und richtet sie an.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

---

66. Austern.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Dtz. Austern à Dtz. ℳ 2,50	ℳ 10,00
1 Citrone	„ 0,10
	ℳ 10,10

Zubereitung: Wenn man Austern selbst öffnen mufs, bricht man sie, wenn kein Austernbrecher vorhanden, auf einem alten Tuch mit dem Knochenmesser auf, indem man die Auster mit der runden Seite nach unten, der flachen nach oben und dem Knoten nach aufsen auf die innere Seite der linken Hand legt, mit derselben gegen die Auster drückt, mit der rechten Hand das Knochenmesser zwischen die Schalen führt und scharf herumschneidet. Ist der Deckel abgenommen, so säubert man sie mit einem kleinen Messerchen und hat auch ein Töpfchen recht frisches, kaltes Salzwasser zur Hand, um etwa nicht ganz saubere Austern darin durchzuziehen.

Man legt Servietten auf Schüsseln oder Bretter und die Austern alle nach einer Seite zierlich darauf und umgiebt sie mit Citronenachteln; oder man richtet sie gleich auf Tellern oder Papiermanschetten an und giebt gern ein Stückchen Chesterkäse und Citrone dazu.

In den Hansestädten entfernt man die Austernbärte, schneidet die Austern los und dreht sie auf der Schale um.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann Austern mit Citronensaft, Öl, Pfeffer und Salz und gewiegter Petersilie zerkleinern als **Austernsalat**, dasselbe von Muscheln (**Muschelsalat**).

---

67. Gebackene Austern.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Dtz. Austern	ℳ 5,00	Transport	ℳ 5,00¾
5 g Salz	„ 0,00¼	6 Efsl. gerieb. gesiebte Semmel	„ 0,07¼
1 Prise Cayennepfeffer	„ 0,00½	40 g Butter	„ 0,09½
Transport	ℳ 5,00¾		ℳ 5,17½

Zubereitung: Die Austern werden von den Bärten befreit, die man zu Austernsauce oder Austernsuppe verwenden kann, und losgeschnitten. Sauber und möglichst abgetropft werden die Austern schnell in der feinen, mit Salz und Pfeffer gemischten Semmel umgewendet. Inzwischen mufs die Butter in einer Pfanne gebräunt sein, in welcher die Austern so schnell wie möglich, unter Umwenden, krofs gebacken werden, was in einer Minute geschehen ist, worauf sie sofort angerichtet oder als **Garnitur zu Sauerkohl, Spinat oder Fischen** verwendet werden.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Gebackene Austern in der Schale:** Die gereinigten, losgeschnittenen Austern werden in Parmesankäse paniert und in die Schalen zurückgelegt, mit geschmolzener Butter beträufelt und in heifsem Ofen zu guter Farbe gebacken.

Austernsuppe ist die mit kräftiger heller Bouillon verdünnte Austernsauce die man mit einigen Eigelb abzieht.

Man kann auf die gleiche Weise Muscheln verwenden; man nimmt sie nach dem Aufgehen in einem Topf über der Hitze aus den Schalen und backt sie wie die Austern. **(Gebackene Muscheln.)**

68. Muscheln mit Reis.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

30 Muscheln	ℳ 0,60	Transport	ℳ 1,43½
¼ *l* Weifswein	„ 0,25	30 g Mehl	„ 0,01¼
5 g Salz	„ 0,00¼	⅛ *l* Sahne	„ 0,12½
30 „ Zwiebeln	„ 0,01	1 Theel. Citronensaft	„ 0,01
125 „ feiner Reis	„ 0,10	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
½ *l* Bouillon	„ 0,40	2 Eigelb	„ 0,08
30 g Butter	„ 0,07¼	10 g gerieb. Semmel	„ 0,01¼
Transport	ℳ 1,43½	5 g Butter	„ 0,01¼
			ℳ 1,69¼

Zubereitung: Die Muscheln werden wie in der folgenden Nummer gereinigt, mit dem Weifswein, Salz und gewiegten Zwiebeln über dem Feuer geschwungen, bis sie sich öffnen. Der Inhalt der Schalen wird herausgenommen, zurückgestellt und die Schalen weggeworfen. Dann wird ein guter Bouillonreis gekocht, eine holländische Sauce von Butter, Mehl, Sahne, Muschelsaft, Citronensaft und Pfeffer hergestellt, die man mit zwei verrührten Eigelb bindet, und durch ein Sieb streicht. Eine oder mehrere kleine Formen werden abwechselnd mit Reis, Muscheln

und Sauce gefüllt, Reis obenauf, mit geriebener Semmel übersiebt, mit Butter beträufelt und 15 Minuten im Ofen gebacken.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch die doppelte Portion Sauce bereiten und 15 Muscheln mehr verwenden zu einer Sauciere Extrasauce.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

69. Muschelragout.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

50 Muscheln	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,14
$^1/_4$ *l* Wasser.		25 g Mehl	„ 0,01
15 g Salz	„ 0,00¼	$^1/_4$ *l* Muschelwasser.	
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	$^1/_8$ *l* Weifswein	„ 0,12½
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
10 g Zwiebeln	„ 0,00¼	1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
50 „ Butter	„ 0,12	$^1/_2$ „ gew. Petersilie	„ 0,02½
Transport	ℳ 1,14		ℳ 1,33¾

Zubereitung: Die Muscheln werden mit kaltem Wasser und einer harten Bürste gründlich gewaschen und so oft frisches Wasser genommen, bis dasselbe klar bleibt, wobei man die sich öffnenden Muscheln entfernt. Darauf thut man sie in $^1/_4$ *l* kochendes Wasser, in welchem 10 g Salz, Zwiebeln und eine Gewürzdosis gekocht haben, bis sie anfangen sich zu öffnen, und hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus.

Man nimmt die Muscheln aus den Schalen auf ein Porzellansieb und fängt das abtropfende Wasser zur Sauce auf. 10 g Zwiebeln werden gewiegt, mit Butter in einem irdenen Topf gebraten, Mehl hinzugefügt und wenn es gar ist, $^1/_4$ *l* Muschelwasser und $^1/_8$ *l* Wein dazugegossen, bis auf $^1/_4$ *l* eingekocht, mit Pfeffer, Salz und Citronensaft abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt und die Muscheln mit gewiegter Petersilie über dem Feuer erhitzt und auf heifser Schüssel angerichtet.

Man kann auch die Muscheln direkt auf das Feuer setzen, bis sie sich öffnen und den Saft dann zu Sauce verwenden.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die vorbereiteten Muscheln sind auch mit einer Kräutersauce (**Muscheln mit Kräutersauce [aux fines herbes]**), und mit einer Trüffelsauce (**Muscheln mit Trüffelsauce im Reisrand**), zu geben. Man richtet sie auch gern in Kästchen, Croustaden oder Coquillenschalen an (**Muscheln in Kästchen, in Croustaden oder in Coquillenschalen**). Anstatt von Muscheln auch von Austern (**Austernragout**) zu bereiten, doch ohne dieselben wie erstere mit Wasser und Zuthaten zu kochen.

Rückblicke auf die Bereitung von Fleisch und Fisch.

Die angegebenen Vorschriften zur Bereitung dieser Nahrungsmittel sollen nur Beispiele für grofse Gesetze der Küche sein, und diese können auf tausend Formen Anwendung finden, welche Rohmaterial und Geschmack bieten. Die Gesetze lassen sich in Bezug auf das Abgehandelte kurz zusammenfassen:

1. Wir bereiten Fleisch und Fisch vor, indem wir beides mit Wasser reinigen, aber nicht wässern (Gründe bei „Wasser“ und „Fleisch“).
2. Wir helfen dem Fleisch nach dem Abhängen zur Lockerung der Fleischbündel durch geeignetes Klopfen nach.
3. Wir gestatten keinem aufsaugenden Körper (wie Holzbrettern u. s. w. oder Salz) die Stoffe an Nährwert zu vermindern.
4. Wir kochen sie mit Salzwasser, aber so, dafs sie möglichst unter dem Kochpunkt bleiben, um die Eiweifsstoffe nicht zu hornartiger Beschaffenheit gelangen zu lassen.
   a) Wir setzen sie kalt auf, wenn wir Stoffe in das Kochwasser überführen wollen.
   b) Wir setzen sie heifs auf, wenn die Stoffe im Stück erhalten bleiben sollen.
   c) Die wasserreichen Fische können bei luftdicht verschlossenem Topf ohne Wasser gar gedämpft werden.
5. Wir schmoren sie, indem wir sie zuerst mit heifsem Fett behandeln und dann Flüssigkeiten hinzufügen, welche bei geringer Temperatur langsam erweichend wirken müssen.
6. Wir braten sie, indem wir sie der höheren Temperatur des Fettes aussetzen, deren gleichmäfsig geregelte Hitzewirkung einen guten Erfolg liefert.
7. Wir backen sie aus, indem wir sie der Hitzeeinwirkung des Fettes von allen Seiten zugleich aussetzen, wobei es wichtig ist, die Dinge nur der Temperatur des Fettes auszusetzen, welche die Fähigkeit hat, sofort eine Kruste entstehen zu lassen, ohne die Panade aufzuweichen.
8. Wir setzen den Fleisch- und Fischstoffen Fette, Saucen und Beigaben zu, die sich ihrer Natur, unserem Geschmack und der Verwendung anpassen, und haben hier ein grofses Feld für Erfindungen, die kein Kochbuch erschöpfen kann.
9. Für Kinder-, Kranken- und Luxusspeisen sind Hindernisse wie Gräten, Knochen und Häute durch die Küche zu entfernen, ja oftmals sogar eine Vorarbeit durch Zerkleinerung der Fleischbündel vorzunehmen.
10. Gräten, Knochen und Häute sind für andere Verwendungen von grofsem Wert und sind nie ungenutzt fortzuthun.
11. Die Fette, welche häufig nur als Mittel zum Zweck gedient haben, sollen, sorgfältig behandelt, wieder benutzt werden.

Es mufs festgehalten werden, dafs die sogenannten plastischen Nahrungsstoffe die teuersten sind, welche wir zu Nahrungsmitteln zu verwerten haben, weshalb eine peinliche Sorgfalt auf Erhaltung derselben verwendet werden mufs. Dieselbe hat sich sogar auf das Abspülwasser zu erstrecken, welches den Pflanzen des Erdbodens oder dem Futter der Tiere besser zu statten kommt, als den Kanälen und Abflufsröhren, welche es verstopft.

Achte Abteilung.

Die Fette.

Die Bedeutung der Fette für den Körperhaushalt des Menschen. Die Fette gehören zu der Gruppe kohlenstoffhaltiger Nahrungsstoffe, welche in der Einleitung schon erwähnt wurden. Sie bilden die Sparkasse des Körperhaushaltes nach dem täglichen Verbrauch, aus der die Kosten aufserordentlicher Fälle (wie Krankheit, grofse Anstrengung u. s. w.) bestritten werden, ehe das wertvolle Kapital der Eiweifsstoffe angegriffen wird.

Aufserdem ist das Fett das Heizmaterial der Körpermaschine. Aus Kohlenstoff und Wasserstoff bestehend, erzeugt die Verbindung mit dem durch die Atmung zugeführten Sauerstoff der Luft flammenlose Verbrennung und diese wieder Wärme; die Schlacken bestehen in der ausgeatmeten Kohlensäure und Wasser, welche ihrerseits an dem Kreislauf der Stoffe in der Natur von neuem teilnehmen. Je mehr Sauerstoff dem Körper zugeführt wird, desto gröfser ist der Verbrauch an Fetten und die Erzeugung von Wärme.

Fische verbrauchen wenig Sauerstoff; ihr Körper hat deshalb nur eine $2^1/_2$—5° C. höhere Temperatur als das Wasser, in welchem sie leben.

Nach Aufenthalt in frischer Luft, Spaziergang oder Gartenarbeit empfindet man mehr Hunger als bei ruhiger, sitzender Thätigkeit. Je mehr der Mensch arbeitet, desto schneller verbraucht er das Fett; deshalb müssen stark arbeitende Menschen fette Nahrung zu sich nehmen, um nicht den natürlichen Bestand ihres Körpers zu gefährden und die Körperkraft zu schmälern.

Das Fett erhält also die Kraft und Wärme des Körpers.

Magere Menschen frieren leichter.

Die Eskimos essen Talg, weil das Klima die Körperwärme garnicht unterstützt.

Der Mensch soll durch seine Nahrung nach seinem Alter und seiner Beschäftigung eine bestimmte Menge Fett (täglich 56—100 g) zu sich nehmen.

Es ist nun nicht gleichbedeutend, in welcher Form das Fett in den Körper gelangt. Je mehr das Fett in Geweben eingeschlossen ist, desto

schwerer kann die Temperatur des Magens es schmelzen, desto schwerer wird es von der Galle gelöst und aufsaugungsfähig gemacht, wie das früher beschrieben ist, und um so weniger wird es für den Organismus ausgenützt.

Öle sind im ganzen die am leichtesten verdaulichen Fette, weil sie am leichtesten aufgesogen werden.

Fettreiche Nahrung wird schwerer verdaut und hält länger vor als magere Nahrung; doch ist die Beschaffenheit des Verdauungsapparates des Menschen, besonders bei Kranken und Kindern, mafsgebend für die Fettzuführung.

Arten. Man teilt die Fette in:

A. pflanzliche Fette,

B. tierische Fette.

Chemisches. Die pflanzlichen und tierischen Fette und Öle (Talg, Schmalz, Butter, Olivenöl, Robbenthran u. s. w.) sind fast ausschliefslich Verbindungen von höheren Fettsäuren, und zwar Palmitinsäure, Stearinsäure und Ölsäure mit Glycerin, welche Verbindungen man kurz mit Palmitin, Stearin und Oleïn bezeichnet. In starker Kälte sind sämtliche Fette fest; bei gewöhnlicher Temperatur entweder flüssig (fette Öle) oder fest (Talgarten), während andere (Butter, Schmalz) in der Mitte stehen. Im allgemeinen sind diejenigen Fette am leichtflüssigsten, welche am meisten Oleïn und am wenigsten Palmitin und Stearin enthalten. Fette, bei denen die beiden letzteren Bestandteile vorherrschen, sind meist fest.

Durch einen chemischen Prozefs kann die Verbindung der Fettsäuren mit Glycerin gelöst werden. Darauf beruht die Seifenfabrikation. Behandelt man nämlich die Fette mit Pottasche (oder Seifenstein), so gehen die in den Fetten enthaltenen Säuren mit dem angewandten Alkali Verbindungen ein, welche die Seifen bilden.

A. Die pflanzlichen Fette.

Öle.

Die pflanzlichen Fette sind meist reich an Oleïn und in den Geweben und Kernen mancher Pflanzen enthalten; sie werden durch mechanische Pressung und Reinigung gewonnen; z. B. unterscheidet man Oliven-, Provencer-, Baum- und Mohnöl; ferner Öl aus Sonnenblumen, Raps, Buchen, Hanf, Mandeln, Nüssen und Palmenkernen.

Das Öl aus der Provence ist gelb, dasjenige aus Malaga, Gallipoli, Malta und Lissabon grünlich.

Das Jungfernöl, Huile vierge (1. Sorte), kommt selten in den deutschen Handel; es ist das auf kaltem Wege ausgepreſste Öl der Olive, welches nicht leicht ranzig schmeckt.

Das Provenceröl (2. Sorte), wird durch Auspressen der Oliven mit Wasser gewonnen.

Das Baumöl (3. Sorte) wird durch Auspressen und Behandeln mit warmem Wasser gewonnen; nur das beste dieser Sorte wird als Speiseöl gebraucht.

Das Olivenöl wird oft mit anderen minderwertigen Ölen verfälscht, was man an der Erstarrung erkennen kann. Feines Öl erstarrt erst bei $2^1/_2$° C., minderwertiges schon bei 5° C. oder bei noch höherer Temperatur.

Reines Provenceröl brennt mit weifser Flamme, und wenn man es in einer durchsichtigen Flasche schüttelt, fallen die sich bildenden Bläschen schnell zusammen, während bei Rübölzuzatz die Blasen sich eine Zeit lang halten. Gutes Öl ist auch leicht an Gewicht, sehr süfs und wohlschmeckend. Preis für $^1/_2$ kg ℳ 1,50—ℳ 3,00

Auf kaltem Wege gewonnenes Lein- und Mohnöl wird von minder bemittelten Klassen auch häufig zu Speisezwecken verwendet. Preis für $^1/_2$ kg ℳ 1,00—ℳ 1,50. Frisch geschlagenes Leinöl ist wohlschmeckend.

Öl mufs gut verschlossen und (in der Flasche) stehend an kühlen Orten aufbewahrt werden. Es unterliegt durch den Sauerstoff der Luft einem Zersetzungsprozefs, den man mit „Ranzigwerden" bezeichnet.

Fette.

Die Cocosnufsbutter oder Palmin.

Dieses Fett ist aus dem Kern der Cocosnufs fabriziert und ist seiner Billigkeit wegen in vielen Fällen verwendbar. Preis für $^1/_2$ kg ℳ 0,65. Da es keine Wasserteile enthält, bedarf man weit weniger, $^1/_3$ Gewichtsteile, Palmin als Butter. Palmin darf nicht überhitzt werden beim Gebrauch, und ist am besten als Mischfett mit Schmalz oder Butter zu verwenden.

B. Die tierischen Fette.

Butter.

Die Butter wird aus dem Rahm oder Fettgehalt der Milch durch längeres Schütteln oder Schlagen hergestellt, was durch Maschinen oder in einem Butterfafs durch Handbetrieb bewerkstelligt wird. Man unterscheidet:

a) süfse Sahnenbutter,
b) saure Sahnenbutter.

Die süfse Sahnenbutter wird aus der süfsen Sahne der Milch bereitet. Sie ist dem Verderben mehr ausgesetzt, als die saure Sahnenbutter, weil sie leicht ranzig wird. Der üble Geruch der ranzigen Butter rührt von durch allmähliche Zersetzung frei werdender Buttersäure her.

Die saure Sahnenbutter ist pikanter im Geschmack, gewöhnlich mehr gesalzen und deshalb haltbarer.

Das Salz, welches in verschiedener Menge der Butter zugesetzt wird, darf bei feiner Butter bis 5% des Gewichts betragen. Die Holsteiner Dauerbutter hat bis 10%.

Kochsalz erhöht die Haltbarkeit, doch mufs dasselbe recht wenig fremde Verbindungen enthalten. Es bezweckt, vereint mit dem starken Kneten, die Absonderung der Buttermilch, welche zu grofsen Tropfen vereint sich leichter ausscheidet.

Die Butter wird des guten Aussehens wegen häufig gefärbt, ein Verfahren, welches unschädlich ist, wenn es nur mit Mohrrübensaft oder neuerlich in den Handel gekommener Butterfarbe von Hansen (1 Theelöffel auf 30 *l* Sahne) geschieht.

Gute Butter mufs folgende Eigenschaften haben:

1. Guten Geschmack, der sich auch längere Zeit erhalten mufs.
2. Gutes Aussehen. Sie mufs eine reine Farbe haben, weder streifig noch fleckig sein. Die natürliche Farbe richtet sich nach Viehrasse und Fütterungsweise.
3. Die etwa vorhandenen Flüssigkeitstropfen müssen klar und nicht milchig sein.
4. Der Wassergehalt darf nicht zu hoch sein.
5. Das Salz muss vollkommen gelöst (nicht körnig) in der Butter vorhanden sein.
6. Die Butter darf nicht hart und bröcklich, aber auch nicht schmierig sein.
7. Gute Butter hält sich 8—14 Tage und enthält:
   82—88% Fett, 8—18% Wasser, 4—8% Eiweifsstoff,
   5—6% Kochsalz, ferner Milchzucker und Salze.

Verfälschungen:

1. Durch Wasser (krümeliges Gefüge und wässriger Geschmack).
2. Durch Mehl und Kartoffelbrei oder Kartoffelstärke (fleckig und streifig).
3. Durch Zusatz minderwertiger Fette, wie Schweinefett, Talg.
4. Durch Beschwerung mit Kreide und Gips, auch mit Kochsalz.

Prüfung: Das Ausschmelzen der Butter über Feuer giebt immer ein ganz überzeugendes Resultat im Bodensatz und Schaum. Auch die mechanische Prüfung zwischen den Fingern giebt einen Anhalt. Die Butter mufs sich leicht schmelzend verhalten, nicht hart, breiartig oder schmierig sein.

Der Geschmack giebt vor allem den Ausschlag.

Aufbewahrung: Die Butter mufs in einen Steintopf oder Porzellanbehälter dicht und fest mit einer Holzkeule eingedrückt sein. Mit einem hölzernen, angefeuchteten Butterstecher ist flach von oben abzunehmen

und nicht durch Löcher in der Buttermasse der Zutritt der Luft zu erleichtern.

Butter mufs stets zugedeckt sein und nicht in der Nähe stark riechender Stoffe stehen, da sie leicht die unreinen Stoffe der Atmosphäre und üble Gerüche anzieht und dem entsprechend schmeckt.

Die Butter mufs im Sommer kalt stehen, da die Wärme das Ranzigwerden befördert. (Siehe unter: Aufbewahrung ohne Eis, No. 2 Seite 357.)

Butter in Fässern ist besser in kleine Behälter umzufüllen, da der häufige Luftzutritt schädlich ist.

Unangebrochene Buttertöpfe werden mit einem feuchten Tuch, auf welches eine Schicht Kochsalz gethan wird, bedeckt und der Topf mit Papier verschlossen.

Ranzige Butter kann man durch Durchkneten mit Milch oder Buttermilch verbessern.

Die Preise der Butter fallen und steigen mit den Jahreszeiten, der Fülle des Futters und der wechselnden Menge der erzielten Milch. Sie beziffern sich im Einzelnverkauf für $^1/_2$ kg: Tischbutter von ℳ 1,40 bis ℳ 1,80, Kochbutter von ℳ 1,00—ℳ 1,30.

Eine erprobte Bezugsquelle für Lieferungen von 4 kg durch die Post ist:

Iwers in Winzig (Schlesien), Winziger Molkerei, süfse Sahnenbutter ℳ 1,25—ℳ 1,35; sehr fein und pikant schmeckend; aus saurer Sahne ℳ 1,00—ℳ 1,40 für $^1/_2$ kg.

Schmelzbutter ist die durch Ausschmelzen von allen Beimischungen befreite Butter, wie sie in Tirol und Süddeutschland zum Kochen verwendet wird. Bei uns verstehen wir ein Gemisch geschmolzener Butter mit Rinderfett darunter.

Kunstbutter.

Die Kunstbutter (Margarinbutter oder Margarine) ist ein billigeres Fett und zu Kochzwecken gut zu brauchen. Sie wird aus Rindertalg erzeugt, welcher bei niederer Temperatur ausgelassen, teilweise erkaltet und von dem erstarrenden Stearin und Palmitin u. s. w. befreit wird. Indem man das zurückbleibende Oleïn mit einer verhältnismäfsig nur kleinen Menge Milch in geeigneter Weise bearbeitet, gewinnt man ein der echten Butter ziemlich nahekommendes, leicht schmelzbares und wohlschmeckendes Fett.

Preis für $^1/_2$ kg ℳ 0,80.

Joh. Mart. Wizlmann in Stuttgart hat eine gute Pflanzenkunstbutter in den Handel gebracht, welche für manche Küchenzwecke zu empfehlen ist.

Milchfreier Butterersatz, Gesellschaft „Sano“. Unter Professor Liebreichs Leitung ist neuerdings eine fast mit Kuhbutter zu verwechselnde Butter aus Mandeln und anderen vegetabilischen Gebilden bereitet, welche bei der Ernährung Tuberkuloser eine Rolle spielen wird. Preis für $^1/_2$ kg ℳ 0,75.

Rinderfett.

Das Rinderfett gewinnt man durch Ausbraten der in den Geweben des Rindes eingeschlossenen Fetteile.

Es enthält 1,16% Häute, 9,96% Wasser und 80—88% Fett. Je ärmer an Wasser, je gemästeter das Tier, desto mehr Fettprozente sind vorhanden; $^1/_3$ des Körpergewichts ist bei gemästeten Tieren Fett.

Der Rindertalg ist ein wohlschmeckendes Fett, wenn er richtiger Behandlung unterliegt.

Das unter der Haut liegende Fett bleibt dem Fleisch oder Braten erhalten, man schneidet es gewöhnlich nicht weg. Rindertalg als solcher ist schwer verdaulich, weil in ihm Stearin und Palmitin überwiegt, aber es ist ein ausgezeichnetes Mittel in der Küche, wo Butter für sich allein zu kostspielig sein würde.

Der unausgelassene Rindertalg wird in der englischen Küche häufig verwendet. Eine längere Hitzeeinwirkung macht ihn verdaulicher als man gewöhnlich annimmt, besonders in Verbindung mit Stoffen, die das gelöste Fett aufsaugen, wie geriebene Semmel u. dergl.

Der Rindertalg schmilzt erst bei 41—50° C.

Das Ochsenmark ist das fetteste Rinderfett, aber so leicht schmelzbar, dafs es warm gut vertragen wird.

Preis des Rinderfettes für $^1/_2$ kg ℳ 0,60—ℳ 0,70.

Zusätze von Salz konservieren die Fette. Sie müssen alle zugedeckt ohne Flüssigkeiten in Steintöpfen aufgehoben werden. Ausgebratene Gewebe sind für den Seifentopf zu verwenden.

Hammelfett.

Das Hammelfett ist ein weniger verwendbares Fett, weil es noch mehr harte Fettbestandteile enthält als Rinderfett. Es schmilzt auch erst bei 42—51$^1/_2$° C., so dafs es ein ziemlich schwer zu verdauendes Fett ist, aber zum Fetten der Speisen für stark arbeitende Menschen recht wohl angewendet werden kann. Es enthält 1,65% Häute, 10,48% Wasser, 87,88% Fett.

Die Härte des Fettes hängt oft von den Fütterungsarten, z. B. trockenem Futter, ab. Talg kann auch ranzig werden und reagiert dann sauer (er rötet blaues Lakmuspapier).

Preis für $^1/_2$ kg ℳ 0,60.

Schweinefett.

Schweinefett ist leicht verdaulich, weil leichter löslich (bei 42 bis 49$^1/_2$° C.).

Es enthält 1,45% Häute, 5,55% Wasser und 92,21% Fette. Verfälschungen mit Talg sind leicht möglich. Es ist zum Ausbacken von Nahrungsstoffen sehr verwendbar, da es in geschmolzenem Zustande leicht abfliefsend ist und hohe Hitzegrade anzunehmen vermag.

Es mufs weifs, nicht gelblich aussehen und darf nicht ranzig oder ölig schmecken. Das Rückenfett oder der Speck liefert ein geschmeidigeres Schmalz, als das Nierenfett. Die Grieben sind efsbar. Die Speckseiten werden gesalzen und geräuchert. Preis für $^1/_2$ kg ℳ 0,70.

Das amerikanische Schmalz ist so, wie man es kauft, nicht zu verwenden; man hat es vielmehr als rohes Schweinefett zu behandeln, um es schmackhaft zu machen.

Wurstfett d. h. das Fett, welches sich beim Wurstabkochen auf dem Kochwasser sammelt, darf der darin enthaltenen Feuchtigkeit wegen nicht lange aufgehoben werden.

Gänse- und Entenfett.

Gänse- und Entenfett hat viel Oleïngehalt und schmilzt bei 24 bis 25° C. Es ist in seiner chemischen Zusammensetzung dem menschlichen Fett am ähnlichsten.

I. ½ kg (1 ℔.) Butter zu bereiten.

7 g Salz.
$2^1/_2$ *l* ungeschlagene Schlagsahne = 1 ℔ Butter.

Zubereitung: Um bei kleinem Bedarf zu buttern, bedient man sich der bei Raddatz & Co., Berlin, Leipzigerstr. 123 für ℳ 1,50 käuflichen gläsernen Buttermaschine. Man temperiert die Sahne, ganz süfse Sahne im Sommer auf 10° C., im Winter auf $13^1/_2$—14° C., angesäuerte Sahne im Sommer auf $12^1/_2$—15° C., im Winter auf 16—18° C., was man durch Hineinstellen in Eiswasser oder heifses Wasser erreicht. Man bewegt die Sahne 20—30 Minuten, dann ist die Butter fertig. Man gieíst die Buttermilch ab und wäscht die Butter mit klarem kaltem Wasser aus, bis sich keine milchigen Bestandteile mehr zeigen, und läfst sie kühl ruhen. Später walkt man sie mit dem Rollholz auf einem feuchten Brett aus und pudert das feine Salz hinein, mit dem man sie ordentlich gleichmäfsig verarbeitet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

2. Butter im Sommer ohne Eis frisch zu halten.

Man drückt die Butter fest in einen Steintopf und bebindet denselben mit Musselin, den man vorher auswusch. Die Enden läfst man der Länge nach am Topfe herunterhängen. Man setzt den Topf in einen Napf mit kaltem Wasser; der Musselin saugt sich mit Feuchtigkeit voll und führt der Butter stets neue Kühlung zu. Man hat jetzt poröse Thongefäfse, in die man die Butter stellt, deren Deckelrand in einem Untersatz mit kaltem Wasser steht und daraus die Feuchtigkeit aufsaugt, und ermöglicht die Butter kühl zu halten. Ein neuer umgekehrter Blumentopf, welcher oben verstopft wird, thut dieselben Dienste.

---

3. Butter anzurichten.

Man hat sehr verschiedene Butterformen. Es ist aber wünschenswert, die Butter so anzurichten, dafs der Anblick für später sich bedienende Gäste ein angenehmer, appetitlicher bleibt. Auch ist es nicht fein, eine übermäfsig grofse Menge Butter für wenige Personen anzurichten, und der Butterüberflufs, welcher unnütz der Zimmeratmosphäre ausgesetzt ist, bleibt nicht reinschmeckend. Es ist darum zweckmäfsig, die Butter in kleinen Portionen anzurichten, z. B. als kleine flache Platten oder Kugeln, im Sommer mit Eisstückchen belegt oder auf Eis stehend.

Alle Holzgeräte zum Anrichten der Butter müssen sehr sauber und mit kaltem Wasser angefeuchtet sein.

Die Platten, welche obenauf verziert sind, erhält man, indem man die Butter in die feuchte kleine Holzbutterform eindrückt und sie mit einem Messerchen heraushebt.

Die Kugeln werden mit 2 gerippten Butterstechern geformt. Man nimmt zwischen die angefeuchteten Kellen ein Stück von der Gröfse einer grofsen Kirsche und rollt mit der Kelle der rechten Hand auf die mit der linken Hand gehaltene und leise hin und her bewegte zweite Kelle, doch ohne fest auf das Butterstück zu drücken. Es entsteht eine mit kleinen Carreaux bedeckte Kugel. Die Kugeln kann man nun zu Türmchen aufbauen; sehr empfehlenswert (für mehrere Personen) ist es, eine Weintraube davon zu legen und oben einen Stiel mit einem frischen Epheu- oder Weinblatt hineinzustecken, was recht anmutig aussieht.

Die Butterspäne sticht man mit einer kleinen gerippten Hohlkelle aus dem vollen Butterstück und baut sie übereinander.

In Butterbüchsen mufs die Butter fest eingedrückt und oben mit Verzierungen, welche mit einem in heifsem Wasser erwärmten Theelöffel leicht auszuführen sind, versehen werden.

4. Butter zu Sahne zu rühren.

Butter, welche viel Salz und Buttermilch enthält, wird zuvor in kaltem Wasser mit dem Holzlöffel tüchtig ausgedrückt, in einen irdenen Napf gethan und mit dem Holzlöffel oder der Keule so lange nach einer Richtung gerührt, bis sie weifs und schaumig ist und knistert. Sehr kalte und harte Butter kann man auf warmer Stelle des Herdes vorher etwas erweichen lassen.

5. Butter zu klären.

Die Butter wird in einem Topfe in den mäfsig heifsen Ofen gestellt, zugedeckt, langsam geschmolzen und einige Zeit langsam gekocht, bis die ausgekochte Buttermilch auf der Oberfläche eine Decke bildet und auf dem Boden eine Salzschicht sichtbar ist, die Butter aber klar wie Öl aussieht. Wenn 5 Minuten ohne zu kochen verstrichen sind, nimmt

man den Schaum ab und gießt die Butter vorsichtig vom Bodensatz ab. Diese **Butter** wird **zu Spargel und Fischen** gereicht und **zum Formenausstreichen** und **zu feinen Kuchen** verwendet; sie büßt ungefähr $^1/_5$ ihres Gewichtes ein.

Den Bodensatz kann man, wenn er keine fremden Beimischungen enthält, anstatt Sahne an den Braten gießen.

Butter zu Spargel und Fischen rechnet man auf die Person 35 g.

6. Butter zu bräunen.

Die erforderliche Butter wird in einem Topfe oder in einer Pfanne erhitzt. Sobald sie aufgehört hat zu zischen, muß sie mit einem Eßlöffel langsam umgerührt werden, bis sie eine schöne hellbraune Farbe hat.

Man kann zur Vermehrung des Fettes, falls man die Butter zum Übergießen von Braten verwenden will, eine gleiche Menge Rinderfett hinzuthun, welches sich dann gleichmäßig darin färbt.

7. Schwarze Butter.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_8$ *l* Weinessig	ℳ 0,05	Transport	ℳ 0,05½
5 g Salz	„ 0,00¼	100 g Butter	„ 0,24
1 Prise Pfeffer, $^1/_2$ Lorbeerblatt	„ 0,00¼	1 Theel. Petersilienblätter .	„ 0,03
Transport	ℳ 0,05½		ℳ 0,32½

Zubereitug: Der Essig muß in einem kleinen Gefäß mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt bis zur Hälfte einkochen. In einer Pfanne bratet man die Butter, schäumt sie und bräunt sie leicht an, wirft die sauberen, zerpflückten Petersilienblätter einige Sekunden hinein und gießt die Butter in den Essig, aus dem man das Lorbeerblatt entfernt hat.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Diese **Butter** wird gern **zu gebackenen Fischen** gegeben.

8. Sardellenbutter.

Zuthaten und Kosten.

125 g Sardellen	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,80
25 „ Butter.	„ 0,06	1 Prise weißer Pfeffer . .	„ 0,00½
100 „ „	„ 0,24	½ Theel. Citronensaft . .	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,80		ℳ 0,81¼

Zubereitung: Gut gewaschene und aus den Gräten gelöste Sardellen werden in einem Mörser mit 25 g Butter gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und mit 100 g zu Sahne geriebener Butter, einer Prise Pfeffer und einigen Tropfen Citronensaft verrührt und kalt gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man benützt Sardellenbutter auch zum Abschärfen von Saucen oder zum Würzen von Beefsteaks. Sardellenbutter mufs fest verschlossen aufbewahrt werden und wird auch dann nach einigen Tagen schon abschmeckig.

Man kann auch 1 Theelöffel gewiegte Kräuter daruntermischen **(Sardellenbutter mit Kräutern).**

Anchovisbutter: Ebenso bereitet, jedoch anstatt der Sardellen 1 Theelöffel englische Anchovispaste.

Pikante Sardellenbutter: 6 Champignons, 5 g Petersilienblätter, 3 g Esdragon werden schnell blanchiert, mit 4 Oliven nebst 1 Efslöffel Kapern fein gesiebt und durch ein Sieb zur fertigen Sardellenbutter gerieben. Alsdann wird alles gehörig vermischt und kalt gestellt.

Mixed-Pickles-Butter: Man rührt 2 Efslöffel gwiegte Mixed-Pickles zur fertigen Sardellenbutter.

Restverwendung: Die Gräten der Sardellen sind in Bouillon auszukochen und zu Heringssauce zu verwenden. Die dem Napf, Sieb und der Kelle anhaftende Sardellenbutter ist mit 1 Theelöffel heifser Butter abzulösen und der Heringssauce beizufügen.

Alle Arten **Sardellenbutter** können zum **Streichen von feinen Brötchen** verwendet werden.

9. Gänseleberbutter.

Zuthaten und Kosten.

125 g	Gänseleber	ℳ	0,40
20 „	Butter	„	0,04¾
25 „	abgeschälte weifse Semmel	„	0,03
$^1/_8$ *l*	Madeira	„	0,41¾
2	Efsl. Kräuter	„	0,10
	Transport	ℳ	0,99½

	Transport	ℳ	0,99½
125 g	Butter	„	0,30
5 „	Parmesankäse	„	0,02½
5 „	Salz	„	0,00¼
1	Prise Cayennepfeffer	„	0,00½
		ℳ	1,32¾

Zubereitung: Die Gänseleber wird in 20 g Butter gedämpft und zerstampft, die Semmel in Madeira geweicht und trocken ausgedrückt. Die Kräuter werden blanchiert und durch ein Sieb gestrichen. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Gänseleber, Semmel, Kräuter, Parmesankäse, Salz, Cayennepfeffer dazu gerührt und alles durch ein Haarsieb gestrichen, angerichtet und 2 Stunden auf Eis gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Zu feinen Brötchen** oder **zu Beefsteaks. Geröstete Brotscheiben mit Gänseleberbutter bestrichen als Unterlage für Hammelkoteletten.**

10. Kräuterbutter.

Zuthaten und Kosten.

125 g Butter	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,30¾
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 Efsl. Kräuter	„ 0,05
1 „ weifser Pfeffer od. Cayennepfeffer	„ 0,00½	2 „ Citronensaft	„ 0,06½
Transport	ℳ 0,30¾		ℳ 0,42¼

Zubereitung: Die Butter reibt man zu Sahne, vermischt sie mit Salz, Pfeffer oder Cayennepfeffer, 1 Efslöffel voll abgebrühter, durch ein Sieb gestrichener Kräuter und 2 Efslöffel Citronensaft, und streicht alles noch einmal durch ein Haarsieb.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Zu Fisch** oder **zu gebratenem Fleisch,** besonders **zu Lammbraten.**

11. Worcesterbutter.

Zuthaten und Kosten.

65 g Butter	ℳ 0,15½
1 Prise Salz	„ 0,00¼
1 Theel. englische Worcestersauce	„ 0,05
	ℳ 0,20¾

Zubereitung: Die Butter reibt man zu Sahne und vermischt sie genau mit Salz und Sauce.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Zu Karpfen** oder **zu Hammelkotelett.**

12. Mostrichbutter (Senfbutter).

Zuthaten und Kosten.

125 g Butter	ℳ 0,30
2 hart gekochte Eigelb	„ 0,08
2 Efsl. Mostrich (Senf)	„ 0,02½
1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
	ℳ 0,41

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, 2 hart gekochte zerdrückte Eigelb, 2 Efslöffel feiner Senf, 1 Prise Salz und Pfeffer damit vermischt und durch ein Sieb gestrichen.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Zu Fleisch** oder **zu Fischen.**

13. Käsebutter.

Zuthaten und Kosten.

125 g Butter	ℳ 0,30
60 „ Kräuter- oder Chesterkäse	„ 0,43¼
	ℳ 0,73¼

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt und mit dem geriebenen Kräuter- oder Chesterkäse vermischt.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Zu Käsebrötchen zum Nachtisch** oder **auf dünne Salzcakes zu streichen.**

14. Krebsbutter.

Zuthaten und Kosten.

125 g getrocknete, gestofsene Krebsschalen	ℳ 0,00
60 „ Butter	„ 0,30
1 *l* Wasser.	ℳ 0,30

Zubereitung: Die roten Krebsschalen werden in einem Steinmörser gestofsen, nachdem sie auf weifsem Papier getrocknet wurden.

Die Butter, welche nicht braun werden darf, wird in einem Topfe erhitzt und die Krebsschalen, unter anhaltendem Rühren, $^1/_4$ Stunde langsam darin geschwitzt. Dann giefst man kochendes Wasser darauf und kocht die Butter $^1/_4$ Stunde, giefst das Wasser und die Schalen auf ein Haarsieb und setzt die Schalen noch $^1/_2$ Stunde mit neuem Wasser auf, um das letzte Fett auszukochen, welches sich wie zuerst auf die durchgegossene Flüssigkeit setzt. Erkaltet erstarrt sie und wird abgenommen, von der Feuchtigkeit darunter befreit; zusammengeschmolzen, in kleine Gläser gefüllt, zugebunden, läfst sich die Krebsbutter lange zu beliebigem Gebrauch aufheben.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Jede überbackene (gratinierte) Speise sieht hübscher mit Krebsbutter gebacken aus.

Hummerbutter. Man kann auch Hummerschalen so verwenden.

15. Kräuter und Petersilie in Butter

für den Winter zu konservieren.

Zuthaten und Kosten.

125 g frische Butter	ℳ 0,40
10 Efsl. gewiegte Kräuter oder Petersilie .	„ 0,50
	ℳ 0,90

Zubereitung: Die Butter wird zerlassen und von ihrem Satz sauber abgefüllt. Die Kräuter werden gewaschen, in einem Tuch gut getrocknet, an der Luft noch nachgetrocknet und gewiegt. Die Butter wird erhitzt, und nachdem die Kräuter schnell einmal darin aufgewellt wurden, in Behälter gefüllt, welche nach dem Erstarren der Butter gut verschlossen werden. Wenn man die Behälter, gefüllt und mit Watte verstopft, strömendem Dampf aussetzt, so wird die Haltbarkeit erhöht.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

16. Gebratene Semmelbröckchen zur Suppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Milchbrot ohne Rinde	ℳ 0,02½
15 „ Butter	„ 0,03½
	ℳ 0,06

Zubereitung: Das Milchbrot wird in kleine gleichmäfsige Würfel oder längliche Filets geschnitten.

5 Minuten vor dem Anrichten bräunt man die Butter in der Pfanne, schüttet die Bröckchen hinein und rührt sie mit dem Holzlöffel recht oft um, dafs sie ganz gleichmäfsig goldgelb braten. Sie dürfen nicht stehen, da sie sonst talgig schmecken.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

17. Rindertalg auszubraten.

Der Rindertalg wird in kleine Würfel geschnitten und eine Nacht gewässert. Dann wird derselbe in einen Topf gethan und (auf ½ kg ⅛ *l*) Wasser dazu gegossen, zugedeckt und langsam der Hitze ausgesetzt. Nach Verlauf von 2 Stunden ist alles Wasser verkocht; der Topf wird geöffnet und die Grieben färben sich. Das Fett wird durch ein Sieb gefüllt, die Grieben sanft ausgedrückt, mit Salz überstreut und zur **Verwendung für Kartoffelsuppen, Hülsenfruchtsuppen** zurückgestellt; auch kann man sie, durch die Maschine genommen, **Bouletten** und **Fleischpuddings** zufügen. Das ausgelassene Fett wird in Steintöpfen, zugedeckt, aufbewahrt.

18. Eine gute Fettmischung zum Backen und Ausbacken feiner Gebäcke und Fische.

Zuthaten und Kosten.

1 kg (2 ℔) ausgelassener Rindertalg	ℳ 1,40	Transport	ℳ 2,80
1 kg (2 ℔) ausgelassenes Schweinefett	„ 1,40	½ kg (1 ℔) Butter	„ 1,20
Transport	ℳ 2,80	1 *l* Milch	„ 0,20
			ℳ 4,20

Zubereitung: Alle Fette werden mit der Milch ¼ Stunde gekocht, abgekühlt und vom Bodensatz abgeschnitten, sauber abgekratzt, und in einem irdenen Topf zum Gebrauch zusammengeschmolzen. Das Fett ist billig und sehr wohlschmeckend.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Ausbackfett kann von Rindertalg, Schmalz und Butter gebildet werden, und ist diese Mischung zu empfehlen, weil ein Fett das andere in seinen Eigenschaften ergänzt.

Es ist eine grofse Ersparnis, eine gewisse Menge ausgelassenes Fett vorrätig zu haben und einen bestimmten eisernen Topf zum Ausbacken

in der Wirtschaft zu verwenden, da das um viele Grade heifsere Fett natürlich das Kochgeschirr mehr angreift, als das Kochwasser.

Hauptsache ist es, dafs das zum Ausbacken von Kuchen, Mehlspeisen, Fleisch und Fisch zu verwendende Fett rein ist. Man kann viele Male in demselben Fett ausbacken, weil es sich nicht viel verringert, wenn man es sorgsam nachher nach unten folgender Angabe (siehe: No. 19) behandelt. Das Wasser vermischt sich nicht mit Fett, wohl aber mit den das Fett verunreinigenden Stoffen, welche es aus dem Fett auswäscht und mit sich zu Boden führt.

Restverwendung: Die Milch ist vorsichtig vom Satz abzugiefsen und zu Rührkartoffeln zu verwenden.

19. Backfett zu reinigen,

welches zum Ausbacken verwendet ist, auch abgenommenes Bouillon- und Saucenfett.

Das Fett wird in einem breiten Topf erhitzt und mit ebenso vielem kochendem Wasser aufgekocht, wobei man es mit dem Schöpflöffel hoch zieht. Nach 20 Minuten Erhitzung und einiger Abkühlung giefst man die ganze Masse durch ein Sieb in eine Schale und läfst sie erstarren. Man schneidet den sauberen Fettkuchen von der Oberfläche ab, schabt die untere, feuchte Schicht mit dem Messer ab und läfst ihn in einem Topf einschmelzen. Sehr verfeinern kann man das Fett, wenn man es langsam $^1/_4$ Stunde in der gleichen Menge Milch kochen läfst und es nach dem Erstarren von derselben abschneidet. Beim Ausbacken in Fett thun ein paar trockene Erbsen und ein Stückchen trockener Ingwer, in das Fett geworfen, gute Dienste, indem sie die etwa vorhandene Feuchtigkeit aufsaugen und das lästige Spratzen verhindern.

20. Schmelzbutter.

$^1/_2$ kg nach oben angegebener Vorschrift ausgelassenes Rinderfett wird mit $^1/_4$ kg zerlassener, vom Bodensatz abgegossener Butter verrührt und zum Braten und als Gemüsefett verwendet. Will man es noch inniger verbinden, so kocht man es mit $^1/_4$ *l* Milch durch, hat aber am folgenden Tage das Fett vom Bodensatz abzuschneiden und neu einzusalzen.

21. Cocosnufsbutter (Palmin).

$^1/_2$ kg (1 *tt*) Cocosnufsbutter	ℳ 0,65	Transport	ℳ 0,78
2 Zwiebeln	„ 0,03	1 Stück Schwarzbrot . . .	„ 0,01
2 Äpfel	„ 0,10	$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *tt*) Öl	„ 0,75
Transport	ℳ 0,78		ℳ 1,54

Zubereitung: Die Cocosnufsbutter wird geschmolzen und Zwiebeln, Äpfel und Schwarzbrot darin braun gebraten, dann wird alles herausgenommen und das Öl mit dem Fett durchgekocht. Erkaltet wird das Fett wie Schmalz gebraucht.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

22. Plumpudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

50 g gerieb. Semmel . .	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,82½
175 „ Mehl	„ 0,07	4 gestofsene Nelken . . .	„ 0,00¼
175 „ feingehackter Rindertalg	„ 0,24½	¼ Theel. Zimmet	„ 0,00¼
1 kleiner Theel. Salz . .	„ 0,00¼	1 Prise Muskatnufs . . .	„ 0,00¼
175 g Zucker	„ 0,14	2 Eier	„ 0,14
125 „ Sultanrosinen, einmal durchschnitten. . .	„ 0,12½	⅛ *l* Milch	„ 0,02½
125 „ gereinigte Korinthen	„ 0,10	1 Theel. Cognak	„ 0,03¼
25 „ Citronat in Würfeln	„ 0,05	1 Efsl. Rum	„ 0,07¼
1 Efsl. Orangen- oder Citronensaft	„ 0,03¼	(Rum zum Begiefsen nach Belieben.)	
		5 g Butter . . . . } zur	„ 0,01¼
		20 „ gesiebte gerieb. Semmel . . . . } Form	„ 0,02½
Transport	ℳ 0,82½		ℳ 1,14

Zubereitung: Alle Zuthaten werden gehörig mit einem Löffel vermischt und in einer gut ausgestrichenen und besiebten Form 3 Stunden im Wasserbade gekocht. Nachdem der Pudding gestürzt ist, übergiefst man ihn mit Rum und zündet ihn bei der Tafel an.

Man giebt eine Chaudeausauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Plumpudding auch in einer bemehlten Serviette, welche man zusammenthut und mit einem Bindfaden zubindet, kochen. So kann der Pudding monatelang an einem luftigen Ort hängend aufbewahrt werden und wird dann in 20 Minuten in der Serviette in heifsem Wasser gewärmt, oder in Scheiben geschnitten in Fett aufgebraten oder gebacken.

Restverwendung: Reste halten sich sehr lange; man schneidet sie in Scheiben, paniert sie und bratet sie auf der Pfanne und bestreut sie dick mit Zucker und Zimmet **(Plumpudding in Scheiben gebraten).**

23. Englischer Obstpie.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Äpfel . . .	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,61¼
60 g Zucker	„ 0,04¾	5 g Backpulver	„ 0,02½
65 „ Rindertalg	„ 0,09¼	½ Theel. Salz	„ 0,00¼
180 „ Mehl	„ 0,07¼	⅛ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 0,61¼		ℳ 0,64

Zubereitung: Man schält die Äpfel, schneidet sie in kleine Scheibchen und mischt sie mit Zucker. Der Talg wird mit den Fingern sorgfältig mit dem Mehl, Backpulver und Salz vermischt und der Teig mit Wasser gehörig geknetet. Dann bemehlt man ein Brett, rollt den Teig $^1/_3$ cm dick aus und schneidet nach dem Rand der Pieschüssel einen Deckel. Den übrigen Teig rollt man gleichmäfsig aus, schneidet den Rand gerade und legt die Schüssel damit aus, füllt Äpfel oder Stachelbeerkompott, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, halbe Pflaumen, Reineclauden, Aprikosen oder angequollene, getrocknete Pflaumen oder auch Rhabarberkompott hinein, bepinselt den Rand mit kaltem Wasser und legt den Deckel darauf. Man drückt ihn am Rande mit den Fingern fest und macht diesen mit einem Rädchen oder Buntmesser bunt. Der Pie wird mit kaltem Wasser bepinselt, mit Zucker besiebt und $^3/_4$ Stunden bei 138° C. gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde. In England verwendet man die Früchte roh mit Zucker bestreut.

---

24. Gekochter englischer Apfelpudding.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Mehl . . .	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,72$^1/_4$
130 g Rindertalg	„ 0,18$^1/_4$	1 Efsl. Cognak oder	
5 g Backpulver	„ 0,02$^1/_2$	2 Efsl. Wasser . . .	„ 0,13$^1/_4$
5 „ Salz	„ 0,00$^1/_4$	$^1/_4$ Theel. gestofs. Zimmet	„ 0,00$^1/_4$
$^1/_8$ *l* Wasser.		65 g Zucker	„ 0,05$^1/_4$
5 g Butter	„ 0,01$^1/_4$	6 Nelken	„ 0,00$^1/_4$
$^1/_2$ kg (1 ℔) Äpfel . . .	„ 0,40	10 g Mehl	„ 0,00$^1/_2$
1 Efsl. Citronensaft und		10 „ Zucker und Zimmet	
Transport	ℳ 0,72$^1/_4$	zum Besieben	„ 0,01$^1/_2$
			ℳ 0,93$^1/_4$

Zubereitung: Das Mehl wird mit dem Talg, Backpulver und Salz innig vermischt und mit Wasser zu einem Teig ausgewirkt, der auf einem Brett dünn ausgerollt wird. Ein runder Napf wird mit Butter ausgepinselt und mit der Teigplatte belegt. Die Äpfel werden sodann in Achtel geschnitten, mit 2 Efslöffel Wasser oder, falls sie keinen weinsäuerlichen Geschmack haben sollten, mit 1 Efslöffel Citronensaft und 1 Efslöffel Cognak, Zimmet, Zucker und Nelken vermischt. Der Napf wir damit gefüllt und von dem übrigen Teig eine Decke daraufgelegt, welche an den Rändern, die man mit Wasser anfeuchtet, mit dem der inneren Teigplatte fest zusammengedrückt wird. Ein Puddingtuch wird in heifsem Wasser ausgewaschen, mit Mehl bestreut und über den Pudding gebreitet; man dreht den Napf vorsichtig um, nimmt ihn ab und bindet das Tuch über dem Teig mit einem Bindfaden sorgfältig zu. Nun legt man in einen tiefen Kochtopf mit kochendem Wasser einen kleinen Teller und darauf den eingebundenen Pudding, welcher in stets zu ergänzendem, kochendem Wasser

2 Stunden kochen mufs. Nachdem man ihn herausgenommen, legt man ihn auf einen Teller, bindet das Tuch auf und zieht dasselbe bis zur Hälfte vorsichtig ab. Alsdann legt man einen grofsen, heifsen Teller darauf, den unteren aufhebend und umdrehend, und entfernt die andere Seite des Tuches. Man besiebt den Pudding mit Zucker und Zimmet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Füllung durch abgeriebene Citronenschale, Rosinen, Korinthen und Mandeln sehr verfeinern.

25. Brotpudding.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

¼ kg (½ ℔)	Schwarzbrot (Graubrot)	ℳ	0,05
60 g	Rindertalg	„	0,08½
30 „	Mehl	„	0,01¼
125 „	ausgesteinte Kirschen, (auch eingemachte)	„	0,30
30 „	Citronat, klein gewiegt	„	0,06
	Transport	ℳ	0,50¾
	Transport	ℳ	0,50¾
65 g	Zucker	„	0,05¼
1	Ei	„	0,07
¼ l	Milch	„	0,05
½	Theel. Salz	„	0,00¼
5 g	Butter zur Form	„	0,01¼
		ℳ	0,69½

Zubereitung: Das Brot wird in kaltem Wasser eingeweicht, und wenn es aufgeweicht ist, in einem ausgewaschenen Tuch trocken ausgedrückt. Der Talg wird fein gewiegt, das Brot damit gut verrührt, ebenso auch alle anderen Zuthaten tüchtig damit vermischt. In einer mit Butter ausgepinselten Form wird die Masse 1 Stunde gekocht oder im Ofen bei 150° C. gebacken **(Brotspeise).**

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt eine Kirschsauce dazu. Man kann verschiedene andere rohe, kandierte oder eingemachte Früchte statt der Kirschen verwenden.

26. Englischer Roly-Polypudding.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

140 g	Rindertalg	ℳ	0,19½
225 „	Mehl	„	0,09
1	Theel. Salz	„	0,00¼
5 g	Backpulver	„	0,02½
⅛ l	Wasser.		
10 g	Mehl	„	0,00½
180 „	Pflaumenmus (oder		
	Transport	ℳ	0,31¾
	Transport	ℳ	0,31¾
	auch beliebige andere Fruchtmarmelade)	„	0,10¾
10 g	Salz für das Kochwasser	„	0,00¼
2 l	Wasser.		
50 g	Zucker und Zimmet	„	0,05
		ℳ	0,47¾

Zubereitung: Der Talg wird sehr fein gewiegt und mit dem Mehl, Salz und Backpulver mit der Hand vollkommen gemischt und mit Wasser zu einem Teig gut verknetet. Auf einem bemehlten Brett wird der Teig

zu einem dünnen Blatt ausgerollt. Pflaumenmus (oder auch beliebige andere Fruchtmarmelade) wird gleichmäfsig darüber gestrichen und dann der Teig zu einer Rolle aufgerollt. Ein sauberes, dünnes Tuch wird warm ausgewaschen, mit Mehl bepudert, die Rolle schneckenförmig rund hineingelegt und das Tuch zugebunden. Der Pudding wird 2 Stunden in reichlichem kochendem Salzwasser, zugedeckt, gekocht, dann herausgenommen, aufgebunden, die heifse Schüssel darauf gelegt und nach dem Umkehren mit Zucker und Zimmet bestreut und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

27. Englischer Snowdonpudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

120 g	Traubenrosinen	ℳ	0,48
120 „	gerieb. Semmel	„	0,14½
85 „	Rindertalg	„	0,11¾
30 „	feiner Reis in Wasser ausgequollen	„	0,02½
1	abgerieb. Citronenschale	„	0,10
1	Prise Salz	„	0,00¼
	Transport	ℳ	0,87

	Transport	ℳ	0,87
90 g	Zucker	„	0,07¼
85 „	Fruchtmarmelade	„	0,25½
1/16 *l*	Milch	„	0,01¼
2	Eier	„	0,14
5 g	Butter zur Form	„	0,01¼
1	Bogen Papier	„	0,01
5 g	Butter zum Papier	„	0,01¼
		ℳ	1,38½

Zubereitung: Die Puddingform wird mit Butter ausgepinselt, die gewaschenen Rosinen aufgeschnitten, die Steine entfernt und die aufgeschnittene Seite auf den Boden der Form gedrückt. Geriebene Semmel, der feingewiegte Talg, Reis, abgeriebene Citronenschale, Salz und Zucker werden vermischt, die Marmelade mit Milch und Eiern verdünnt und, mit der anderen Masse innig verbunden, in die Form auf die Rosinen gefüllt, ein gefettetes Papier daraufgelegt, die Form geschlossen und 1½ Stunde in siedendem Wasser gekocht. Die Form bleibt 2 Minuten uneröffnet stehen und wird nach dem Öffnen auf eine heifse Schüssel gestürzt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man giebt eine kalte Sauce von der zur Verwendung gekommenen Marmelade dazu, von welcher man 100 g mit ¼ *l* Wasser und 6 g Kartoffelmehl aufkocht, abschmeckt und durch ein Sieb streicht.

28. Markschnittchen zu Suppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1	Milchbrot	ℳ	0,02½
20 g	Butter	„	0,04¾
30 „	Rindermark	„	0,07¼
	Transport	ℳ	0,14½

	Transport	ℳ	0,14½
1	Prise Salz	„	0,00¼
1 „	weifser Pfeffer	„	0,00½
		ℳ	0,15¼

Zubereitung: Das Milchbrot wird in gleichmäfsige Scheiben geschnitten und schnell in Butter gebraten. Das Rindermark wird ausgewässert, nachdem man es in gleichmäfsige Scheiben schnitt auf die Semmelscheiben gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf einer Platte so lange in den Ofen gestellt, bis das Mark durchsichtig ist, dann sofort angerichtet. Hat man keinen geheizten Ofen zur Verfügung, so macht man das Mark in kochendem Salzwasser gar und legt es, nachdem es mit dem Schaumlöffel herausgenommen, mit der Gabel auf die gebratenen Semmelscheiben oder thut es in die heifse Suppe.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

29. Markcroutons.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 Milchbrote	ℳ 0,07½	Transport	ℳ 0,28¾
30 g Butter	„ 0,07¼	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
50 „ Rindermark	„ 0,14	1 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,28¾		ℳ 0,29½

Zubereitung: Die Brötchen werden mit einem dünnen Messer von der Rinde befreit, die Kanten oben und unten abgeschnitten, und das Brot quer halbiert. Man bohrt mit dem Kartoffelbohrer das Weiche heraus, so dafs man ein kleines Teiggefäfs erhält. Nun schmilzt man die Butter, zieht jedes so vorbereitete Gefäfs schnell durch dieselbe, legt gewässertes, in Scheiben geschnittenes Rindermark hinein und überstreut es mit Pfeffer und Salz. Alsdann setzt man die so bereiteten Croutons in einen heifsen Ofen und läfst sie zu schöner Farbe backen. Man kann aber auch die vorbereiteten Croutons in Butter ausbacken und dieselben dann, mit Mark gefüllt, kurze Zeit in den Ofen setzen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Zur Garnitur von Gemüsen,** besonders **zu Spinat, Artischocken** und **Schoten.**

Man kann die ausgebackenen **Croutons** anstatt mit Mark mit verschiedenen **Purees von Trüffeln, Lebern oder Champignons** füllen.

30. Markklöfse zur Suppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

50 g Rindermark	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,45
3 Efsl. Milch	„ 0,01	½ Theel. Salz	„ 0,00¼
30 g Butter	„ 0,07¼	1 Prise Muskatnufs	„ 0,00¼
190 „ gerieb. Semmel	„ 0,22¾	3 Eier	„ 0,21
Transport	ℳ 0,45		ℳ 0,66½

Zubereitung: Das Rindermark wird fein gehackt, nachdem es in kaltem Wasser ausgewässert wurde. Milch, Butter und Mark werden in

irdenem Topf aufgekocht, die geriebene Semmel und Salz dazu gerührt, ebenso auch eine Prise Muskatnufs. Die Eier werden verrührt, durch ein Sieb zur Masse gerührt, welche vom Feuer genommen und auf einem Teller kalt gestellt wird; hieraus formt man beliebige Klöfse, welche man 3—4 Minuten in Salzwasser kocht.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

31. Hammelfett auszubraten.

Das Hammelfett wird in kleine Würfel geschnitten, mit Wasser ($^1/_8$ *l* auf $^1/_2$ kg) aufgesetzt, zugedeckt und langsam gekocht. Danach giefst man $^1/_4$ *l* Milch hinzu, läfst es noch $^1/_4$ Stunde im offenen Topf, unter öfterem Umrühren, kochen, giefst das Fett durch ein Sieb und thut die Grieben in den Seifentopf. Am folgenden Tage ist es vom Satz zu reinigen. Der Hammeltalg wird auch noch zur Herstellung von Sockeln benutzt, auf denen kalte Speisen angerichtet werden **(Sockeln oder Unterlagen für kalte Speisen).** Man mischt ihn zu diesem Zweck mit einem Teil zerlassenen Schweinefettes auf drei Teile zerlassenen Hammeltalg und rührt dies, mit Hinzutröpfeln des Saftes einer Citrone recht schaumig, füllt es dann in beliebige Formen, aus denen man es nach dem Erkalten stürzt.

32. Schweinefett auszulassen.

Zuthaten und Kosten.

$^1/_2$ kg (1 *U*) Schweinerückenfett	*M* 0,70
1 Apfel	„ 0,05
1 Zwiebel	„ 0,01$^1/_2$
1 Stiel Majoran oder Thymian	„ 0,00$^1/_2$
	M 0,77

Zubereitung: Nachdem das Rücken- oder Liesenfett abgewaschen und abgekratzt ist, wird es in kleine Würfel geschnitten, in einen Topf gethan und zugedeckt. Hat es eine Weile gekocht, so fügt man einen ganzen geschälten Apfel, eine ganze Zwiebel und, nach Belieben, (besonders wenn es zum Brotbestreichen gebraucht werden soll) ein Stielchen Majoran oder Thymian hinzu, deckt den Deckel ab und läfst die Fettgrieben langsam eine gelbe Farbe annehmen; dann schüttet man, nachdem man erst mit einem Löffel das flüssige Fett abgeschöpft hat, dieselben auf ein Sieb, drückt sie leise mit einem Löffel aus und stellt sie bis zum weiteren Gebrauch zurück. Das **Schweineschmalz** ist wie Enten- und Gänsefett **zum Anmachen von Rot- und Weifskraut** sowie **Sauerkohl** allen anderen Fetten vorzuziehen. Die **Grieben** werden **als Zuspeise zu Kartoffeln** gewärmt oder **in Specksauce** verwendet.

Gröfsere Mengen werden in einem Reibenapf zu „Griebenschmalz" zerrieben und bedürfen einer Schicht Salz zum Aufheben.

33. Gänse- und Entenfett auszulassen und Grieben der Gänse zu braten.

Dasselbe mufs insofern vorsichtig behandelt werden, als man das Flumfett sorgfältig von dem Fett, welches die Därme umschliefst, trennt, und jedes für sich 24 Stunden, unter öfterem Wasserwechsel, wässert, auch jedes für sich wie das Schweineschmalz ausläfst. Um das Schmalz fester zu machen, fügt man ausgelassenes Schweinefett, und zwar den vierten Teil des Gewichtes des Gänse- oder Entenfettes, hinzu.

Die sogenannten Grieben der Gänse sind die in Würfel geschnittenen fetten **Gänsehäute,** die man etwa beim Zerlegen einer Gans abzieht. Man setzt sie mit $^1/_4$ *l* Wasser auf $^1/_2$ kg, zugedeckt, auf, läfst sie weich kochen und deckt dann erst den Topf auf, um sie Farbe und Härte annehmen zu lassen. Sie werden von Liebhabern mit Salz zu Kartoffeln verspeist als **Gänsegrieben.**

34. Seife zu kochen.

Zuthaten und Kosten.

$7^1/_2$ kg (15 ℔) festes Fett oder 15 kg (30 ℔) Sammelfett	ℳ 3,75	Transport	ℳ 3,75
$3^1/_2$ kg (7 ℔) Seifenstein in weifsen Stücken .		30 *l* weiches Wasser.	
		$^1/_2$ kg (1 ℔) Salz	„ 0,10
		9 *l* weiches Wasser.	
Transport	ℳ 3,75		ℳ 3,85

Zubereitung: 20 *l* Wasser, das Fett (benutzt man Sammelfett, so kocht man es erst mit reichlichem kaltem Wasser einige Stunden aus und schneidet es nach dem Erkalten ab; dieses Fett ist dann festes Fett) und der Seifenstein werden einen Tag vor dem Beginnen des Seifekochens in einen Kessel ohne Glasur geschüttet; dann wird die Masse am Kochtage langsam zum Sieden gebracht, und erst, nachdem sie $^1/_2$ Stunde mit der scharfen Lauge gekocht, wird das übrige Drittel des Wassers in Zwischenräumen hinzugegossen, worauf die Seife ununterbrochen, bei öfterem Rühren mit einem grofsen Holzlöffel, $2^1/_2$ Stunde kochen mufs. Löst sich dieselbe dann als leimige Masse von dem Rührlöffel ab und ist nicht mehr fettig, was man durch Waschen mit derselben sehen kann, so streut man $^1/_2$ kg Salz hinein, fügt 9 *l* Wasser hinzu und läfst die Seife noch $^1/_2$ Stunde damit durchkochen, damit sie sich schön schneiden läfst. In dem Kessel läfst man sie erkalten und schneidet sie am anderen Tage in beliebig lange Stücke, kratzt sie unten ab und läfst sie $^1/_2$ bis $^3/_4$ Jahr, luftig übereinander gebaut, zum Austrocknen liegen, ehe man sie verbraucht. Ist die Seife oben noch fettig, so mufs sie noch länger kochen, bevor man Salz und Wasser hinzufügt.

Die unter der Seife befindliche Lauge läfst sich zur Reinigung eiserner Töpfe, Pfannen, steinerner Fliesen u. s. w., und in kleinen Mengen auch zur Küchenwäsche verwenden.

Zeitdauer der Bereitung: Bei festem Fett 3—4 Stunden.

Neunte Abteilung.

Die Gallerte oder der tierische Leim.

Bedeutung der Gallertstoffe als Nahrungsmittel. Eine sehr wertvolle Gruppe von Nahrungsstoffen liefern uns die tierischen Gewebe, die Knochen, Häute, Sehnen, Knorpel, Gräten und Blasen. Früher wurde der Wert derselben sehr unterschätzt, aber die ausgezeichneten Untersuchungen von Voigt in neuester Zeit haben ergeben, dafs der aus oben genannten Stoffen entwickelte Leim ein sehr schätzbarer Nahrungsstoff ist.

Der Unkenntnis oder dem Vorurteil mag es zuzuschreiben sein, dafs unendlich viel Nahrungsstoffe bis jetzt ungenützt in der Küche blieben.

Der tierische Leim ist eine stickstoffhaltige Substanz und als solche ein wertvoller Körper. Er beschränkt im menschlichen Haushalt den Verbrauch an Fett und Eiweifs, wenn er auch nicht unmittelbar nährend ist.

Aufserdem ist der Leim in richtiger, verständnisvoller Verwendung eine Quelle angenehmer Speisen für die Krankenküche, ein ausgezeichnetes Erhaltungsmittel für fast alle Nahrungsmittel, die im Augenblick in Überfülle vorhanden sind, aber nicht verbraucht werden, und erschliefst für die Luxusküche die reichste Auswahl schön aussehender Speisen.

Die Fabrikation hat sich mit der Gewinnung tierischen Leims beschäftigt und liefert uns einen Ersatz, ein schnell zu behandelndes Hilfsmittel in allen Fällen, wo es in der Küche an Stoff und Zeit gebricht.

Die verbreitetsten fertigen Leimarten für die Küche sind Hausenblasen und Gelatine.

Hausenblase. Gute Hausenblase mufs durchscheinend und silberweifs schillernd von Farbe, geruch- und geschmacklos sein und sich in Wasser vollkommen auflösen.

Die beste Sorte kommt aus Rufsland und Astrachan, wo sie aus der Schwimmblase des Hausens oder Störs bereitet wird. Der Preis beträgt für 1 g ℳ 0,03.

Geringere Sorten werden aus den Därmen der Störe und der Schwimmblase der Welse gewonnen, welche aber bei der Auflösung widerlich riechen und mehr zu Fabrikationszwecken: Klären des Weines, Appretur von Seidenstoffen u. s. w., verwendet werden.

Die Hausenblase verträgt eine 25fache Verdünnung; auf $^1/_2$ *l* Flüssigkeit rechnet man 25 g.

Gelatine. Gelatine kommt in weifser, gelblicher und roter Farbe in den Handel. Sie wird besonders gut in Frankreich, neuerdings auch in Höchst bei Frankfurt a. M. (Deutsche Gelatine-Fabriken) aus Tierabfällen verfertigt.

Um Speisen vor dem unangenehmen Leimgeschmack zu bewahren, bedarf man der besten Qualität. Gute Gelatine ist sehr dünn und durchsichtig. Eine Tafel weifser Gelatine darf nicht über 2 g wiegen; die rote Gelatine ist ein wenig schwerer. Preis für $^1/_2$ kg weifse Gelatine ℳ 3,00, rote Gelatine ℳ 4,00.

Ceres ist ein Gallertstoff und Fruchtextrakt.

Selbstgewonnener Gallertstoff. Der Gallertstoff erschliefst sich nur in reichlicher Flüssigkeit und bei hinreichend lange einwirkender Hitze. Wenn z. B. aus Kalbsknochen eine Bouillon schon in 2 Stunden gewonnen werden kann, so wird man erst beim zweiten Aufgufs nach 3—4 stündigem, langsamem Kochen in verschlossenem Gefäfs den vollen Leimgehalt der Knochen ausgezogen haben. Die zweite Bouillon ist nach dem Erkalten fester, als die erste. Es ist also durchaus wirtschaftlich richtig, nachdem man die erste Bouillon, welche Extraktivstoffe und Salz enthält, abgenommen hat, die Gewebe zum zweiten Mal auf Leim auszukochen, und diese Gallertstoffe nach Belieben zum Verdicken anderer Flüssigkeiten zu verwenden. Es ist natürlich schmackhafter und bei sauren Gelees und Fleischaspiken vorzuziehen, den Prozefs in einem Verfahren auszuführen.

Je jünger ein Tier, desto leimhaltiger sind seine Gewebe.

Gewinnung von Gallerten aus Fisch, Fleisch und Knochen der Tiere und Behandlung der Ersatzmittel (Surrogate).

Bei der Gewinnung der natürlichen Gallertstoffe aus dem Rohstoff der Tiere achte man auf folgende Umstände:

Die Gallerte lösen sich durch die Kochhitze in Wasser; in der Kälte erstarren sie und bilden ein Gelee. Zur Gallertgewinnung dienen:

a) alle Schwarten und Füfse des Schweines;
b) Hühner-, Enten- und Gänseknochen; Füfse, Magenhäute und gereinigte Därme;
c) gesäuberte Fischknochen und Gräten;
d) Bratenknochen und Schinken;
e) Fisch-, Kalbs- und Hühnerbouillon.

Die Hauptsache ist natürlich, einen möglichst schmackhaften Gallert herzustellen, weshalb man mit äufserster Sorgfalt bei seiner Zubereitung zu verfahren hat.

1. Die Stoffe sind mit Wasser sehr sauber vorzubereiten; Schuppen und äufserste Fufshäute sind zu entfernen und Schwarten mit Salz abzureiben.
2. Alle Häute und Knochen, frisch oder gebraten, sind zu zerkleinern, schnell zu waschen, aber nicht wässern zu lassen.

3. Die Menge der Flüssigkeit richtet sich nach dem Zweck, den der Gallert erfüllen soll, und nach der Beschaffenheit des Abfalls.
4. Es ist daher besser den Gallert einen Tag vor dem Gebrauch zu kochen, um seine Beschaffenheit vor dem Gebrauch prüfen zu können.
5. Es wird allerdings Erfahrungssache sein, zu bestimmen, wieviel künstlicher Gallertstoff dem natürlichen zugesetzt werden mufs, um eine genügende Festigkeit zu erreichen; bei einiger Aufmerksamkeit ist das aber bald gelernt.
6. Weifs man die Bestimmung des Gallert, so ist es gut, die Gewürze und das Suppengrün gleich mitzukochen; wenn er z. B. zu Fisch- oder Fleischeinlagen benützt werden soll, so wird er wie Bouillon bereitet.
7. Vor dem Klären des natürlichen Gallert mufs jede Spur von Fett entfernt werden, was in kaltem Zustande am leichtesten geschieht.
8. Die Hausenblase mufs zwischen einem Tuch recht klein geklopft werden, ist dann abzuwaschen und in kaltem Wasser zu erweichen.
9. Die Gelatine ist mit der Schere zu zerschneiden, kalt abzuwaschen und in gelinder Wärme, auf je 1 Blatt 1 Efslöffel Wasser oder Bouillon, je nach der Speise gewählt, schnell unter Rühren aufzulösen.
10. Zu undurchsichtigen Speisen ist der Gallert ungeklärt zu verwenden und wird nur durch ein feines Sieb in einen Napf gegossen, in dem er lauwarm mit den übrigen Zuthaten zu mischen ist.
11. Jede trübe Lösung, welche zu weinklarer Beschaffenheit gebracht werden soll, ist zu klären; doch verliert der Gallert durch das Klären $^1/_3$ seiner Bindekraft; man hat also in diesem Falle $^1/_3$ mehr Gelatine zu nehmen, als zu einer ungeklärten Speise.
12. Das Klären des sog. Standes zu Weingelees ist nur mit der gelösten Gelatine, Wasser und Citronensaft vorzunehmen, während der geläuterte klare Zucker und der klare Wein nicht geklärt werden dürfen, da letzterer durch Klären Einbufse an Aroma erleidet.

Das **Klären des Standes** geschieht folgendermafsen:

13. Man schlägt auf $^1/_4$—$^1/_2$ *l* Gallertflüssigkeit 1 Eiweifs zu leichtem Schaum, wäscht vorher das Ei und drückt auch die Eierschale dazu, gieſst 1 Efslöffel kaltes Wasser hinzu und zieht es unter die heifse Flüssigkeit, welche mit dem Schaum hochgezogen wird. Nachdem die Flüssigkeit aufgekocht hat, wird sie zugedeckt und so lange auf eine heifse Stelle gestellt bis das Eiweifs geronnen ist und alle trübenden Substanzen in sich aufgenommen hat, so dafs man unter der dicken grauen Eiweifsmasse eine krystallhelle Flüssigkeit wahrnimmt. Die Flüssigkeit darf keinesfalls kochen.
14. Ein sehr sauberer Geleebeutel wird gebrüht, über ein Sieb gelegt und nun behutsam mit einer Kelle der Gallert zum Durchgiefsen eingeschöpft. Rühren und Bewegen wie Ausdrücken ist zu vermeiden. Das Durchfiltrieren hat in der Hitze stattzufinden. (Der

Geleebeutel ist in der Gröfse und Form eines Siebes, auf das man ihn legt, aus waschbarem Barchent anzufertigen. Man kann aber auch viereckige Barchentstücke, welche gesäumt sind, zu **Geleetüchern** zum Durchseihen verwenden. Hauptsache ist vollkommene Sauberkeit und Seifenfreiheit des Stoffes. Filtrierpapier ist auch zu verwenden.)

Nähere und besondere Angaben enthalten die einzelnen Rezepte.

I. Kräftiger Aspik. (Für grofsen Bedarf.)

Zum Einlegen von Fleisch, Fisch oder Geflügel.

Zuthaten und Kosten.

Zur Bouillon:	
½ kg (1 ℔) mag. Schinken	ℳ 1,60
50 g Butter	„ 0,12
3 kg (6 ℔) Rindfleischhesse	„ 3,60
2 „ (4 ℔) Kalbshesse	„ 2,00
½ Huhn	„ 1,00
180 g Zwiebeln	„ 0,05½
56 „ Suppengrün	„ 0,05½
Transport	ℳ 8,43

Transport		ℳ 8,43
3 Stiele Thymian		„ 0,01½
3 „ Esdragon		„ 0,01½
1 Lorbeerblatt 4 Nelken 12 weifse Pfefferkörner	doppelte Gewürzdosis	„ 0,02
50 g Salz		„ 0,01
6 *l* Wasser.		ℳ 8,49

und

nach dem Entfetten auf 1 Liter Bouillon:

⅛ *l* Weinessig	ℳ 0,05
⅛ *l* Madeira oder Weifswein	„ 0,41¾
20 g (ungefähr 10 Tafeln) weifse Gelatine im Winter, im Sommer 26 g (ungefähr 13 Tafeln)	„ 12-15½
½ Eiweifs und die Eischale	„ 0,01½
⅛ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 0,46¾
auf 1 Liter zur obig. Summe	ℳ 0,63¾

Im ganzen wird obige Menge 5 Liter Aspik geben.

Zubereitung: Der magere Schinken wird in Butter angebraten und mit allen angegebenen Zuthaten zur Bouillon, welche vorbereitet wurde, und dem Wasser, fest zugedeckt, auf gelindes Feuer gestellt. Wenn die Bouillon 4 Stunden ununterbrochen langsam gekocht hat, wird sie durchgegossen und bis zum andern Tage kalt gestellt. Dann haben sich alle Fetteile oben gesammelt, und man entfernt sie sorgfältig, um einen krystallhellen Gallert erhalten zu können. Man nimmt auf 1 *l* Bouillon ⅛ *l* Essig, ⅛ *l* Madeira oder Weifswein, im Winter 20, im Sommer 26 g gewaschene Gelatine, welche man in der Bouillon schnell auflöst. Das Ganze wird aufs Feuer gesetzt, mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweifs, der zerdrückten Eischale und ⅛ *l* Wasser unter Schlagen zum Kochen gebracht. Sobald man sieht, dafs sich das Eiweifs zusammenzieht, deckt man den Deckel auf den Topf und setzt letzteren auf eine heifse Stelle; teilt sich die klare Flüssigkeit vom geronnenen Eiweifs,

so gießt man die Bouillon durch ein reines, ausgebrühtes Geleetuch, welches über ein Porzellansieb gelegt ist, worunter ein Napf steht. Das zuerst Durchgelaufene wird trübe sein, deshalb wird es nochmals zurückgegossen und filtriert dann klar. Über das Tuch wird ein grofser Deckel gedeckt. Man schiebt das Sieb an einen warmen Ort, um das Filtrieren zu befördern.

Dieser Aspik mufs sich durch angenehmen Geschmack, schöne Weinfarbe und gröfste Klarheit auszeichnen. Man kann ihn auch vor dem Klären färben oder mit einem Schneeschläger, erkaltet, zu geschlagenem **Aspik zu Garnituren** schlagen.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

Restverwendung: Das Fleisch wird zu beliebigen Verwendungen verarbeitet (falscher Schmorbraten; Kalbfleisch mit Petersiliensauce; Schinken, gewiegt zu Maccaroni; Huhn zu Hachée von Huhn, Hühnerpureesuppe).

Selbstredend kann man die Kosten dieses Aspiks bedeutend verringern, wenn man z. B. die Bouillon eines gekochten Schinkens, welche mit denselben Zuthaten gekocht werden kann, oder Abfälle eines Schinkens, Bratenknochen u. s. w. dazu verwendet und ungefähr 1 kg davon auf 1 *l* Wasser rechnet.

---

2. Aspik aus Rindfleischbouillon mit Einlage von Fleisch oder Geflügel.

Zuthaten und Kosten für $^1/_2$ Liter.

$^1/_2$ *l* klare, kräftige entfettete Rindfleischbouillon . .	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,46½
Essig und Salz oder 1 Efsl. Madeira nach Geschm.	„ 0,06	8 g (ungefähr 4 Tafeln) weifse Gelatine . . .	„ 0,04¾
1 Tropfen Zuckercouleur od. Fleischextrakt	„ 0,00½	$^3/_8$ kg ($^3/_4$ *ℓ*) kalter Braten oder ein junges gebratenes Huhn	„ 1,50
Transport	ℳ 0,46½	1 saure Gurke	„ 0,05
			ℳ 2,06¼

Zubereitung: Die Flüssigkeit wird erwärmt und mit Essig und Salz oder Madeira abgeschmeckt, durch Zuckercouleur oder Fleischextrakt goldgelb gefärbt, die gewaschene und zerkleinerte Gelatine dazu gethan, sofort darin gelöst und die Flüssigkeit zum weiteren Gebrauch durch ein feines Sieb gegossen.

Diese Menge genügt, um $^3/_8$ kg kalten Braten in Scheiben oder kleinen Würfeln in Gelee zu legen, sei es gekochtes **Schweinefleisch, Schweinebraten** oder **Schweinefilet, Rinderfilet** oder **1 junges gebratenes zerlegtes Huhn.**

In Ermangelung von Bouillon kann man auch 1 Theelöffel Fleischextrakt, 2 Körner Pfeffer, Gewürz und $^1/_4$ Lorbeerblatt mit Wasser aufkochen, mit Weifswein oder Essig abschmecken und wie oben vollenden.

Der Napf oder die Form, welche möglichst von Porzellan oder Steingut sein sollte, wird mit einigen Efslöffeln Aspik ausgegossen; wenn er

erstarrt ist, legt man eine Verzierung von Gurkenscheiben oder beliebige andere Zuthaten darauf, giefst einen Efslöffel Aspik darüber und schichtet den Braten schuppenartig gleichmäfsig darauf, giefst die Form mit dem Aspik voll und läfst ihn in der Kälte erstarren.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man verwendet auch gern als **Einlage** kaltes **Kasseler Rippespeer, Kalbsbraten, Zunge** oder gargemachte **Gänseleber,** doch müssen die Bratenkanten hübsch abgeschnitten sein.

Von den Fleischabfällen, welche man in Würfel schneidet, mit Gurkenwürfeln mischt und mit Aspik übergiefst, macht man kleine Sülzen. Besonders gern verwendet man auch trocknere Stücke gekochten Schinkens dazu.

Man kann auch kräftige Bratensauce in Aspik umwandeln. Diese verdünnt man, schäumt sie ab und versetzt sie mit Gelatine.

3. Gallert zu bereiten.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

3 kg (6 ℔) Schweineschwarte	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,98
4 *l* Wasser.		$^3/_4$ *l* Weifswein	„ 0,75
6 Eiweifs und die Eierschalen	„ 0,18	Gläser.	
Der Saft von 3 Citronen . .	„ 0,30	Ungeleimte Watte	„ 0,10
Transport	ℳ 1,98		ℳ 2,83

Zubereitung: Die Schweineschwarten werden möglichst vom Fett gereinigt, gebürstet und kalt abgewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn das Wasser kocht, dieses abgegossen. Man schneidet sie in kleine Stücke, übergiefst sie mit 4 *l* reinem Wasser und läfst sie, zugedeckt, 6 bis 8 Stunden auf $1^3/_4$ *l* einkochen. Man giefst alsdann die Masse auf ein feines Sieb und läfst die Bouillon auskühlen. Am nächsten Tage entfettet man sie sehr sorgfältig und erwärmt den Stand. Die Eiweifs und die abgewaschenen Eierschalen zerschlägt man, mischt den Citronensaft und Wein damit, und schlägt alles mit dem Stand bis zum Kochpunkt. Dann deckt man den Topf zu und stellt ihn in einen Bratofen, in dem er von allen Seiten erwärmt wird. Die Flüssigkeit bleibt, bis sie sich zu vollkommener Klarheit abteilt, auf heifser Stelle stehen. Ein heifs ausgewaschenes Tuch wird über ein Sieb gelegt und die Flüssigkeit wasserklar durchfiltriert. Nun füllt man sie in Gläser, verstopft diese fest mit Watte und stellt sie auf ein in einem Topf mit Wasser befindliches Sieb; der Topf wird zugedeckt und die Flüssigkeit in den Gläsern so 1 Stunde dem strömenden Dampf ausgesetzt (siehe unter: Einmachen). Der Gallert hält sich lange und wird, in heifsem Wasser in seinem Behälter heifs gemacht, zu jedem süfsen oder sauren Gelee verwendet. Man mischt 1 Teil Gallert auf 3 Teile andere Flüssigkeiten; gewöhnlich giebt dies die richtige Stärke; doch kommt es dabei auf die Festigkeit des Schwartengallerts an.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

Restverwendung: Die Schwarten ($^1/_2$ kg) sind durch die Maschine zu nehmen und mit $^1/_2$ kg ausgequollener Grütze, 100 g in 40 g Abfüllschmalz geschmorten Zwiebeln, 2 gestofsenen Gewürzdosen und Salz zu mischen. Nachdem man die Masse in Formen gethan, schneidet man die **Grützkuchen** nach dem Erkalten in Scheiben, paniert sie in Mehl, bratet sie und giebt sie **zu Kohl** auf den Leutetisch.

4. Fleischgallert für Kranke.

Zuthaten und Kosten zu $^3/_4$ Liter.

65 g magerer geräucherter Schinken	ℳ 0,20¾	Transport	ℳ 0,70¾
½ kg (1 ℔) Kalbshesse und Kalbsknorpel	„ 0,50	¼ kg (½ ℔) Rindfleisch	„ 0,45
		1 junge Mohrrübe (Karotte)	„ 0,01
		10 g Butter	„ 0,02½
Transport	ℳ 0,70¾	½ *l* Wasser.	ℳ 1,19¼

Zubereitung: Der Schinken wird gewiegt, nachdem alles Fett abgeschnitten ist, die Kalbshesse mit den Knochen nach dem Abwaschen so klein als möglich geschlagen, das Rindfleisch, ebenfalls nach dem Abwaschen gewiegt, die Karotte geputzt und ganz gelassen. Wünscht man ein braunes Gallert zu bereiten, so bratet man den Schinken in 10 g Butter in einem Topf an, fügt dann Kalb- und Rindfleisch, welche 1 Stunde mit ½ *l* Wasser kalt aufgesetzt gezogen haben, mit der daraus gewonnenen Bouillon dazu, verschliefst den Topf fest, indem man einen langen Streifen Papier mit Mehl und Wasser bestreicht und die Fuge von Deckel und Topf verklebt. Dann setzt man denselben einer ganz geringen Temperatur aus, sodafs das Fleisch mehr zieht als kocht. Nach 4 Stunden seiht man die Bouillon durch, läfst sie erstarren, entfettet sie und giebt sie theelöffelweise zur Stärkung. — Man kann statt Rindfleisch auch ein Stück Geflügel, kleingeschlagen, verwenden. Zu weifsem Gallert bratet man das Fleisch nicht an. Bei für Salz besonders empfindliche Kranke ist der Schinken fortzulassen.

Zeitdauer der Bereitung: 5½ Stunde.

Restverwendung: Reste zu Hachée.

5. Gänse- oder Entenweifssauer.

Zuthaten und Kosten.

1 Gans oder 2 Enten	ℳ 5,00	Transport	ℳ 6,12
4 Kalbsfüfse	„ 1,00	1 Lorbeerblatt	„ 0,00¼
5 *l* Wasser.		3 Stiele Kräuter	„ 0,01½
10 g Salz	„ 0,00¼	¼ *l* Weinessig	„ 0,10
180 „ Zwiebeln	„ 0,05½	Speisecouleur oder Fleischextrakt nach Bedarf für	„ 0,01
2 Gewürzdosen	„ 0,02	3 Eiweifs u. die Eierschalen	„ 0,09
42 g Suppengrün	„ 0,04¼		
Transport	ℳ 6,12		ℳ 6,33¾

Zubereitung: Eine sauber vorbereitete nicht zu fette Gans oder zwei Enten haut man in beliebig grofse Stücke, welche man einige Stunden in kaltem Wasser wässern lassen kann (oder zerlegt sie auch nach dem Kochen), thut sie in eine Kasserolle, giebt sauber gewaschene, zerschlagene Kalbsfüfse dazu, setzt sie mit 5 *l* kaltem Wasser zu Feuer, schäumt sie gehörig ab, fügt Salz, Zwiebeln in Scheiben, die Gewürze, Suppengrün, 1 Lorbeerblatt, einige Stiele Kräuter, sowie $^1/_4$ *l* Essig dazu und läfst das Fleisch langsam weich kochen. Nachdem die Bouillon halb erkaltet ist, nimmt man das Fleisch heraus, befreit es von allem anhaftenden Gewürz und legt es, hübsch beputzt, in einen Steintopf. Die Bouillon wird sauber entfettet, nachdem sie bis auf 3 *l* mit den Kalbsfüfsen darin einkochte. Nachdem man sie gehörig abschmeckte und mit Speisecouleur oder Fleischextrakt goldgelb färbte, fügt man nach Bedarf noch Essig und Salz dazu; sie wird mit 3 zerschlagenen, verdünnten Eiweifs und den Eierschalen durchgequirlt und unter fortwährendem Hochziehen zum Kochen gebracht. Sobald die Bouillon aufgekocht hat, stellt man sie, zugedeckt, an die Seite, um das Eiweifs zusammenziehen zu lassen, giefst sie alsdann nach Ablauf von 1 Stunde, wo sie klar sein wird, auf eine über ein Porzellansieb gespannte feuchte Serviette oder durch den Geleebeutel und füllt sie, nachdem alles durchgelaufen und abgekühlt ist, über das Gänsefleisch. Die Zwiebeln sind besonders einzulegen. Die Fleischstücke müssen vor dem Einlegen kalt abgespült werden.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Will man das Weifssauer schnell verbrauchen, so läfst man die Kalbsfüfse weg und giefst aufgelöste Gelatine (60 g [ungefähr 30 Tafeln] auf 3 *l* Bouillon) in die eingekochte, entfettete Bouillon und klärt alles zusammen mit 3 Eiweifs und den Eierschalen.

Restverwendung: **Gebackene oder gebratene Kalbsfüfse.** Die Kalbsfüfse sind als besonderes Gericht von den Knochen abzulösen, zu formen, zu panieren und zu braten oder als Friture durch Ausbackteig zu ziehen und in Fett auszubacken. Man giebt eine Rosinensauce oder Remouladensauce dazu.

Gänsepfoten, Magenhaut und gesäuberte Därme, welche man an die Füfse wickelt, geben guten Gallertstoff.

---

6. Bratenüberreste in Aspik. (Zu kalter Abendmahlzeit und für Kranke.)

Zuthaten und Kosten.

125 g kleine Geflügel- oder Bratenreste .	ℳ 0,40
$^1/_8$ *l* Bratensauce	„ 0,10
1 Prise Salz	„ 0,00¼
3 g (ungefähr 1½ Tafel) weifse Gelatine .	„ 0,01¾
	ℳ 0,52

Zubereitung: Das Fleisch wird sauber von der Haut befreit und recht gleichmäfsig gewiegt. Die Bratensauce wird aufgekocht, geschäumt bis sie ganz klar aussieht, mit Salz abgeschmeckt, die gewaschene Gelatine schnell darin aufgelöst und über das in ein Schälchen gelegte Fleisch gegossen, welches davon durchzogen wird und mit der Jus erstarrt. Auf diese Weise werden auch trockene Fleischstücke verwendbar. Kalbsbratenjus bedarf keiner Gelatine und kann so zu diesem Gericht verwendet werden.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

7. Rindfleischsülze.

(Sehr gute Verwendung von Rindfleischresten.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

375 g gekochtes Rindfleisch oder kalter Braten . .	ℳ 0,75	Transport	ℳ 0,81
5 Tafeln weifse Gelatine .	„ 0,06	sauce verwendet sein kann)	„ 0,40
½ *l* Bouillon, welche auch aus Liebigs Fleischextrakt hergestellt od. wozu verdünnte Bratensauce verwendet sein		1 Efsl. Kräuteressig . . .	„ 0,01
		1 Tropfen Speisecouleur .	„ 0,00¼
		1 saure Gurke	„ 0,05
		1 Efsl. gewiegte Kräuter .	„ 0,05
Transport	ℳ 0,81		ℳ 1,32¼

Zubereitung: Das Fleisch wird vom Fett gereinigt, die abgewaschenen Gelatinetafeln in der Bouillon vollständig aufgelöst, die Bouillon mit Essig und wenn nötig mit Salz scharf abgeschmeckt, schön braun gefärbt und der Boden einer runden Form mit Gurkenscheiben hübsch ausgelegt. Das gewiegte Fleisch wird mit den Kräutern und den gehackten Überbleibseln der Gurke gemischt und alles auf die Gurkenscheiben locker in die Form gethan. Dann wird die Bouillon darauf gefüllt und die Speise zum Erstarren kalt gestellt. Man giebt gern eine Remouladen- oder einfache kalte Ölsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

8. Sülze.

Zuthaten und Kosten für 10—12 Personen.

¾ kg (1½ ℔) Schweinekamm	ℳ 1,35	Transport	ℳ 2,07¾
1 Kalbsfufs	„ 0,25	1½ *l* Wasser.	
1 Schweineohr	„ 0,45	65 g gepökelte Zunge . .	„ 0,41½
1 Gewürzdosis	„ 0,01	2 „ Fleischextrakt . . .	„ 0,03
40 g Zwiebeln	„ 0,01¼	⅛ *l* Essig	„ 0,02½
20 „ Salz	„ 0,00½	65 g Gurkenwürfelchen . .	„ 0,05¼
Transport	ℳ 2,07¾		ℳ 2,60

Zubereitung: Nachdem man Schweinefleisch, Kalbsfufs und Schweineohr gehörig gewaschen, setzt man alles mit den Gewürzen.

Zwiebelscheiben, Salz und $1^1/_2$ *l* Wasser, zugedeckt auf, schäumt es sauber und läfst das Schweinefleisch langsam 1 Stunde, den Kalbsfufs und das Schweineohr $2^1/_2$ Stunde ziehen, bis beides ganz weich ist. Dann schneidet man alles Fleisch in kleine Würfel (falls man weniger Leimstoff liebt, läfst man das Kalbsfufsfleisch weg), giefst die Bouillon durch ein feines Sieb, fügt Fleischextrakt und Essig hinzu, und schmeckt, nachdem man alle Zuthaten in die Bouillon that, das Ganze noch einmal ab. Ein Porzellannapf wird ausgespült, die Masse mit einer Kelle eingefüllt und nach dem Erstarren gestürzt.

Besondere Bemerkungen: Man kann Sülze aus vielen Fleischresten wie Rindfleischsülze bereiten. Den Boden der Formen kann man mit Zunge, Gurke, Kapern und Citrone bunt auslegen und mit einigen Löffeln Bouillon darauf erstarren lassen. Falls man eine ganz klare Sülze wünscht, klärt man die Bouillon mit Eiweifs. Man giebt Salat, Essig und Öl, Mayonnaise und Remouladensauce, auch Bratkartoffeln dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

---

9. Rebhuhn in Gelee. (Rebhuhnweifssauer.)

(Gute Verwendung alter Rebhühner.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 alte Rebhühner	ℳ 1,60	Transport	ℳ 1,85
65 g magerer Schinken . .	„ 0,20¾	¾ *l* Wasser.	
10 „ Butter	„ 0,02½	20 g (ungefähr 10 Tafeln) weifse Gelatine . . .	„ 0,12
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,03¼
1 Gewürzdosis	„ 0,01	2 „ Madeira	„ 0,12
10 g Salz	„ 0,00¼	1 Eiweifs und die Eischale	„ 0,03
Transport	ℳ 1,85		ℳ 2,15¼

Zubereitung: Die Rebhühner werden vorbereitet. Der magere Schinken wird in Würfel geschnitten und in Butter angebraten. Die Rebhühner, der gebratene Schinken, Zwiebeln, Gewürz und Salz werden mit ¾ *l* Wasser übergossen und das Geflügel weich gekocht; doch nicht zu weich. Die Bouillon wird durch ein Sieb gegossen, entfettet, die abgewaschene Gelatine darin aufgelöst und mit Citronensaft und Madeira der wünschenswerte Geschmack gegeben. Das Eiweifs und die Eischale werden zerschlagen, mit etwas Rebhuhnbrühe verdünnt und in die Flüssigkeit geschlagen, bis diese kocht. Der Topf wird zugedeckt und zurückgestellt, bis die klare Flüssigkeit sich von dem geronnenen Eiweifs absetzt. Dann wird dieselbe durch ei..en heifs gewaschenen Geleebeutel gegossen.

Die Hühner werden abgespült, schön zerlegt und in einen Napf gelegt, der Aspik darübergefüllt und das erkaltete Gericht gestürzt und nach Belieben mit Salat oder Citronenscheiben garniert.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch einen Vorrat von Rebhuhn in Gelee kochen, dann mufs man die Töpfe, in die man sie einfüllt, nach dem Erkalten mit Schweinefett zuschmelzen. Anstatt Citronensäure und Wein kann man auch Essig verwenden. Von jedem anderen Geflügel, **Krammetsvögel, Wachtel, Fasan, Haselhuhn, Birkhuhn, Schneehuhn, Schnepfe in Gelee (Krammetsvögel-, Wachtel-, Fasan-, Haselhuhn-, Birkhuhn-, Schneehuhn-, Schnepfen-Weifssauer),** ist das Gericht auch zu bereiten.

Hase in Gelee (Hasenweifssauer), gute Verwendung eines alten Hasen, wird ebenso bereitet.

10. Aal oder Lachs in Gelee.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1½ kg (3 ℔) Aal oder 1 kg (2 ℔) Lachs	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,18
1 *l* Wasser.		1 Citronenscheibe	„ 0,01
¼ *l* Weinessig	„ 0,10	20 g (ungefähr 10 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,12
56 g Suppengrün	„ 0,05½	2 Eiweifs u. die Eierschalen	„ 0,06
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1 hart gekochtes Ei	„ 0,07
50 g Zwiebeln	„ 0,01½	1 Pfeffergurke	„ 0,10
Transport	ℳ 3,18	6 Krebsschwänze	„ 0,25
			ℳ 3,79

Zubereitung: Nachdem die Aale geschlachtet wurden, wird die Haut derselben abgezogen oder stark mit Salz abgerieben, die Aale in Stücke geschnitten, ausgenommen, gewaschen und auf ein Sieb gelegt. Der Lachs wird in einem Stück gelassen und mit einem Stück Musselin umbunden. In eine Kasserolle giebt man Wasser, Essig, Suppengrün, Gewürz, Zwiebeln und die Citronenscheibe, läfst alles ¼ Stunde kochen, legt die Aalstücke oder den Lachs hinein, die 20 Minuten (je nach der Dicke mehr oder weniger) leise kochen müssen, nimmt sie alsdann heraus, schmeckt die Bouillon ab, entfettet sie und löst in 1 *l* Flüssigkeit 20 g weifse Gelatine auf. 2 geschlagene Eiweifs und die Eierschalen werden mit einigen Efslöffeln Fischbouillon verdünnt dazugegeben und bis es aufwallt, hochgezogen, dann so lange auf heifser Stelle, zugedeckt, stehen gelassen, bis die Flüssigkeit weinklar ist, und dann durchgegossen. Vor dem Klären prüft man die Farbe der Bouillon, ob sie kräftig genug aussieht, und färbt sie nach Belieben mit etwas Fleischextrakt oder Speisecouleur zu rheinweinartiger Farbe. Dann läfst man auf dem Boden der Form einige Efslöffel Gelee erstarren, legt eine hübsche Verzierung von Eier- und Pfeffergurkenscheiben mit Krebsschwänzen darauf, schüttet vorsichtig 4 Efslöffel Gelee auf und schichtet nun lagenweise Fischstücke und Gelee, bis der Fisch verbraucht ist. Obenauf giefst man Gelee.

Hat man kein Eis zur Verfügung, so mufs man das Gericht einen Tag vor dem Gebrauch bereiten; man stellt die Form dann in kaltes Wasser. Das Gelee wird vorsichtig gestürzt, indem man die Form mit

einem heifsen Tuch umwickelt oder einen Augenblick in heifses Wasser hält, die Schüssel darauf deckt, die Form umstülpt und vorsichtig abnimmt. Nach Belieben umkränzt man das Gelee mit Salat und Citronenscheiben und giebt es gern mit ($1^1/_2$ Portion) Mayonnaisen- oder Remouladensauce zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Fisch auch in einen Napf legen und das Gelee einfach darüberfüllen. Man nimmt dann nach Bedarf Fisch heraus.

Jede Fisch- und Fischrestbouillon läfst sich auf diese Weise in Fischgallert umwandeln.

II. Krebs- oder Hummertimbale.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_2$ Schock Krebse oder $1^1/_4$ kg ($2^1/_2$ ℔) Hummer	ℳ 7,50	Transport	ℳ 7,96½
$^1/_2$ *l* gute Bouillon	„ 0,40	1 Eiweifs	„ 0,03
$^1/_2$ Efsl. Weinessig	„ 0,00½	Eis	„ 0,10
10 g (ungefähr 5 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,06	1 Portion Mayonnaisen- od. Remouladensauce	„ 0,70
Transport	ℳ 7,96½		ℳ 8,79½

Zubereitung: Die Krebse oder Hummern werden in Salzwasser, wie unter „Hummer oder Krebse zu kochen“ angegeben, abgekocht, und halb erkaltet aus den Schalen gebrochen. Die Bouillon wird mit Essig abgeschmeckt, die Gelatine darin aufgelöst, mit dem Eiweifs geklärt und durch den Geleebeutel gegossen. Der Aspik mufs nicht sehr sauer, aber recht kräftig schmecken, weil das Krebsfleisch viel Salz braucht und abzieht. Eine glatte Kuppelform oder einen tiefen Porzellannapf setzt man in kleingeschlagenes Eis, giefst einige Efslöffel Aspik hinein, legt 7 bis 9 Krebsschwänze, die von Eiern und Darm gesäubert sind, im Kreise um 4 aneinander geschobene Krebsschwänze, begiefst sie mit einem Löffel vorsichtig mit Aspik, welcher alsbald erstarrt. Nun fährt man fort, die Schwänze im Kreise recht gleichmäfsig zu ordnen; in den inneren Raum legt man das kleine Fleisch der Scheren und die Krebseier, giefst behutsam Aspik darüber u. s. w., bis die Form voll ist.

Die ganz ausgebrochenen Hummerschwänze schneidet man in recht gleichmäfsige, dünne Scheiben nach schräger Richtung und ordnet sie wie die Krebse ein, Scheren und kleines Fleisch in die Mitte. Zum Hummeraspik kann man 16 g Gelatine nehmen, da die Einlagen besonders schwer sind.

Auf einen Glasteller gestürzt, wird die Schüssel nach Belieben mit Salat, Krebsnasen oder harten Eiern garniert; man giebt eine Remouladen- oder Mayonnaisensauce dazu, die man durch die in Öl gestampften, durch ein Sieb geriebenen Krebs- oder Hummereier etwas rot färbt.

Zeitdauer der Bereitung: 3—4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man wechselt auch mit verschiedenen Einlagen (**Bunte Timbale**), wie Sardinen, sehr trockenen Kaviarhäufchen, abwechselnd mit ausgepalten Crevettenhäufchen, doch mufs nach jeder Einlage der Aspik erstarren, damit der Geschmack sich nicht vermischt. Die Flüssigkeit des Aspik zum Gallertpanaché mufs lau abgekühlt sein. Verwendet man Kaviar, so legt man ihn auf ein Porzellan- oder silbernes Sieb und giefst kaltes Wasser darüber, damit keine schleimigen, dunklen Teile den Aspik trüben können, so dafs der Kaviar ganz körnig und klar wird.

Restverwendung: Die Schalen der Krebse oder Hummer geben Krebs- oder Hummersuppe, Krebs- oder Hummersauce, Krebs- oder Hummerbutter.

12. Kaviar- und Austerntimbale.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ *l* gute kräftige Bouillon	ℳ	0,60	Transport	ℳ	0,87$^1/_4$
$^1/_2$ Efsl. Weinessig	„	0,00$^1/_2$	3 Dtz. Austern	„	7,50
18 g (ungefähr 9 Tafeln) weifse Gelatine . . .	„	0,10$^3/_4$	$^1/_4$ *lt* Kaviar	„	3,00
2 Eiweifs	„	0,06	$^1/_2$ Citrone	„	0,05
Eis	„	0,10	1 Portion grüne, sehr feine kalte Kräutersauce .	„	0,66$^3/_4$
Transport	ℳ	0,87$^1/_4$		ℳ	12,09

Zubereitung: Es wird wie in voriger Nummer ein schöner, klarer Aspik hergestellt, welcher einen kräftigen Geschmack und nur einen Anflug von Säure hat. Ein runder, tiefer Napf von höchstens 1 *l* Fassungsraum wird in klein geschlagenes Eis recht gerade eingegraben. Man giefst, nachdem er durchgekühlt, $1^1/_2$ cm hoch Aspik hinein und läfst ihn erstarren. Die Austern sind inzwischen geöffnet, von den Bärten befreit und ausgeschnitten; man legt einen Teil derselben, die innere Seite nach aufsen, im Kreise gegen den Rand, recht gleichmäfsig, und 4 Stück als Stern in die Mitte auf den Boden; nun füllt man mit einem Löffel erst so viel Aspik auf, dafs die auf dem Boden liegenden Austern und die hochstehenden am Rand völlig bedeckt sind und läfst ihn erstarren; dann legt man eine neue Schicht am Rande herum, füllt einen Efslöffel Aspik auf, so dafs die Austern nicht schwimmen können, läfst wieder erstarren, füllt nach — und so fort bis alle Austern verbraucht sind und der Aspik steif ist. Den Kaviar schüttet man auf ein Sieb und läfst kaltes Wasser darüber laufen, damit er ganz sauber und körnig ist. Man erwärmt nun einen scharfkantigen Efslöffel in heifsem Wasser und macht damit in die Mitte der Timbale einen kreisrunden Schnitt und sticht sauber soviel Aspik aus der Mitte, als Kaviar vorhanden, füllt diesen in das Loch, schmilzt den herausgenommenen Aspik und giefst ihn über die Timbale. Nachdem sie vollkommen erkaltet ist, wird sie gestürzt, mit Citronenstückchen garniert und die Sauce dazu angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Garnitur kann auch aus Muscheln mit Crevetten, Kaviar und Austern bestehen.

Auch von Austern allein zu bereiten (**Austerntimbale**).

Von Kaviar allein bereitet man eine Timbalform ganz mit Aspik, sticht ein Loch aus, wenn der Aspik erkaltet ist, gießt es mit geschmolzenem Aspik zu, wenn man den Kaviar hinein gefüllt hat und läßt die Timbale erstarren. **(Kaviartimbale.)**

13. Gänseleber- und Geflügeltimbale.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 junges Rebhuhn	ℳ 1,50	Transport	ℳ 4,85¼
1 Prise Salz und Pfeffer .	„ 0,00½	½ *l* braune kräftige Bouillon	„ 0,40
20 g Butter	„ 0,04¾	2 Efsl. Madeira	„ 0,12
¼ kg (½ *u*) fette Gänseleber	„ 2,00	14 g (ungefähr 7 Tafeln) weifse Gelatine . . .	„ 0,08½
50 g Trüffeln	„ 1,20	1 Eiweifs	„ 0,03
10 „ Pistazien	„ 0,08	Eis	„ 0,10
1 Bogen Löschpapier . .	„ 0.02		ℳ 5,58¾
Transport	ℳ 4,85¼		

Zubereitung: Das junge Rebhuhn wird vorbereitet, mit einer Prise Pfeffer und Salz eingerieben, in Butter unter häufigem Begiefsen ½ Stunde gedünstet und kalt gestellt. Die Gänseleber wird gehäutet, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, Trüffelstücke und abgezogene, halbierte Pistazien hineingedrückt, langsam in der Rebhuhnbutter auf dem Feuer gar gemacht und dann auf Löschpapier entfettet. Der Aspik wird mit der aufgelösten Gelatine und Madeira versetzt und wird dann wie in voriger Nummer geklärt.

Das Rebhuhn wird nun sauber zerlegt und in hübsche Stücke geteilt, die Haut abgezogen und die Knochen zurückgelassen. Die Gänseleber wird einmal in der Mitte durchgeschnitten und zu sauberer Form geputzt. Der Boden einer glatten, länglichen Form oder Schale wird in Eis gegraben; 1 Lage Aspik mufs darin erstarren; dann legt man abwechselnd 1 Stück Geflügel, 1 Stück Leber und Trüffelscheiben (wenn noch vorhanden) im Kreise herum, übergiefst dies mit Aspik und fährt so fort, nachdem jede Lage erstarrt ist, bis alles verbraucht. Das Ganze wird nach dem Erstarren gestürzt und mit oder ohne kalte feine Sauce angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Auch von Fasan oder kaltem gebratenem Rehrücken zu bereiten. **(Fleischtimbale.)**

14. Einfaches rotes Weingelee.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

¾ *l* guter Weifswein = 1 Fl.	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,84
200 g Zucker	„ 0,16	10 g (ungefähr 5 Tafeln) weifse Gelatine . . .	„ 0,06
1 Citrone	„ 0,10	⅛ *l* Wasser.	
10g (ungefähr 4 Tafeln) rote Gelatine	„ 0,08		ℳ 1,90
Transport	ℳ 1,84		

Zubereitung: Der Zucker wird in Wasser getaucht und geläutert, der Saft einer Citrone durch ein Sieb dazu getropft. Die Gelatine wird mit einer Schere zerschnitten, schnell kalt gewaschen und mit $^1/_8$ *l* warmem Wasser übergossen, wodurch sie, unter beständigem Rühren, vollständig aufgelöst wird.

Der Zucker wird geschäumt und die Gelatine mit demselben durch ein feines Sieb in einen irdenen Topf gegossen. Den kalten Wein fügt man zu der Mischung, rührt gut um, und füllt diese in Geleegläser (dann genügen 8 g rote und 8 g weifse Gelatine) oder in eine Form.

Wenn kein Eis zur Verfügung steht, so ist es wünschenswert, das Gelee einen Tag vor dem Gebrauch zu bereiten.

Ist der Wein matt und nicht besonders gut, so giebt man etwas Rum dazu.

Dieses **Gelee** kann man auch **auf kaltem Wege** bereiten, indem man die Zuthaten auflöst und mit dem Wein zusammengiefst. Weifser Schaum mufs entfernt werden.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

15. Weifses Weingelee.

(Weisses Weingelee mit Ananas, mit gemischten Früchten, mit Walderdbeeren, mit Äpfeln, mit Mandarinen.)

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

36 g (ungefähr 18 Tafeln) weifse Gelatine (mit schwerer Frucht 40 g)	ℳ 0,21½
$^3/_8$ *l* warmes Wasser.	
1 Eiweifs und die Eischale	„ 0,03
Transport	ℳ 0,24½

Transport	ℳ 0,24½
1 Apfelsine	„ 0,10
2 Citronen	„ 0,20
1 Flasche guter Weifswein	„ 1,50
¼ kg (½ *u*) Zucker in $^1/_{16}$ *l* Wasser	„ 0,20
ohne Früchte	ℳ 2,24½

½ kg (1 *u*) Ananasscheiben	ℳ 4,50
oder:	
1 Glas gemischte Früchte .	„ 3,00
oder:	
2 *u* frische trockene Walderdbeeren	„ 2,00

oder:	
½ kg (1 *u*) Borsdorfer Äpfel in Wein geschmort . .	ℳ 1,00
oder:	
5 in ihre Teile zerlegte Mandarinen	„ 1,00

Zubereitung: Die weifsen Gelatineblätter zerschneidet man, wäscht sie in kaltem Wasser ab, legt sie in eine Kasserolle, giefst $^3/_8$ *l* warmes Wasser darauf und löst sie unter Rühren auf. Darauf schlägt man das Eiweifs mit einer Gabel schaumig, drückt die zerkleinerte Eischale, den Saft einer Apfelsine und zweier Citronen dazu, kann auch durch ein Tröpfchen Zuckercouleur die Masse ein wenig färben, giefst das Ganze in die Kasserolle zur aufgelösten Gelatine und schlägt es mit einem Schneebesen auf dem Feuer, bis es aufkocht. Dann stellt man die Kasse-

rolle, zugedeckt, an die Seite des Feuers und läfst sie ungefähr $^1/_2$ Stunde ruhig stehen, so dafs die Flüssigkeit heifs bleibt, ohne zu kochen. Wenn sie sich klar zeigt, gieſst man die Flüssigkeit durch einen heifs ausgebrühten Geleebeutel oder ein Tuch. Nachdem alles durchgelaufen ist, vermischt man die Masse mit einer Flasche guten Weifsweins und 250 g in Wasser aufgekochtem, geschäumtem, krystallklarem Zucker. Inzwischen hat man verschiedenes Kompott oder frische geschmorte Früchte auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt und eine Stürzform in Eis gestellt. In letztere gieſst man einige Efslöffel Gelee; wenn es erstarrt ist, legt man dicht und geschmackvoll Früchte in Stücken darauf, welche aber nicht zu schwer sein dürfen, dann wieder einige Efslöffel Gelee, läfst wieder erstarren, wieder Früchte u. s. f., bis die Form voll ist. Vor dem Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in heifses Wasser (damit das Gelee sich beim Stürzen leichter von der Form löst [**Gelees zu stürzen**]), trocknet sie ab und stürzt das Gelee auf eine Schüssel.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Hohe Formen bedürfen mehr Gelatine als flache. Wenn das **Gelee in Gläsern oder Glasschalen** angerichtet wird, genügen 34 g und ohne Einlagen 24 g, in Gläsern zum Stürzen 34 g.

Steht kein Eis zur Verfügung, so ist das Gelee einen Tag vor dem Gebrauch zu bereiten.

Das Auflegen der Früchte bewerkstelligt man am besten mit 2 Spicknadeln. 8 g Waldmeister, welcher $^1/_2$ Stunde in Wein gezogen hat, zu einem Gelee nach obiger Angabe verwendet **(Weifses Weingelee mit Waldmeister)**, giebt ein aromatisches Gelee. Man kann statt des Weines auch verdünnten Marasquino verwenden, oder $^1/_{16}$ *l* mit dem Wein mischen.

16. Weifses Weingelee mit Reiseinlage.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

Die Hälfte des nach dem Rezept „weifses Weingelee“ (No. 15) bereiteten Gelees	ℳ 1,12¼
200 g feiner Reis	„ 0,16
3 *l* Wasser.	
¼ *l* guter Weifswein . .	„ 0,50
100 g Zucker	„ 0,08
Transport	ℳ 1,86¼
Transport	ℳ 1,86¼
½ Efsl. Citronenzucker .	„ 0,01½
3 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,10
1 Prise Salz	„ 0,00¼
4 g (ungefähr 2 Tafeln) weifse Gelatine . . .	„ 0,02½
3 Apfelsinen	„ 0,30
	ℳ 2,30½

Zubereitung: Der Reis wird sauber gewaschen, 20 Minuten in 3 *l* brausend kochendem Wasser gekocht und auf ein Sieb geschüttet; Wein, Zucker, die auf Zucker abgeriebene Citrone, Citronensaft, Salz und aufgelöste Gelatine werden mit dem Reis in einen irdenen Topf gethan, und so lange, zugedeckt, leise gekocht, bis der Wein eingezogen ist. Dann schüttet man den Reis auf einen Suppenteller und breitet ihn 3 cm dick zum Abkühlen aus.

Eine Form stellt man in Eis, und gießt eine Lage weißes Weingelee hinein; wenn es erstarrt ist, nimmt man einen silbernen Löffel, taucht ihn in Wasser, sticht längliche Klöße von der erkalteten Reismasse ab und legt dieselben im Kreise, einen nach dem andern, mit Zwischenräumen hinein. Dann füllt man vorsichtig Gelee darauf und legt, wenn dieses erstarrt ist, eine neue Schicht Klöße in die Zwischenräume der unteren, darauf wieder Gelee und so fort. Ist alles erstarrt, so stürzt man die Speise und garniert sie mit Apfelsinenstückchen.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde, wenn Reis und Geleemasse fertig sind.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch eine in ihre Teile zerlegte Apfelsine ohne Kerne und Haut zwischen die Reisklöße legen, oder den Reis in eine Form füllen, das Gelee darüber gießen, und zusammen steif werden lassen (Reis à la glace).

17. Weißbiergelee.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 Blatt rote Gelatine . .	ℳ 0,16	Transport	ℳ 0,36¼
1 Fl. Weißbier	„ 0,20	½ Eßl. Citronenzucker . .	„ 0,01½
½ cm Zimmet	„ 0,00¼	100 g Zucker	„ 0,08
Transport	ℳ 0,36¼	1 Eßl. Rum	„ 0,10
			ℳ 0,55¾

Zubereitung: Man löst die abgewaschene Gelatine in 8 Eßlöffel Weißbier lauwarm auf. In das übrige Weißbier legt man Zimmet, fügt Citronenzucker, Zucker und Rum und die durch ein Sieb gegossene Gelatine hinzu, rührt alles gehörig um, entfernt den Zimmet und füllt das Gelee in eine Form oder Schale zum Erstarren, worauf 6—8 Stunden zu rechnen sind.

18. Apfelsinengelee.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen. (10 Hälften.)

⅜ *l* Apfelsinensaft (Saft von ungefähr 7 Apfelsinen)	ℳ 0,70	Transport	ℳ 0,86½
3 Eßl. Citronensaft . . .	„ 0,10	12 g (ungefähr 5 Tafeln) rote Gelatine	„ 0,09½
80 g Zucker	„ 0,06½	⅛ *l* Champagner	„ 0,50
Transport	ℳ 0,86½		ℳ 1,46

Zubereitung: Die Apfelsinen werden, nachdem sie abgewischt sind, quer in gleichmäßige Hälften geschnitten; mit dem Citronenquetscher oder einem Quirl wird der Saft ausgedrückt und die Schalen sauber mit einem Messer ausgeputzt, indem man die Haut verdünnt, ohne Löcher zu reißen. Der Saft wird durch einen ausgewaschenen Geleebeutel gegossen, ebenso auch der Citronensaft. In einem irdenen Geschirr löst sich in der Wärme der Zucker und die abgewaschene Gelatine vollkommen in dem Saft auf.

Dann gießt man die Mischung durch ein feines Sieb, fügt Champagner dazu und gießt die auf Eis stehenden halben Apfelsinenschalen mit dem Gelee voll, welches nach dem Erstarren auf einem Glasteller mit einigen frischen Blättern garniert angerichtet wird.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Champagner durch Weißwein ersetzen, muß dann aber 20 g Zucker mehr nehmen.

19. Citronen- oder Apfelsinenceres mit Reis.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

50 g feiner Reis	ℳ 0,04
1 *l* Wasser.	
150 g Zucker	„ 0,12
½ *l* Wasser.	
1 Päckchen Ceres mit Citronen od. Apfelsinengeschmack	„ 0,30
	ℳ 0,46

Zubereitung: Der Reis wird in 1 *l* kochendem Wasser, nachdem er sauber gewaschen ist, in 20 Minuten gar gekocht und auf einem Sieb kalt abgespült.

Der Zucker wird mit ½ *l* Wasser aufgekocht, das Cerespulver darin aufgelöst, das Fläschchen Saft damit vermischt und die Masse etwas abgekühlt. Man schüttet den Reis in eine Form, die Flüssigkeit unter leiser Bewegung der Form darauf, und läßt die Speise auf Eis gelieren, oder in kaltem Wasser bis zum nächsten Tag stehen. Gestürzt kann man sie mit einem kalten Chaudeau begießen, in dem man vor dem Abschlagen ein Blatt Gelatine auflöste.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

20. Ananas in Ceresgelee.

Zuthaten und Kosten für 10 Personen.

1 geschälte Ananas (3 *u*)	ℳ 6,00
¾ *l* Waser.	
350 g Zucker	„ 0,28
2 Pakete Ananasceres	„ 0,60
50 g Puderzucker	„ 0,05
	ℳ 6,93

Zubereitung: Die Flüssigkeit wird wie oben hergestellt. Die Ananas in Scheiben geschnitten, jede derselben mit Zucker bepudert und auf einander gelegt. Ein tiefer Napf wird mit etwa ⅙ *l* der Ceresflüssigkeit am Boden bedeckt, und diese Schicht muß, möglichst auf Eis, erstarren. Darauf legt man vorsichtig die Ananas in ihre Form zurück und gießt

den Zwischenraum zwischen Frucht und Napf mit der Ceresflüssigkeit zu. Nachdem diese ganz steif geworden ist, stürzt man die Frucht, indem man den Napf etwas erwärmt. Man kann auch andere Früchte und den passenden Gelee dazu nehmen.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

21. Gelee von Kirschen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) reife saure Kirschen	ℳ	0,40	
$^3/_8$ *l* Wasser.			
2 Nelken	„	0,01	
2 cm Zimmet	„	0,00$^1/_4$	
Transport	ℳ	0,41$^1/_4$	
125 g Zucker	„	0,10	
14 „ (ungefähr 7 Tafeln) weifse Gelatine	„	0,08$^1/_2$	
$^3/_{16}$ *l* Rotwein	„	0,30	
	ℳ	0,89$^3/_4$	

Zubereitung: Reife Kirschen werden gewaschen und, nachdem die Stiele entfernt wurden, in einem Marmormörser mit den Kernen gestofsen. In einem irdenen Topf werden sie mit Wasser, Nelken und Zimmet $^1/_4$ Stunde, zugedeckt, leise gekocht, durch ein Sieb gegossen, mit Zucker uud abgewaschener weifser Gelatine gemischt, welche schnell in der Masse aufgelöst wird, der Wein wird hinzugefügt und das Gelee in eine Form gegossen und nach dem Erstarren gestürzt.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Will man dieses Gelee ganz klar bereiten, so klärt man den Kirschsaft, nachdem Zucker und Gelatine darin aufgelöst wurden, mit 1 Eiweifs und Schale, und fügt dann den Wein hinzu. Man mufs aber dann von allen Zuthaten die Hälfte mehr nehmen, da beim Klären viel verloren geht.

22. Theegelee von Hausenblase.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

35 g Hausenblase	ℳ	1,05	
$^1/_4$ *l* Wasser.			
7 Efsl. Citronensaft	„	0,23$^1/_4$	
12 „ Apfelsinensaft	„	0,40	
1 Eiweifs	„	0,03	
180 g harter Zucker	„	0,14$^1/_2$	
1 „ feinster Peccothee	„	0,01$^1/_4$	
Transport	ℳ	1,87	
$^1/_4$ *l* Wasser.			
Die Schale von $^1/_2$ Citrone, fein abgeschält	„	0,05	
$^1/_8$ *l* Rum	„	0,50	
1 Tropfen Öl und $^1/_2$ Theel. Zucker zur Form	„	0,01$^1/_4$	
	ℳ	2,43$^1/_4$	

Zubereitung: Die Hausenblase wird zerklopft, gewaschen, in Wasser geweicht und in einem irdenen Topfe mit $^1/_4$ *l* Wasser aufgelöst, mit Citronen- und Apfelsinensaft vermischt und mit einem zerschlagenen Eiweifs geklärt, was man verdünnt damit verschlägt und $^1/_2$ Stunde zugedeckt darin ziehen läfst. Zeigt sich die Flüssigkeit unter dem Eiweifs

klar, so gießt man sie schnell durch einen Geleebeutel. Der Zucker wird mit $^1/_4$ *l* Thee, welcher von dem in einem Tuch sauber abgeriebenen Thee gezogen wurde, und der fein geschälten Citronenschale im zugedeckten Gefäße gelöst und die Zuckerlösung durch ein Theesieb zu der geklärten Masse gegossen, alsdann der Rum hinzugefügt. Alles wird umgerührt und erstarrt in geölter, bezuckerter Form auf Eis.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

23. Flanc von Fruchtmarmelade.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ *l* verdünnte Fruchtmarmelade, besonders Aprikosen, einschl. Zucker	ℳ 0,70
7 g (ungefähr $3^1/_2$ Tafel) weiße Gelatine .	„ 0,04¼
$^1/_4$ *l* Schlagsahne	„ 0,50
	ℳ 1,24¼

Zubereitung: Beliebige frische oder eingemachte Früchte werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, nach Geschmack gesüßt und durch Weißwein, Fruchtsaft oder Wasser auf die Festigkeit von dickem Sirup gebracht. Die Gelatine wird in 4 Eßlöffel der zur Verdünnung genommenen Flüssigkeit gelöst und durch ein Sieb dazu gerührt, dann schnell in eine mit Wasser ausgespülte Randform gefüllt, deren Boden man mit Aprikosenkernen ausstreuen kann. Nach dem Erstarren stürzt man den Rand und füllt in seine Mitte Schlagsahne. Man kann auch ganze geschmorte Früchte und Kerne schuppenförmig mit in den Rand legen und die fertige Masse darauf gießen, was sehr hübsch aussieht und gern gegessen wird.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Einen Tag vor dem Gebrauch zu bereiten oder auf Eis zu stellen. Diese Speise ist auch von der in ganzen Früchten eingemachten Ananas, auf einem Reibeeisen gerieben, gut zu bereiten als **Flanc von Ananas.**

24. Apfelspeise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) säuerliche geschälte Äpfel	ℳ 0,40
$^3/_4$ *l* Wasser.	
20 g (ungefähr 8 Tafeln) rote Gelatine	„ 0,16
Transport	ℳ 0,56
Transport	ℳ 0,56
125 g Zucker	„ 0,10
$^1/_2$ abgerieb. Citronenschale .	„ 0,05
3 Eßl. Citronensaft	„ 0,10
	ℳ 0,81

Zubereitung: Die Äpfel werden mit dem Wasser, nachdem sie von dem Kernhaus befreit sind, schnell aufgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Die gewaschene Gelatine wird in $^1/_8$ *l* Apfelwasser auf-

gelöst, mit dem Zucker, auf den die Schale einer halben Citrone gerieben wurde, und dem Citronensaft vermischt, durch ein Sieb gegossen, mit dem Apfelpuree vermischt und die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt, welche nach dem Erstarren gestürzt wird. Die Masse mufs $^5/_8$ *l* betragen.

Man giebt gern Vanillesauce oder Schlagsahne dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann eine hübsche Speise auch dadurch herstellen, dafs man die mit weifser Gelatine bereitete Apfelspeise in eine Schale thut, Vanillecrême darauf füllt, das Ganze erstarren läfst und mit rotem Apfelgelee garniert.

25. Blancmanger in 3 Farben.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

25 g Hausenblase oder Gelatine	ℳ 0,75	Transport	ℳ 1,01¾
⅛ *l* Wasser.		¾ *l* süfse Sahne	„ 0,75
125 g süfse Mandeln	„ 0,25	150 g Zucker	„ 0,12
4 bittere Mandeln	„ 0,00½	1 Efsl. Orangenblütenwasser	„ 0,05
3 Efsl. Milch	„ 0,01¼	4 Tropfen Alkermes	„ 0,02
Transport	ℳ 1,01¾	30 g Kakao	„ 0,18
		2 Efsl. Wasser.	ℳ 2,13¾

Zubereitung: Die Hausenblase wird mit einer Keule zwischen einem Tuch weich geklopft, abgewaschen, in ⅛ *l* kaltem Wasser geweicht, aufgesetzt, gelöst und etwas eingekocht. Gelatine ist nur abzuwaschen und in Wasser zu lösen.

Die Mandeln werden abgezogen und mit 3 Efslöffel Milch befeuchtet, und nachdem sie kalt abgewaschen wurden, möglichst fein gerieben. Die Sahne wird kochend heifs mit den geriebenen Mandeln gemischt und, zugedeckt, 1 Stunde warm gestellt. Dann prefst man die ganze Masse durch ein heifs ausgebrühtes Seihtuch und vermischt die Flüssigkeit, unter fleifsigem Rühren, mit dem feinen Zucker, einem Efslöffel Orangenblütenwasser und der durch ein feines Sieb gegossenen Hausenblase oder gelösten Gelatine.

Ein Drittel färbt man mit einigen Tropfen Alkermes, das zweite mit dem in 2 Efslöffel Wasser aufgelösten Kakao, während man das letzte Drittel weifs läfst.

Die Form wird mit Wasser ausgespült, in Eis gegraben und die Hälfte der schwarzen Masse hineingegossen; wenn sie erstarrt ist, giefst man die Hälfte der weifsen und so fort in die Form, bis die 6 Lagen gleichmäfsig verteilt, nach einander erstarrt sind. Beim Anrichten löst man leise eine Seite der Speise. Man deckt eine Schüssel darauf, dreht sie um, schüttelt sie leise und hebt die Form langsam ab.

Will man diese Speise hübsch verzieren, so schneidet man eine Öffnung in zwei schöne Apfelsinen, so grofs, dafs ein kleiner Apfel- oder

Kartoffelbohrer im stande ist, die Flüssigkeit nach und nach herauszuholen. Die äufsere Schale darf nirgends beschädigt werden; sollte sich eine dünne Stelle zeigen, so wird sie mit Butter von aufsen zugestrichen und die Frucht bis zum Gebrauch in frisches Wasser gelegt. Dann läfst man sie recht trocken auslaufen und auf einem Tuch abtropfen, gräbt sie in Eis und füllt sie, wie die Form, nach und nach abwechselnd mit dem flüssigen, farbigen Blancmanger. Man braucht zu einer Apfelsine ungefähr $^1/_4$ *l* Blancmanger, doch ist es sicherer, den Inhalt der Frucht vorher mit Wasser auszumessen und danach den Bedarf der Masse zu berechnen. Nachdem die Früchte ganz fest geworden, schneidet man sie mit einem durch heifses Wasser gezogenen Messer in gleichmäfsige Sechstel und garniert die Speise mit frischen Orangenblättern und den Sechsteln.

Man kann aber auch die Apfelsinen als selbständige Speisen bereiten **(Blancmanger in Apfelsinen)** und richtet die mit Blancmanger gefüllten Apfelsinen, in Sechstel geschnitten und aufrecht stehend, um eine ganze gefüllte Apfelsine an, zwei Reihen übereinander und oben ein gröfseres Stück, dazwischen frische Orangenblätter.

Den Saft der Apfelsine kann man durchgiefsen und statt des Weines zu einer Chaudeaucrême verwenden, die mit gelöster Hausenblase statt der Gelatine bereitet, auch zur Füllung der Apfelsinen dienen kann **(rotes und weifses Chaudeau in Apfelsinen).** Man färbt dann die Hälfte rot und läfst den Kakao fort.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Restverwendung: Mandelrückstände zu Flammerie von Kartoffelmehl.

Besondere Bemerkungen: Blancmanger ist auch ungefärbt oder in einer Farbe herzustellen.

---

26. Bemerkungen zu den Crêmes von Schlagsahne und Früchten.

Es giebt eine ganze Reihe von Crêmes, welche auf Verwendung von Schlagsahne mit dem wünschenswerten Geschmack von Früchten oder anderen aromatischen Beigaben bestehen. Die Beigaben, welche den Charakter geben, können aus:

a) Säften und Fruchtstücken,
b) Fruchtmarmeladen,
c) Flüssigkeiten, wie Liqueuren und Säften, Kaffee und Thee,
d) Eiercrêmes, welche abgerührt wurden,
e) Vanille und Schokolade oder Kakao,
f) Gebäcken

bestehen.

Sie beruhen alle auf Mischung mit leimgebenden Substanzen; gewöhnlich also mit Gelatine, da Hausenblase, wenn auch feiner im Geschmack, so doch viel teurer und in der Verwendung umständlicher ist.

Die Hauptgesetze zum Gelingen der Crêmes sind:

1. Das richtige Verhältnis der Flüssigkeit, in der die Gelatine aufgelöst wird, zur Sahne.
2. Die Gelatinelösung darf bei der Vermischung mit Sahne oder Crême keine höhere Temperatur als 25° C. haben.
3. Die sehr steife Beschaffenheit der geschlagenen Sahne, die man auch durch Eierschnee ersetzen kann.
4. Schnelles Mischungsverfahren, bei dem Schlagsahne oder Eierschnee innig mit der Gelatinelösung gemischt werden, ehe Beides der ganzen Masse zugefüllt wird. Man vermeidet damit Bodensatz bei der Speise.
5. Die Form mufs vor Beginn der Bereitung bei den Fruchtspeisen mit Wasser, bei den Sahnenspeisen mit feinem Öl ausgepinselt und mit Zucker besiebt, umgekehrt fertig dastehen, weil die Crême sonst unter der Hand erstarrt. Geleeformen sind nicht auszuspülen, da man sie beim Stürzen zu erwärmen hat.

Beim Stürzen dieser Crêmes lockert man den Rand ein wenig, wodurch sie sich leicht lösen und auf die Schüssel stürzen lassen, Geleeformen hält man einen Augenblick in heifses Wasser oder bedeckt sie mit heifsen Tüchern, wenn sie umgestülpt sind.

27. Ananascrême.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

14 g (ungefähr 7 Tafeln) weifse Gelatine . . .	ℳ 0,08½	Transport	ℳ 0,08½
⅛ *l* dünner Ananassaft (von der eingelegten Frucht).		machte Ananas . . .	„ 1,75
4 Efsl. (⅛ *l*) in kleine Würfel geschnittene eingemachte Ananas . . .		1 Efsl. Vanillezucker . . .	„ 0,05
		½ *l* Schlagsahne	„ 0,50
		1 Tropfen Öl und ½ Theel. Zucker	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,08½		ℳ 2,39¾

Zubereitung: Die Gelatine wird in kaltem Wasser gewaschen und mit dem dünnen Saft der Ananas lauwarm aufgelöst. Nachdem die Gelatine aufgelöst ist, gieſst man sie durch ein feines Sieb, vermischt sie mit der in kleine Würfel geschnittenen Ananas und dem gesiebten Vanillezucker und rührt die Masse so lange, bis sie fast kalt ist. Alsdann mischt man einige Efslöffel Schlagsahne darunter und dann nach und nach, die ganze Sahne, doch kellenweise und ohne Satzflüssigkeit, füllt die Crême in eine mit feinem Öl ausgepinselte, bezuckerte Stürzform und läfst sie auf Eis erstarren.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Diese Crême kann man sehr verschiedenartig bereiten, indem man statt Ananas eingemachte Erdbeeren oder auch nur ⅛ *l* starken Kaffeeextrakt, ⅛ *l* Apfelsinensaft, 65 g abgezogene, geriebene Nufs- oder Mandelkerne, oder jeden starken Fruchtsaft oder

Liqueur verwendet: **Fruchtcrême (Erdbeer-, Kirsch-, Aprikosen-, Himbeer-, Johannisbeer-, Pfirsichcrême** [diese Crêmes von frisch geschmorten Fruchtstücken und deren Säften], **Apfelsinen-, Citronen-, Kaffee-, Nufs-, Mandel-, Liqueurcrême** [zu Nufs und Mandel löst man die Gelatine in $^1/_8$ *l* Zuckerwasser]).

28. Erdbeercrême.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Walderdbeeren oder $^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) Gartenerdbeeren . . .	ℳ	0,50	
100 g Zucker	„	0,08	
8 g (ungefähr $3^1/_4$ Tafeln) rote Gelatine	„	0,06½	
Transport	ℳ	0,64½	
Transport	ℳ	0,64½	
$^1/_6$ *l* Wasser.			
$^1/_4$ „ Schlagsahne	„	0,25	
1 Theel. Vanillezucker . .	„	0,03	
1 Tropfen Öl und ½ Theel. Zucker	„	0,01¼	
	ℳ	0,93¾	

Zubereitung: Die Erdbeeren zerquetscht man in einem Reibenapf mit der Keule, vermischt sie mit gestofsenem Zucker und streicht sie, damit die Körner zurückbleiben, durch ein recht feines Sieb in einen Napf. In Ermangelung frischer Früchte nimmt man eingemachte Erdbeeren, so dafs das Puree ungefähr bis $^1/_4$ *l* beträgt, verringert aber dann den Zucker. Vorher hat man rote Gelatine in kaltem Wasser gewaschen; man löst sie mit $^1/_6$ *l* lauem Wasser auf, giefst sie durch ein Sieb zu dem Erdbeerpuree und rührt die Masse so lange, bis sie fast kalt ist. Dann vermischt man das Puree mit der Schlagsahne und dem Vanillezucker, füllt die Crême in eine mit Öl ausgepinselte bezuckerte Stürzform und läfst sie auf Eis erstarren, oder bereitet sie 8 Stunden zuvor. Man kann die Form auch mit Biskuits und eingemachten Früchten auslegen, pinselt sie dann aber nicht mit Öl aus.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Crême von jeder beliebigen Frucht bereiten: **Fruchtcrême (Kirsch-, Johannisbeer-, Himbeercrême;** diese mit roter Gelatine; **Aprikosen-, Pfirsich-, Apfel-, Maronen-, Ananascrême;** diese mit weifser Gelatine; diese Crêmes von frischen Fruchtpurees mit Zucker nach Geschmack vermischt).

29. Einfache Sahnenspeise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 g (ungefähr 3 Tafeln) weifse Gelatine . . .	ℳ	0,03½	
3 Efsl. Wasser.			
50 g Zucker	„	0,04	
Transport	ℳ	0,07½	
Transport	ℳ	0,07½	
½ Stange Vanille oder 1½ Efsl. Vanillezucker	„	0,40	
½ *l* Schlagsahne	„	0,50	
1 Tropfen Öl	„	0,01	
	ℳ	0,98½	

Zubereitung: Die abgewaschene Gelatine wird mit warmem Wasser sorgfältig aufgelöst, durch ein Sieb gegossen, mit dem Zucker, Vanille oder Vanillezucker und der Schlagsahne schnell und sorgfältig verschlagen, dann wird die Speise in eine mit Öl ausgepinselte Form gethan und nachdem sie auf Eis oder in kaltem Wasser erstarrte, gestürzt. Man kann die Speise mit Himbeer- oder Johannisbeergelee oder mit Gartenerdbeeren oder saurem Kirschkompott garnieren oder Fruchtsäfte als Sauce dazu geben.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Form kann auch mit Löffelbiskuits ausgelegt werden, wird dann aber nicht ausgepinselt. Man kann diese Speise mit 125 g gut gekochtem, abgekühltem Milchreis und 4 Efslöffel Marasquino und 50 g Zucker verrühren und in einer Form erstarrt stürzen (Reisspeise mit Marasquino) oder mit geröstetem geriebenem Pumpernickel oder gestofsenen kandierten Nüssen verändern.

30. Schokoladencrême.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Schokolade	ℳ 0,37½	Transport	ℳ 0,59¾
25 „ holl. Kakao	„ 0,15	½ *l* Schlagsahne oder Eierschnee	„ 0,50
$^3/_{16}$ *l* Wasser.		1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
12 g (ungefähr 6 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,07¼	16 Löffelbiskuits oder 1 Tropfen Öl	„ 0,40
Transport	ℳ 0,59¾		ℳ 1,54¾

Zubereitung: Die geriebene Schokolade und der Kakao werden in einigen Efslöffeln Wasser unter Umrühren aufgelöst. Die gewaschene Gelatine wird mit $^1/_8$ *l* lauem Wasser aufgelöst und zu der Schokolade durch ein Sieb in eine Schale gerührt. Dann wird die Schlagsahne oder der Eierschnee und der Vanillezucker nach und nach darunter gezogen und die Crême in eine mit Löffelbiskuits ausgelegte oder mit Öl ausgepinselte Form gefüllt und nach dem Erstarren gestürzt.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

31. Errötendes Mädchen oder Citronenspeise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

12 g (ungefähr 5 Tafeln) rote Gelatine	ℳ 0,09½	Transport	ℳ 0,42¾
$^1/_8$ *l* Wasser.		1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
125 g Zucker	„ 0,10	½ *l* Schlagsahne oder Eierschnee	„ 0,50
7 Efsl. Citronensaft	„ 0,23¼	1 Tropfen Öl	„ 0,01
Transport	ℳ 0,42¾		ℳ 0,96¾

Zubereitung: Die Gelatine wird gewaschen und mit dem lauen Wasser schnell aufgelöst. Der Zucker wird mit dem Citronensaft aufgelöst, der Citronenzucker dazugefügt, durch ein Sieb gegossen, mit der gelösten Gelatine gemischt und durch ein Sieb in eine Schale gegossen. Man mischt Schlagsahne oder Eierschnee oder eine Mischung von beiden sorgfältig dazu und füllt die Speise in eine mit Öl ausgepinselte Form und stürzt sie nach dem Erstarren.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

32. Crême aus getrockneten Äpfeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

65 g getrocknete amerikanische Schnittäpfel	ℳ	0,06½	
50 g Zucker	„	0,04	
¼ *l* kaltes Wasser.			
8 g (ungefähr 4 Tafeln) weifse Gelatine	„	0,04¾	
1/16 *l* Wasser.			
Transport	ℳ	0,15¼	
Transport	ℳ	0,15¼	
1½ Efsl. Rum	„	0,11	
1 Efsl. Citronenzucker	„	0,03	
¼ *l* Schlagsahne oder Eierschnee	„	0,25	
1 Tropfen Öl	„	0,01	
	ℳ	0,55¼	

Zubereitung: Die amerikanischen Schnittäpfel werden, nachdem sie gewaschen, mit dem Zucker in ¼ *l* kaltem Wasser aufgesetzt und langsam weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit der in Wasser gelösten Gelatine, dem Rum und dem Citronenzucker gemischt und die Schlagsahne oder der Eierschnee, wenn die Masse lauwarm ist, darunter gezogen; dann wird die Crême in eine mit Öl ausgepinselte Form gefüllt und nach dem Erstarren gestürzt.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Geschmack durch Citronensaft oder Apfelsinenessig kräftigen, falls dies notwendig ist.

33. Punschcrême.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

4 Eigelb	ℳ	0,16	
135 g Zucker	„	0,10¾	
1 Theel. Citronenzucker	„	0,01	
1 Prise Salz	„	0,00¼	
15 g (ungefähr 7½ Tafeln) weifse Gelatine	„	0,09	
Transport	ℳ	0,37	
Transport	ℳ	0,37	
⅜ *l* Weifswein	„	0,37½	
1 Efsl. Citronensaft	„	0,03¼	
⅛ *l* Rum	„	0,50	
¼ „ Schlagsahne oder Eierschnee	„	0,25	
	ℳ	1,52¾	

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig geschlagen, Salz zugefügt, die Gelatine mit Weifswein aufgelöst und alle flüssigen Zuthaten langsam durch ein Sieb zu den Eiern geschlagen; ist die Crême dicklich, zieht man Schlagsahne oder Eierschnee darunter und füllt die Crême in eine Glasschale.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Crême durch Hinzufügen von ausgequollenen Traubenrosinen, Korinthen, Makronenstückchen und Citronat verändern, indem man 30 g von jedem hinzufügt.

34. Schlagsahne mit Himbeerceres.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

150 g Zucker	ℳ 0,12
¼ *l* Wasser.	
1 Paket Himbeerceres	„ 0,30
¼ *l* ungeschlagene Schlagsahne	„ 0,50
1 Tropfen Öl	„ 0,01
	ℳ 0,93

Zubereitung: Der Zucker und das Cerespulver werden im warmen Wasser aufgelöst, der Saft dazugegossen und ganz erkaltet, im Anfangsstadium des Verdickens, mit der steifgeschlagenen Schlagsahne vermischt, in eine mit Öl ausgepinselte Form gefüllt und nach dem Erstarren gestürzt.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch statt Schlagsahne Eierschnee damit vermischen.

Zehnte Abteilung.

Das Ei.

Allgemeines. Von den Eiern des zahmen Geflügels werden die der Hühner am meisten geschätzt. Enten- und Puteneier sind weniger beliebt, aber sehr gut in der Küche zu verwendee; man rechnet $1^1/_2$ Hühnereigelb auf 1 Enteneigelb.

Die Eier der Kiebitze und Möven sind Leckerbissen; ebenfalls die Fischeier, der sogenannte russische Kaviar (Eier des Störs) und Elbkaviar (Eier anderer Fische).

Bestandteile. Das Ei besteht aus Schale, Eiweifs und Eigelb (Eidotter).

a) Die Schale beträgt etwa 10 % des Eigewichtes und ist vorzugsweise aus kohlensaurem Kali gebildet und, wenn sie auch innen mit einem Häutchen ausgeschlagen ist, doch porös, d. h. durchlassend.

Dieser Eigenschaft sind die verschiedensten Erscheinungen im Inneren des Eies während der Aufbewahrung zuzuschreiben. In der Küche wie bei der Konservierung hat man die poröse Schale in Betracht zu ziehen.

Die Schale läfst Luft hindurch, und das Leichterwerden der Eier beruht auf Verdunstung von Flüssigkeit durch die Poren der Eierschalen. Ferner bringt die Luft unreine Stoffe in das Innere des Eies, welche Fäulnis erzeugen, indem sich Schwefelwasserstoffgas bildet.

Die Stoffe, die zur Konservierung genommen werden und den Zweck haben, die Poren zu verstopfen und das Eindringen der Luft unmöglich zu machen, müssen so beschaffen sein, dafs sie, in das Innere des Eies eindringend, den Geschmack desselben nicht verderben.

Ebenso mufs das Kochwasser der Eier von ausgezeichneter Güte und Reinheit sein, da ein Austausch mit dem Inhalt durch die Poren vor sich geht. Dem Zerplatzen von frischen Eiern beim Kochen kann man dadurch vorbeugen, dafs man denselben Zeit läfst, etwas Flüssigkeit ihres Inhaltes durch die Poren der Schale an das Kochwasser abzugeben; man würde sie in diesem Falle in das nicht ganz kochende Kochwasser legen, damit ein Teil des Eiweifs eher austritt, als es gerinnt und die Wärme den Inhalt ausdehnt; natürlich aber zeigt sich dann beim Öffnen des weichen Eies eine milchige, von dem Kochwasser herrührende Flüssigkeit.

Die Eierschalen werden zu mechanischer Reinigung von Glas und, in Verbindung mit Eiweifs, zur Klärung von Flüssigkeiten benützt.

b) das Hühnereiweifs besteht nach König durchschnittlich aus: 85,75 % Wasser, 12,67 % Eiweifs, 0,25 % Fett, 0,74 % Kohlehydraten und 0,59 % Aschebestandteilen und wiegt ungefähr 25—36 g. Es hat drei verschiedene Schichten: die erste, von einem feinen Häutchen begrenzte Schicht ist die klarste, flüssigste; die zweite, durch feine Gewebe eingeschlossene, ist zäher; die dritte ist klumpig.

Das Eiweifs kann vermöge seiner klebrigen Beschaffenheit eine grofse Menge Luft in sich aufnehmen, wenn sie durch Schlagen hineingebracht wird. So entsteht der sogenannte Eierschnee, welcher nichts weiter ist als in Eiweifshüllen eingeschlossene Luft. In der Hitze gerinnt das Eiweifs und hält die Luft fest, weshalb eine mit Eiweifsschnee bereitete Speise porös und luftig ist.

Das Eiweifs klärt Flüssigkeiten in der Hitze. Das in denselben feinverteilte Eiweifs gerinnt langsam in der Hitze und hüllt Unsauberkeiten ein. Je verdünnter es ist, desto gründlicher vermag es sich mit der zu klärenden Flüssigkeit zu vermischen. Das konzentrierte Eiweifs gerinnt schneller und schon bei niedrigerer Temperatur als das verdünnte, welches einer höheren Temperatur und längerer Zeit bedarf. (Vergl. das Verhalten des Fleischeiweifses, Seite 66. 67.)

c) Das Eigelb ist durch zwei Eiweifsfäden mit dem Eiweifs verbunden. Es wiegt 17—18 g und enthält 50,82 % Wasser, 16,64 % Eiweifs, 31,73 % Fett, 0,12 % Kohlehydrate und 1,09 % Aschebestandteile (unverbrennbare Stoffe). Eisen ist z. B. in keinem anderen Nahrungsmittel so reichlich vertreten als im Eigelb.

Das Eigelb ist eine Mischung von einem gelben Öl und Eiweifs; unter dem Mikroskop ist es eine helle Flüssigkeit, in der Fetteilchen und gelbe Ölkügelchen herumschwimmen.

Das Eieröl enthält die verschiedenen Fettbestandteile, wie sie vom Fett besprochen sind; die Lagerung derselben, d. h. ob mehr von dem einen oder anderen Fettbestandteil vorhanden, giebt dem Eigelb die Farbe und den Geschmack. Die Beschaffenheit des Eies hängt wesentlich von der Vogelart und Nahrung derselben ab.

Einkauf. Es wäre ein viel richtigeres Verfahren, die Eier beim Einkauf nach Gewicht zu kaufen, denn die sorgsame Fütterung ergiebt ganz andere Gewichte und viel schmackhaftere, nahrhaftere Eier, die anders bezahlt werden müfsten, als die gewöhnliche Marktware.

Ein frisches Ei mufs schwer sein, weil es noch nicht Zeit gehabt hat von seiner Flüssigkeit verdunsten zu lassen, es darf beim Schütteln nicht hohl klingen.

In einer Lösung von 30 g Kochsalz in $^1/_4$ *l* Wasser sinken frische Eier unter; 3 Tage alte schwimmen in der Mitte der Lösung, 8 Tage alte schwimmen oben.

Frische Eier sollen auch nicht beschmutzt sein, denn gut gehaltene Hühner haben reine Nester.

Konservierung. Eier müssen täglich gewendet werden, damit der Eiweifsfaden des Dotters nicht zerreifst und dasselbe auf die Schale sinkt, an der das zusammenhaltende Häutchen des Dotters zerreifst, wodurch sein Inhalt sich in das Eiweifs ergiefst.

Man bestreiche bei längerem Aufbewahren die Eier mit einem Gemisch von Gelatine, Collodium, Fett, Vaseline und Salicyl oder Öl und lege sie in Holzasche, Kleie (geruchlose Pulver) und kehre die so voll gepackten kleinen Kistchen öfter um. Die Augusteier werden wegen ihrer guten Qualität besonders gern eingelegt.

Ein gutes Legehuhn legt im zweiten Jahre 200 Eier; Enten ungefähr 100 Eier bei guter Nahrung.

Die sorglich gehaltenen Hühner fangen gewöhnlich im warmen Stall schon nach 2—3 monatlicher Pause, Ende Januar, an zu legen.

Preis. Der Preis schwankt, je nach der Jahreszeit und dem Verbrauch (bei Festzeiten sind sie durchschnittlich teurer), von ℳ 0,60 bis ℳ 1,80 für 15 Stück frische Eier.

Nährwert. Das Hühnerei hat, wenn es auch die Bestandteile eines kleinen Hühnchens in sich birgt, im Verhältnis zum Fleisch nicht den ihm so häufig zugeschriebenen Nährwert. 11—12 % Eiweifs des Eies würden 19 % Eiweifs des Rindfleisches gegenüberstehen, und ein Mann würde täglich 22 Stück Hühnereier essen müssen, um auf seinen Bedarf an Eiweifs zu kommen und 92 Stück, um das Bedürfnis an Kohlehydraten zu befriedigen.

Eier sind leicht verdaulich, besonders mit Flüssigkeiten versetzt und gehörig geschlagen, in welchem Zustande sie am leichtesten aufgesogen und am besten von der Verdauung ausgenützt werden.

Rohe Eier sind nicht leichter verdaulich, als weichgekochte Eier, da sie im Magen doch erst gerinnen, um später wieder aufgelöst zu werden.

Harte Eier bedürfen der Zerkleinerung durch die Zähne oder durch die Küche, da sie sonst lange Zeit zur Verdauung gebrauchen und den Magen durch inzwischen eingetretene Zersetzung belästigen können, falls sie zu lange ungelöst darin liegen bleiben. Wünschenswert ist, mit dem Genufs harter Eier die Anregung zu vermehrter Absonderung des Magensaftes durch salzige, saure oder gewürzige Beigaben zu geben (Sooleier, Senfeier, Eier mit Sardellen). Eier mit Fett sind schwerer verdaulich.

Es giebt eine grofse Zahl von Speisen für die Krankenküche, den Mittagstisch und die Luxusküche, die ohne Eier nicht bereitet werden könnten.

Aufser seinem Nährwert und seiner Verdaulichkeit hat das Ei auch noch die in der Küche so wertvollen Eigenschaften, Stoffe zu verbinden, zu verdicken, zu verdichten, zu lockern und zu klären: Eigenschaften,

die der Küche zu einer grofsen Mannigfaltigkeit nahrhafter Gerichte verhelfen, indem sie weniger nahrhafte Stoffe, welche aber schmackhaft sind, in Verbindung mit Ei zu guten Nahrungsmitteln umwandeln.

A. Das Ei als solches.

1. Weiches Ei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 Eier . . . . . ℳ 0,42
1½ *l* Wasser.

Zubereitung: Die Eier werden sauber gewaschen und mit einem Löffel oder auf einem Sieb oder in einem Netz vorsichtig in 1½ *l* sauberes, kochendes Wasser gelegt, dafs die Hitze sie überall gleichmäfsig trifft. Nachdem das Wasser 1 Minute aufwallte, wird der Topf vom Feuer genommen; nun bleiben die Eier darin 5 Minuten auf der Platte ohne zu kochen, fest zugedeckt, stehen, worauf sie herausgenommen werden. Mehr als vier Eier sollen nicht zu gleicher Zeit gekocht werden, da das Wasser sonst zu sehr abgekühlt wird und jeder Mafsstab verloren geht. Je leichter das Ei, desto verdickter ist das Eiweifs, desto kürzere Zeit darf es kochen. Frische Eier bedürfen längerer Zeitdauer, besonders weil man ihnen Zeit geben mufs einen Teil des Eiweifses in das Kochwasser treten zu lassen, sonst würden sie platzen. Wir verstehen Eier von 50 g bis 55 g Schwere. Die Eier werden in einer zur Krone gebogenen Serviette oder auf einem Salzberg in besonderen Eierbehältern angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 7 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann so bereitete Eier eine geraume Zeit in warmem Wasser von 50—63° C. liegen lassen, ohne dafs sie sich verändern.

2. Pflaumweiches Ei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 Eier (zur Garnitur) . . . . . ℳ 0,21
1 *l* Wasser.

Zubereitung: Dieselbe wie oben, nur 2 Minuten kochen und 5 Minuten stehen lassen.

Die Eier werden gleich mit kaltem Wasser abgeschreckt, die Schale durch Klopfen auf den Tisch vorsichtig gelöst und entfernt, mit scharfem Messer auf einem Teller jedes Ei der Länge nach aufgeschnitten und zur **Garnitur von Spinat und Ragouts** verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man giebt diese Eier auch gern **bei kaltem Aufschnitt als besondere Schüssel** und rechnet dann auf 4 Personen ungefähr 6 Eier.

3. Hartes Ei.

(Zuthaten und Kosten wie bei No. 1.)

Zubereitung: Die Eier kochen 3 Minuten und ziehen 8 Minuten nach; nachdem sie in lauem Wasser abgespült wurden, werden sie abgeschreckt (nicht ganz abgekühlt) und geschält.

Zeitdauer der Bereitung: 15 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Eier, welche länger als 10 Minuten wirklich kochen, bekommen am Dotter einen blauen Rand, und das Dotter trennt sich vom Eiweifs.

Alle Eier können aufgewärmt werden, wenn man sie 1 Minute in 62 bis 63° C. heifses Wasser legt **(Eier aufzuwärmen).**

Man giebt diese Eier halbiert und mit Sardellen und Kapern belegt, mit Mostrich- (Senf-) Sauce oder Ölsauce als kalte Schüssel **(Eier mit Mostrich- [Senf-] oder mit Ölsauce als kalte Schüssel)** und rechnet dann auf 4 Personen ungefähr 6 Eier.

Zur **Garnitur von Salat** für 4 Personen genügt 1 Ei, abgeschält und in 8 Teile geschnitten.

---

4. Hartgekochtes Eigelb zu selbständiger Verwendung.

Zubereitung: Man trennt das Eiweifs vom Eigelb, entfernt den Sporn und läfst das Eigelb in einen Tassenkopf gleiten und au bain marie (im Wasserbad) hart werden. Erkaltet zerreibt man es mit der Reibemaschine oder reibt es durch ein Haar- oder Drahtsieb.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

---

5. Soolei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Eier	ℳ 0,28
180 g Salz	„ 0,03½
15 „ Salz	„ 0,00¼
1½ *l* Wasser	ℳ 0,31¾

Zubereitung: Die Eier werden in kochendem Salzwasser 10 Minuten langsam gekocht; die Spitzen der Eierschalen werden eingeknickt und die Eier in anderes, abgekochtes und erkaltetes, mit obiger Salzzuthat versetztes Salzwasser gelegt, in dem sie sich lange halten.

Zeitdauer der Bereitung: 15 Minuten, ohne das Liegenlassen der Eier im Salzwasser.

Besondere Bemerkungen: Man legt auch Sooleier gern (im Winter für 1—3 Tage) in erkaltete Schinken- oder Pökelbouillon.

---

6. Leicht verdauliches hartes Ei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

5 Eier	ℳ 0,35	Transport	ℳ 0,40½
1 Efsl. gewiegte Kräuter .	„ 0,05	1 Theel. Salz	„ 0,00¼
1 Prise weifser Pfeffer .	„ 0,00½	1 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,40½	65 g Sardellen	„ 0,26
			ℳ 0,70

Zubereitung: Die Eier werden nach Vorschrift hart gekocht und in kaltem Wasser abgekühlt. Man schält sie recht sauber ab, schneidet sie in Hälften, nimmt das Eigelb heraus und hackt es fein, mischt es mit den gewiegten Kräutern, Pfeffer und Salz und träufelt ein wenig Citronensaft über das Ganze, welches man nicht rühren, sondern mit einer Gabel leicht mischen mufs. Die Eiweifs werden nun mit der Mischung gefüllt und mit den gewaschenen Sardellen, welche hübsch aufgerollt sind, garniert.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch die ganzen **Eier** wiegen und mit den anderen Zuthaten mischen, um sie **als Belag für feine Brötchen** zu verwenden, welche mit dünnen Sardellenfilets in Carreaux einzeln verziert werden können.

7. Fallei oder verlorenes Ei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

5 Eier	ℳ 0,35
1 *l* Wasser.	
10 g Salz	„ 0,00¼
1 Theel. Kochessig	„ 0,00¼
	ℳ 0,35½

Zubereitung: Das Wasser mufs sieden und wird mit Salz und Essig gemischt. Ein Napf mit kaltem Wasser steht bereit. Ein Tassenkopf nimmt das sorgfältig geöffnete frische Ei auf, welches man schnell aus der Tasse in das heifse Wasser gleiten läfst. Mit der anderen Hand nimmt man einen Schaumlöffel und verhindert, dafs das Ei im Kochwasser zu sehr verläuft. Hat sich eine genügend starre, geronnene Eiweifsschicht um das Gelbe gebildet, so nimmt man die Eier mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in das kalte Wasser, beputzt sie, dafs sie sauber und gleichmäfsig aussehen und legt sie in die Terrine oder erwärmt sie einen Augenblick in dem Kochwasser.

Mehr als 5 Eier sind nicht zugleich in das Kochwasser zu legen, damit dasselbe sich nicht zu sehr abkühlt.

Zeitdauer der Bereitung: Mit Beputzen 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Die Falleier können früh bereitet werden und bis zur Erwärmung in kaltem Wasser stehen. Man giebt

diese Eier auch als selbständiges Gericht mit Mostrich- (Senf-), Bechamelle- oder Frikasseesauce als: **Fallei- oder verloreres Ei mit Mostrich- (Senf-), Bechamelle oder Frikasseesauce.**

Restverwendung: Reste sind in heifser Bouillon aufzuwärmen. Abgeputztes Eiweifs gewiegt zur Garnitur oder zu Bouletten.

8. Gebackenes Fallei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 Eier	ℳ 0,42	Transport	ℳ 0,72¾
3 Efsl. Öl	„ 0,30	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
10 g Salz	„ 0,00¼	1 Portion Tomatensauce od.	
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	⅛ *l* Bratensauce	„ 0,99¼
	ℳ 0,72¾		ℳ 1,74

Zubereitung: Das Öl wird in einem Topfe erhitzt; zu diesem Zweck stellt man den Topf so schräg, dafs das Öl sich an einer Seite sammelt. Ein Ei wird in einen Tassenkopf geschlagen, etwas Salz und Pfeffer darüber gestreut und das Ei schnell in das siedende Öl geschüttet. Man hält mit einer Kelle das Ei so fest, dafs sich die weifse Hülle um das Eigelb legt. Nachdem diese fest geworden ist, hebt man das Ei auf Löschpapier, stäubt etwas Salz darauf und vollendet ebenso alle Eier nacheinander. Dieselben werden beputzt, auf einer Schüssel angerichtet und mit der Tomaten- oder Bratensauce übergossen.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

9. Gefülltes Ei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 Eier	ℳ 0,42	Transport	ℳ 2,28½
7 Krebsschwänze	„ 0,40	1 Efsl. Weinessig	„ 0,00¾
2 kleine Cornichons	„ 0,02	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
1 Efsl. Kapern	„ 0,14½	4 g Salz	„ 0,00¼
50 g Kaviar oder Sardellenfilets	„ 1,20	3 Efsl. Bouillon	„ 0,04¼
1 Efsl. Öl	„ 0,10	2 g (ungefähr 1 Tafel) weifse Gelatine	„ 0,01
Transport	ℳ 2,28½	1 Kopf Salat	„ 0,10
			ℳ 2,45¼

Zubereitung: Die Eier werden hart gekocht, abgetrocknet, die Spitze mit einem scharfen Messer abgeschnitten und mit einem Kartoffelbohrer vorsichtig der Inhalt des Eies herausgenommen, ohne dafs die Schale beschädigt wird. Der Inhalt wird gesondert. Das Gelbe reibt man durch ein Sieb in einen Reibenapf, das Weifse schneidet man in kleine Würfel, was zusammen ungefähr 5 Theelöffel betragen mufs. Ebenso schneidet man Krebsschwänze und Cornichons in kleine gleichmäfsige Stückchen. Der Kaviar wird auf ein Sieb gelegt und mit kaltem

Wasser klar gewaschen, so dafs ein Korn vom andern getrennt ist (bezw. Sardellen klein gehackt). Das Eigelb reibt man mit tropfenweise hinzugefügtem Öl zu einer Salbe, fügt Essig, Pfeffer, Salz und durch ein Sieb die mit Bouillon aufgelöste Gelatine tropfenweise dazu. Mit einem silbernen Theelöffel füllt man nun schichtweise die gemischten Einlagen, Krebse, Kapern, Eiweifs, Cornichons, Kaviar (bezw. Sardellen) und die Sauce in die Eierschalen, doch so, dafs Sauce unten, oben und dazwischen kommt, deckt die Eier mit der abgeschnittenen Spitze zu, setzt sie auf Eis, indem man in eine weite Schüssel kleingeschlagenes Eis füllt, einen Bogen Pergamentpapier darauf legt, Salz darauf thut und die Eier hineindrückt oder bereitet sie einen Tag vor dem Gebrauch. Ist der Inhalt vollkommen erstarrt, so setzt man sie auf eine Salatunterlage (die Öffnung nach unten) oder in Eierbecher, deren Füfse mit Salat garniert werden.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt diese **Eier als Hors d'œuvre** bei einem Mittagessen.

10. Kiebitz- oder Möwenei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 Kiebitz- oder Möweneier, das Stück ℳ 0,50	ℳ 4,00
50 g frische Butter	„ 0,16
1 *l* Wasser.	ℳ 4,16

Zubereitung: Die **Eier** sind der Sicherheit wegen **zu schwemmen**, um ihre Brauchbarkeit zu prüfen. Zu diesem Zwecke nimmt man ein tiefes Gefäfs mit kaltem Wasser und legt eines nach dem andern hinein; je schneller sie zu Boden fallen, desto frischer sind sie; die angebrüteten Eier sinken garnicht.

Man kocht Kiebitzeier 8 Minuten, Möweneier 9 Minuten und richtet sie auf einem Salzberg oder in einer Serviette an und reicht frische Butter dazu. Die Eierschüssel kann man mit jungen Radieschen garnieren.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Zu lange gekochte Eier werden am Rande des Eigelbs dunkel.

11. Setzei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 Eier	ℳ 0,56
30 g Butter	„ 0,07¼
½ Theel. Salz	„ 0,00¼
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
	ℳ 0,64

Zubereitung: Die Butter wird auf einem Teller oder emailliertem Geschirr geschmolzen, die Eier vorsichtig geöffnet und auf den Teller geschüttet, mit etwas Salz und weifsem Pfeffer bestreut, worauf sie langsam gerinnen müssen. Das Eiweifs um das Gelbe herum mufs weifs, auf dem Gelben aber noch durchsichtig sein. Mit einem Glase sticht man die unregelmäfsigen Eiweifsteile ab und richtet die runden Setzeier mit einer dünnen Blechschaufel auf der heifsen Schüssel an. Frische Eier sind erforderlich. Mit einigen Petersilienzweigen oder Zweigen von Mohrrübenkraut kann man die Schüssel garnieren.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Minuten.

Restverwendung: Übrig gebliebene Setzeier sind zu gebratenem Schinken oder magerem Speck mit Ei oder durch ein Sieb gerieben, zu jeder Farce, Bouletten, Klops oder falschem Hasen zu verwenden. Wenn man sie noch warm mit Öl begiefst, können sie nach dem Erkalten mit Essig und Schnittlauch bestreut gegeben werden. Reste von geronnenem Eiweifs kann man, klein geschnitten, zu einem Heringssalat verwenden, oder gewiegt zur **Garnitur von Fisch oder Salat** verbrauchen.

12. Ei mit Tomaten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 Eier	ℳ 0,56	Transport	ℳ 0,86¾
¾ *kg* Tomaten	„ 0,30	3 Efsl. Öl	„ 0,30
5 g Salz	„ 0,00¼	30 g Butter	„ 0,07¼
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	5 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,86¾	1 „ Fleischextrakt	„ 0,01½
			ℳ 1,25¾

Zubereitung: Die Tomaten hält man einen Augenblick in heifses Wasser, zieht die Haut ab, schneidet sie quer auf, nimmt die Kerne heraus und läfst sie, mit Salz und Pfeffer bestreut, 1 Stunde langsam in heifsem Öl dünsten. Dann richtet man sie mit einem Löffel an, legt nach vorigem Rezept bereitete Setzeier darauf, giefst die Sauce durch ein Sieb und, mit 1 g Fleischextrakt verkocht, darüber.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

13. Rührei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 Eier	ℳ 0,56	Transport	ℳ 0,57¾
4 Efsl. Milch	„ 0,01½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
8 g Salz	„ 0,00¼	50 g Butter	„ 0,12
Transport	ℳ 0,57¾		ℳ 0,70¼

Zubereitung: Die Eier werden mit der Milch, dem Salz und Pfeffer in einem Topf zerquirlt. Die Butter wird in einem emaillierten Topf, welcher 2 *l* fassen mufs, geschmolzen. Nun werden die Eier mit den

Zuthaten in die Butter gegossen und am Boden des Topfes hin und her geschlagen, bis die ganze Flüssigkeit sich langsam in eine gleichmäfsig breiige Masse verwandelt hat. Auf heifser Stelle wird das Rührei noch 1—2 Minuten mit dem Löffel hin und her geschoben und auf einer heifsen Schüssel angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Rührei mit Schnittlauch.** Geschnittenen Schnittlauch streut man nach Geschmack darüber oder während des Rührens darunter.

Rührei mit Bückling: In 20 g Butter gedünstete Bücklingsstückchen, von 2 Bücklingen, legt man darunter.

Rührei mit Trüffeln: Man bereitet ein Trüffelpuree über das angerichtete Rührei.

Rührei mit Schinken: Man schneidet 125 g schönen rohen Schinken in kleine, gleichmäfsige Würfel und garniert ihn um das Rührei.

Rührei auf englische Art: Auf englische Art bereitet man es, wenn man 1 Theelöffel englische Sauce (Mushroom Catsup) zur rohen Masse fügt, und, wenn sie gar und angerichtet ist, in eine Vertiefung in der Mitte 20 g frische Butter legt.

Rührei mit Crevetten: Das auf die oben angegebene Weise bereitete Rührei wird mit 125 g ausgepalten Crevetten bestreut.

Restverwendung: Einfaches Rührei ist, gewiegt, in der Bouillon oder in Klöfsen zu verwenden. Rührei mit Zuthaten, mit einem Efslöffel heifser Bratensauce überfüllt, in Coquillenschalen gefüllt, mit Parmesankäse überstreut und übergebacken als: **Rührei in Coquillenschalen.**

14. Omelette oder Plinze.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 Eier	ℳ 0,42	Transport	ℳ 0,45
6 Efsl. Milch	„ 0,02¼	60 g Butter	„ 0,14½
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	1 Efsl. Kräuter- oder Parmesankäse	„ 0,05
8 g Salz	„ 0,00¼	⅛ l Bratensauce	„ 0,10
Transport	ℳ 0,45		ℳ 0,74½

Zubereitung: Man quirlt Eier, Milch, Pfeffer und Salz schnell eine Minute (nicht länger) zusammen, giefst ⅓ der Masse in die mit geschmolzener Butter angefeuchtete Pfanne (die möglichst nur zu Eierspeisen gehalten werden sollte, da diese sehr empfindlich sind), schüttelt sie hin und her und läfst, wenn die Masse dicht geworden, das Omelette auf Papier gleiten, fafst die Zipfel, nachdem man das Omelette nach Belieben mit beliebigen Dingen, wie Kräutern oder einem Hachée von Fleischresten oder Champignons, belegt hat, und rollt es dadurch zusammen, dafs man das Papier überkippt. Dann läfst man das Omelette auf die heifse Schüssel gleiten, bestreut es mit Kräutern oder Parmesankäse und übergiefst es mit pikanter Bratensauce.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Als **süfse Speise (Omelette aux confitures)** läfst man den Pfeffer und Kräuter- oder Parmesankäse weg, füllt das Omelette mit einem Fruchtmus oder Gelee und bestreut es mit feinstem Zucker.

Omelette als Gemüsebeilage (Plinze als Gemüsebeilage) wird aufgerollt, nachdem es innen mit gewiegten Kräutern bestreut wurde; durch schräge Querschnitte wird es in 4 Stücke geteilt, diese sodann in Ei und gesiebter Semmel paniert, in heifsem Fett schnell ausgebacken und mit etwas Salz bestreut. Man verwendet auch so die Reste am besten.

Als **französisches dickes Frühstücks-Omelette** wird die ganze Teigmasse in die geschmolzene Butter gegossen und mit einer Gabel so lange gerührt, bis die Masse fest wird; dann setzt man die Pfanne auf lebhaftes Feuer, schwenkt sie hin und her, bis das dicke Omelette goldgelb ist, schlägt es von rechts und links über und richtet es auf heifser Schüssel an.

Ein Omelette von mehr als 10 Eiern sollte nicht auf einmal bereitet werden.

15. Omelette mit Sardellenbutter.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

40 g Sardellenbutter . . .	ℳ 0,20¾	Transport	ℳ 0,56¼
1 Prise Cayennepfeffer . .	„ 0,00½	5 g Salz	„ 0,00¼
5 Eier	„ 0,35	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,56¼	20 g Butter	„ 0,04¾
			ℳ 0,61¾

Zubereitung: Die Sardellenbutter wird mit Cayennepfeffer abgeschmeckt und die Eier mit Salz und Pfeffer 3 Minuten stark verschlagen. Eine kleine runde Pfanne wird mit geschmolzener Butter ausgepinselt, 2 Efslöffel Eiermasse darin verlaufen gelassen, leicht gelb gebacken, auf einen Eierkuchenwender geschüttet, die Pfanne ausgepinselt, die andere Seite einige Sekunden gebacken, schnell eine Seite mit Sardellenbutter bestrichen, aufgerollt, die Ecken sauber geschnitten und auf heifser Schüssel als Vor- oder Frühstücksgericht angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Omelette mit Anchovisbutter** (statt Sardellenbutter verwendet man 35 g Butter mit 5 g englische Anchovispastete verrührt).

16. Dickes Omelette als Zwischengericht.

Zuthaten und Kosten für 6—8 Personen.

5 Eier	ℳ 0,35
80 g Mehl	„ 0,03¼
10 „ Salz	„ 0,00¼
½ *l* Schlagsahne	„ 0,50
75 g frische Butter	„ 0,24
20 „ Parmesankäse	„ 0,10
	ℳ 1,22½

Zubereitung: Die Eigelb werden mit Mehl und Salz gut verrührt, der steife Schnee der Eiweifs und Schlagsahne darunter gezogen. Inzwischen schmilzt man auf einer Eierkuchenpfanne (30 cm im Durchmesser) 75 g frische Butter, schüttet die Teigmasse hinein, stellt sie in einen Ofen von 105° C. und läfst das Omelette in 10 Minuten Farbe nehmen.

Man kann es auch wie einen Eierkuchen backen, was aber einige Geschicklichkeit erfordert, da es umgeschüttet werden mufs.

Wenn das Omelette gar und goldgelb gebraten, füllt man es mit einer der untenstehenden Füllungen, klappt die Hälfte beim Anrichten auf heifser Schüssel über, besiebt es mit Parmesankäse und giebt entsprechende Sauce dazu.

Man kann das Omelette auch früher backen und stellt es dann vor dem Anrichten zum Wiederaufgehen noch 5 Minuten in den Ofen.

Zur Füllung eignen sich in dick gehaltenen Saucen kleine Ragouts fins (1 Portion) von $^3/_4$ *tt* Geflügelresten, Pilzen, Rinderzunge und Hummerstückchen oder Braten-, Champignons- oder Morchelnhachée, oder Prima Tönninger Nordsee-Krabben (in Büchsen, in Berlin bei Lindstedt & Säuberlich, Leipzigerstr. 84, für 75 Pf. käuflich), man taucht die Krabben schnell, auf einem Sieb liegend, in warmes Wasser und wirft sie, trocken abgetropft, in die fertige Sauce.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Omelette als süfse Speise.** Dieselben Zuthaten, jedoch noch zum Aufschlagen der rohen Eigelbe 125 g Zucker zum Teig hinzugefügt — im übrigen ebenso verfahren. Füllungen 10 Efslöffel mit Rum- oder Punschextrakt abgeschmecktes Apfelmus, oder 10 Efslöffel Aprikosenmarmelade, oder 10 Efslöffel Erdbeermarmelade. Um die Speise mit Musse bereiten zu können, ist es gut, nachdem das Omelette gebacken und gefüllt ist, vor dem Anrichten 6 Eiweifs mit 2 Efslöffel Zucker zu Schnee zu schlagen, $^1/_2$ *tt* Zucker dazu zu rühren und eine Papiertüte zur Hälfte mit dem Schnee zu füllen. Dann schneidet man die Spitze der Tüte etwas ab, schliefst oben leise und drückt den leeren Raum mit der Hand zusammen, wodurch der Schnee durch die Öffnung gedrückt wird, und bedeckt das Omelette mit sauberen Verzierungen, sei es in Arabesken- oder Schneckenformen. Man stellt das Omelette in gelinde Hitze und läfst es in $^1/_4$ Stunde schwach Farbe nehmen, garniert es noch beliebig mit Früchten und richtet es an.

Ohne Baiserbezug wird das Omelette mit feinem Zucker besiebt oder mit gehackten Mandeln oder Pistazien bestreut angerichtet, und verdünnte Fruchtmarmelade in der Sauciere dazu gereicht.

17. Trüffelomelette.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

50 g Trüffeln	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,60¾
20 „ Butter	„ 0,04¾	1½ Efsl. kaltes Wasser.	
2 Prisen Salz und Pfeffer	„ 0,01	65 g Butter	„ 0,15½
5 Eier	„ 0,35	⅛ *l* Jus	„ 0,25
Transport	ℳ 1,60¾		ℳ 2,01¼

Zubereitung: Die Trüffeln werden, wenn frisch, gewaschen, gebürstet und fein geschält, in feine Scheiben geschnitten und mit 20 g Butter, einer Prise Pfeffer und Salz gar gedünstet. Die Eier zerquirlt man mit Wasser, den Trüffelscheiben, dem Saft derselben, einer Prise Pfeffer und Salz und backt davon einen Eierkuchen mit der erhitzten Butter, rollt ihn zusammen und giebt starke Bratenjus dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man bereitet auch ein gewöhnliches Omelette und füllt in die Mitte ein Trüffelpuree, rollt es zusammen und richtet es mit Madeirasauce an.

---

18. Eierstich.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Eier	ℳ 0,14
4 Efsl. Milch oder Bouillon	„ 0,01½
1 Prise Salz	„ 0,00¼
5 g Butter	„ 0,01¼
	ℳ 0,17

Zubereitung: Eier, Milch oder Bouillon und Salz werden zusammengeschlagen und durch ein Sieb in ein mit Butter ausgestrichenes Näpfchen gegossen und im heifsem Wasser langsam ½ Stunde ziehen, aber nicht kochen gelassen, weil der Eierstich sonst Löcher bekommt, was als mifsraten betrachtet wird. Dann werden beliebige Formen, Würfel u. s w. daraus geschnitten, diese in die Terrine gelegt und mit der heifsen Suppe überfüllt. Man kann ihn eine Stunde vor dem Anrichten fertigstellen.

Zeitdauer der Bereitung: 35 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Hühnereierstich, Kräutereierstich, Grüner Eierstich:** Durch Zuthaten von 2 Efslöffel feinem, durch ein Sieb gestrichenem Hühnerfleisch oder 1 Efslöffel Kräuter oder blanchiertem, durchgestrichenem Sauerampfer kann man diesen Eierstich sehr verschieden bereiten, zu jeder Bouillonsuppe passend. Das Ei bindet und gerinnt mit jeder Masse; nur achte man auf die Feuchtigkeit, die bei feuchten Zuthaten entsprechend zu verringern ist.

Restverwendung: Reste sind zu jeder Klofsmasse zu verwenden.

---

19. Kalte Vanillespeise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

5 Eier	ℳ 0,35	Transport	ℳ 1,25¾
165 g Zucker	„ 0,13¼	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
⅜ *l* Sahne	„ 0,37½	5 g Butter	„ 0,01¼
½ Stange Vanille	„ 0,40	10 „ Zucker	„ 0,00¾
Transport	ℳ 1,25¾	¼ *l* Schlagsahne	„ 0,25
			ℳ 1,53¾

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker verschlagen, die Sahne wird mit Vanille erwärmt, langsam dazu gefüllt, mit Citronenzucker abgeschmeckt, und nachdem die Vanille entfernt ist, wird der Eierschnee gründlich damit vermischt. Eine Form streicht man mit Butter aus, streut sie mit Zucker aus, füllt die Masse ein und stellt sie zugedeckt 22 Minuten in dauernd kochendes Wasser, bis sie erstarrt ist. Nachdem die Speise erkaltet ist, stürzt man sie und überfüllt sie mit süfser Schlagsahne; man kann Fruchtsaft oder Gelee dazu geben.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann dieselbe Speise anstatt mit Sahne mit ¼ *l* Kaffeeextrakt und ⅛ *l* Sahne (**kalte Kaffeespeise** oder ⅜ *l* mit 30 g Kakao bereiteter Flüssigkeit (**kalte Schokoladenspeise**) oder ⅜ *l* Mandelmilch (**Mandelmilchspeise**) bereiten, auch anstatt Vanille die Sahne mit Marasquino oder Cognak würzen (**kalte Speise mit Liqueurgeschmack**).

B. Das Ei als Bindemittel.

Bemerkungen zu allen Ölsaucen.

Zu allen Ölsaucen bedarf man des feinsten Öles und eines guten Essigs; man verwendet möglichst französischen Essig oder selbstbereiteten Kräuter- oder Schalottenessig.

20. Geschlagene holländische Sauce.

(Zu Fisch, Hopfenkeimchen, Blumenkohl, Artischocken, Spargel, Schwarzwurzeln, Huhn mit Reis oder Kalbfleisch mit Reis.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen (¼ Liter [1 Portion]).

20 g Mehl	ℳ 0,00¾	Transport	ℳ 0,20¾
¼ *l* erkaltetes Gemüsewasser zu Gemüse, Fischwasser zu Fisch, oder Bouillon zu Fleisch und Reis	„ 0,20	1 Prise Salz	„ 0,00¼
		1 „ weifser Pfeffer	„ 0,00½
		30 g Butter	„ 0,07¼
		2 Eigelb	„ 0,08
Transport	ℳ 0,20¾		ℳ 0,36¾

Zubereitung: Das Mehl wird mit der kalten Flüssigkeit im Wasserbade heifs gerührt, bis es sich verdickt, etwas Salz und weifser Pfeffer dazu gethan. Kalte Butter wird vorher in Stücke geschnitten, in kaltes Wasser gelegt und abwechselnd mit den vorher ausgeschlagenen Eigelb zur Masse geschlagen, bis kurz vor das Kochen gebracht und zu einer schönen, gleichmäfsigen Sauce hergerichtet, die man nach Belieben mit Kapern, Hummerfleisch, Austern, Champignons oder Trüffelstückchen vermischen kann.

Zu Spargel und Schwarzwurzeln kann man, wenn man es liebt, 1 Theelöffel Citronensaft und $^1/_2$ Theelöffel Zucker dazu rühren.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

21. Fettere holländische Sauce.

(Sauce zu Fischen und gekochten Hühnern oder Poularden.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

85 g frische Butter . . .	ℳ 0,27¼	Transport	ℳ 0,45
4 Eigelb	„ 0,16	4 Efsl. Wasser.	
½ Theel. Mehl	„ 0,00¼	3 Tropfen Citronensaft oder	
5 g frische Butter	„ 0,01½	1 Tropfen Essig . . .	„ 0,01
Transport	ℳ 0,45		ℳ 0,46

Zubereitung: 85 g Butter werden in Stückchen geteilt und in kaltes Wasser gelegt. Die Eigelb werden mit $^1/_2$ Theelöffel Mehl, 5 g Butter und dem Wasser im Wasserbade gerührt, bis sie sich stark verdicken. Dann schlägt man nach und nach die Butter dazu, darf die Sauce aber nicht kochen lassen; nach Geschmack und je nach Verwendung schärft man sie mit Citronensaft oder Essig ab. Die Säure kann aber auch ganz wegfallen, was oft bevorzugt wird, und Weifswein oder Austernwasser anstatt dessen verwendet werden. Man kann hierzu auch dieselben Einlagen wie in No. 20 verwenden. Die Sauce darf nicht stehen.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Als Butter zu dieser Sauce mufs die feinste Tischbutter verwendet werden.

Zu feinen Fischen ist dies eine unvergleichliche Sauce, die man durch verschiedene Zuthaten: als **Crevettensauce** mit 2 Efslöffeln Krebsbutter und 65 g ausgepalten Crevetten, als **Kräuterpureesauce** mit 20 g blanchierten und durch ein Sieb gerührten Kräutern (worunter auch Sauerampfer), als **Diplomatensauce** mit 1 Efslöffel gewiegten Champignons und 2 Efslöffeln Tomatenpuree, zu grofser Mannigfaltigkeit ausbilden kann.

Restverwendung: Reste können zum Abziehen jeder gebundenen weifsen Sauce oder Suppe verwendet werden. **Warme Kaviarsauce** bereitet man aus obiger Sauce, indem man 4 Efslöffel körnigen Kaviar auf ein Sieb legt, kaltes Wasser überlaufen läfst, so dafs ein Korn vom

andern sich trennt, ihn schnell zwischen die fertige Sauce rührt und sofort anrichtet.

22. Holländische Sauce.

(Wittgenstein, besonders zu Spargel und Fischen.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Eier	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,43
50 g frische Butter	„ 0,16	$^1/_8$ *l* saure Sahne	„ 0,12½
25 „ Parmesankäse	„ 0,12½	5 g Salz	„ 0,00¼
5 „ Mehl	„ 0,00¼	1 Efsl. Spargel-, Fisch-, Gemüsewasser od. Brühe	„ 0,01¼
2 Tropfen Essig	„ 0,00¼		ℳ 0,57
Transport	ℳ 0,43		

Zubereitung: Die ganzen Eier werden mit den Zuthaten gut verrührt und in einem Kessel oder irdenen Topf über schwachem Feuer mit einem kleinen Schneeschläger dick geschlagen, was bei dieser Menge ungefähr 20 Minuten dauert. Die Sauce darf nur vor den Kochpunkt kommen, nicht kochen und kann auch im Wasserbad dick gerührt werden.

Zeitdauer der Bereitung: 25 Minuten.

23. Holländische Crêmesauce (Fischsauce).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ Theel. Essig	ℳ 0,00¼
3 Eigelb	„ 0,12
80 g frische Butter	„ 0,25½
4 Tropfen kaltes Wasser. –	ℳ 0,37¾

Zubereitung: Der Essig verdampft in einem Topf, welcher etwas auskühlen mufs. Die Eigelb werden darin verquirlt mit einem Stückchen Butter mit einem Quirl verrührt und die andere Butter unter stetem Rühren dazu gefügt; sobald sich die Sauce zu sehr erwärmt, wird ein Tropfen Wasser dazugegeben. Sie mufs sehr zart und sämig sein und gleich angerichtet werden, darf auch nicht kochen.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Minuten.

24. Feine geschlagene Mostrichsauce (Senfsauce).

(Zu Rindfleisch und Fisch.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Efsl. Mostrich (Senf)	ℳ 0,02	Transport	ℳ 0,20¾
2 Eigelb	„ 0,08	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
40 g Butter	„ 0,09½	1 „ Salz	„ 0,00¼
5 „ Mehl	„ 0,00¼	$^1/_8$ *l* gute Fleischbouillon u. Weifswein gemischt	„ 0,15
1 Theel. Citronensaft	„ 0,01		ℳ 0,36¼
Transport	ℳ 0,20¾		

Zubereitung: Alle Zuthaten werden in ein Gefäfs gethan und auf dem Feuer, in kochendem Wasser stehend, zu guter Festigkeit aufgeschlagen. Die Sauce darf nicht stehen.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

25. Geschlagene Sardellensauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

65 g Sardellen	ℳ 0,26	Transport	ℳ 0,43½
35 „ Butter	„ 0,08½	¼ *l* kräftige Bouillon	„ 0,20
1 gerieb. Schalotte	„ 0,00½	⅛ „ Weifswein	„ 0,12½
10 g Mehl	„ 0,00½	1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
2 Eigelb	„ 0,08	1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,43½		ℳ 0,79¾

Zubereitung: Die gesäuberten Sardellen werden mit 10 g Butter fein gestofsen, mit der geriebenen Schalotte durch ein Haarsieb und mit der übrigen Butter, dem Mehl und Eigelb, der Bouillon und dem Wein in kochendem Wasser stehend, bis zum Kochen gerührt, mit Citronensaft, Pfeffer und Salz abgeschmeckt und unter Rühren angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

26. Leichte Bearnaisesauce.

(Zu Beefsteak, Filet, Hammelrücken, Hammelkotelett und Fisch.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 Schalotten	ℳ 0,01½	Transport	ℳ 0,15¼
1 Gewürzkorn, 1 Pfefferk.	„ 0,00¼	50 g geschmolzene Butter	„ 0,12
2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½	2 Efsl. Bratenjus	„ 0,07¼
3 Eigelb	„ 0,12	1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,15¼	1 Efsl. Petersilie	„ 0,05
			ℳ 0,40

Zubereitung: Die klein geschnittenen Schalotten werden mit dem Gewürzkorn, Pfefferkorn und Essig in einem kleinen Topf auf das Feuer gesetzt und, wenn zur Hälfte eingekocht, durch ein Sieb gegossen und zur Sauce verwendet. Alle Zuthaten rührt man mit dem Schalottenessig in einem Gefäfs im Wasserbade dick und richtet die Sauce sofort an.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

27. Schwere Bearnaisesauce.

(Zu Beefsteak, Filet, Hammelrücken, Hammelkotelett und Fisch.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Schalotten	ℳ 0,02	Transport	ℳ 0,44
2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½	¼ Theel. Fleischextrakt	„ 0,02
4 Eigelb	„ 0,16	3 Efsl. Jus	„ 0,10½
1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½	1 Theel. gewiegte Petersilie oder Kräuter	„ 0,03
100 g Butter	„ 0,24		ℳ 0,59½
	ℳ 0,44		

Zubereitung: Die Schalotten werden fein gewiegt, mit 2 Eßlöffeln Essig auf 1 Eßlöffel eingekocht und die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen. Die Eigelb werden mit etwas Salz und Pfeffer, der Butter, dem Fleischextrakt, der Jus, und dem Schalottenessig im Wasserbade geschlagen. Die Sauce muß glatt und dick aussehen und kann mit gewiegter Petersilie oder Kräutern vermischt werden, verlangt aber große Aufmerksamkeit und darf nicht stehen.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Der Weinessig und die Jus können durch 5 Eßlöffel Tomatenpuree ersetzt werden als: **Tomaten- (rote) Bearnaisesauce.** — Den Weinessig kann man durch 2 Eßlöffel Sauerampferpuree ersetzen als: **Sauerampfer- (grüne) Bearnaisesauce.**

Sollten die Saucen, in denen viel Butter und Ei ist, gerinnen, so schlägt man schnell ein kleines Stückchen Eis oder drei Tropfen kaltes Wasser hinein (**Hülfe bei Gerinnung von Buttersaucen**).

28. Mayonnaisensauce.

(Kalt bereitet.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 Eigelb	ℳ 0,12	Transport	ℳ 0,55
5 g Salz	„ 0,00¼	1 Prise weißer Pfeffer	„ 0,00½
125 „ Öl	„ 0,37½	1 Schalotte	„ 0,00½
1½ Eßl. franz. Essig	„ 0,05¼	1 Eßl. Bouillon od. Wasser	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,55		ℳ 0,57¼

Zubereitung: Die Eigelb werden in einem kleinen Napf mit dem Salz verrührt, ein Teil des Öles tropfenweise, sehr allmählich, und später etwas Essig, zu dem man vorher Pfeffer und geriebene Schalotte gegeben und den man durchgegossen hat, und abwechselnd Öl dazugerührt; dann wird mit dem Öl und Essig so fortgefahren, bis alles verbraucht ist. Zuletzt wird die Sauce mit Bouillon bis zu beliebiger Dicke gebracht und abgeschmeckt. Sie kann auch durch eine im Wasserbade gerührte, vollkommen erkaltete Mayonnaise (s. das folgende Rezept) oder durch Ölsauce (S. 448 No. 20) verlängert und leichter gemacht werden.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

29. Mayonnaisensauce.

(Warm bereitet.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Eigelb	ℳ 0,16	Transport	ℳ 0,70¾
4 Eßl. Öl	„ 0,40	5 g Salz	„ 0,00¼
2 Eßl. franz. Essig	„ 0,07	1 Prise weißer Pfeffer	„ 0,00½
6 „ kalte Bouillon	„ 0,07¾	1 gerieb. Schalotte	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,70¾		ℳ 0,72

Zubereitung: Alles zusammen wird in einem Topf verquirlt, in kochendes Wasser gestellt und dick gequirlt, danach kalt gestellt und nach Belieben auch mit Mostrich, englischem Senf und Kräutern nach Geschmack gemischt.

Zeitdauer der Bereitung: 1/4 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Mayonnaise ist nahrhafter und verdaulicher als die vorige; man kann sie aber auch, vollkommen erkaltet, mit der vorstehenden schwereren mischen. Aufserdem hat sie den Vorzug, sehr schnell in grofsen Mengen bereitet werden zu können. Zu Fleischsalaten ist es vorteilhaft sie noch warm zu verwenden, damit die Fleischteile die Sauce gut anziehen.

Rote Mayonnaisensauce: Zu Hummer kann man die gekochten Hummereier mit 1 Efslöffel Butter stofsen, durch ein Sieb streichen und zur Färbung der Mayonnaise verwenden.

30. Kalte Kaviarsauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Portion Mayonnaisensauce	ℳ 0,57 1/4
65 g Kaviar	„ 1,56
	ℳ 2,13 1/4

Zubereitung: Kaviar wird auf ein Sieb gelegt und mit kaltem Wasser übergossen, so dafs ein Korn vom andern sich trennt; kuz vor dem Anrichten wird derselbe unter die Mayonnaisensauce gezogen.

Zeitdauer der Bereitung: 1/2 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt diese **Sauce** gern **zu blauen Fischen.**

31. Grüne sehr feine kalte Kräutersauce.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

4 g Esdragon	ℳ 0,01 1/4
4 „ Kerbel	„ 0,01 1/4
2 „ Pimpinellen	„ 0,01 1/4
2 „ Kresse	„ 0,01 1/4
6 „ Spinatblätter	„ 0,00 1/4
1 „ Schnittlauch	„ 0,00 1/4
2 *l* Salzwasser zum Blanchieren der Kräuter	„ 0,00 1/4
Transport	ℳ 0,05 3/4
Transport	ℳ 0,05 3/4
1 Sardelle	„ 0,05
2 harte Eigelb	„ 0,08
2 rohe Eigelb	„ 0,08
5 g Salz	„ 0,00 1/4
100 „ Öl	„ 0,30
1 1/2 Efsl. Citronensaft	„ 0,05
3/4 Theel. Anisetteliqueur	„ 0,04 1/4
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00 1/2
	ℳ 0,66 3/4

Zubereitung: Die Kräuter werden verlesen, in vielem Salzwasser 1 Minute übergewellt, herausgenommen, kalt übergossen und auf einem Tuch abgetropft, um möglichst alle Feuchtigkeiten abzunehmen, und mit der gewiegten Sardelle durch ein Sieb gerieben. Die harten Eigelb rührt

man durch ein feines Sieb, fügt die rohen Eigelb und Salz dazu, verrührt mit dieser Salbe tropfenweise das Öl und rührt dann nach und nach das Kräuterpuree dazu. Zum Schlufs schmeckt man die Sauce mit Citronensaft, Anisetteliqueur und weifsem Pfeffer ab.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Diese **Sauce** wird **zu feinen Fleisch- oder Aspikgerichten** gegeben.

32. Remouladensauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 harte Eigelb	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,61
2 rohe Eigelb	„ 0,08	1 Theel. Kapern	„ 0,04¾
5 g Salz	„ 0,00¼	1 Sardelle	„ 0,05
½ Theel. Zucker	„ 0,00¼	½ Theel. Mostrich	„ 0,00¼
125 g Öl	„ 0,37½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
2 Efsl. franz. Essig	„ 0,07	1 Efsl. gewiegte Kräuter	„ 0,05
Transport	ℳ 0,61		ℳ 0,76½

Zubereitung: Die Eigelb werden durch ein Sieb gerieben und mit Salz, Zucker und Öl zu einer Salbe verarbeitet, indem man tropfenweise Öl und nach Verbrauch von $^1/_4$ des Öles Essig und Öl tropfenweise und abwechselnd dazufügt. Die Sauce wird mit gewiegten Kapern, Sardellen, Mostrich und Pfeffer pikant abgeschmeckt und mit gewiegten Kräutern gemischt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

33. Chaudeau.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 ganze Eier	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,28¾
2 Eigelb	„ 0,08	62 g Zucker	„ 0,05
2 Efsl. Citronen- oder Apfelsinensaft	„ 0,06¾	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
		$^3/_{16}$ *l* Weifswein	„ 0,18¾
	ℳ 0,28¾		ℳ 0,53½

Zubereitung: Alle Zuthaten werden in einem Gefäfs über gelindem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis sie schaumig sind und bis zum Aufstofsen, was aber erst geschehen darf, wenn sich die ganze Flüssigkeit in Schaum verwandelt hat. Man füllt eine Kelle voll in ein Weinglas und prüft, ob sich keine Flüssigkeit mehr absetzt; sonst zieht man den Kessel zurück und schlägt weiter.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Statt des Weifsweins kann man auch Malaga, Sherry, Burgunder oder Madeira verwenden.

34. Chaudeau im Wasserbade (au bain marie).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Eigelb	ℳ 0,16	Transport	ℳ 0,35
80 g Zucker	„ 0,06½	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
⅛ *l* Weifswein	„ 0,12½	2 Efsl. Citronensaft	„ 0,06¾
Transport	ℳ 0,35		ℳ 0,42¾

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker kalt verschlagen, der Weifswein, der Citronenzucker und der Citronensaft dazugefüllt ins Wasserbad gesetzt und dick geschlagen.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Um die Sauce der Masse nach zu vermehren und billiger zu machen, kann man 10 g Mehl mit ⅛ *l* Weifswein besonders garkochen und zur obigen Masse rühren.

---

35. Chaudeau- oder Weincrême.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 g (ungefähr 3 Tafeln) weifse Gelatine	ℳ 0,03½	Transport	ℳ 0,16½
2 Efsl. Wasser.		80 g Zucker	„ 0,06½
3 „ Citronensaft	„ 0,10	1 ganzes Ei und 3 Eigelb	„ 0,19
1 „ Citronenzucker	„ 0,03	⅛ *l* Weifswein	„ 0,12½
Transport	ℳ 0,16½	⅛ *l* Schlagsahne oder Eierschnee	„ 0,12½
			ℳ 0,67

Zubereitung: Die Gelatine wird abgewaschen, mit 2 Efslöffel Wasser aufgelöst und mit den Zuthaten, bis auf die Schlagsahne oder den Eierschnee, über schwachem Feuer verschlagen, bis sich alles in Schaum verwandelt hat. Wenn die Masse vom Feuer genommen und lauwarm geschlagen ist, fügt man Schlagsahne oder Eierschnee hinzu, spült eine Form aus, oder füllt die Masse in eine Glasschale und setzt sie dann kalt.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Dieselbe Speise ist mit Apfelsinensaft und Durchschichten mit Backwerken und Früchten, **Chaudeau-** oder **Weincrême mit Backwerk und Früchten,** herzustellen. Als **Apfelsinenspeise** umgiebt man sie mit Apfelsinenscheiben oder Früchten oder schichtweise Weinreis und Chaudeau.

Man kann diese Speise auch von anderen Weinarten bereiten, und wenn der Wein nicht stark genug ist, 1 Theelöffel Cognak oder Rum vor dem Abschlagen dazufügen.

---

36. Feine Weincrême.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

80 g harter Zucker . . .	ℳ 0,06½	Transport	ℳ 0,86
1 Theel. Citronen- u. Apfelsinenzucker (gemischt)	„ 0,01	2 Efsl. Citronen- und 2 Efsl. Apfelsinensaft	„ 0,13¼
¼ *l* Weifswein	„ 0,25	8 g (ungefähr 4 Tafeln) weifse Gelatine . . .	„ 0,04¾
3 cm Vanille (½ g) . . .	„ 0,10	1 Prise Salz	„ 0,00¼
5 Eigelb	„ 0,20	5 Eierschnee	„ 0,15
1½ Efsl. Cognak	„ 0,15	1 Tropfen Öl	„ 0,01
1 „ Kirschwasser . .	„ 0,08½	12 Cognakkirschen . . .	„ 0,15
Transport	ℳ 0,86		ℳ 1,35¼

Zubereitung: Der harte Zucker, Citronen- und Apfelsinenzucker werden in einem Porzellangefäfs mit dem Weifswein vermischt, die gespaltene Vanille wird mit hineingelegt, und das Gefäfs so lange zugedeckt gelassen bis der Zucker aufgelöst ist.

Mit dieser Flüssigkeit werden Eigelb, Cognak, Kirschwasser, Saft, abgewaschene Gelatine und Salz auf schwachem Feuer dick geschlagen und die Masse mit dem Eierschnee lauwarm gemischt, dann wird die Crême in eine geölte Form gegossen, welche man mit Cognakkirschen auslegte.

Einen Tag vor dem Gebrauch zu fertigen oder auf Eis zu stellen.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Crême auch ohne oder nur mit einer Tafel Gelatine in Schalen oder in Mürbeteigformen (Tartelets) anrichten **(Feine Weinrême in Schalen oder Mürbeteigformen).**

37. Weinschaumpunsch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 Eigelb , ...	ℳ 0,12	Transport	ℳ 0,20
1 ganzes Ei	„ 0,07	62 g Zucker	„ 0,05
1 Theel. Apfelsinen- oder Citronenzucker . . .	„ 0,01	3 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,10
Transport	ℳ 0,20	¼ *l* guter Weifswein . .	„ 0,50
			ℳ 0,85

Zubereitung: Der Weinschaumpunsch wird von gutem Rheinwein (auch von Burgunder, Malaga oder Champagner) bereitet. Die Eigelb und 1 ganzes Ei schlägt man in einem Kessel mit Apfelsinen- oder Citronenzucker, Zucker, Citronensaft und Wein über dem Feuer langsam bis zum Aufstofsen schaumig. Nach Belieben gieíst man noch erwärmten Wein dazu, wenn man ein dünner fliefsendes Getränk wünscht.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

38. Eierpunsch.

Zuthaten und Kosten zu 4 Gläsern.

6 Eigelb	ℳ 0,24	Transport	ℳ 0,32
100 g Zucker.	„ 0,08	8 Efsl. Rum	„ 0,58
⅜ *l* Wasser.		1 „ Citronensaft . . .	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,32	6 „ Wasser.	ℳ 0,93¼

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker tüchtig geschlagen, mit $^3/_8$ *l* Wasser auf dem Feuer schaumig abgeschlagen, dann mit dem Rum, Citronensaft und Wasser schaumig geschlagen, ohne zu kochen.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

39. Eierbier.

Zuthaten und Kosten zu 4 Gläsern.

4 ganze Eier	ℳ 0,28	Transport	ℳ 0,55¼
90 g Zucker	„ 0,07¼	2 cm Zimmet	„ 0,00½
¾ *l* Weifs- oder Braunbier	„ 0,20	1 Theel. Citronenzucker .	„ 0,01
Transport	ℳ 0,55¼		ℳ 0,56¾

Zubereitung: Die ganzen Eier werden mit dem Zucker geschlagen. Das Bier wird heifs gestellt und dann mit dem vorher geschlagenen Eierschaum, Zimmet und Citronenzucker über gelindem Feuer nach und nach verschlagen und sofort angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

40. Schokoladensauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

62 g gute Schokolade oder 50 g holländ. Kakao . .	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,34
¼ *l* Wasser.		2 Eigelb	„ 0,08
50 g Zucker	„ 0,04	1 Efsl. Vanillezucker . .	„ 0,05
Transport	ℳ 0,34	2 „ Schlagsahne oder Eierschnee	„ 0,04
			ℳ 0,51

Zubereitung: Schokolade (oder Kakao), Wasser und Zucker kocht man auf, quirlt die Eigelb in einem Topf, vermischt die Schokolade damit und läfst sie ziehen, ohne zu kochen, giefst die Sauce dann durch ein feines Sieb und zieht sie mit Vanillezucker und Schlagsahne oder Eierschnee durch.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

41. Marsala- oder Madeiramehlspeisensauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

60 g Zucker	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,79½
3 Eigelb	„ 0,12	1 Prise Zimmet	„ 0,00¼
$^3/_{16}$ *l* Madeira oder Marsala	„ 0,62¾	40 g frische Butter . . .	„ 0,12¾
Transport	ℳ 0,79½		ℳ 0,92½

Zubereitung: Alle Zuthaten werden über langsamem Feuer so lange mit dem Schneebesen geschlagen, bis sich die ganze Masse in Schaum verwandelt hat, was man mit einem Glas prüfen mufs, in dem sich keine Flüssigkeit absetzen darf.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Mischung ist, ohne Butter, auch als **stärkendes Getränk** zu verwenden. Ungeübte sollten die Sauce im Wasserbade abschlagen.

42. Vanillecrême mit Einlagen.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

½ *l* Milch	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,96¾
½ Stange Vanille	„ 0,40	1 Tropfen Öl	„ 0,01
5 Eigelb	„ 0,20	16 Löffelbiskuits	„ 0,40
100 g Zucker	„ 0,08	⅛ *l* Marasquino	„ 1,00
1 Prise Salz	„ 0,00¼	125 g verschiedene kandierte Früchte, darunter ein Stückchen Angelique	„ 1,00
10 g (ungefähr 5 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,06	4 Efsl. eingem. Johannisbeeren, möglichst ausgekernte	„ 0,50
1/16 *l* Wasser.			ℳ 3,87¾
⅛ *l* Schlagsahne oder Eierschnee	„ 0,12½		
Transport	ℳ 0,96¾		

Zubereitung: Die heifse Milch läfst man mit der aufgeschnittenen Vanille, zugedeckt, ziehen und auskühlen. Man schlägt Eigelb, Zucker und Salz schaumig, giefst die Vanillemilch (ohne Vanilleschoten) nach und nach dazu, ebenso die in 1/16 *l* lauem Wasser gelöste Gelatine, schlägt alles im Wasserbade dicklich, rührt die Crême lauwarm und vermischt sie mit Schlagsahne oder Eierschnee.

Eine glatte, nicht hohe Form, deren Boden mit Öl ausgepinselt wurde (etwa Sandkuchenform oder Porzellanform) legt man mit Löffelbiskuits aus, die man oben und unten gerade schneidet und in Marasquino taucht, füllt eine Schicht Crême ein, die mit den würflig geschnittenen, bunten Früchten gemischt wurde und legt die gleichfalls mit Marasquino getränkten übrigen Biskuitstücke dazwischen, füllt die andere Crême darauf und läfst sie erstarren. Nachdem die Crême gestürzt, füllt man die Johannisbeeren oben auf die Fläche und kann auch noch Schlagsahne, mit Marasquino verdünnt, oder eine Sauciere mit Johannisbeersauce dazu geben.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dieselbe Speise kann man auch mit Chaudeaucrême, **Chaudeaucrême mit Einlagen,** bereiten.

43. Gebackene kalte Crêmespeise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

⅜ *l* Milch	ℳ 0,07½	Transport	ℳ 0,67½
10 g Mehl	„ 0,00½	4 Efsl. eingem. Kirschen oder Rumfrüchte oder Dreimus	„ 0,40
4 Eier	„ 0,28	20 g Puderzucker	„ 0,02
75 g Zucker	„ 0,06	10 „ süfse Mandeln	„ 0,02
1 Theel. Vanillezucker	„ 0,01½		ℳ 1,11½
8 gröfsere Löffelbiskuits	„ 0,24		
Transport	ℳ 0,67½		

Zubereitung: Milch, Mehl, Eigelb und Zucker werden in einem irdenen Topf über dem Feuer zu Crême geschlagen und mit dem Vanillezucker vermischt. In eine Porzellanschale oder Porzellanschüssel legt man die Biskuits über Kreuz, bedeckt sie mit den Früchten und füllt die Crême heifs darauf. Der steife Eierschnee wird mit Puderzucker gemischt, darüber gebreitet, die Speise mit in Streifen geschnittenen Mandeln bestreut, bei 112° C. im Ofen gebacken, dann bis zum Gebrauch kalt gestellt und in der Form zu Tisch gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

44. Feste Vanillecrême in Kuchenform.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

$^3/_{16}$ *l* Milch	ℳ 0,03¾	Transport	ℳ 0,79¾
4 Eigelb	„ 0,16	125 g Puderzucker . . .	„ 0,12½
125 g frische Butter . . .	„ 0,40	2 Efsl. Vanillezucker . .	„ 0,10
100 „ süfse Mandeln . . .	„ 0,20	20 Löffelbiskuits	„ 0,50
Transport	ℳ 0,79¾		ℳ 1,52¼

Zubereitung: Milch und Eigelb werden im Wasserbade zu einer dicken Crême gerührt, die Butter wird zu Sahne gerührt, die Mandeln abgezogen, gerieben und mit dem Puderzucker zur Butter gerührt. Die fertige Crême und Vanillezucker ist mit der Masse zu mischen. Eine glatte, niedrige Tortenform wird mit Löffelbiskuits hübsch ausgelegt, die Crême hineingefüllt und mit Biskuits bedeckt. Man legt auf das Ganze einen flachen passenden Deckel, den man mit Gewichten etwas beschwert, und läfst den Kuchen bis zum folgenden Tage stehen.

Man kann ihn, nachdem er gestürzt, mit Früchten belegen und $^1/_4$ *l* Johannisbeersaft dazugeben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch die Crême lagenweise in eine Porzellanform mit Biskuits ordnen, dann braucht man 175 g Löffelbiskuits — für 75 Pf. Die Speise würde dann für 8 Personen reichen.

Parfait von Kaffee. Kaffeeextrakt (von 50 g gemahlenem Kaffee, $^3/_{16}$ *l* kochendem Wasser), 3 Eigelb, 150 g Zucker, werden im Wasserbade dick gerührt, unter die zu Sahne geriebene Butter gemischt und eine glatte Porzellanform mit einer Lage der Crême ausgestrichen, Löffelbiskuit an die Wand gestellt, nachdem man $^3/_4$ der Höhe abschnitt und nun dicht Löffelbiskuit und Crême abwechseln läfst, dann die Speise 8—10 Stunden beschwert, 2 Stunden vor dem Gebrauch einen Augenblick in heifses Wasser stellt, stürzt, nachdem man den Rand mit einem Messer gelockert und die Speise, nachdem sie ganz fest wurde, mit Schlagsahne garniert. Man braucht hierzu 175 g Löffelbiskuits; die Speise reicht für 8 Personen. Von Pistaziencrême und Kakao ebenso zu bereiten.

45. Schokoladencrême.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

30 g Kakao	ℳ 0,18	Transport	ℳ 0,51½
75 „ Zucker	„ 0,06	1/16 l Wasser.	
¼ l Milch	„ 0,05	2 Efsl. Vanillezucker	„ 0,10
5 Eigelb	„ 0,20	⅛ l ungeschlagene Schlagsahne	„ 0,25
4 g (ungefähr 2 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,02½	1 Tropfen Öl	„ 0,01
Transport	ℳ 0,51½		ℳ 0,87½

Zubereitung: Der Kakao und Zucker werden mit der Milch aufgelöst und mit den Eigelb zu einer glatten Crême über dem Feuer geschlagen. Die abgewaschene Gelatine löst man in lauwarmem Wasser auf und vermischt sie mit der lauwarmen Crême, fügt den Vanillezucker und die steif geschlagene Schlagsahne dazu, ölt eine Form und läfst die Masse darin erkalten. Nachdem die Speise gestürzt, umlegt man sie nach Belieben mit Schlagsahne.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

46. Kaffeecrême.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 g (ungefähr 3 Tafeln weifse Gelatine	ℳ 0,03½	Transport	ℳ 0,57½
⅛ l Kaffeeextrakt	„ 0,25	80 g Zucker	„ 0,06½
¼ l Milch	„ 0,05	1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
6 Eigelb	„ 0,24	⅛ l Schlagsahne oder Eierschnee	„ 0,12½
Transport	ℳ 0,57½	1 Tropfen Öl	„ 0,01
			ℳ 0,82½

Zubereitung: Die abgewaschene Gelatine wird mit dem sehr guten, nach Vorschrift zubereiteten Kaffeeextrakt unter Rühren lauwarm aufgelöst.

Milch, Eigelb, Zucker und die Kaffeemischung schlägt man zu einer Crême ab, fügt den Vanillezucker dazu, wenn die Crême etwas ausgekühlt ist, und verrührt das Ganze mit der Schlagsahne oder dem Eierschnee, wenn es die Temperatur von 25° C. hat. Die Form wird mit Öl ausgepinselt, mit der Masse gefüllt, erkaltet gestürzt und (gern mit Vanillesauce oder Schlagsahne) angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

47. Kaffeecrême in Tassen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

62 g gebrannte Kaffeebohnen	ℳ 0,22¼	Transport	ℳ 0,86¼
½ l Sahne	„ 0,50	3 Eigelb	„ 0,12
2 ganze Eier	„ 0,14	62 g Zucker	„ 0,05
Transport	ℳ 0,86¼	¼ l Schlagsahne	„ 0,25
			ℳ 1,28¼

Zubereitung: Die frisch gebrannten Kaffeebohnen werden zerstofsen und sofort in die kochende Sahne geworfen, die fest zugedeckt wird. Wenn die Sahne kalt geworden ist, wird sie mit den ganzen Eiern und den Eigelb vermischt, mit dem Zucker ordentlich verquirlt und dreimal durch ein feines Sieb gegossen. Die Mischung giefst man dann in kleine Mokkatassen und stellt diese bis zur Hälfte der Tassen in kochendes Wasser, deckt den Topf zu und läfst die Crême an der Seite des Feuers ziehen, bis sie steif ist; dann stürzt man sie und richtet sie, nachdem sie erkaltet, mit Schlagsahne garniert an.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

48. Pistaziencrême.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Eiweifs	ℳ 0,03	Transport	ℳ 0,75¾
20 rohe Kaffeebohnen (15 g)	„ 0,04¾	125 g Pistazien	„ 2,00
75 g enthülste Walnüsse	„ 0,18	$^3/_{16}$ *l* Wasser.	
2 Efsl. Orangenwasser	„ 0,05	14 g (ungefähr 7 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,08½
4 Eigelb	„ 0,16	$^3/_8$ *l* ungeschlag. Schlagsahne	„ 0,75
50 g Zucker	„ 0,04	1 Tropfen Öl	„ 0,01
$^1/_4$ *l* Sahne	„ 0,25		ℳ 3,60¼
Transport	ℳ 0,75¾		

Zubereitung: Man thut 1 Eiweifs auf gût mit einem Tuch abgeriebene Kaffeebohnen und läfst es 12 Stunden stehen, dann hat es eine schöne grüne Farbe und kann durchgesiebt zum Färben der Crême verwendet werden. Die Nüsse werden mit kochendem Wasser gebrüht, wie Mandeln von der Haut befreit und in einem Mörser mit Orangenwasser zerstofsen. Die Eigelb und das grüne Eiweifs schlägt man mit dem Zucker schaumig, verdünnt dies mit $^1/_8$ *l* Sahne, läfst es unter Umrühren mit den Nüssen sich erwärmen, aber nicht kochen, und reibt es durch ein Sieb. Die Pistazien werden wie die Nüsse enthülst, mit $^1/_{16}$ *l* Wasser und $^1/_8$ *l* Sahne fein zerstofsen und ebenfalls durch ein Sieb gerieben, mit der in $^1/_8$ *l* Wasser aufgelösten Gelatine und der Nufsmasse vermischt, und, wenn dicklich, mit der steif geschlagenen Schlagsahne unterzogen und in eine geölte Form zum Erstarren gefüllt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden, aufser dem Stehen des Eiweifs.

49. Pistaziencrême zur Füllung von Torten, Schnitten, kleinen Kuchen und Tartelets.

Zuthaten und Kosten.

1 Eiweifs	ℳ 0,03	Transport	ℳ 1,43¾
20 rohe Kaffeebohnen (15 g)	„ 0,04¾	4 Eigelb	„ 0,16
65 g enthülste Pistazien	„ 1,20	1 Efsl. Curaçao	„ 0,16¾
$^1/_4$ *l* Wasser.		1 „ Anisette	„ 0,16¾
200 g Zucker	„ 0,16	1 „ Kirschwasser	„ 0,08½
Transport	ℳ 1,43¾	125 g ungesalzene Butter	„ 0,40
			ℳ 2,41¾

Zubereitung: Das Eiweifs wird 12 Stunden auf die gut abgeriebenen Kaffeebohnen gethan, dann ist es grün. Die durch heifses Wasser gebrühten, enthülsten Pistazienkerne werden mit $^1/_4$ *l* Wasser fein gestofsen, damit sie nicht thranig werden, und durch ein feines Haarsieb gerieben.

Dieses Puree wird mit Zucker, grünem Eiweifs und Eigelb auf langsamem Feuer zu einer Crême geschlagen und bis zum Erkalten weiter geschlagen; dann fügt man die Liqueure hinzu und rührt alles in die inzwischen zu Sahne geschlagene Butter.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde, aufser dem Stehen des Eiweifs.

50. Crême zur Füllung von Torten, Schnitten, kleinen Kuchen und Tartelets.

Zuthaten und Kosten.

25 g Kartoffelmehl	ℳ 0,01	Transport	ℳ 0,07
25 „ Mehl	„ 0,01	2 Eier	„ 0,14
62 „ Zucker	„ 0,05	$^3/_5$ *l* Milch	„ 0,07½
Transport	ℳ 0,07	62 g Butter	„ 0,15
			ℳ 0,43½

Diese Zuthaten und für:

Vanillecrême: Mark von ½ Stange Vanille	ℳ 0,40	**Citronencrême:** Saft von 1 Citrone	ℳ 0,10
Schokoladencrême: 65 g Schokolade	„ 0,19½	**Punschcrême:** $^1/_{16}$ *l* Rum oder Liqueur	„ 0,25
Apfelsinencrême: Saft von 1 Apfelsine und ¼ abgeriebene Citronenschale	„ 0,12½	**Käffeecrême:** $^1/_{16}$ *l* starker Kaffeeextrakt	„ 0,12½

Zubereitung: Kartoffelmehl, Mehl, Zucker, Eier, Milch und eine der oben angeführten Zugaben werden kalt angerührt und auf dem Feuer unter Rühren zu einer glatten Masse gar gekocht. Die Butter wird zu Sahne geschlagen und die unter öfterem Umrühren erkaltete Masse dazu- und (ohne Klümpchen) glatt gerührt.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Flüssige Zusätze müssen von der Menge der Milch abgerechnet werden.

51. Citronencrême kalt zu bereiten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Eier	ℳ 0,28	Transport	ℳ 0,67½
200 g Zucker	„ 0,16	2 Efsl. Wasser.	
6 Efsl. Citronensaft	„ 0,20	¼ auf Zucker abgeriebene Citronenschale	„ 0,02½
6 g (ungefähr 3 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,03½		ℳ 0,70
Transport	ℳ 0,67½		

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker $^1/_2$ Stunde schaumig geschlagen, der Citronensaft nach und nach, zuletzt die im Wasser gelöste Gelatine, sowie die auf Zucker abgeriebene Citronenschale hinzugefügt und der Schnee der Eier sorgfältig darunter gezogen. In eine ausgespülte Form oder in eine Glasschale zu füllen; oder man ahmt ein warmes Omelette nach, schüttet die Masse auf ein geöltes weifses Papier auf eine Schüssel, und nachdem sie steif geworden, richtet man das Soufflee übergeschlagen an, bezieht es mit $^1/_8$ *l* verdünnter Aprikosenmarmelade und bestreut es mit 8 abgezogenen, gehackten Pistazien oder Mandeln (kalt bereitetes Omelette).

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Crême von Apfelsinen:** Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Efslöffel Citronensaft und abgeriebene Schale: 2 Efslöffel Citronensaft und 4 Efslöffel Apfelsinensaft und Schale.

Crême von Arrak: Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Efslöffel Citronensaft und abgeriebene Schale: 2 Efslöffel Citronensaft und 4 Efslöffel Arrak.

Crême von Kaffee: Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Efslöffel Citronensaft und abgeriebene Schale: $^1/_8$ *l* Kaffeeextrakt, worin 20 g Kakao gelöst wurden.

Crême von Schokolade: Dieselbe Masse, nur anstatt 6 Efslöffel Citronensaft und abgeriebene Schale: 30 g Kakao und 1 Efslöffel Vanillezucker in $^1/_8$ *l* Wasser gelöst.

52. Soufflee auf der Pfanne oder in der Form.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

5 Eier	ℳ 0,35	Transport	ℳ 0,56
125 g Zucker	„ 0,10	1 Prise Mehl	„ 0,00¼
3 Efsl. Citronensaft	„ 0,10	1 „ Salz	„ 0,00¼
1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01	15 g Butter	„ 0,03½
Transport	ℳ 0,56		ℳ 0,60

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker $^1/_4$ Stunde zu Schaum verrührt, der Citronensaft und Citronenzucker nach und nach dazu gerührt, 1 Prise Mehl, Salz und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweifs darunter gezogen. In einer Pfanne wird die Butter heifs gemacht, die ganze Masse hinein geschüttet und auf einer Seite langsam 8 Minuten gebacken. Nun läfst man sie zur Hälfte auf eine heifse Schüssel gleiten und kippt geschickt die andere Hälfte darüber. Innen mufs das Soufflee noch schaumig sein. Man besiebt es mit feinem Zucker und garniert es nach Belieben mit Gelee. Dieselbe Masse kann auch in einer irdenen Form gebacken werden, indem man letztere ausstreicht, den Auflauf einfüllt, sie in kochendes Wasser stellt und etwa 40 Minuten den Auflauf darin steigen läfst, dann erst stellt man ihn für 10 Minuten in einen 131—138° C. heifsen Ofen, um Farbe zu nehmen, bepudert ihn mit Zucker und trägt ihn in der Form auf.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$—1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Auf 1 Person rechnet man 1 Ei mehr über 4 Personen. Man kann dieses Soufflee noch beliebig verändern:

Schokoladensoufflee: Dieselbe Masse, jedoch anstatt Citronensaft und Citronenzucker: 30 g Kakao und 1 Theelöffel Vanillezucker in 3 Efslöffel Wasser verrührt.

Punschsoufflee: Dieselbe Masse, jedoch anstatt Citronensaft und Citronenzucker: 1 Efslöffel Punschextrakt oder Cognak mit 1 Theelöffel Citronensaft.

Vanillesoufflee: Dieselbe Masse, jedoch anstatt Citronensaft und Citronenzucker: 1 Efslöffel Vanillezucker.

Theesoufflee: Dieselbe Masse, jedoch anstatt Citronensaft und Citronenzucker: 1 Efslöffel Theeextrakt, 1 Theelöffel Rum und 1 Theelöffel Vanillezucker.

Apfelsinensoufflee: Dieselbe Masse, jedoch anstatt Citronensaft und Citronenzucker: 3 Efslöffel Apfelsinensaft und 1 Theelöffel Apfelsinenzucker.

Als **flaches Soufflee** oder **Omelette** schüttet man die Masse auf eine Schüssel, backt sie $^1/_4$ Stunde bei 125° C. im Ofen und trägt sie mit derselben Schüssel auf. Man kann auch eingemachte Früchte unten in die Schüssel thun.

Diese Soufflees dürfen nie stehen.

53. Feines Citronensoufflee in der Form.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 Eigelb	ℳ 0,24	Transport	ℳ 0,57¼
95 g Zucker	„ 0,07½	3 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,10
95 „ Butter	„ 0,22¾	Der Schnee der 6 Eier . .	„ 0,18
1 Efsl. Citronenzucker . .	„ 0,03	5 g Butter zur Form . . .	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,57¼		ℳ 0,86½

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker, der Butter, dem Citronenzucker und dem durchgegossenen Citronensaft unter stetem Rühren im Wasserbade dick gerührt, wie etwa ein dickes Rührei. Die Masse mufs unter öfterem Umrühren erkalten und wird mit dem Schnee von 6 Eiweifs genau vermischt. Die Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und entweder 1 Stunde zugedeckt im Wasserbade gekocht oder 40 Minuten bei 125° C. im Ofen gebacken; doch mufs der Fufs der Form im Wasser stehen.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Speise ist sehr zu verändern; sie ist eine der feinsten warmen süfsen Speisen.

Aprikosensoufflee: Statt Citronensaft werden 100 g Aprikosenmarmelade mit abgerührt.

Fruchtsoufflee: 100 g fein geschnittene, bunte eingemachte Früchte (sogenannte Melange) werden dazugemischt.

Als Rand, feine Kompotts in der Mitte anzurichten. Dieser wird im Ofen bei 125° C. $^3/_4$ Stunden gebacken.

Ananassoufflee. Die Form wird unten mit Ananasscheiben und der Rand mit gebuttertem Papier ausgelegt, kleine Ananaswürfel mit der Masse vermischt und 1 Stunde im Wasserbade gekocht.

Man giebt entsprechende Fruchtsaucen oder Chaudeau dazu.

54. Schokoladensoufflee.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

100 g Schokolade	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,50
$1^1/_2$ Efsl. Wasser.		85 g Zucker	„ $0,06^3/_4$
$^1/_4$ Stange Vanille	„ 0,20	5 Eier	„ 0,35
Transport	ℳ 0,50	1 Tropfen Öl	„ 0,01
			ℳ $0,92^3/_4$

Zubereitung: Die Schokolade wird gerieben und in gelinder Wärme mit dem Wasser aufgelöst. Die Vanille wird gestofsen und mit dem Zucker durchgesiebt, mit den Eigelb schaumig geschlagen und dann mit der aufgelösten Schokolade gemischt. Den Schnee der Eiweifs zieht man genau unter die Masse, füllt sie in eine mit Öl ausgepinselte Form und backt den Auflauf 15—20 Minuten bei 112° C.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

55. Kleines Soufflee von Huhn in Kästchen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g gestofsenes, durchgestrichenes Hühnerpuree	ℳ 1,00	Transport	ℳ $1,09^1/_4$
2 Efsl. weifse Grund- oder Bechamellesauce . . .	„ $0,06^3/_4$	5 g Salz	„ $0,00^1/_4$
10 g Butter	„ $0,02^1/_2$	1 Efsl. Parmesankäse . .	„ 0,01
Transport	ℳ $1,09^1/_4$	2 Eier	„ 0,14
		5 g Butter zu den Kästchen	„ $0,01^1/_4$
			ℳ $1,25^3/_4$

Zubereitung: Das gestofsene, durchgestrichene Puree eines gekochten oder gebratenen Huhnes mischt man mit der erwärmten Sauce, der Butter, dem Salz, Parmesankäse und den Eigelb, zieht den steifen Schnee der Eier darunter, füllt die Masse in ausgepinselte kleine Papier- oder Porzellankästen und backt sie 18—20 Minuten auf sauberem Blech bei 112° C., richtet sie aber sofort an.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann dieses Gericht von jedem feinen Geflügelfleisch bereiten (**Kleine Soufflees von Rebhuhn, Birkhuhn, Schneehuhn, Perlhuhn, Haselhuhn, Krammetsvögeln, Schnepfen, Fasan in Kästchen.**)

56. Kleine Käsesoufflees in Kästchen.

Zuthaten und Kosten für 4—8 Personen.

100 g Butter	ℳ 0,24	Transport	ℳ 0,44¾
5 Eigelb	„ 0,20	4 Eiweifs	„ 0,12
1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½	50 g gerieb. Chesterkäse	„ 0,36
¼ Theel. Zucker	„ 0,00¼	50 „ „ Parmesankäse	„ 0,25
Transport	ℳ 0,44¾	1 Strauſs Petersilie	„ 0,05
			ℳ 1,22¾

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen und mit den zerquirlten Eigelb, Salz, Pfeffer und Zucker einige Sekunden über dem Feuer, wie dünnes Rührei, glatt gerührt. 20 Minuten vor dem Anrichten zieht man den Schnee von 3 Eiweifs unter die Masse. Nun fügt man den geriebenen Käse dazu, erwärmt die Masse und verbindet sie heifs mit dem Schnee von 1 Eiweifs, füllt sie schnell in kleine Papier- oder Porzellankästen, backt sie auf sauberem Blech bei 112° C. und giebt sie mit krauser Petersilie umkränzt zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

---

57. Erdbeersoufflee.

(Gute Eiweifsverwendung.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ *tt* Walderdbeeren	ℳ 0,50
65 g Zucker	„ 0,05¼
4 Eiweifs	„ 0,12
	ℳ 0,67¼

Zubereitung: Die Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, mit 60 g Zucker vermischt und mit dem steifen Schnee der Eiweifs gut verbunden. Man füllt die Masse in die Auflaufschüssel, giebt den Rest des Zuckers darüber und backt das Soufflee 20 Minuten bei 125° C. (Darf nicht stehen.)

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe von Quitten, Kirschen, Aprikosen Pfirsichen (**Quitten-, Kirsch-, Aprikosen-, Pfirsichsoufflee**).

---

58. Apfelsoufflee.

(Gute Eiweifsverwendung.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 *tt* Apfel (Hasenköpfe) od. ½ *tt* Apfelmus	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,50
¹/₁₆ *l* Wasser.		1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
3 Efsl. Citronensaft	„ 0,10	4 Eiweifs	„ 0,12
Transport	ℳ 0,50	175 g Zucker	„ 0,14
			ℳ 0,77

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten und mit $^1/_{16}$ *l* Wasser schnell weich gekocht, erst durch ein grobes, dann durch ein Haarsieb gestrichen, mit Citronensaft und Citronenzucker vermischt und das Puree warm gestellt. Die Eiweifs werden zu steifem Schnee geschlagen und zuerst mit dem Zucker, dann mit dem Apfelmus verrührt. In einer Auflaufschüssel wird das Soufflee 25 Minuten bei 112° C. gebacken und mit Zucker besiebt aufgetragen. Sind die Äpfel nicht mehr schmackhaft, so fügt man 1 Efslöffel Rum oder Arrak hinzu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

59. Eiweifsklöfse in Milch (Milchsuppe mit Eiweifsklöfschen).

(Gute Eiweifsverwendung.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Eiweifs	ℳ 0,12	Transport	ℳ 0,46
80 g Zucker	„ 0,06½	½ abgerieb. Citrone	„ 0,05
1¼ *l* Milch	„ 0,25	2 Eigelb	„ 0,08
30 g Zucker	„ 0,02½	1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
Transport	ℳ 0,46		ℳ 0,64

Zubereitung: Die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweifs werden mit 80 g Zucker vermischt. Die Milch wird heifs gemacht, mit 30 g Zucker und abgeriebener Citrone aufgekocht, der Schnee mit einem Löffel zu Klöfsen abgestochen und hineingelegt und 4 Minuten leise gekocht; die Klöfse dürfen sich nicht berühren. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und verquirlt die Milch mit den Eigelb und Vanillezucker, welche Flüssigkeit erhitzt sofort über die Eiweifsklöfse angerichtet wird. Man kann die Milch auch mit Kartoffelmehl binden.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Fliedermilch**, 30 g saubere Fliederblüten (der weifse medizinische Flieder) werden mit der oben beschriebenen heifsen Milchmischung übergossen und erkalten gelassen. Man giefst die Fliedermilch durch ein feines Sieb und legt die fertigen Klöfse darauf.

Beide Suppen, nach Belieben verdünnt, sind im Sommer als **Milchkaltschale** zu geben.

Als Speise (**Schneeberg**) kann man die Klöfse, wenn sie gar sind, bergartig anrichten und eine Himbeer- oder Vanillesauce dazureichen.

60. Baisers.

(Gute Eiweifsverwendung.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 Eiweifs	ℳ 0,09
120 g gesiebter Zucker	„ 0,09½
1 Stückchen Wachs	„ 0,05
5 g gesiebter Zucker	„ 0,00½
	ℳ 0,24

Zubereitung: Die Eiweifs werden so lange zu Schnee geschlagen, bis der Schnee ganz käsig aussieht, und dann wird der ganz feine, möglichst selbst gesiebte Zucker mit dem Löffel dazugerührt. Ein weifses Blech bestreicht man mit Wachs und setzt mit einem Efslöffel längliche Häufchen Eierschnee darauf, die man mit Zucker besiebt und bei 88—100° C. im Ofen backen läfst. Man stellt sie hoch auf ein Backblech oder Rost, dreht dasselbe alle 5 Minuten um und läfst sie $^1/_2$ Stunde im Ofen. Sie bedürfen der Oberhitze, aber keiner Unterhitze.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Rund geformt, höhlt man die Schalen aus und füllt sie mit Schlagsahne: **Sahnenbaisers.**

61. Vanillestangen zum Dessert oder für Kranke.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 g Vanille	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,62
125 „ Zucker	„ 0,10	1 Bogen steifes Packpapier	„ 0,02½
3 Eigelb	„ 0,12	1 Stückchen Wachs	„ 0,05
Transport	ℳ 0,62		ℳ 0,69½

Zubereitung: Die Vanille wird mit Zucker sehr fein gestofsen und durch ein Sieb gepudert.

1 Eigelb wird mit 1 Efslöffel Zucker mittels einer Reibekeule gerieben und die übrigen Eigelb und Zucker abwechselnd dazugerührt, auch der Vanillezucker damit gemischt und $^3/_4$ Stunden gerührt. Steifes Packpapier wird mit einem Stück erwärmten Wachs dünn bestrichen und in 5 cm tiefe Kniffe staffelförmig geknifft; in jede Falte legt man mit einem Theelöffel Eiermasse und stellt diese Stangen in den abgekühlten Bratofen, bis sie durch und durch hart sind, dann nimmt man sie heraus.

Das Papier verwahrt man und kehrt es das nächste Mal um.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

62. Biskuittorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

9 Eigelb	ℳ 0,36	Transport	ℳ 0,67
¼ kg (½ ℔) Zucker	„ 0,20	1 Theel. Citronensaft	„ 0,01
2 Efsl. Citronenzucker	„ 0,06	6 Eiweifs	„ 0,18
125 g Kartoffelmehl	„ 0,05	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,67		ℳ 0,87¼

Zubereitung: Die Eigelb rührt man in einem Reibenapf abwechselnd mit Zucker, Citronenzucker, Kartoffelmehl und Citronensaft 1 Stunde und achtet genau darauf, dafs der Teig gleichmäfsig nach einer Richtung gerührt wird. Dann schlägt man die Eiweifs zu steifem Schnee, zieht ihn unter die Masse und bringt diese in der gebutterten Form sofort in den

auf 150° C. erhitzten Ofen, welcher die auf einem Rost stehende Torte in ½ Stunde gar macht.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

63. Pfennigkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

4 Eier	ℳ 0,28
¼ kg (½ ℔) Zucker	„ 0,20
¼ kg (½ ℔) Mehl	„ 0,10
1 Prise Kardamom	„ 0,00½
	ℳ 0,58½

Zubereitung: Ein Blech wird mit Papier abgerieben und dann mit einer Speckschwarte eingerieben.

Die Eier werden in einem Napf mit dem fein gesiebten Zucker etwa eine Viertelstunde schaumig geschlagen. Dann wird Mehl und Kardamom hinzugefügt und mit den schaumigen Eiern tüchtig verrührt. Mit einem Theelöffel setzt man nun walnufsgrofse Häufchen auf das Blech, und läfst die Kuchen aufserhalb des Ofens noch 5 Minuten stehen, damit sich auf der Oberfläche derselben eine dünne Haut bildet. Nun schiebt man die Kuchen in den 125° C. heifsen Ofen, bäckt sie in 10—15 Minuten zu schöner hellbrauner Farbe und läfst sie erkalten.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt Kardamom auch Anis oder Vanille nehmen **(Aniskuchen, Vanillekuchen).**

64. Eiweifsgebäck.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

250 g Butter	ℳ 0,60
4 Eiweifs	„ 0,12
250 g Zucker	„ 0,20
100 „ süfse Mandeln	„ 0,20
Transport	ℳ 1,12

Transport	ℳ 1,12
1½ Efslöffel Citronenzucker	„ 0,04½
375 g Mehl	„ 0,15
	ℳ 1,31½

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerieben, Eiweifs, Zucker, abgezogene geriebene Mandeln und Citronenzucker dazu gerührt, das Mehl darunter gezogen und auf einem mit einer Speckschwarte abgeriebenen Blech, am besten durch eine Teigspritze Ringe oder Eichen geformt, welche man bei 138° C. hellbraun bäckt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

65. Verrühren des Eigelb mit Saucen und Suppen.

Das Eigelb kann eine Sauce oder Suppe nicht allein schmackhafter, sondern auch ansehnlicher und nahrhafter machen.

Man hat drei Gefäfse zur Hand und schlägt das Ei stets über einem anderen Gefäfs als über dem, in welchem man es vorbereiten will, auf. Unklare oder schlechte Eier verderben leicht die ganze Speise. Hat man die Beschaffenheit geprüft, so entfernt man das Eiweifs, indem man das Eigelb aus einer Eischale in die andere schüttet, während das Eiweifs in das Gefäfs abläuft, und wiederholt dies so oft, bis man nur das Eigelb in einer Schale behält. Man nimmt den Hahntritt (ein festes Häutchen) mit einem Theelöffel heraus, und setzt nun auf ein Eigelb einen Efslöffel kalter, zu der Speise gerade passender Flüssigkeit hinzu. Die Suppe oder Sauce wird vom Feuer genommen, eine Kelle voll heifser Flüssigkeit zu der Eimasse gerührt und diese durch ein feines Sieb, unter tüchtigem Schlagen, zu der ganzen Menge der Speise gefügt. Fleischpurees zum Verdicken von Suppen oder Saucen rührt man mit dem durch einige Efslöffel Flüssigkeit verdünnten Ei an und schlägt sie dann in die Suppe oder Sauce, welche nur noch bis 75° C. erwärmt werden darf, sonst gerinnt das Hühnerei und auch das Eiweifs des Fleisches. Verdünntes Eigelb kann höher erwärmt werden, ehe es gerinnt.

Will man mit Ei versetzte Suppen und Saucen warm halten, so mufs man sie in ein Wasserbad von 75° C. stellen. Man wärmt Reste derselben am besten auf, indem man sie zu 10 g in 10 g Butter geröstetem Mehl langsam hinzufüllt und heifs rührt, was das Gerinnen verhindert.

66. Eiweifs zu Schnee zu schlagen.

Das Eiweifs wird in einem gröfseren flachen Geschirr vor dem Gebrauch kalt gestellt, nachdem man den Hahntritt (ein festes Häutchen) mit einem Theelöffel entfernte. Mit einem Schaumschläger oder Schneebesen wird das Eiweifs von rechts nach links gepeitscht. Um die Reibung zu erhöhen, fügt man vor dem Schlagen gern eine Prise Salz oder Zucker hinzu. Die Luft, in welcher man das Schneeschlagen vornimmt, mufs kühl und auch rein sein, da dieselbe einen Teil der Speise bildet.

Der Schnee mufs zum Gebrauch so steif sein, dafs man das Gefäfs umkehren kann, ohne dafs der Schnee herausläuft.

Elfte Abteilung.

Das Mehl.

Allgemeines. Das Mehl ist ein Erzeugnis, welches aus den verschiedenen Getreidearten gewonnen wird. Im Laufe der Jahrtausende ist die ursprüngliche Arbeit der Bereitung des Mehles durch die menschliche Hand durch die dienstbar gemachten Kräfte der Natur abgelöst worden, während in neuerer Zeit Wind- und Wassermühlen mehr und mehr dem Dampfbetrieb der Mühlen weichen. Die Körnerfrucht ist eins der ältesten Nahrungsmittel des Menschen; nach alten egyptischen Überlieferungen soll die Gerste am frühesten bekannt gewesen sein. Das Getreide, wie Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Mais, Reis und Hirse, gedeiht auf der Erde je nach den Luft- und Bodenverhältnissen. Gerste gedeiht bis zur arktischen Zone, weiter südlich Hafer, Roggen und Weizen und in tropischen Gegenden Reis und sogenannte Mohrenhirse, welche ein beliebtes Nahrungsmittel der afrikanischen Bevölkerung ausmacht.

Das Getreide gehört zur natürlichen Ordnung der Gramineen. Die Körner werden auf hohlen Stengeln von hohem Gehalt an Kieselsäure, welche denselben die notwendige Stärke und Steifheit giebt, von Ähren getragen.

Die Körner erhalten sich, von der Luft abgeschlossen, sehr lange keimfähig. Man erzählt, dafs Weizenkörner, welche 2000 Jahre in egyptischen Mumienbehältern aufgehoben wurden, sich noch keimfähig erwiesen.

Bestandteile. Die Bestandteile des Getreides setzen sich zusammen aus: Wasser, Kohlehydraten (Stärkemehl, Gummi, Zucker), sehr wenig Fett, Eiweifs, Zellstoff und Mineralsubstanzen, deren Menge sich sowohl bei den einzelnen Sorten von Getreide, wie auch der Bodenbeschaffenheit ihres Standortes und der Witterung in der Entwickelungszeit nach verschieden gestaltet.

Das Weizenmehl ist das am häufigsten in der Küche verwendete Mehl. Dasselbe enthält zwei Hauptstoffe, den Eiweifsstoff (den sogenannten Kleber) und als Kohlehydrat die Stärke. In 50 kg feinem Mehl sind nach Johnston 6 kg Kleber und 32 kg Stärke, die übrigen 12 kg bestehen aus Wasser und in demselben gelösten Stoffen. Der Kleber giebt dem Mehl seine Bindung beim Kneten mit Feuchtigkeiten und

bildet den Hauptunterschied zwischen dem Weizenmehl und Stärkemehl. Letzteres enthält nur die reine Stärke und wird durch Auswaschen aus verschiedenen Mehlen und Knollen gewonnen (siehe unter Abteilung: Stärkemehl).

Ist in der Zusammensetzung des Weizens auch 12,42 % Eiweifs enthalten, so spielt dasselbe in der Nahrung keine grofse Rolle, da die Verfertigung des Mehles dasselbe bei der feinsten Sorte auf 8,91 %, bei der gröberen auf 11,27 % vermindert.

Der Weizen liefert nach einer Berechnung von James Bell folgende durch Sieben und Beuteln erzeugte Produkte:

78 Scheffel = 252 kg Weizen geben:

Feines Mehl No. 1	166½ kg
„ „ „ 2	26½ „
Mittelmehl „ 3	8 „
Grobes Mehl	9 „
Feine Kleie	12½ „
Grobe „	13 „
Hülsen	13 „
Verlust	3½ „
	252 kg

Preise des Mehles.

½ kg (1 ℔) 1. Qualität	ℳ 0,30
„ „ „ 2. „	„ 0,25
„ „ „ 3. „	„ 0,20

Die feinste Sorte Mehl hat weniger Eiweifsstoff als die übrigen, weil diese Stoffe sich mehr unter den Hülsen, welche ausgeschieden sind, verteilt finden.

Das Weizen- und Roggenmehl wird vorwiegend zur Herstellung von Gebäcken und Speisen verwendet, welche die Gruppe der Kohlehydrate in der menschlichen Nahrung mitbilden helfen.

Das ungebeutelte Weizenmehl mit den ganzen Bestandteilen entspricht auf die Dauer menschlicher Verdauungsfähigkeit nicht, weil der Zellstoff den betreffenden Organen zur Verarbeitung zu schwierig ist. Als Viehfutter wird die Kleie vielfach verwendet, da sie eiweifshaltig und nahrhaft ist und die Klebermengen sich hauptsächlich an den Holzzellen befinden.

Prüfung des Mehles. 1. Gutes und nahrhaftes Mehl sieht gelblich aus, weil es Bestandteile des gelblichen, nahrhaften Klebers in sich hat; es darf nicht grau sein, was Unreinlichkeiten voraussetzen würde.

2. Je weifser das Mehl, desto mehr Stärkemehl, desto weniger Eiweifssubstanzen enthält es.

3. Man prüft Mehl durch Festdrücken auf einen bläulichen Papierbogen, auf dem man am besten Farbe, Glanz und Körnung (letztere mufs fein sein) unterscheidet.

4. Durch Geruch und Geschmack.

5. Durch Zusammendrücken in der Hand, bei dem man nicht gerade Feuchtigkeit, aber ein gewisses Zusammenkleben bemerken mufs; schlechtes Mehl zerstäubt.

6. Mehl von zu jungem Getreide giebt wenig Bindung und kocht sich klümprig; der Teig wird bröckelig. Man kann es dem Mehl nicht ansehen, nur das Verhalten bei der Behandlung in der Küche beweist es.

7. Verfälschungen werden häufig mit billigen Mehlen vorgenommen, was man aber sehr schnell an dem Verhalten beim Kochen merkt.

8. Durch Vergleichen des Gewichts ist die Verfälschung auch festzustellen, weil die schlechteren Mehle durchschnittlich schwerer sind. $^1/_8$ *l* leicht eingefülltes Mehl wiegt abgestrichen 75 g.

Aufbewahrung. Grofse Mengen Mehl müssen in einem hochstehenden Holzkasten in einem luftigen Raum zugedeckt aufgehoben werden, damit nicht die Feuchtigkeit des Bodens oder der Luft, welche leicht aufgesogen wird, von schlechtem Einflufs ist. Mehl mufs oft umgeschaufelt und gesiebt werden, um das Dumpfigwerden und die Entwickelung von Mehlwürmern zu verhüten.

Kleinere Mengen hebt man in Holz- oder Porzellantonnen, zugedeckt, auf.

Behandlung des Mehles in der Küche. Das Stärkemehl (Hauptbestandteil des Weizenmehles) der Speisen verwandelt sich bei der Verdauungsarbeit, welche, wie wir früher gesehen haben, im Munde beginnt, zuerst in Stärkegummi oder Dextrin, später in Zucker. Diesen Umwandlungsprozefs kann man durch die Küche verkürzen und dadurch die Speisen leichter verdaulich machen.

Man röstet zu diesem Zweck das Mehl zu Speisen und Saucen in Fett (oder auch, aber seltener, ohne Fett) und erlangt dadurch die Bildung von Pflanzengummi, welcher sich in Flüssigkeiten löst und den Speisen Wohlgeschmack und schleimige Beschaffenheit verschafft.

Rohes Mehl löst sich nicht in Flüssigkeiten, es kann sich nur fein verteilen; setzt man es der Hitze aus, so quellen die Mehlkörperchen, zerplatzen und bilden einen Kleister, der als solcher dann erst der oben beschriebenen Verdauungsarbeit unterliegt.

Man unterscheidet in der Küche von geröstetem Mehl: weifses Mehl und braunes Mehl. Das heifst: beide sind bis zu verschiedenen Stufen geröstet.

Bei Bereitung des sogenannten weifsen Schwitzmehles verhält sich das Mehl im Fett bei andauernder Erhitzung so, dafs es zuerst vorhandene Feuchtigkeit abgiebt; während es dasselbe thut, sieht man die Feuchtigkeit durch Bläschen entweichen. Das Mehl fängt dann in dem Fett an zu backen ohne sich zu bräunen. Der Augenblick des Stillwerdens im Fett ist der richtige, um Flüssigkeiten zu einer weifsen Sauce, Suppe oder Klofs hinzuzufügen; nicht früher und nicht später.

Das sogenannte braune Schwitzmehl erhält man, indem man das Mehl eine Wenigkeit länger röstet; es bilden sich keine Blasen mehr,

und das Mehl fängt an, infolge der längeren Erhitzung das braune Rostbitter zu bilden. Der Augenblick des Zugiefsens ist auch dabei sorgfältig abzupassen, damit das Rostbitter nicht zu reichlich entsteht und die Speise bitter schmeckend und schwarzfleckig macht.

A. Weifse Mehlsaucen.

Das Mehl und die Butter des weifsen Schwitzmehls bilden die Grundstoffe aller daraus bereiteten Saucen und Suppen. Beides mufs daher von bester Beschaffenheit und reinschmeckend sein.

Die Menge beider Zuthaten kann nur durchschnittlich angegeben werden, da die Fetteile der Butter nicht stets die gleichen sind und nicht jedes Mehl dieselbe Bindung erzeugt; man mufs daher beides kennen.

Wir nehmen hier Butter ohne flüssige Teile und Mehl von bester Beschaffenheit an.

Die Zugabe von Fett zum Mehl ist zur Erreichung eines guten Nahrungsmittels unerläfslich, da mit der Kleie das natürliche Fett des Getreides entfernt wurde.

Salz ist Verdauungsmittel, Würze und gute Bouillon Sache des Wohlgeschmacks.

Nachfolgende Gesetze sind streng zu beachten, um gute Saucen und Suppen zu erlangen.

1. Irdener Topf oder starkes, emailliertes oder verzinntes Gefäfs.
2. Langsames Verschwitzen des Fettes mit dem Mehl unter Umrühren, um den ganzen Prozefs recht langsam vor sich gehen zu lassen, damit alle Mehlteile gleichmäfsig geröstet werden.
3. Kräftige, reine, entfettete Bouillon.
4. Langsames Zugiefsen der Bouillon, so dafs stets eine gleichmäfsige, wenn auch zuerst dünne Beschaffenheit der Sauce vorhanden ist.
5. Langsames Verkochen der Sauce unter öfterem Umrühren und Abschäumen, wenn sich Schaum bilden sollte.
6. Offenes, längeres Kochen.
7. Richtige Dichtigkeit zu dem bestimmten Zweck.
8. Heifsstellen der fertigen Sauce im Wasserbade; die Oberfläche wird mit einem Löffel Bouillon befüllt, um Bildung von Haut zu verhindern. Damit Verlust an Sauce vermieden werde, benützt man starkes Kartonpapier oder verzinnte Blechstückchen oder sehr dünne Holzblättchen zum gänzlichen Entleeren der Gefäfse beim Anrichten. Etwas Bouillon mufs man immer zur etwa nötigen Verdünnung heifs stehen haben.
9. Fertige Mehlsaucen werden stets vor dem Anrichten noch durch ein feines Sieb gestrichen, schnell heifs gerührt und in der erwärmten Sauciere angerichtet.
10. Man kann beim Anrichten $^1/_2$ Theelöffel Butter mit der Sauce verschlagen, was dieselbe fetter, glänzender und wohlschmeckender macht.

Bemerkung zu den weifsen und braunen Saucen und Suppen.

Die Zwiebeln kann man nach Geschmack verringern oder ganz fortlassen. Zuweilen müssen die Verhältnisse der Zuthaten etwas verändert werden, weil andere Zuthaten oder Zwecke dies nötig machen. Die Zubereitung ist aber immer dieselbe.

1. Weifse Grundsauce.

(¼ *l* [1 Portion] Grundsauce ungefähr für 4 Personen ausreichend.)

Zuthaten und Kosten.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,06
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	½ *l* Bouillon	„ 0,40
20 „ Mehl	„ 0,00¾	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,06	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
			ℳ 0,46¾

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen, eine abgeschälte Zwiebel ungeteilt hineingelegt, das Mehl unter Rühren dazugeschüttet und, wenn es Blasen zeigt, langsam die Bouillon hinzugefüllt, oft umgerührt, bis auf ¼ *l* eingekocht und durch ein feines Sieb gerührt, mit weifsem Pfeffer und Salz abgeschmeckt und erhitzt.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: 5 g harte Butter beim Anrichten schnell unter die Sauce geschlagen, macht dieselbe glänzend; ein dazugeschlagenes, mit Flüssigkeit verdünntes Ei verbessert sie. Die Sauce mufs aber noch einige Augenblicke damit heifs geschlagen werden.

2. Weifse Frikasseesauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,46¼
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1/16 *l* Weifswein	„ 0,06¼
25 „ Mehl	„ 0,01	1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
½ *l* Bouillon-, Champignons-, Spargel- oder Morchelwasser	„ 0,40	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
		Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
		5 g Sardellenbutter	„ 0,02½
Transport	ℳ 0,46¼		ℳ 0,59

Zubereitung: Die Grundsauce wird mit guter Bouillon oder dem Fond der etwa verwendeten Pilze und Gemüse bereitet und zuletzt mit Weifswein, Citronensaft, Pfeffer, Salz und etwas Sardellenbutter abgeschärft. Die Hinzufügung eines Eigelb (sodann aber nur 20 g Mehl), mit einem Efslöffel süfser Sahne verschlagen, und zuletzt noch eines Stückchen frischer Butter macht die Sauce schmackhaft und glänzend, ist aber keine Bedingung. Auch der Wein kann weggelassen und statt Citronensaft Essig verwendet werden. Die Sauce wird durch ein feines Sieb gerührt.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

3. Perlzwiebelsauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,46¾
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
20 „ Mehl	„ 0,00¾	1 „ weifser Pfeffer	„ 0,00½
½ *l* Bouillon	„ 0,40	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
1 Efsl. Weinessig	„ 0,00¾	1 Efsl. Perlzwiebeln	„ 0,15
Transport	ℳ 0,46¾	1 Eigelb	„ 0,04
			ℳ 0,66¾

Zubereitung: 1 Portion Grundsauce wird mit Weinessig, Zucker, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt, mit den Perlzwiebeln aufgekocht und mit dem verdünnten Eigelb nach Vorschrift abgezogen.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

4. Sardellen- oder Heringssauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

25 g Butter	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,73¼
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	⅓ Efsl. Weinessig	„ 0,00¼
20 „ Mehl	„ 0,00¾	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
½ *l* Bouillon	„ 0,40	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
65 g Sardellen oder 1 in Milch gewässert. Hering	„ 0,26	1 Eigelb	„ 0,04
Transport	ℳ 0,73¼		ℳ 0,78¼

Zubereitung: Die durch ein Sieb geschlagene Grundsauce wird mit den gewaschenen, gestofsenen, durch ein Haarsieb gestrichenen Sardellen oder einem entgräteten, in Milch gewässerten, ebenso behandelten Hering, etwas Weinessig, Pfeffer, Salz und Eigelb verschlagen, darf aber nicht mehr kochen. Die zerkleinerten Sardellengräten kocht man in Bouillon auf und verwendet sie zur Grundsauce.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

5. Weifse Champignonssauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

25 g Butter	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,48¼
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
20 „ Mehl	„ 0,00¾	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
½ *l* Bouillon und Champignonsfond	„ 0,40	Eine ¼ *tl* Büchse oder ¼ *tl* frische, feste Champignons	„ 0,70
1 Theel. Citronensaft	„ 0,01	1 Eigelb	„ 0,04
Transport	ℳ 0,48¼		ℳ 1,23

Zubereitung: 1 Portion Grundsauce wird mit Citronensaft, weifsem Pfeffer, Salz und den Champignons abgeschmeckt und mit dem verschlagenen Eigelb abgezogen.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

6. Weifse Kapernsauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

25 g Butter	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,50½
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
20 „ Mehl	„ 0,00¾	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
½ *l* Bouillon oder Fischbouillon, wenn zu Fischen	„ 0,40	1 Eigelb	„ 0,04
1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼	1 Efsl. Kapern	„ 0,14½
Transport	ℳ 0,50½	5 g Butter	„ 0,01¼
			ℳ 0,71

Zubereitung: Zu 1 Portion Grundsauce fügt man den Citronensaft, Pfeffer und Salz und verschlägt die Sauce mit in etwas Bouillon zerquirltem Eigelb, rührt sie durch ein Sieb, erhitzt sie mit den Kapern und schlägt 5 g Butter hinein. Wird sie saurer gewünscht, so kann man einige Tropfen Kapernessig hinzufügen und stumpft dann die Säure mit 1 Prise Zucker ab.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

---

7. Morchelnsauce.

(Zu gekochtem Rind-, Kalb-, Hammelfleisch und Geflügel zu empfehlen.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ *tt* frische Morcheln (oder ¼ *tt* Büchse Morcheln nebst dem eingekochten Fond und ⅜ *l* Bouillon).	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,47¼
35 g roh. magerer Schinken	„ 0,11¼	20 g Zwiebeln	„ 0,00½
½ *l* Morchelwasser.		20 „ Mehl	„ 0,00¾
25 g Butter	„ 0,06	1 „ Fleischextrakt	„ 0,01½
Transport	ℳ 0,47¼	5 „ Butter	„ 0,01¼
		1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
		Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
		1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
			ℳ 0,55

Zubereitung: Die Morcheln werden nach Vorschrift (siehe Morcheln unter Abteilung Gemüse) gereinigt; das letzte Mal mufs sich das Wasser absetzen, wird dann sorgfältig vom Satz abgeschöpft und mit dem mageren Schinken in einem offenen Gefäfs bis zu ½ *l* eingekocht. Mit dieser Bouillon bereitet man die Grundsauce, rührt sie durch ein Sieb, wiegt die Morcheln gröblich, läfst sie darin aufkochen und verschlägt die Sauce mit dem Fleischextrakt, 5 g Butter, Pfeffer, Salz und Petersilie und richtet sie recht heifs an.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Restverwendung: Schinken und Zwiebeln zu Bouletten.

---

8. Meerrettichsauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Efsl. gerieb. Meerrettich	ℳ 0,02	Transport	ℳ 0,18½
⅛ *l* Bouillon	„ 0,10	20 g Mehl	„ 0,00¾
25 g Butter	„ 0,06	½ *l* Bouillon	„ 0,40
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,18½		ℳ 0,59½

Zubereitung: Meerrettich, welcher schnell geschält und auf einem Reibeisen gerieben wird, läfst man mit ⅛ *l* Bouillon in einem irdenen Topfe langsam ziehen, mischt 1 Portion Grundsauce dazu und schmeckt mit Salz ab. Ist der Meerrettich sehr scharf, so kann man 2 Efslöffel Milch oder Sahne hinzufügen.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Geriebener Meerrettich darf nicht trocken stehen bleiben, sondern mufs mit etwas Essig oder (in diesem Fall) mit Milch angerührt werden, damit er nicht schwarz wird.

---

9. Weifse Kräutersauce (Maitre d'hôtelsauce); Petersilien-, Schnittlauch-, Dill- und Esdragonsauce.

(Zu grünen Kartoffeln zu verwenden, auch zu Fisch, Rindfleisch, Brechspargel, Hopfenkeimchen, Fischfilet und gekochtem Huhn.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Schalotte, gewiegt	ℳ 0,00½	Transport	ℳ 0,49½
30 g Butter	„ 0,07¼	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
20 „ Mehl	„ 0,00¾	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
½ *l* sehr gute weifse Bouillon	„ 0,40	2 Efsl. gewiegte Kräuter	„ 0,10
1 Theel. Citronensaft	„ 0,01	1 „ „ Champignons (können zu Gemüsen fehlen)	„ 0,10
Transport	ℳ 0,49½		ℳ 0,70¼

Zubereitung: Die gewiegte Schalotte wird mit der Butter leicht geschwitzt, das Mehl hinzugefügt und mit der Bouillon und dem Citronensaft, Pfeffer und Salz zu einer kräftigen Sauce verrührt. Dieselbe wird mit den gewiegten Kräutern und Champignons erhitzt, ohne zu kochen, 1 Efslöffel süfse Sahne, zuletzt daran gerührt, macht sie sehr schmackhaft.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Zu Petersilien-, Schnittlauch-, Dill- und Esdragonsauce wird an Stelle der Kräuter Petersilie, Schnittlauch, Dill oder Esdragon genommen.

---

10. Einfachste holländische Sauce.

(Zu Fisch, Spargel, Blumenkohl, Huhn mit Reis oder Kalbfleisch mit Reis.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,07
20 „ Mehl	„ 0,00¾	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
¼ *l* des betreffenden Gemüse- od. Fischwassers		1 Prise Muskatnufs	„ 0,00¼
5 g Zucker	„ 0,00½	2 Eigelb in 1 Efsl. Milch verquirlt	„ 0,08¼
1 Theel. Citronensaft	„ 0,01		ℳ 0,15¾
Transport	ℳ 0,07		

Zubereitung: 1 Portion Grundsauce wird hergestellt und mit Zucker und Citronensaft, Salz und ein wenig Muskatnufs (kann auch fortbleiben), sowie mit den durchgerührten Eigelb heifs geschlagen, darf aber nicht mehr kochen.

Als Sauce zu Blumenkohl, Fisch und Huhn mit Reis oder Kalbfleisch mit Reis bleibt der Citronensaft und Zucker weg. Zu Huhn oder Kalbfleisch mit Reis verwendet man weifse Bouillon und kann die Sauce beliebig durch mehr Eier oder Butter, die man zuletzt zuschlägt, verfeinern.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Siehe auch: holländische Sauce unter: Ei als Bindemittel.

---

11. Sauerampfersauce.

(Feine Sauce zu Fisch, Fleisch und Geflügel.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,48½
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	10 g Sauerampfer	„ 0,05
20 „ Mehl	„ 0,00¾	2 Efsl. Sahne	„ 0,03½
½ *l* Bouillon	„ 0,40	2 Eigelb	„ 0,08
10 g Butter	„ 0,02½	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,48½	1 Prise Cayennepfeffer	„ 0,00½
			ℳ 0,65¾

Zubereitung: Zu einer gut bereiteten und eingekochten Grundsauce, aus der man die Zwiebel entfernt hat, schlägt man den mit 10 g geschmolzener Butter in einem Topf über dem Feuer in 1 Minute weich gedämpften, durch ein Haarsieb gestrichenen Sauerampfer, welcher vorher verlesen, gewaschen und mit den mit Sahne verrührten Eigelb gemischt ist, schmeckt die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer ab und richtet sie, nochmals durch ein Haarsieb gerührt, sehr heifs an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

12. Bechamellesauce.

(Zu Kalbsbraten, Fisch und Huhn.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

40 g Schinken	ℳ 0,12¾	Transport	ℳ 0,45¼
60 „ Zwiebeln	„ 0,01¾	¼ *l* Sahne oder Milch	„ 0,25
42 „ Butter	„ 0,10	2 Efsl. Parmesankäse	„ 0,05
20 „ Mehl	„ 0,00¾	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
¼ *l* weifse Bouillon	„ 0,20	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,45¼		ℳ 0,76

Zubereitung: Den in Würfel geschnittenen mageren Schinken ohne Rauchkanten schwitzt man in einem irdenen Topf mit den geschälten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in der Butter weich und hellgelb, füllt das Mehl dazu und vollendet die Sauce, indem man Bouillon, süfse Sahne oder Milch, Parmesankäse, Pfeffer und Salz hinzufügt; man läfst die Sauce langsam einkochen, rührt sie durch ein Haarsieb und erwärmt sie nochmals.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Restverwendung: Den Rückstand kann man zu Bouletten oder Hülsenfruchtsuppe, in der er auskocht, verwenden.

---

13. Austernsauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Dtz. Austern	ℳ 2,50	Transport	ℳ 2,83¼
⅛ *l* Milch	„ 0,02½	30 g Butter	„ 0,07¼
⅜ *l* kräftige weifse Bouillon	„ 0,30	10 „ Sardellenbutter	„ 0,05¼
20 g Mehl	„ 0,00¾	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
Transport	ℳ 2,83¼	1 Prise Cayennepfeffer	„ 0,00½
			ℳ 2,96½

Zubereitung: 1 Portion eingekochte Grundsauce wird von dem Wasser der Austern, den in der durchgegossenen Milch ¼ Stunde langsam gekochten Austernbärten uud kräftiger Bouillon hergestellt; man verwendet zur Mehlschwitze nur 20 g Butter, schlägt die übrigen 10 g und die Sardellenbutter in die fertige Sauce und schmeckt sie mit Salz und Cayennepfeffer ab. Ein groblöcheriges Sieb wird in einen Topf mit heifsem Wasser gehalten, und, wenn das Wasser kocht, die Austern auf 3 Sekunden hineingeschüttet, trocken abgetropft, in die erwärmte Sauciere gethan und die heifse, durch ein Haarsieb gerührte Sauce darüber gefüllt.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Zu **Austernragout,** zu dem man nur noch 40 g Trüffeln in Stücken, 4 eingemachte Hahnenkämme, 65 g Champignonsköpfe und 125 g gar gedünstete Kalbsmilch, in Gröfse der Austern geschnitten, zuzufügen hat, kann die Sauce etwas dicker sein

und sind 5 g Mehl mehr zu nehmen, (Eier sind nie zu verwenden, da sie den feinen Geschmack nehmen.)

Zu **Austernsuppe** verwendet man $1^1/_4$ *l* kräftige Bouillon und verdoppelt alle Zuthaten, bis auf Milch, Austern und Sardellenbutter.

14. Sauce à la crême.

(Zu Spargel und anderen feinen Gemüsen und Huhn.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Schinken	ℳ 0,06½	Transport	ℳ 0,43½
20 „ frische Champignons	„ 0,10	¼ *l* Sahne	„ 0,25
5 „ Petersilie	„ 0,01½	5 g Butter	„ 0,01¼
20 „ Butter	„ 0,04¾	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
20 „ Mehl	„ 0,00¾	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
¼ *l* Bouillon	„ 0,20	1 „ Muskatnufs	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,43½		ℳ 0,70¾

Zubereitung: Der klein geschnittene Schinken, saubere Champignons und gewaschene Petersilie schwitzen mit der Butter gehörig durch. Das Mehl wird darüber gesiebt, Bouillon aufgegossen, das Ganze ½ Stunde zugedeckt, langsam gekocht, die Sahne dazugerührt, die zu guter Dicke eingekochte Sauce wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit 5 g Butter heifs gerührt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnufs abgeschmeckt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Pikanter kann man diese Sauce bereiten: durch 20 g Sardellenpuree, das man dazu schlägt (**zu Fisch oder feinen Frikassees**) oder als **rote Sauce à la crême** durch 20 g Krebsbutter oder Hummerbutter und 20 g Sardellenpuree (welch letzteres aber hier auch fortbleiben kann).

Sardellenpuree. Gewässerte gewaschene Sardellen werden durch ein Haarsieb gestrichen und sofort verwendet, ehe sie durch Einwirkung der Luft fischig oder thranig schmecken.

15. Sauce à la reine.

(Zu Huhn, Fisch und Fleisch.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

40 g Schinken	ℳ 0,12¾	Transport	ℳ 0,42
40 „ Zwiebeln	„ 0,01¼	¼ *l* Sahne oder Milch	„ 0,25
30 „ Butter	„ 0,07¼	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
20 „ Mehl	„ 0,00¾	2 Efsl. gestofs. Hühnerbrust	„ 0,20
¼ *l* Bouillon	„ 0,20	2 Tropfen Citronensaft	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,42		ℳ 0,87½

Zubereitung: Man bereitet eine Bechamellesauce (jedoch ohne Parmesankäse und Pfeffer) mit Bouillon und ⅛ *l* Sahne oder Milch und schlägt das gestofsene, durch ein feines Sieb geriebene Fleisch der ge-

kochten oder gebratenen Hühnerbrust, welches mit der übrigen Sahne oder Milch verrührt wurde, hinzu, nachdem die Sauce durch ein Sieb gerührt ist. Man schmeckt sie mit Citronensaft und Salz ab; dieselbe darf aber nicht mehr kochen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

16. Krebs- oder Hummersauce.

(Zu Fisch, Blumenkohl, Maccaroni, Hühnerspeisen und Frikassee.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Mdl. Krebse	ℳ 0,75	Transport	ℳ 1,23¼
10 g Salz	„ 0,00¼	1 Efsl. Sahne	„ 0,01¾
2 *l* Wasser.		10 g Butter	„ 0,02½
30 g Butter	„ 0,07¼	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
20 „ Mehl	„ 0,00¾	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
½ *l* gute weifse Bouillon	„ 0,40	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,23¼		ℳ 1,28½

Zubereitung: Die Krebse werden, nachdem sie abgebürstet, in Salzwasser recht rot gekocht, die Schwänze und Scheren herausgebrochen und mit einigen Efslöffeln kalter Bouillon zurückgestellt. Die graue Masse entfernt man aus den Krebsleibern und stöfst den ganzen übrigen Krebs im Steinmörser so fein als möglich. Die Butter wird in einem irdenen Topf erhitzt, die gestofsenen Krebse dazugethan und unter fortgesetztem Rühren geschwitzt; dann wird das Mehl darüber gestreut, gar gerührt, die Bouillon dazugefüllt und die Sauce glatt gerührt, erst zugedeckt gekocht und dann eingekocht. Nachdem man die Sauce durch ein Haarsieb gestrichen, erhitzt man sie und verrührt sie mit der Sahne und einem Stückchen frischer Butter, kostet sie mit Salz, Pfeffer und Zucker ab und legt das Krebsfleisch hinein, ohne dafs es kochen darf.

Hummersauce bereitet man ebenso, nur anstatt der Krebse und Krebsbutter: Hummer- und Hummerbutter; ein übrig gebliebener Hummerleib ist dazu sehr gut zu verwenden.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Crevettensauce** ebenso; nur verwendet man 65 g ausgepalte Crevetten und lieber Krebsbutter als Crevettenbutter, weil letztere leicht streng schmeckt.

17. Tomatensauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 *ℓ* Tomaten	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,53½
20 g Butter	„ 0,04¾	½ *l* kräftige Bouillon	„ 0,40
20 „ roher Schinken	„ 0,06½	1 Eigelb	„ 0,04
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1 Theel. Citronensaft	„ 0,01
20 g Zwiebeln	„ 0,00½	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
20 „ Mehl	„ 0,00¾	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,53½		ℳ 0,99¼

Zubereitung: Die Tomaten schneidet man durch, nimmt Wasser und Körner heraus, legt die Stücke in einen irdenen Topf mit der Butter, dem klein geschnittenen Schinken, den Gewürzen und den Zwiebelscheiben, und läfst alles, zugedeckt, langsam durchschwitzen. Dann siebt man das Mehl dazu, schwitzt es gar, füllt die Bouillon darauf und läfst die Sauce 1 Stunde langsam kochen, giebt sie durch ein Haarsieb, zieht sie mit dem Eigelb ab und verschärft sie mit Citronensaft, Salz und Pfeffer. Eine Prise Zucker ist oftmals nötig um die Säure etwas abzustumpfen, ohne dafs man die Süfse schmecken darf.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Der Rückstand ist noch in Bouillon auszukochen, zum Zugiefsen an Bratensauce.

Um **Tomatenpuree** zu bereiten, nimmt man die doppelte Menge Tomaten, die Hälfte Mehl, $^1/_4$ *l* Bouillon, aber kein Ei und verfährt wie bei der Sauce. Man verwendet es als **Auflage auf Hammelkotelett oder Rindfleisch.**

18. Soubisesauce.

(Zu Hammelkoteletts oder Steaks; ein Übergang der Sauce zum Gemüse.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g weifse Zwiebeln	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,20½
20 „ roher Schinken	„ 0,06½	$^1/_8$ *l* weifse Bouillon	„ 0,10
30 „ Butter	„ 0,07¼	$^1/_8$ *l* Sahne	„ 0,12½
6 Pfefferkörner	„ 0,00¼	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
15 g Mehl	„ 0,00½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,20½	15 g Butter	„ 0,03½
			ℳ 0,47¼

Zubereitung: Die Zwiebeln werden geschält und in dicke Scheiben geschnitten, in kochendem Wasser schnell blanchiert und kalt abgespült. Sie schmoren langsam im irdenen Topfe mit dem Schinken, der Butter und den Pfefferkörnern gar, ohne Farbe anzunehmen; sind sie weich, so wird das Mehl dazu geschüttet, gar gerührt und langsam Bouillon und Sahne aufgefüllt, eingekocht, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und durch ein Haarsieb gestrichen. Das Puree erhitzt man schnell mit einem kleinen Stück Butter und richtet es auf den Fleischstücken oder in der Mitte derselben an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Restverwendung: Übrig gebliebene Soubisesauce kann zu jeder Bratensauce als Sahnenzugabe verwendet werden.

19. Buttersauce zu Fisch ohne Röstung des Mehles.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

40 g Butter	ℳ 0,09½	Transport	ℳ 0,22¼
20 „ Mehl	„ 0,00¾	⅛ *l* Wasser.	
⅛ *l* Wasser.		5 g Salz	„ 0,00¼
3 Eigelb	„ 0,12	1 Theel. Citronensaft	„ 0,01
Transport	ℳ 0,22¼		ℳ 0,23½

Zubereitung: Nachdem man die Butter mit dem Mehl kalt durchgeknetet, rührt man beides mit ⅛ *l* Wasser auf dem Feuer warm, ohne es kochen zu lassen. Kurz vor dem Kochen vermischt man die Sauce mit den zerquirlten, mit Wasser verrührten Eigelb, schlägt sie dick und schmeckt sie mit Salz und Citronensaft ab.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann mit den Saucezuthaten auch ½ Theelöffel voll von einer der grofsen Anzahl fertiger englischer Saucen wie Worcester-, Catsup-, Anchovissauce u. s. w. oder Maggis Esdragonwürze mit hineinschlagen und der Sauce damit einen ganz verschiedenen Geschmack geben. Diese Methode der Saucenbereitung ist als Gegensatz zu den gerösteten Mehlsaucen hier angegeben, da sie vielfach angewendet wird. Solche Saucen sind schwerer zu verdauen, als die mit dem gerösteten Mehl, welche durch den Röst- und langen Kochakt in ihren ursprünglichen Bestandteilen ganz verändert sind.

20. Ölsauce.

(Zu kaltem Rindfleisch, harten Eiern, Sülze und Schweinskopf.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Öl	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,37¼
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½
20 „ Mehl	„ 0,00¾	1 „ gewiegte Kräuter	„ 0,05
⅜ *l* Bouillon	„ 0,30	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,37¼	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
			ℳ 0,44½

Zubereitung: Öl, klein geschnittene Zwiebeln und Mehl werden zusammen geschwitzt, mit $^5/_{16}$ *l* Bouillon und 1 Efslöffel Essig verkocht, vom Feuer genommen, durch ein Sieb gestrichen und kalt gerührt. Dann thut man fein gewiegte, vorher blanchierte Kräuter und soviel Bouillon, dafs die Sauce die richtige Dicke hat, dazu und schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und Essig ab.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Sauce mit gewiegten Kapern, Gurken und Mostrich verfeinern. Auch dient sie zur **Verlängerung von teureren Mayonnaisensaucen.**

21. Einfache billige Remouladensauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Öl	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,35
15 „ Mehl	„ 0,00½	½ Theel. Zucker	„ 0,00¼
¼ *l* Bouillon	„ 0,20	1 Efsl. gewiegte Kräuter	„ 0,05
1 Eigelb	„ 0,04	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
1 hartes Eigelb	„ 0,04	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
1 Theel. Mostrich	„ 0,00½	1 Efsl. Weinessig	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,35		ℳ 0,41¾

Zubereitung: Eine Ölsauce wird wie die in No. 20 bereitete hergestellt; 1 rohes Eigelb und ein hart gekochtes Eigelb werden durch ein Sieb gestrichen, 1 Theelöffel Mostrich, ½ Theelöffel Zucker und die durchgestrichenen Kräuter werden verrührt, die Ölsauce dazu gemischt, verdünnt und mit Salz, Pfeffer und Essig abgeschmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Sauce Ravigotte:** Die Remouladensauce ohne Mostrich, doch mit 4 Efslöffel blanchierten gewiegten Kräutern und einigen Tropfen Citronensaft.

22. Tartarensauce (Sauce à la tartare).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 Schalotten, in Essig eingemacht	ℳ 0,03	Transport	ℳ 0,35½
1 Efsl. Öl	„ 0,10	1 Eigelb	„ 0,04
20 g Mehl	„ 0,00¾	1 Efsl. Öl	„ 0,10
½ Theel. Mostrich oder ⅛ Theel. engl. Senf	„ 0,00¼	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
¼ *l* Bouillon	„ 0,20	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½	1 Efsl. gewiegte Pfeffergurke oder Mixed-Pickles	„ 0,10
Transport	ℳ 0,35½	1 Theel. gewiegte Kapern	„ 0,04¾
			ℳ 0,65

Zubereitung: Die Schalotten werden gehackt und mit dem Öl und Mehl in einem kleinen irdenen Topfe geschwitzt, bis das Mehl gar ist. Der Mostrich (oder engl. Senf) wird mit der Bouillon durchgerührt und diese und der Essig zu der Mehlschwitze gerührt, dieselbe zu einer schönen dicken Sauce gekocht, vom Feuer genommen und kalt gerührt. Ein Eigelb wird mit 1 Efslöffel Öl tropfenweise dick gerührt. Die erkaltete, nach und nach dazu gerührte Sauce wird nun mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und die gewiegten Zuthaten damit gemischt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Sauce auch mit gewiegten Kräutern oder auch mit gewiegten Champignons in Essig anstatt Pfeffergurke oder Mixed-Pickles herstellen. Die Flüssigkeit kann man durch ⅛ *l* saure oder süfse Sahne und ⅛ *l* Bouillon verändern.

23. Geröstetes Weifsmehl zu Gemüsen.

Zuthaten.

8 g Fett.
8 „ Mehl.
1/4 *l* zu verdickende Gemüsebouillon.

Zubereitung: Man schmilzt 8 g Fett in einem irdenen Topf und verrührt dann 8 g Mehl damit, bis es schäumt, rührt dann die Gemüsebouillon langsam dazu, bis sie ganz glatt, ohne Klümpchen, gekocht ist, mischt alsdann das Ganze mit einem Holzlöffel unter das fertige Gemüse, das in der seimigen Sauce aufkochen mufs.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

B. Weifse Suppen.

Die weifsen Suppen werden nach denselben Gesetzen bereitet, wie die weifsen Saucen.

Setzt sich die Mahlzeit nur aus zwei Gerichten zusammen, so mufs man für 4 Personen 1 1/2 *l* Suppe rechnen, bei einem Mittagessen aus mehreren Gerichten reicht 1 *l* Suppe aus.

Zu den gebundenen weifsen Suppen verwendet man vorteilhaft Bouillon aus Knochen und Fleischabfällen, oder die näher bezeichneten Gemüsewasser, überhaupt diejenigen Bouillons, die schmackhaft und kräftig sind ohne klar zu sein; natürlich bleiben Bouillons aus angebratenen Bratenknochen ausgeschlossen, welche man besser zu den gebundenen braunen Suppen oder zu Jus verwendet.

---

24. Weifse Grundsuppe.

Zuthaten und Kosten für 1 Liter.

40 g Butter	ℳ 0,09 1/2	Transport	ℳ 0,13 1/4
40 „ Mehl	„ 0,01 1/2	1 1/4 *l* weifse Bouillon	„ 1,00
20 „ Zwiebeln	„ 0,00 1/2	Salz nach Geschmack	„ 0,00 1/4
10 „ Sellerie	„ 0,01 3/4	1 Eigelb	„ 0,04
Transport	ℳ 0,13 1/4		ℳ 1,17 1/2

Zubereitung: Die Butter wird mit dem Mehl, den Zwiebeln und der Sellerie zu einer weifsen Mehlschwitze verrührt, die Bouillon langsam dazu gerührt, bis auf 1 *l* eingekocht, mit Salz abgeschmeckt und, nachdem die Suppe bündig gekocht ist, durch ein Sieb gerührt. Das Eigelb wird mit einem Efslöffel kalter Bouillon vermischt und beim Anrichten durch ein Sieb zur kochenden Suppe geschlagen, welche dann noch einmal auf ihre Dicke geprüft werden mufs und, falls sie zu dick ist, mit etwas heifser Bouillon verdünnt werden kann.

Zeitdauer der Bereitung: 3/4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man giebt gerne geröstete Semmelbröckchen zu den gebundenen Suppen.

Restverwendung: Der Rest dieser Suppe kann zu jeder weifsen Sauce verwendet werden, indem man ihn zu dem geschwitzten Mehl hinzufügt.

25. Hühnerpureesuppe (soupe à la reine).

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

30 g Butter	ℳ 0,07¼	Transport	ℳ 1,51¼
20 „ Mehl od. Reismehl od. weifse gerieb. Semmel	„ 0,02½	schnittene Hühnerbrust (20 g)	„ 0,20
50 „ Zwiebeln	„ 0,01½	2 Efsl. süfse Sahne oder Weifswein	„ 0,03½
1¼ *l* gute Bouillon von Rind, Kalb oder Huhn . . .	„ 1,00	1 Eigelb	„ 0,04
4 Efsl. Hühnerpuree (80 g)	„ 0,40	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
2 „ in kleine Filets ge-		2 Efsl. Spargel- od. Blumenkohlstückchen	„ 0,20
Transport	ℳ 1,51¼		ℳ 1,99¼

Zubereitung: Mit Butter, Mehl, Zwiebeln und Bouillon wird eine gute Grundsuppe bereitet. Das Fleisch von einem halben Huhn oder übrig gebliebenes weifses Geflügelfleisch wird gestofsen und durch ein Haar- oder Drahtsieb gestrichen. Die besten Stücke des Fleisches schneidet man in kleine, feine Filets und stellt sie mit etwas Bouillon heifs. Das Puree verrührt man mit Sahne oder Weifswein und dem Eigelb, schmeckt die durch ein Sieb gerührte Grundsuppe mit einer Prise Pfeffer ab, und schlägt kurz vor dem Anrichten das vorbereitete Hühnerpuree mit dem Schneebesen in die Suppe, die aber nun nicht mehr kochen darf, und richtet sie recht heifs über die Fleischfilets und die weich gekochten heifsen Gemüse an.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Von recht weifsem Kalbsbraten kann man diese Suppe ebenfalls bereiten **(Kalbsbratenpureesuppe).**

26. Artischockensuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

4 Artischockenböden oder ½ *u* Topinambur . .	ℳ 0,80	Transport	ℳ 0,95½
40 g Butter	„ 0,09½	15 g Mehl	„ 0,00½
50 „ gerieb. weifse Semmel	„ 0,06	1⅓ *l* Bouillon	„ 0,90
Transport	ℳ 0,95½	2 Efsl. Sahne	„ 0,03½
		Salz nach Geschmack . .	„ 0,00¼
			ℳ 1,89¾

Zubereitung: Die gar gemachten Artischockenböden (gewöhnlich eingemachte) werden zerschnitten und mit der Butter, der geriebenen Semmel und dem Mehl durchgeschmort, die Bouillon aufgefüllt, die Suppe ¾ Stunden im zugedeckten Topfe gekocht, durch ein Haarsieb gerieben, auf dem Feuer heifs gerührt und mit süfser Sahne und Salz abgeschmeckt.

Man kann aber auch eine grofse, frische Artischocke ganz weich in der Brühe kochen, durch ein Haarsieb reiben und dann mit geschwitzter geriebener Semmel verdicken.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann 50 g junge Schotenkerne, in Salzwasser abgekocht, in die Terrine thun und die Suppe darüber anrichten.

27. Spargelsuppe.

Zuthaten nnd Kosten zu 1 Liter.

125 g Spargel oder $1^1/_8$ *l* vorhandenes Spargelwasser	ℳ	0,25	
$1^1/_4$ *l* Wasser.			
8 g Salz	„	0,00¼	
1 Prise Zucker	„	0,00¼	
Transport	ℳ	0,25½	
40 g Butter	„	0,09½	
40 „ Mehl	„	0,01½	
2 Eigelb	„	0,08	
1 g Fleischextrakt od. 2 Efsl. süfse Sahne	„	0,03½	
	ℳ	0,48	

Zubereitung: Den Spargel wäscht man vor dem Schälen sorgfältig, schält ihn, schneidet ihn in 3 cm lange Stücke, bindet die Schalen mit Bindfaden zusammen, setzt letztere mit $1^1/_4$ *l* Wasser, Salz und Zucker auf und läfst die Spargelstücke darin garkochen. Aus dem gewonnenen Spargelwasser wird eine Grundsuppe hergestellt. Dann legt man die Spargelstücke in die Terrine, zieht die Suppe mit den zerquirlten Eigelb ab, verstärkt sie mit Fleischextrakt oder Sahne und gieíst sie durch ein Sieb in die Terrine. Man kann die Suppe auch aus etwa vorhandenem Spargelwasser herstellen, dann fallen die Spargelstücke fort.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

28. Schotensuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

1 *u* Schoten, ungepalt gewogen	ℳ	0,10	
$1^1/_2$ *l* Wasser.			
10 g Salz	„	0,00¼	
1 Efsl. Sahne	„	0,01¾	
1 Eigelb	„	0,04	
20 g Mehl	„	0,00¾	
Transport	ℳ	0,16¾	
30 g Butter	„	0,07¼	
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00½	
Salz nach Geschmack	„	0,00¼	
1 Prise Zucker	„	0,00¼	
1 Theel. Petersilie	„	0,03	
20 g Milchbrot	„	0,01½	
15 „ Butter	„	0,03½	
	ℳ	0,33	

Zubereitung: Die zerbrochenen, abgezogenen Schotenschalen und die Schoten, wozu sich besonders dicke eignen (die feinsten läfst man zurück), werden mit Salzwasser weich gekocht. Schoten und Hülsen streicht man durch ein Haarsieb und verrührt sie mit Sahne und Eigelb zu einem glatten Puree. Das Schotenwasser wird mit 20 g Mehl und

20 g Butter zu einer Grundsauce verkocht und das Puree damit heifs geschlagen. Nachdem mit Pfeffer, Salz und Zucker abgeschmeckt wurde, wird in 5 g Butter geschwitzte Petersilie hinzugefügt und einige dünne, in 5 g Butter geschwitzte Schotenkerne in die Terrine gethan. Die heifse Suppe wird darüber angerichtet. Hat man viel Gemüsepuree zur Verfügung, so nimmt man nur 10 g Mehl. Das abgeschälte Milchbrot wird in Filets geschnitten, in Butter geröstet und zur Suppe gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

29. Blumenkohlsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

$1^1/_8$ *l* Blumenkohlwasser und die Strünke des Kohls, einige Reste Kohl oder 1 kleiner Kopf	ℳ	0,40	
40 g Butter	„	0,10	
Transport	ℳ	0,50	
Transport	ℳ	0,50	
40 g Mehl	„	$0,01^1/_2$	
2 Eigelb	„	0,08	
2 Efsl. Weifswein	„	0,04	
1 Prise weifser Pfeffer	„	$0,00^1/_2$	
Salz nach Geschmack	„	$0,00^1/_4$	
	ℳ	$0,64^1/_4$	

Zubereitung: Aus dem Blumenkohlwasser wird eine Grundsuppe hergestellt; die weich gekochten, durch ein Haarsieb gestrichenen, mit Eigelb und Wein verrührten Strünke werden hineingeschlagen, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, die Blumenkohlröschen in die Terrine gethan und die Suppe darüber angerichtet. Die Blumenkohlröschen können auch fortfallen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

30. Suppe von trockenen enthülsten grünen Erbsen, sogenannten Pois cassées.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

125 g grüne enthülste Erbsen	ℳ	0,10	
$1^1/_2$ *l* Bouillon	„	1,20	
20 g Mehl	„	$0,00^3/_4$	
20 „ Butter	„	$0,04^3/_4$	
$^1/_8$ *l* Sahne	„	$0,12^1/_2$	
1 Eigelb	„	0,04	
$^1/_2$ Efsl. Petersilie	„	$0,02^1/_2$	
Transport	ℳ	$1,54^1/_2$	
Transport	ℳ	$1,54^1/_2$	
1 Prise Zucker	„	$0,00^1/_4$	
1 „ weifser Pfeffer	„	$0,00^1/_2$	
Salz nach Geschmack	„	$0,00^1/_4$	
20 g Semmel in kleinen Würfeln	„	$0,01^1/_2$	
15 „ Butter	„	$0,03^1/_2$	
	ℳ	$1,60^1/_2$	

Zubereitung: Die meistenteils aus Frankreich eingeführten grünen enthülsten Erbsenkerne werden gewaschen und mit der Bouillon langsam weich gekocht. In einem irdenen Topf wird Mehl und Butter gar geschwitzt, die zerkochten Erbsen dazugerührt, aufgekocht, durch ein feines Sieb gerührt, die Suppe mit in Sahne verschlagenem Eigelb, gewiegter Petersilie, Zucker, Pfeffer und Salz heifs geschlagen und angerichtet. Man giebt die gebratenen Semmelwürfel dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Giebt man noch 3 Theelöffel von Schotenschalen bereiteter Schotenessenz dazu, so ist die Suppe von frischer Schotensuppe nicht zu unterscheiden.

$^1/_8$ *l* Sauerampfer in 10 g Butter 8 Minuten geschwitzt, dann grob geschnitten und mit der Suppe gemischt als **Grüne Erbssuppe mit Sauerampfer.**

Gericht für den Selbstkocher.

31. Sauerampfersuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

40 g Sauerampfer . . .	ℳ 0,10	Transport	ℳ 1,40¼
125 „ Salatblätter	„ 0,10	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
50 „ Butter	„ 0,12	1 „ weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
20 „ Mehl	„ 0,00¾	Salz nach Geschmack . .	„ 0,00¼
1¼ *l* gute Bouillon . . .	„ 1,00	20 g Semmel in kleinen Würfeln	„ 0,01½
1 Eigelb	„ 0,04	15 g Butter	„ 0,03¾
2 Efsl. Sahne	„ 0,03½		ℳ 1,46½
Transport	ℳ 1,40¼		

Zubereitung: Der Sauerampfer und die Salatblätter werden einen Augenblick gebrüht. Auf einem Durchschlag wird beides trocken abgetropft, in 20 g Butter 5 Minuten weich gedünstet, durch ein Haarsieb gestrichen und zugedeckt, damit das Puree die Farbe behält. Butter, Mehl und Bouillon kochen zu einer guten Grundsuppe ein, das Puree, welches mit einem Eigelb und der Sahne schnell verrührt wurde, wird dann dazugeschlagen und mit Zucker, Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Die gebratenen Semmelwürfel werden dazu gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

32. Kräutersuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

40 g gemischte Kräuter .	ℳ 0,12½	Transport	ℳ 0,45
40 „ Porree	„ 0,10	40 g gerieb. Semmel . . .	„ 0,04¾
40 „ Sauerampfer	„ 0,10	1¼ *l* Bouillon	„ 1,00
65 „ Salatblätter	„ 0,05	20 g Spinat	„ 0,02
30 „ Butter	„ 0,07¼	1 Efsl. Sahne	„ 0,01¾
5 „ Mehl	„ 0,00¼	20 g Butter	„ 0,04¾
Transport	ℳ 0,45	Salz nach Geschmack . .	„ 0,00¼
			ℳ 1,58½

Zubereitung: Die gut ausgelesenen und geputzten Kräuter, Porree, Sauerampfer und Salatblätter werden mit vielem kochendem Wasser überbrüht und leise ausgedrückt. 30 g Butter werden mit dem Mehl geschwitzt, die Kräuter dazugethan, verrührt, die geriebene Semmel darüber gestreut, die Bouillon aufgefüllt, $^3/_4$ Stunden leise gekocht und durch

ein feines Sieb gestrichen. Der Spinat wird übergewellt und die Suppe mit dem ausgepreſsten Spinatsaft, Sahne und 20 g Butter heifs gerührt, mit Salz abgeschmeckt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Kräuter auch durch 50 g gewiegten Kerbel, welcher abgewellt wurde, ersetzen. Dieser wird nicht durch ein Sieb gerührt.

33. Gebundene Graupensuppe ohne Bouillon.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

40 g Mittelgraupen . . .	ℳ 0,02	Transport	ℳ 0,09
$^1/_2$ *l* Wasser zum Abwellen.		56 g klein geschnittenes Suppengrün	„ 0,05$^1/_2$
40 g Rindernierentalg . .	„ 0,05$^1/_2$	$1^1/_2$ *l* Wasser.	
40 „ Mehl	„ 0,01$^1/_2$	10 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
Transport	ℳ 0,09		ℳ 0,14$^3/_4$

Zubereitung: Die Graupen werden zweimal mit $^1/_4$ *l* kaltem Wasser in einem irdenen Topf aufgesetzt und über ein Haarsieb abgegossen; der gut gewässerte Rintertalg wird sehr klein gewiegt und mit den Graupen gut durchgeschwitzt, dann mit dem Mehl verrührt, das in kleine Würfel geschnittene Suppengrün hinzugefügt, durchgeschmort, das Wasser darauf gegossen, gesalzen und der Topf zugedeckt. Die Suppe wird nun 2—3 Stunden langsam gekocht. Man kann sie durch 2 g Fleischextrakt verbessern und auch noch 100 g in Würfel geschnittene, abgebrühte Kartoffeln mit weich kochen. Man kann die Suppe auch durch ein Haarsieb streichen.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

34. Gebundene Reissuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

30 g feiner Reis	ℳ 0,02$^1/_2$	Transport	ℳ 0,14$^1/_4$
$^1/_2$ *l* Wasser zum Abwellen.		40 g Mehl	„ 0,01$^1/_2$
40 g Butter	„ 0,09$^1/_2$	$1^1/_4$ *l* Bouillon	„ 1,00
20 „ Zwiebeln	„ 0,00$^1/_2$	1 Eigelb	„ 0,04
10 „ kleine Selleriewürfel .	„ 0,01$^3/_4$	Salz nach Geschmack . .	„ 0,00$^1/_4$
Transport	ℳ 0,14$^1/_4$		ℳ 1,20

Zubereitung: Der Reis wird gewaschen und zweimal mit $^1/_4$ *l* kaltem Wasser im irdenen Topfe zum Kochen gebracht, dann trocken auf einem Durchschlag abgetropft, mit der Butter, den Zwiebeln und den Selleriewürfeln durchgeschwitzt, das Mehl gleichfalls mit dem Holzlöffel dazugerührt, langsam die Bouillon hinzugefügt und die Suppe an der Seite des Feuers unter zeitweisem Abschäumen sorgfältig 1 Stunde gekocht. Beim Anrichten schlägt man ein Eigelb in vorgeschriebener Weise dazu, nimmt die Zwiebeln heraus und schmeckt die Suppe mit Salz ab.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Statt des Eigelb kann man auch 1 g Fleischextrakt verwenden.

Reisschleimsuppe mit Crevetten. Man kann die Suppe mit dem Reis durch ein sehr feines Sieb schlagen und über 65 g ausgepalte Crevetten anrichten.

C. Braune Mehlsaucen.

Wie bei den weifsen Mehlsaucen mufs das Mehl unter fortwährendem Rühren gar und ferner gelb, aber nicht dunkelbraun werden. Zum Zugiefsen mufs stets braune Bouillon verwendet werden. Sollte man zu diesem Zweck keine übrigen Bratensaucen oder braune Jus haben, so mufs man etwas Fleischextrakt oder Zuckercouleur zum Färben der Bouillon nehmen.

Alle Bouillons müssen vor dem Gebrauch entfettet sein und eine schöne, reine braune Farbe haben. Man kann den Geschmack der braunen Saucen sehr heben, wenn man magere, sehr klein geschnittene Schinkenabfälle und klein geschnittene Zwiebeln in der Butter anbratet, das Mehl darin gelb werden läfst, die Bouillon dazugiefst, die Sauce nach einer Stunde langsamen Kochens durch ein Sieb rührt und diese Sauce als Grundsauce überhaupt verwendet.

35. Geröstetes Mehl.

Zubereitung: Man reibt ein Kuchenblech mit weichem Papier sauber ab, überstreut es dann mit Mehl, welches man im ziemlich heifsen Ofen unter häufigem Umrühren braun rösten läfst. Es wird zum Verdicken von braunen Saucen und Suppen benützt.

In einem sehr sauberen und fettfreien Topf oder einer Pfanne läfst sich das Mehl auch auf dem Herd bräunen. Sehr viel Vorrat ist nicht zu empfehlen, da das geröstete Mehl leicht die Feuchtigkeit der Luft anzieht; doch hat es zu schnellerer Bereitung brauner Saucen und Suppen in grofsen Wirtschaften seine Vorzüge.

36. Braune Mehlschwitze.

Zuthaten.

10 g Mehl.
8 „ Fett.
$^1/_4$ *l* Gemüsebouillon.

Zubereitung: Man röstet unter fortwährendem Rühren 10 g Mehl in 8 g Fett hellbraun, füllt die Gemüsebouillon dazu und legt die weichen Gemüse in die fertige Sauce, in der sie $^1/_4$ Stunde schmoren müssen. Man kann auch das oben beschriebene geröstete Mehl dazu verwenden, was schneller zum Ziele führt. Die braune Mehlschwitze mufs etwas

dicker als die weifse sein, weil die Sauce sich um die Gemüse herum zu legen hat.

37. Braune Grundsauce.

(¼ *l* [1 Portion] Grundsauce ungefähr für 4 Personen ausreichend.)

Zuthaten und Kosten.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,06¼
20 „ Zwiebeln, klein geschnitten	„ 0,00½	20 g Mehl	„ 0,00¾
1 Gewürzdosis	„ 0,01	½ *l* braune Bouillon	„ 0,40
Transport	ℳ 0,06¼	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
		Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
			ℳ 0,47½

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen, mit klein geschnittenen Zwiebeln und Gewürzen durchgeschmort, das Mehl darin gelb geröstet und unter Rühren die Bouillon dazugegossen, ½ Stunde eingekocht, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, durch ein Sieb gestrichen, heifs gerührt und ins Wasserbad zum Gebrauch gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

38. Gurkensauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,47½
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 gewiegte Pfeffergurke oder Salzgurke oder Mixed-Pickles	„ 0,10
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
20 g Mehl	„ 0,00¾	1 „ Pfeffer	„ 0,00¼
½ *l* braune Bouillon	„ 0,40	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
½ Efsl. Weinessig	„ 0,00½		ℳ 0,58¼
Transport	ℳ 0,47½		

Zubereitung: 1 Portion Grundsauce wird mit ½ Efslöffel Weinessig und der grob gewiegten Pfeffergurke oder mit der in kleine Würfel geschnittenen Salzgurke oder gewiegten Mixed-Pickles aufgekocht, mit einer Prise Zucker im Geschmack gemildert und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

39. Rosinensauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,50¼
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	10 Stück süfse Mandeln	„ 0,02
1 Gewürzdosis	„ 0,01	2 Efsl. Bouillon	„ 0,02½
20 g Mehl	„ 0,00¾	1 gestofsene Nelke	„ 0,00¼
½ *l* braune Bouillon	„ 0,40	1 gestofsenes Gewürzkorn	„ 0,00¼
30 g Sultanrosinen	„ 0,02½	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
10 „ Korinthen	„ 0,00¾	1 Theel. Zucker	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,50¼	1 „ Citronensaft	„ 0,01
			ℳ 0,56¾

Zubereitung: Die Grundsauce wird mit den übrigen vorbereiteten Zuthaten zu richtiger Dicke eingekocht.

Die Rosinen werden aufgequollen, die Korinthen gereinigt und aufgequollen, die Mandeln abgezogen, in Stifte geschnitten und in einigen Efslöffeln Bouillon weich gekocht, die fertige Sauce mit dem gestofsenen Gewürz, Salz, Zucker und Citronensaft treffend abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt und die Einlagen darin durchgeschmort.

Man kann auch Rosinen mit Kerne verwenden und 1 Efslöffel Weifswein hinzufügen. Dann kernt man die Rosinen aus und schneidet sie einmal durch.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

---

40. Einfache braune Mostrichsauce (Senfsauce).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,47
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Efsl. Mostrich (Senf)	„ 0,01¼
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1 Theel. Zucker	„ 0,00¼
20 g Mehl	„ 0,00¾	½ „ Citronensaft	„ 0,00½
½ *l* braune Bouillon	„ 0,40	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,47		ℳ 0,49¼

Zubereitung: Die Grundsauce wird wie gewöhnlich bereitet; der Mostrich oder Senf wird mit Zucker und Citronensaft, sowie mit einigen Efslöffeln fertiger Sauce, mit der er sich ganz verbinden mufs, verrührt; dann erst rührt man ihn zu der übrigen Sauce, mit der er aufkocht. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen und nach dem Erhitzen mit Salz abgeschmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

41. Braune Kapernsauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,47
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	½ Theel. Kapern	„ 0,02½
1 Gewürzdosis	„ 0,01	½ „ Citronensaft	„ 0,00½
20 g Mehl	„ 0,00¾	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
½ *l* braune Bouillon	„ 0,40	1 „ feiner Zucker und Salz nach Geschmack	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,47		ℳ 0,50¾

Zubereitung: Die braune Grundsauce streicht man durch ein Sieb, fügt die Kapern und die anderen Zuthaten hinzu und schmeckt sie ab.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

42. Braune Champignonssauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 1,17
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
1 Gewürzdosis	„ 0,01	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
20 g Mehl	„ 0,00¾	1 Theel. Citronensaft	„ 0,01
½ *l* braune Bouillon und Champignonsfond	„ 0,40	1 Efsl. Madeira	„ 0,06
¼ *ℓ* Büchse oder ½ *ℓ* frische Champignons	„ 0,70	1 g Fleischextrakt	„ 0,01½
Transport	ℳ 1,17		ℳ 1,26

Zubereitung: Die braune Grundsauce wird mit dem Fond der Champignons, sei es aus eingemachten oder frischen Pilzen, verrührt und die Champignons nur in der Sauce erhitzt; letztere wird sodann mit Zucker, Salz, Citronensaft, Wein und Fleischextrakt abgeschmeckt. Gröfsere Champignons schneidet man in Scheiben.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

43. Burgunder- oder Madeirasauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

30 g Butter	ℳ 0,07¼	Transport	ℳ 0,60¾
50 „ Zwiebeln	„ 0,01½	¼ *l* Burgunder oder guter Rotwein oder Madeira	„ 0,83¾
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
20 g Mehl	„ 0,00¾	1 „ Cayennepfeffer	„ 0,00½
Salz nach Geschmack	„ 0,00¼	1 g Fleischextrakt	„ 0,01½
¼ *l* braune Jus	„ 0,50	5 „ Butter	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,60¾		ℳ 1,48

Zubereitung: Zu 1 Portion Grundsauce verwendet man in Scheiben geschnittene Zwiebeln, welche man in der Butter bratet, kocht die Sauce 1½ Stunde mit recht starker Jus und Burgunder oder Rotwein oder Madeira unter Abschäumen langsam ein und streicht sie durch ein feines Sieb, erwärmt sie mit einer Prise Zucker und Cayennepfeffer und fügt noch einige Efslöffel Burgunder und den Fleischextrakt dazu. Die Sauce mufs schön braun sein und zu guter Dicke eingekocht werden; man rührt sie mit 5 g Butter kurz vor dem Anrichten heifs. Gröfsere Quantitäten müssen entsprechend länger kochen.

Zeitdauer der Bereitung: 1¾ Stunden.

---

44. Trüffelsauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Trüffeln	ℳ	0,48	
20 „ Mehl	„	0,00¾	
25 „ Butter	„	0,06	
20 „ Zwiebeln	„	0,00½	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
¼ *l* braune Jus od. Liebigbouillon	„	0,50	
Transport	ℳ	1,06¼	
Transport	ℳ	1,06¼	
¼ *l* Madeira	„	0,83¾	
⅛ *l* Rotwein	„	0,20	
1 Prise Zucker	„	0,00¼	
10 g Butter	„	0,02½	
Salz nach Geschmack	„	0,00¼	
	ℳ	2,13	

Zubereitung: Verwendet man eine frische Trüffel, so wird diese einige Stunden in kaltes Wasser gelegt und so lange mit frischem Wasser gebürstet, bis sie schön schwarz ist; dann legt man sie in so viel heifses Öl und 2 Efslöffel Jus mit 1 Prise Salz, dafs sie davon bedeckt ist und kocht sie auf gleichmäfsiger Hitze, zugedeckt, so lange, bis sie sich leicht durchstechen läfst; dann wird sie abgeschält, Schalen und Fond benützt, wie unten beschrieben. Oder man verwendet konservierte Trüffeln.

Zur Bereitung der Grundsauce von Mehl, Butter, Zwiebeln und Gewürzdosis wird sehr starke Jus oder Liebigbouillon genommen und mit dem Madeira und Rotwein, dem vom Bodensatz abgegossenen Fond und den Schalen der Trüffeln langsam ¾ Stunden gekocht, abgeschäumt, durch ein Sieb gerührt, mit einer Prise Zucker, 10 g. Butter und den Trüffelstückchen heifs gerührt, mit Salz abgeschmeckt; wenn nötig erhöht man die Farbe durch einen Tropfen Speisecouleur. Wird eine gröfsere Quantität gekocht, kann man die Sauce die doppelte Zeit langsam kochen lassen. Je länger man sie kocht, desto klarer wird sie in ihrer Beschaffenheit, und thut man gut, erst zuletzt zu salzen.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Braune Frikasseesauce** bereitet man ebenso, doch ohne Trüffeln, und schärft sie nur mit ½ Theelöffel Citronensaft und 1 Prise Cayennepfeffer ab, ehe man die Zuthaten, aus Oliven, Kalbsmilch, Krammetsvögelstückchen, Wildbraten und Klöfschen bestehend, hinzufügt. **Olivensauce**, indem man 12 von den Kernen gedrehte Oliven mit der Sauce durchkochen läfst.

45. Braune Kräutersauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 g Petersilie	ℳ	0,01	
1 Schalotte	„	0,00½	
½ Lorbeerblatt	„	0,00¼	
1 Zweig Thymian	„	0,00½	
4 Pfefferkörner	„	0,00¼	
20 g Butter	„	0,04¾	
20 „ Mehl	„	0,00¾	
½ *l* Bouillon	„	0,40	
Transport	ℳ	0,48	
Transport	ℳ	0,48	
2 g Fleischextrakt	„	0,03	
⅛ *l* Jus oder Liebigbouillon	„	0,25	
2 Efsl. gewiegte Kräuter	„	0,10	
4 Tropfen Citronensaft	„	0,01	
Salz nach Geschmack	„	0,00¼	
20 g Butter	„	0,04¾	
	ℳ	0,92	

Zubereitung: Petersilie, Schalotte, Lorbeerblatt, Tymian und Pfefferkörner werden in der Butter angebraten, das Mehl darin geschwitzt, die Bouillon daraufgefüllt, mit Fleischextrakt versetzt und zur Hälfte eingekocht, mit Jus oder Liebigbouillon vermehrt, die Kräuter hinzugethan und die Sauce mit Citronensaft, Salz und Butter heifs gerührt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann billiger auch nur die braune Grundsauce bereiten und nimmt anstatt der Zwiebeln 1 Efslöffel gewiegte Kräuter. (**Einfache braune Kräutersauce.**) **Braune Esdragonsauce** bereitet man mit 12 Blätter Esdragon und $^1/_4$ Theelöffel Essig, gieſst die Sauce durch ein Sieb und thut 8 in Filets geschnittene Esdragonblätter hinein.

46. Braune Specksauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

30 g Speck	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,46¼
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	3 Efsl. Weinessig	„ 0,02¼
25 „ Mehl	„ 0,01	1 gestofsene Gewürzdosis	„ 0,01
½ *l* braune Bouillon	„ 0,40	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,46¼	15 g Zucker oder Sirup	„ 0,01¼
			ℳ 0,51

Zubereitung: Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und in einem irdenen Topf hellgelb gebraten, die fein gewiegten Zwiebeln darin gelb gebraten, das Mehl gar geschwitzt und mit der Bouillon eingekocht. Mit Essig, Gewürz, Salz und Zucker oder Sirup schmeckt man die Sauce ab und richtet sie an.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch den Zucker weglassen. Diese **Sauce** eignet sich besonders als Beigabe **zu Kartoffeln mit der Schale,** auch als **Sauce zu geschmorten Gurken.**

D. Braune Suppen.

Die Bouillon zu den braunen Suppen kann man aus klein geschlagenen Wildknochen, Schinkenabfällen, Bratenknochen mit reichlichem Wurzelwerk und Gewürzen kochen, indem man alles gut wäscht und, nachdem man die Abfälle vorher in Fett gehörig angebräunt hat, auf ½ kg ¾ *l* Wasser gieſst. Das Fett gieſst man vor Auffüllung des Wassers ab. Die Verwendung von frischem Fleisch, besonders von Rinderhesse und Kalbsbein, sowie Kalbskeulenabfall, wünschenswert. Die Bouillon hat recht lange zu kochen und ist stets entfettet zu verwenden.

Wie bereits unter B. bemerkt, rechnet man, setzt sich die Mahlzeit nur aus zwei Gerichten zusammen, für 4 Personen 1½ *l* Suppe; bei einem Mittagessen aus mehreren Gerichten genügt 1 *l*.

47. Braune Grundsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

20 g Zwiebeln	ℳ 0,00½	Transport	ℳ 1,07¾
30 „ Mehl	„ 0,01¼	Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
25 „ Butter	„ 0,06	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
1¼ *l* braune Bouillon	„ 1,00	1 Portion gebratene Semmelbröckchen	„ 0,06
Transport	ℳ 1,07¾		ℳ 1,14¼

Zubereitung: Die klein geschnittenen Zwiebeln werden mit dem Mehl in der gebräunten Butter gelb geschwitzt, die Bouillon aufgefüllt und die Suppe langsam 1 Stunde gekocht, oft geschäumt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, durch ein Sieb gerührt und mit den gebratenen Semmelbröckchen angerichtet. Sollte die Suppe nicht kräftig genug schmecken, so mufs mit 1 g Fleischextrakt nachgeholfen werden.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann obige Suppe durch 2 Efslöffel Rotwein verfeinern, Man kann sie mit 4 Efslöffel Tomatenpuree oder 4 Tomaten, welche man mitkocht, sehr schmackhaft machen.

Als braune Suppe siehe auch: Gebundene Ochsenschwanzsuppe (Oxtailsoup) oder braune Suppe (S. 108, No. 22); Hamburger Aalsuppe (S. 314, No. 13); Moc-turtle Suppe (S. 129, No. 22).

48. Wildsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

4 Efsl. Fleischpuree von Wild 2 „ Fleischfilets	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,52½
2 Efsl. Madeira	„ 0,12	20 g Mehl	„ 0,00¾
⅛ *l* übrig gebl. Wildbratensauce	„ 0,10	35 „ Butter	„ 0,08½
20 g Zwiebeln	„ 0,00½	1 *l* braune Wildbouillon	„ 0,80
Transport	ℳ 0,52½	1 Portion gebratene Semmelbröckchen	„ 0,06
		Salz nach Geschmack	„ 0,00¼
			ℳ 1,48

Zubereitung: Übrig gebliebener Hasenbraten, Rehbraten, Wildgeflügel u. s. w. wird gestofsen, durchgestrichen, mit Madeira und übrig gebliebener, entfetteter Wildbratensauce verrührt, mit einem Schneebesen unter die fertige braune, nach voriger Nummer bereitete Grundsuppe geschlagen, in die man kleine Filets von den besten Bratenstücken thut und würflig geschnittene, gebratene Semmelbröckchen dazu giebt. Die Suppe darf mit dem Fleischpuree nur bis 75° C. erwärmt werden und wird mit Salz abgeschmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Suppe darf nur im Wasserbade heifs gehalten oder aufgewärmt werden.

49. Windsorsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

1/4 kg (1/2 ℔) Rindfleisch	ℳ 0,45	Transport	ℳ 1,21 1/4
1/4 „ (1/2 ℔) Kalbfleisch	„ 0,40	1 1/2 l Wasser (oder leichte Fleischbouillon).	
125 g mageres Schweinefleisch	„ 0,20	10 g Salz	„ 0,00 1/4
50 g Zwiebeln	„ 0,01 1/2	30 „ Mehl	„ 0,01 1/4
28 „ Suppengrün	„ 0,02 3/4	30 „ Maccaroni	„ 0,03
50 g Butter	„ 0,12	1 Theel. Salz z. Kochen d. Macc.	„ 0,00 1/4
Knochen von 1/4 Huhn.		2 Efsl. Madeira	„ 0,12
Transport	ℳ 1,21 1/4	1 Prise Paprika	„ 0,00 1/2
			ℳ 1,38 1/2

Zuthaten und Kosten zu den Klöfschen.

1/4 Huhn	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,49 1/4
15 g Butter	„ 0,03 1/2	1/4 Theel. Salz	„ 0,00 1/4
10 „ Speck	„ 0,01 1/2	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00 1/2
1 Messersp. gerieb. Zwiebeln	„ 0,00 1/4	1 abgeschälte Semmel, in Bouillon geweicht	„ 0,03
1 Eigelb	„ 0,04	Backfett verbraucht für	„ 0,05
Transport	ℳ 0,49 1/4		ℳ 0,58

Zubereitung: Das verschiedene Fleisch wird in Stücke geschnitten, mit Zwiebeln und Suppengrün in 20 g Butter braun geröstet, dann mit den gehackten Hühnerknochen von 1/4 Huhn in eine Kasserolle gethan, mit 1 1/2 l Wasser, dem 10 g Salz zugesetzt wurden (oder leichter Fleischbouillon), übergossen, worin es 2 1/2 Stunde fest zugedeckt langsam kochen mufs. Das rohe Hühnerfleisch wird gestofsen und durch ein Sieb gestrichen. Butter, fein geschabter Speck, geriebene Zwiebeln, 1 Eigelb, sowie Salz, Pfeffer und die eingeweichte, ausgedrückte Semmel werden gut damit verarbeitet, durch ein Sieb gestrichen und kleine Klöfse davon gerollt und beiseite gestellt. — Unterdessen läfst man 30 g Butter heifs werden und röstet 30 g Mehl darin hellbraun, welches mit der durch ein Sieb gegossenen Kraftbouillon ausgerührt wird und noch eine Stunde kochen mufs. Die Maccaroni kocht man in Salzwasser gar, schüttet sie auf ein Sieb, und schneidet sie vorsichtig in 1/2 cm lange Stücke, giebt sie in eine Kasserolle mit Kraftbouillon und 1 Efslöffel Madeira und läfst sie darin durchdämpfen. Die Klöfse werden in Backfett hellbraun gebraten oder gebacken und nebst den Maccaroni und der braunen Suppe, die noch mit Madeira und Paprika gewürzt und mit Salz abgeschmeckt wird, in die Terrine gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

50. Krammetsvögelsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

3 Krammetsvögel	ℳ 1,05	Transport	ℳ 2,28¼
50 g Butter	„ 0,12	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
1¼ *l* braune Bouillon . .	„ 1,00	Salz nach Geschmack . .	„ 0,00¼
30 g Mehl	„ 0,01¼	1 g Fleischextrakt	„ 0,01½
1/16 *l* Rotwein	„ 0,10	1 Portion gebratene Semmelbröckchen	„ 0,06
Transport	ℳ 2,28¼		ℳ 2,36¼

Zubereitung: Die Krammetsvögel werden nach Vorschrift vorbereitet, aber nur der Magen entfernt und 10 Minuten in der braunen Butter gebraten. Darauf löst man die Brüstchen ab, schneidet sie in Filets und stellt sie, mit Bouillon überfüllt, zur Seite. Das übrige der Krammetsvögel stöfst man in einem Mörser fein und thut es in die Butter zurück, übersiebt es mit Mehl, schmort es gut durch, füllt die Bouillon darauf, läfst die Suppe, zugedeckt, 1 Stunde langsam kochen, schäumt sie ab, reibt sie durch ein Haarsieb, rührt sie mit Rotwein, Pfeffer, Salz und Fleischextrakt heifs und läfst die Filets darin heifs werden, aber nicht kochen. Man giebt gebratene Semmelbröckchen dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Suppe von allem Wildgeflügel, auch von Resten desselben, bereiten **Wildgeflügelsuppe, (Schnepfen-, Rebhuhn-, Birkhuhn-, Haselhuhn-, Schneehuhn-, Becassinen-, Wildentensuppe).**

E. Mehl zu Mehlspeisen.

51. Einlauf für Bouillon oder Milchsuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Eſsl. Wasser.		Transport	ℳ 0,07¼
1 Ei	ℳ 0,07	1 Prise Muskatnufs . . .	„ 0,00¼
1 Prise Salz	„ 0,00¼	30 g Mehl	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,07¼		ℳ 0,08¾

Zubereitung: Das Wasser wird mit dem Ei, Salz und der Muskatnufs verrührt und mit dem Mehl zu einem leichten Teig verschlagen, den man, ohne dafs er stehen darf, durch ein groblöcheriges Sieb in die kochende Flüssigkeit giefst, aufkochen läfst und mit der Suppe anrichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann dem Teig noch 5 g geriebenen Parmesankäse beimischen.

52. Gebackene Mehlerbsen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

30 g Mehl	ℳ 0,01¼	Transport	ℳ 0,16½
2 Eier	„ 0,14	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,05
2 Eßl. Milch	„ 0,00¾	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
1 Prise Salz	„ 0,00¼		ℳ 0,23½
1 „ Muskatnufs	„ 0,00¼		
Transport	ℳ 0,16½		

Zubereitung: Die Zuthaten werden, nachdem sie schnell zusammengeschlagen, löffelweise durch ein groblöcheriges Sieb, ohne dasselbe zu schütteln, in kochendes, dampfendes Fett hineingetropft, die Erbsen hellgelb ausgebacken, mit dem Schaumlöffel auf Löschpapier gelegt und in einem Napf zur Bouillon gereicht.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Durch Stehenlassen und Zudecken werden die Mehlerbsen weich.

53. Eierkuchen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

A. Einfacher Eierkuchen.

2 Eier	ℳ 0,14
½ *l* Wasser.	
10 g Salz	„ 0,00¼
250 „ Mehl	„ 0,10
80 „ Backfett	„ 0,11¼
20 „ Zucker z. Bestreuen	„ 0,01½
	ℳ 0,37

B. Feiner Eierkuchen.

4 Eier	ℳ 0,28
½ *l* Milch	„ 0,10
10 g Salz	„ 0,00¼
½ Citrone	„ 0,05
175 g Mehl	„ 0,07
80 „ Butter	„ 0,19¼
20 „ Zucker z. Bestreuen	„ 0,01½
	ℳ 0,71

(Die Masse von A giebt 4 Stück dicke, von B ebensoviel dünne Eierkuchen.)

Zubereitung: Die Eigelb werden mit der Flüssigkeit, dem Salz und der abgeriebenen Citrone verrührt und langsam unter stetem Schlagen in das Mehl gegossen, das man allmählich damit verrührt. Die Eiweifs werden zu steifem Schnee geschlagen und langsam unter die Masse gezogen. Eine Pfanne wird mit Papier sehr trocken ausgerieben. Nachdem 10 g Butter oder Fett (auch Schmalz, Butter und Fett) heifs und still darin wurden, wird jedesmal der 4. Teil der Masse langsam, damit das Fett darunter nicht entweicht, mit dem Schöpflöffel hineingegeben und durch Hin- und Herbewegen der Pfanne gleichmäfsig darauf verteilt; dann läfst man die eine Seite des Eierkuchens unter öfterem Schütteln schön hellbraun werden, schiebt ihn auf einen Deckel, thut noch etwa 10 g Butter auf die ungebackene Seite und deckt die heifse Pfanne darüber, wendet das Ganze schnell um, läfst den Eierkuchen, mit dem Deckel bedeckt, einige Augenblicke weiter dämpfen, und nimmt dann den Deckel ab. Man wird nun bemerken, dafs der Eierkuchen schön

aufgegangen ist und backt denselben schnell fertig, richtet ihn an und besiebt ihn mit feinem Zucker.

Der Teig darf nicht stehen, sondern mufs nach dem Anrühren sofort gebacken werden.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Verfeinern kann man den Eierkuchen durch weniger Mehl, Zuthat von mehr Eiern, von Gewürzen, wie Vanille Citrone, Rahm anstatt Milch, und 20 g weicher Butter, welche man zum Teig schlägt **(sehr feiner Eierkuchen).** Füllen kann man obigen Eierkuchen mit Obstmarmeladen, **gefüllter Eierkuchen,** und mit Fleischhachée (dann wird er nicht mit Zucker bestreut), **Fleischhachée-Eierkuchen,** indem man die Füllung darauf streicht und den Eierkuchen aufrollt, doch hat man ihn dann dünner zu backen.

Speckeierkuchen: Zu einem Eierkuchen werden 20 g in feine Scheibchen geschnittener, magerer oder fetter Speck in der Pfanne in Butter braun gebraten; von der Eierkuchenmasse, welche mit einem Theelöffel geschnittenem Schnittlauch gemischt wurde, giefst man je nachdem man den Eierkuchen dick wünscht auf den Speck, backt ihn wie oben fertig und richtet ihn (nicht mit Zucker bestreut) an.

Rheinische Küchelchen: Man giebt 1 Theelöffel Backpulver und 40 g gereinigte Korinthen in den Eierkuchenteig, backt handgrofse Küchelchen auf der Pfanne in Schmalz davon und giebt Apfelkraut oder Apfelgelee dazu.

Apfeleierkuchen: Zu einem Eierkuchen schneidet man zwei geschälte Borsdorfer Äpfel in Scheibchen um das Kernhaus herum und verfährt wie beim Speckeierkuchen, doch ohne Zuthat von Schnittlauch. Dagegen bestreut man den Apfeleierkuchen dick mit Zucker und Zimmet.

Pflaumen- oder Kirscheierkuchen: Der 4. Teil der Eierkuchenmasse wird auf einer Seite gebacken, auf der weichen Seite mit entsteinten, halbierten Pflaumen oder entsteinten Kirschen belegt, mit Zucker bestreut und auf einen Teller geschoben. Der zweite Eierkuchen wird wiederum aus dem 4. Teile der Eierkuchenmasse bis zur Verdichtung gebacken, der belegte Eierkuchen darauf gestülpt, zugedeckt und langsam durchgebacken, der Deckel abgenommen, und der Eierkuchen, wenn er schöne Farbe hat, mit Zucker und Zimmet bestreut, angerichtet. Obige Masse würde zwei so gefüllte Eierkuchen geben.

Buttermilcheierkuchen: Man kann auch statt Milch Buttermilch und eine Prise Natron verwenden.

54. Bayerischer Mehlschmarren.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Eier	ℳ 0,28	Transport	ℳ 0,35¾
⅜ *l* Milch	„ 0,07½	150 g Mehl	„ 0,06
5 g Salz	„ 0,00¼	50 „ Butter	„ 0,12
Transport	ℳ 0,35¾		ℳ 0,53¾

Zubereitung: Die Eier werden mit der Milch und dem Salz verquirlt, langsam in das Mehl gegossen und mit demselben genau verbunden. Die Hälfte der Butter wird in einer flachen, glacierten Pfanne oder einem flachen, breiten Tiegel geschmolzen, die ganze Masse hineingegossen und mit einem Deckel zugedeckt. Ist der Schmarren bei mäfsiger Hitze unten leicht angebräunt, so kehrt man die Pfanne auf dem Deckel um, legt die andere Butter darauf, wendet den Schmarren und läfst den Deckel so lange darauf, bis der Schmarren nicht mehr weich ist. Dann teilt man ihn mit einer Blechschaufel in beliebige Stückchen, welche geteilt, etwa wie Bratkartoffeln, noch etwas braun braten müssen, ohne dafs sie sich dunkel färben und richtet sie in heifsem Napf an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Zu grünem Salat** bleibt der Schmarren unverändert, **zu geschmortem Obst** kann er mit Zucker und Zimmet besiebt werden. Auf einer mittelgrofsen Stielpfanne darf nur ein Schmarren in dieser Gröfse gebacken werden, sonst wird er zu dick.

Zu **Kaiserschmarren** giebt man noch 20 g Sultanrosinen hinzu. Nachdem er wie oben gebraten, läfst man ihn, zerschnitten, noch mit 20 g Butter 2 Minuten braten, bestreut ihn mit 20 g Zucker und richtet ihn recht heifs an.

Eingerührter Schmarren darf nicht stehen, sondern mufs sofort gebacken werden.

55. Selbstgemachte Nudeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

5 g Salz	ℳ 0,00¼	Transport	ℳ 0,22¼
2 Eigelb	„ 0,08	200 g Mehl	„ 0,08
2 Eier	„ 0,14	20 „ Butter	„ 0,04¾
Transport	ℳ 0,22¼		ℳ 0,35

Zubereitung: Man macht von den Zuthaten auf einem Brett einen festen Teig, indem man die mit Salz zerschlagenen Eier in das aufgehäufte Mehl thut und die (harte) Butter in kleinen Stücken darauf verteilt. Zuerst mischt man alles mit einem breiten Messer, um dann den Teig mit der Hand zusammenzubringen und fein zu verarbeiten, bis das Loch, welches ein Finger in den Teig eindrückt, sich von selbst wieder schliefst. Dann teilt man den Teig in vier Teile, bestreut das Brett mit Mehl und walkt mit einem bemehlten Rollholz messerrückendicke Flächen aus, welche ¼ Stunde an der Luft auf einem sauberen Tuch trocknen müssen. Darauf schneidet man 5 cm breite Streifen von allem Teig, legt 6 derselben aufeinander und schneidet messerrückendicke 5 cm lange Nudeln davon, welche, auseinander gelegt, auf dem Tuch ½ Stunde trocknen.

Nufsnudeln: Die in Salzwasser abgekochten Nudeln werden mit 60 g abgezogenen, gehackten Walnüssen, 60 g Zucker, 60 g Butter, welche in einem irdenen Topf zusammen schmorten, durchgeschwengt und müssen ¼ Stunde ziehen.

Nudeln zu Suppe: Man kocht den 4. Teil der Nudeln in $^3/_4$ *l* Wasser und 5 g Salz 5 Minuten, den Teig nach Belieben mit 20 g Parmesankäse vermischt, gießt sie auf ein Sieb und schüttet noch $^1/_2$ *l* lauwarmes Wasser zum Klarspülen darauf.

Gemüsenudeln: Man kocht die Nudeln 5 Minuten in 3 *l* Wasser und 20 g Salz und bratet sie, nachdem sie recht trocken abgetropft sind, in 40 g Butter oder Schmalz; 30 g geriebene Semmel in 20 g Butter braun gebraten, richtet man darüber an.

Nudeln als süße Speise: Man kocht die Nudeln in $1^1/_2$ *l* kochender Milch einmal ordentlich auf und gießt sie auf ein Sieb. In einem irdenen Topf müssen 40 g Butter oder gutes Schweineschmalz mit 50 g Zucker goldbraun werden; hierhinein schüttet man die Nudeln und schmort sie unter öfterem Umrühren, bis sie sich etwas färben und richtet sie dann in einer heißen Schüssel an. Die Milch kocht man mit 2 Eßl. Vanillezucker und einer Prise Salz auf, gießt sie wieder über die Nudeln, welche $^1/_2$ Stunde damit offen ziehen müssen.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Um die Nudeln billiger herzustellen, kann man nur die 2 Eigelb und anstatt der Eier dieselbe Menge laues Wasser, anstatt Butter 15 g Schmalz verwenden.

Getrocknet halten sich die Nudeln lange in leinenen Beuteln.

56. Nudelspeise.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

100 g trockene Bandnudeln oder Fadennudeln . .	ℳ	0,10	
2 *l* Wasser.			
15 g Salz	„	0,00¼	
65 „ Mandeln (darunter einige bittere)	„	0,11½	
40 „ große u. kleine Rosinen	„	0,03¼	
65 „ Butter	„	0,15½	
Transport	ℳ	0,40½	
Transport	ℳ	0,40½	
65 g Zucker	„	0,05¼	
4 Eier	„	0,28	
20 g gerieb. Semmel . . .	„	0,02½	
1 Theel. Citronenzucker .	„	0,01	
10 g Butter } zur	„	0,02½	
5 „ gerieb. Semmel } Form	„	0,00½	
1 Eßl. Vanillezucker . . .	„	0,05	
	ℳ	0,85¼	

Zubereitung: Die Nudeln werden gewaschen (man kann auch ½ Portion nach vorigem Rezept gemachte Nudeln verwenden), in Salzwasser gar gekocht und mit kaltem Wasser übergossen abgekühlt. Die Mandeln werden abgezogen und in Stifte geschnitten, die Rosinen gereinigt und in warmem Wasser angequollen. Man rührt die Butter, den Zucker und die Eier gut durcheinander, giebt geriebene Semmel, Citronenzucker, Rosinen und Mandelstifte und die Nudeln dazu. Eine flache Mehlspeisenform wird ausgepinselt, mit Semmel ausgesiebt, die Masse eingefüllt und $^3/_4$ Stunden bei 125° C. gebacken, aus der Form gestürzt und mit Vanillezucker besiebt. Man kann Kompott-, Frucht-, Wein- oder Milchsauce dazugeben.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: In Scheiben geschnitten, paniert gebraten.

57. Feste Mehlklöfse zu Obst, Aalsuppe oder saurem Schweinefleisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 g Butter	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,05
1/16 *l* kochendes Wasser.		150 g Mehl	„ 0,06
5 g Salz	„ 0,00¼	1½ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 0,05	15 g Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,11¼

Zubereitung: Die Butter wird mit dem Wasser aufgekocht und schnell mit Salz und Mehl verrührt, mit einem Theelöffel Klöfse in kochendes Salzwasser gestochen, 6 Minuten leise gekocht, und dann in die Suppe oder in die saure Sauce gelegt.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt der Butter auch Rinderfett oder kleine Speckwürfel, welche man ausbrät, nehmen.

Man kann sie auch mit brauner Butter übergossen geben.

---

58. Feste Mehlklöfse mit Speck zu Obst, Aalsuppe oder saurem Schweinefleisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

35 g magerer Speck . .	ℳ 0,05½	Transport	ℳ 0,12¼
15 „ Zwiebelwürfel . . .	„ 0,00½	¼ *l* kochendes Wasser.	
150 „ Mehl	„ 0,06	2 Eier	„ 0,14
5 „ Salz	„ 0,00¼	1½ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 0,12¼	10 g Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,26½

Zubereitung: Der magere Speck wird in kleine Würfel geschnitten und in einem Topf gebraten. Ist er durchsichtig, so fügt man die Zwiebelwürfel hinzu und bratet beides gelb. Das Mehl und Salz werden gut damit vermischt, mit kochendem Wasser glatt gerührt und mit den ganzen Eiern verrührt. Von dieser Masse werden mit einem Dessertlöffel Klöfse abgestochen, die man in einen Kochtopf mit brausend kochendem Salzwasser legt und 15 Minuten kochen läfst.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

---

59. Einfache Mehlspeise oder Mehlpudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 Eier	ℳ 0,42	Transport	ℳ 0,56¾
100 g Zucker.	„ 0,08	1 Efsl. Citronenzucker . .	„ 0,03
2 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,06¾	75 g gesiebtes Mehl . . .	„ 0,03
Transport	ℳ 0,56¾	5 „ Butter zur Form . .	„ 0,01¼
			ℳ 0,64

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig geschlagen, der Citronensaft und Citronenzucker dazugeschlagen, das Mehl zur Masse gefügt und der steife Schnee der Eiweifs sorgfältig untergezogen. Die Form wird mit Butter ausgepinselt, der Teig eingefüllt und im Wasserbade eine Stunde, zugedeckt, gekocht oder, offen bei 130° C. 1 Stunde im Ofen gebacken. Man giebt eine Weinsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

60. Mehlklofs.

(Als Grundlage zu Mehlspeisen und feinen Klöfsen, Farcen und Soufflees.)

Zuthaten und Kosten zu 200 g fertigem Mehlklofs.

32 g	Butter	ℳ 0,07¼
50 „	Mehl	„ 0,02
125 „	oder ¼ *l* gute Bouillon oder Milch, je nach Verwendung	„ 0,20
		ℳ 0,29¼

Zubereitung: Die Butter wird in einem irdenen Topf geschmolzen, das Mehl darin unter Rühren gar gemacht und die Flüssigkeit langsam dazugegossen. Die Masse mufs sich vollständig vom Topfe lösen und wird dann erkaltet verwendet (kann auch heifs mit einem Ei verschlagen werden, was die spätere Behandlung erleichtert).

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Dieser Mehlklofs wird in der Kochsprache auch **Panade** genannt, und bei feinen Speisen statt eingeweichter Semmel zur Bindung verwendet.

61. Soufflee von Fleisch, Fisch, Geflügel und Leber, warm und kalt.

(Als feines Zwischengericht ist nachfolgende Menge für 6 Personen, als Hauptspeise für 4 Personen ausreichend.)

Zuthaten und Kosten.

½ kg (1 *ℳ*)	durchgestrich. rohes Fleisch (z. B. Kalbfleisch aus der Keule)	ℳ 1,60
200 g	Mehlklofs nach Vorschrift	„ 0,29¼
40 „	Butter	„ 0,09½
2	Theel. Parmesankäse	„ 0,01½
	Transport	ℳ 2,00¼
	Transport	ℳ 2,00¼
1	gerieb. Schalotte in 5 g Butter geschwitzt	„ 0,01¾
5	Efsl. dicke süfse Sahne	„ 0,21
1 „	gewiegte Petersilie	„ 0,05
4	Eier	„ 0,28
10 g	Salz	„ 0,00¼
1	Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
5 g	Butter zur Form	„ 0,01¼
		ℳ 2,58

(Nach Belieben auch Trüffeln.)

Zubereitung: Man kann zu dieser pikanten Speise ganz beliebige Fleischarten nehmen, wie rohes **Kalb-** oder **Huhn-, Rebhuhn-, Haselhuhn-,**

Birkhuhn-, Schneehuhn-, Schnepfen-, Perlhuhn-, Fasan-, Wild-, Rotwild-Damwild-, Hasen-, Fischfleisch oder in heifser Butter steif gewordene **Leber** oder **Kalbsmilch.** Man rechnet halb mal soviel nicht durchgestrichenes Fleisch wie angegeben, da die Sehnen soviel Abgänge ergeben. Das Fleisch wird sauber zerschnitten, einige Male durch die Fleischhackmaschine genommen oder in einem Steinmörser gestofsen und dann nach und nach durch ein Draht- oder grobes Haarsieb gestrichen. Der vorher bereitete Mehlklofs wird auch noch einmal durch das Sieb gestrichen, 40 g Butter werden zu Sahne gerührt, Käse, geriebene Schalotte, Sahne und gewiegte Petersilie, die aber auch fehlen kann, und die Eigelb nach und nach mit der Reibekeule dazugerührt; nachdem man Fleisch- und Klofsmasse hinzufügte, rührt man die ganze Masse, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, noch 10 Minuten. Das Eiweifs wird zu festem Schnee geschlagen und nach und nach unter die fertige Masse gezogen; doch mufs alles sehr genau gemischt werden. Eine Kuppel- oder Randform, auch eine gewöhnliche Puddingform streicht man mit geschmolzener Butter sorgfältig aus, füllt die Masse hinein ($^3/_4$ voll), deckt die Form zu und kocht sie im Wasserbade $^3/_4$—1 Stunde. Man kann die Form auch vorher mit Trüffelscheiben auslegen (Fischpudding z. B. mit Krebsschwänzen); auch sind bei **kalter Geflügelpastete** rote Zungenwürfel und einige grüne Pistazien zwischen den Teig gemischt, sehr hübsch. Man garniert sie als kalte Schüssel mit aus den Fleischsehnen bereiteter Jus. Zur warmen Schüssel bereitet man mit der aus den Fleischsehnen gewonnenen Bouillon eine beliebige pikante braune oder weifse Sauce.

Die Schüssel ist mühsam, aber lohnend; sie mufs stets gestürzt werden.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Masse ist eine **feine Farce,** mit der man unzählige Gerichte herstellen kann. Wenn eine Form mit dieser Farce dick ausgefüttert ist, kann man jedes Ragout, besonders aber auch ein Trüffel- oder Champignonsgericht hineinfüllen, mit Farce zustreichen, kochen und gestürzt anrichten (**Timbale von Trüffeln oder Champignons**) und mit den betreffenden Saucen servieren.

62. Sächsischer Pudding oder Mehlspeise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

100 g Butter	ℳ 0,24	Transport	ℳ 0,82
100 „ Mehl	„ 0,04	6 bittere Mandeln	„ 0,01½
5 „ Salz	„ 0,00¼	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
$^3/_{16}$ *l* Milch	„ 0,03¾	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
6 Eier	„ 0,42	1 Efsl. gerieb. Semmel zur Form	„ 0,01
100 g Zucker	„ 0,08	5 g Puderzucker	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,82		ℳ 0,89¼

Zubereitung: Mit 35 g Butter, dem Mehl, Salz und der Milch brennt man einen Klofs ab und verbindet ein ganzes Ei heifs mit dem-

selben. Die übrige Butter rührt man mit dem Zucker und fünf Eigelb schaumig, fügt die abgezogenen, geriebenen Mandeln, Citronenzucker und Mehlklofs hinzu, zieht den festen Schnee der Eiweifs darunter und füllt die Masse in eine gut gebutterte und mit Semmel ausgestreute Form, kocht sie verschlossen im Wasserbade $1^1/_4$ Stunde oder stellt sie, offen, 1 kleine Stunde bei 125° C. in den Ofen, stürzt sie vorsichtig, besiebt sie mit Zucker und giebt Kompott oder Frucht- oder Weinsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $1^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Mehlspeise im Wasserbade aufwärmen.

63. Mehlspeise à la Dauphin.

(Zuthaten und Kosten wie No. 62.)

Zubereitung: Dieselbe Masse wird, nachdem sie gebacken, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit beliebiger Obstmarmelade bestrichen, die Scheiben wieder zusammengelegt und die Speise mit einem fest geschlagenen Schnee von 3 Eiweifs mit 50 g Puderzucker vermischt, überstrichen; sie mufs dann bei 112—113° C. Hitze, auf Wasserdampf stehend, Farbe annehmen, was ungefähr $^1/_2$ Stunde dauert. Man giebt verdünnte Obstmarmelade dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

64. Feinerer sächsischer Pudding oder Mehlspeise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

25 g Butter	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,72½
1 Prise Salz	„ 0,00¼	50 g Makronen	„ 0,18
100 g Mehl	„ 0,04	35 „ Sultanrosinen	„ 0,03½
$^3/_{16}$ *l* Milch	„ 0,03¾	30 „ süfse Mandeln (darunter 2 bittere)	„ 0,06
5 Eier	„ 0,35	1 Efsl. Cognak	„ 0,10
50 g Butter	„ 0,12	5 g Butter | zur	„ 0,01¼
80 „ Zucker	„ 0,08½	1 Efsl. gerieb. Semmel | Form	„ 0,01
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03		ℳ 1,12¼
Transport	ℳ 0,72½		

Zubereitung: Nachdem von 25 g Butter, Salz, Mehl und Milch ein Klofs abgerührt, mit 1 Eigelb vermischt und kalt gestellt ist, werden 50 g Butter mit Zucker und 4 Eigelb schaumig gerührt, der Citronenzucker, die gestofsenen Makronen, die aufgequollenen Rosinen, die geriebenen Mandeln, der Klofs und Cognak damit vermischt, der Schnee der Eier darunter gezogen und die Masse in einer gut gebutterten und mit Semmel ausgestreuten verschlossenen Form $1^1/_4$ Stunde im Wasserbade gekocht oder man stellt sie offen eine kleine Stunde bei 125° C. in den Ofen, stürzt sie vorsichtig, besiebt sie mit Zucker und giebt eine Chaudeausauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

65. Schokoladenpudding oder Speise.

Zuthaten und Kosten für 6—8 Personen.

125 g Schokolade	ℳ 0,37½	Transport	ℳ 0,64¼
15 „ Kakao	„ 0,09	100 g Butter	„ 0,24
⅜ *l* Milch	„ 0,07½	6 Eier	„ 0,42
1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05	100 g Zucker	„ 0,08
1 Prise Salz	„ 0,00¼	5 g Butter, 2 „ Zucker zur Form	„ 0,00½ „ 0,00¼
125 g Mehl	„ 0,05		
Transport	ℳ 0,64¼		ℳ 1,39

Zubereitung: Die Schokolade und der Kakao werden in der Wärme erweicht und mit der Milch vermischt. Vanillezucker, Salz, Mehl, Butter und Schokoladenmilch werden in irdenem Topf abgebacken und mit den geschlagenen Eigelb und Zucker vermischt; der Schnee der Eier wird darunter gezogen und alles in eine mit Butter ausgepinselte, mit Zucker ausgestreute Form gefüllt und zugedeckt, 1¼ Stunde im Wasserbade gekocht und gestürzt oder offen eine Stunde im Wasser stehend bei 110° C. gebacken. Man giebt eine Vanillesauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

66. Schichtpudding.

A. Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

50 g Butter	ℳ 0,12	Transport	ℳ 0,36¾
100 „ Mehl	„ 0,04	2 ganze Eier	„ 0,14
1 Prise Salz	„ 0,00¼	75 g Zucker	„ 0,06
⅛ *l* Sahne	„ 0,12½	1 Theel. Vanillezucker	„ 0,01½
2 Eigelb	„ 0,08	⅛ abgerieb. Citrone	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,36¾	2 Eierschnee	„ 0,06
			ℳ 0,65½

B. Zuthaten zu den Eierkuchen.

75 g Mehl	ℳ 0,03	Transport	ℳ 0,30¾
10 g Butter	„ 0,02½	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
2 ganze Eier	„ 0,14	1 „ Fettpapier	„ 0,02
2 Eigelb	„ 0,08	70 g Butter zum Backen der Eierkuchen	„ 0,16¾
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	100 „ Aprikosenmarmelade	„ 0,50
1 Prise Salz	„ 0,00¼	100 „ Aprikosenmarmelade zur Sauce	„ 0,50
4 Efsl. Wasser.			
Transport	ℳ 0,30¾		ℳ 1,51½

Zubereitung: Butter, Mehl, Salz und Sahne werden zum Klofs auf dem Feuer abgerührt, Eigelb und ganze Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der abgeriebenen Citrone und dem Klofs verschlagen, und der Eierschnee darunter gezogen.

Die Zuthaten für B. (aufser der Aprikosenmarmelade) werden zu einem Eierkuchenteig verrührt und 5 kleine Eierkuchen von der Gröfse der Mehlspeisenform gebacken und auf Löschpapier gelegt.

Nun wird die glatte Form mit gebuttertem Papier ausgelegt, der vierte Teil des Breies eingefüllt, ein mit Aprikosenmarmelade bestrichener Eierkuchen darauf gelegt, wieder ein Teil des Breies eingefüllt und Eierkucken darauf gelegt u. s. w., bis alles verbraucht ist. Die Form wird zugemacht und die Speise $1^1/_4$ Stunde im Wasserbade gekocht. Nachdem sie gestürzt ist, giebt man eine Aprikosensauce von verdünnter Aprikosenmarmelade dazu und füllt 2 Eßlöffel davon über die Speise.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Speise ist auch mit jedem eingemachten oder geschmorten Obst, **(Schichtpudding mit Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Preiselbeeren, Besingen, Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen)** zu bereiten, welches in Marmeladenform oder gut abgetrockneten Fruchtstückchen dazwischen gelegt wird. Die Form kann unten auch mit Früchten ausgelegt werden.

67. Schwemmklöse für die Suppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

80 g Mehl	ℳ 0,03¼	Transport	ℳ 0,22½
⅛ *l* Wasser.		40 g Zucker	„ 0,03¼
80 g Butter	„ 0,19¼	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,22½	2 Eier	„ 0,14
			ℳ 0,40

Zubereitung: Das Mehl wird mit dem kochenden Wasser, welches mit Butter, Zucker und Salz aufkochte, glatt verrührt und auf dem Feuer im irdenen Topf so lange gerührt, bis es sich von demselben ablöst. In die heiße Masse schlägt man ein Ei und mischt es gut mit derselben; nachdem die Masse erkaltet ist, rührt man das zweite Ei dazu und sticht mit einem Theelöffel in lebhaft kochendes Wasser kleine Klößchen, die man im offenen Topfe gar kochen läßt und mit dem Schaumlöffel herausnimmt.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Anfängerinnen, welche sich das Abstechen und Garkochen der Klöße erleichtern wollen, bestreichen einen Teller mit Fett, stechen die Klöße ab, legen sie auf den Teller, füllen eine Kelle heißes Wasser darauf und lassen alle Klöße auf einmal in das Kochwasser gleiten.

Auch zu Backobst oder geschmortem Obst, dann das doppelte.

68. Mehlklöse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

⅓ *l* Milch	ℳ 0,06¾	Transport	ℳ 0,44
125 g Butter	„ 0,30	3 Eier	„ 0,21
5 „ Salz	„ 0,00¼	20 g Zucker	„ 0,01½
175 „ Mehl	„ 0,07	¼ abgerieb. Citrone	„ 0,02½
Transport	ℳ 0,44		ℳ 0,69

Zubereitung: Man kocht Milch, Butter und Salz auf, rührt das Mehl in einem irdenen Topfe auf dem Feuer damit ab, bis die Masse sich ablöst und rührt sie, nachdem sie erkaltet, mit den ganzen Eiern, Zucker und der abgeriebenen Citrone gut durch, sticht mit einem in kochendes Salzwasser getauchten Eßlöffel Klöße ab, die man aufkocht und, wenn sie gar sind, mit dem Schaumlöffel anrichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Siehe: Besondere Bemerkungen im vorigen Rezept.

Zu Obst oder mit brauner Butter übergossen oder mit Sauce.

Restverwendung: Die Mehlklöße lassen sich entweder mit Obst im Wasserbade aufwärmen oder für sich in Fett aufbraten.

69. Abgebrühte feine Eierkuchen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

175 g Mehl	ℳ 0,07	Transport	ℳ 0,56¾
5 „ Salz	„ 0,00¼	¼ abgerieb. Citrone	„ 0,02½
⅝ *l* Milch	„ 0,07½	4 Eßl. Citronensaft	„ 0,13½
6 Eier	„ 0,42	80 g Butter	„ 0,19¼
Transport	ℳ 0,56¾	10 „ Zucker	„ 0,00¾
			ℳ 0,92¾

Zubereitung: Mehl, Salz und Milch werden auf dem Feuer abgerührt, die Eigelb und ¼ abgeriebene Citrone zur heißen Masse gerührt, Citronensaft und der steife Schnee der Eier darunter gezogen. Mit der Butter werden 2 dickere oder 4 dünnere Eierkuchen gebacken und auf heißer Schüssel, mit Zucker übersiebt, angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Eierkuchen kann man übereinander mit dazwischen gestrichener Obstmarmelade oder überträufeltem Citronensaft anrichten als **Omelette aux confitures** oder **Citronenomelette.**

70. Vanilleauflauf.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

50 g Butter	ℳ 0,12	Transport	ℳ 0,19¼
50 „ Mehl	„ 0,02	80 g Zucker	„ 0,06½
1 Prise Salz	„ 0,00¼	¼ Stange Vanille	„ 0,20
¼ *l* Milch	„ 0,05	5 Eier	„ 0,35
Transport	ℳ 0,19¼	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
			ℳ 0,82

Zubereitung: Zu der zerlassenen Butter wird das Mehl und Salz gegeben, mit der Milch glatt gerührt und abgebacken. Mit der abgekühlten Masse werden die mit Zucker und Vanille geschlagenen Eigelb nach und nach stark verarbeitet und der festgeschlagene Schnee der Ei-

weifs leicht untergezogen und in die mit Butter ausgestrichene Form gefüllt. Wenn Früchte dazu genommen werden sollen, so legt man frische, stark mit Zucker bestäubte oder als Kompott gekochte Früchte unten in die Form, giebt die Auflaufmasse darauf, läfst das Ganze bei 125° C. $^3/_4$ Stunden backen und giebt den Auflauf, mit Zucker besiebt, in der Form zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

71. Punschauflauf.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

50 g Butter	ℳ 0,12	Transport	ℳ 0,20¾
65 „ Mehl	„ 0,02½	3 Efsl. Citronensaft	„ 0,10
¼ *l* Milch	„ 0,05	1 Efsl. Rum	„ 0,07¼
1 Prise Salz	„ 0,00¼	5 Eier	„ 0,35
1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01	65 g Zucker	„ 0,05¼
Transport	ℳ 0,20¾	5 „ Butter zur Form	„ 0,01¼
			ℳ 0,79½

Zubereitung: Citronenzucker, Citronensaft und Rum werden mit den Eigelb und dem Zucker verschlagen und wie der Vanilleauflauf (No. 70) vollendet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

72. Makronenauflauf.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

40 g Butter	ℳ 0,09½	Transport	ℳ 0,71
¼ *l* Milch	„ 0,05	50 g Zucker	„ 0,04
50 g Mehl	„ 0,02	50 „ süfse Mandeln 3 bittere „	„ 0,10½
1 Efsl. Sahne	„ 0,01¾	1 Prise Salz	„ 0,00¼
30 g süfse Makronen 3 bittere „	„ 0,10¾	1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
6 Eier	„ 0,42	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,71	10 „ Zucker	„ 0,00¾
			ℳ 0,92¾

Zubereitung: Butter, Milch, Mehl, Sahne und hineingebrockte Makronen quirlt man zusammen, rührt alles auf schwachem Feuer zu einem dicken Brei ab und läfst ihn unter Rühren erkalten. Eigelb, Zucker, geriebene Mandeln, Salz und Vanillezucker rührt man schaumig, mischt den erkalteten Brei dazu und zieht den Schnee der Eiweifs darunter, füllt alles in eine gut gebutterte Form und backt den Auflauf 1 Stunde bei 125° C. besiebt ihn mit Zucker und richtet ihn in der Form an. Man giebt eine Fruchtsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Statt Makronen kann man auch Löffelbiskuits verwenden, **Löffelbiskuitauflauf.** Man kann die Masse auch in einer geschlossenen Form 1 Stunde kochen.

73. Schokoladenauflauf.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

50 g Mehl	ℳ 0,02	Transport	ℳ 0,87
50 „ Kakao	„ 0,30	1 Prise Salz	„ 0,00¼
100 „ Zucker	„ 0,08	¼ *l* Milch	„ 0,05
50 „ Butter	„ 0,12	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
5 Eier	„ 0,35	10 „ Zucker	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,87		ℳ 0,94¼

Die Bereitung wie No. 70. Man giebt Schlagsahne dazu.

74. Mandelauflauf.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

50 g süfse Mandeln, 3 bittere „	ℳ 0,10½	Transport	ℳ 0,32½
50 g Butter	„ 0,12	¼ *l* Milch	„ 0,05
50 „ Mehl	„ 0,02	1 Prise Salz	„ 0,00¼
100 „ Zucker	„ 0,08	5 Eier	„ 0,35
Transport	ℳ 0,32½	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
		10 „ Zucker	„ 0,00¾
			ℳ 0,74¾

Zubereitung: Die abgezogenen, geriebenen Mandeln werden mit abgerührt, sonst wie No. 70.

75. Citronenauflauf.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

4 Efsl. Citronensaft	ℳ 0,13½	Transport	ℳ 0,68
1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01	50 g Mehl	„ 0,02
5 Eier	„ 0,35	¼ *l* Milch	„ 0,05
80 g Zucker	„ 0,06½	1 Prise Salz	„ 0,00¼
50 „ Butter	„ 0,12	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,68	10 „ Zucker	„ 0,00¾
			ℳ 0,77¼

Zubereitung: Der Citronensaft und Citronenzucker werden mit den Eigelb und Zucker verschlagen, Mehlklofs und Eierschnee genau damit vermischt und der Auflauf wie No. 70 beendet.

76. Rester-Mehlspeise.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

¾ *l* Kuchen- oder Puddingreste	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,50½
15 g Butter zur Form	„ 0,03½	1 ganzes Ei	„ 0,07
¼ *l* Milch	„ 0,05	65 g Zucker	„ 0,05¼
3 Eigelb	„ 0,12	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
Transport	ℳ 0,50½	1 Prise Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,66

Zubereitung: Übriggebliebene Kuchen- oder Puddingreste werden geschnitten und in eine ausgestrichene Form gelegt; dann übergiefst man sie mit einer gut verquirlten Mischung obiger Zuthaten. Man kann auch Weifswein statt Milch nehmen. Sind die Reste sehr trocken, so mufs man die Flüssigkeit etwas vermehren. Man kann auch Früchte und Rosinen beliebig dazwischen schichten.

Es ist ratsam, die Speise einige Stunden vor dem Kochen einzufüllen. Man kocht sie 1 Stunde in zugedeckter Form im Wasserbade oder backt sie bei 130° C. im Ofen, in Wasser stehend.

Eine Frucht- oder Weinschaum-Sauce wird dazu gereicht.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Mifsratene Kuchen, auch Kuchenkrümel finden bei dieser Speise eine gute Verwendung.

77. Schneebälle.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

35 g Butter	ℳ 0,08½	Transport	ℳ 0,40
$^3/_{16}$ *l* Milch	„ 0,03¾	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,20
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
90 g Mehl	„ 0,03½	30 g Zucker u. Zimmet gem.	„ 0,05
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03		ℳ 0,67
3 Eier	„ 0,21		
Transport	ℳ 0,40		

Zubereitung: Butter, Milch, Salz und Mehl werden in einem irdenen Topf, mit Citronenzucker vermischt, zu einem Klofs abgebacken und mit den in lauwarmem Wasser in der Schale erwärmten, dann ausgeschlagenen und verrührten Eiern gut verarbeitet. Man formt aus dem Teig mit dem Löffel kleine Krapfen, die man in dampfendem Fett unter Schütteln zu dunkelgelber Farbe ausbackt, mit dem Schaumlöffel auf Löschpapier hebt, abtropfen läfst und dick mit Zucker und Zimmet bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man richtet sie auf einer Papiermanschette oder Franzenserviette hoch an und giebt saures Kirschenkompott oder Chaudeau dazu.

Für Ungeübte gilt die Bemerknng unter No. 67, nur verwendet man Fett statt Wasser zum Ablösen der Bälle.

78. Windbeutel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Butter	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,35¼
¼ *l* Wasser.		4 Eier	„ 0,28
1 Prise Salz	„ 0,00¼	10 g Zucker	„ 0,00¾
125 g Mehl	„ 0,05	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
Transport	ℳ 0,35¼		ℳ 0,67

Zubereitung: Butter, Wasser und Salz werden aufgekocht und mit dem Mehl in einem irdenen Topf so lange über dem Feuer verrührt, bis die Masse sich vom Topfe ablöst. Ist der Teig etwas abgekühlt, aber noch warm, so schlägt man nach und nach die in lauwarmem Wasser in der Schale erwärmten, dann ausgeschlagenen und verrührten Eier, Zucker und den Citronenzucker dazu. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel formt man auf dem sauber abgeriebenen Backblech kleine Kugeln von der Gröfse einer grofsen Walnufs, schiebt sie sogleich in einen auf 125° C. erhitzten Ofen und läfst sie gelb backen, was sehr schnell geschieht. Man füllt sie, nachdem man sie nach dem Erkalten aufschnitt, mit geschlagener Sahne oder verschiedenen Crêmes, bestreut sie mit Zucker oder bestreicht sie mit einem Vanille- oder Citronengufs.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Crêmes zum Füllen unter: Ei als Bindemittel.

79. Spritzkuchen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

100 g Butter	ℳ 0,24	Transport	ℳ 0,86
60 „ Zucker	„ 0,04¾	¼ *l* Wasser.	
1 Prise Salz	„ 0,00¼	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,30
¼ kg (½ *U*) Mehl	„ 0,10	1 Bogen Fettpapier	„ 0,02
6 Eier	„ 0,42	20 g Zucker zum Bestreuen	„ 0,01½
1 g Hirschhornsalz	„ 0,05		ℳ 1,19½
Transport	ℳ 0,86		

Zubereitung: Man bereitet mit diesen Zuthaten den Teig ebenso wie den zu Windbeuteln und Schneebällen, formt mit der Teigspritze auf einem mit Fett bestrichenen Papier, indem man den Teig im Kreis herausspritzt, Kränze, welche man vom Papier in das dampfende Fett gleiten läfst, backt sie zu schöner Farbe und richtet sie, mit Zucker bestreut, an oder bestreicht sie nach Belieben mit einem Gufs von 1 Efslöffel Rosenwasser und 60 g Puderzucker, welcher auf dem Feuer geschmolzen, mit dem Löffel aufgefüllt, auf den Spritzkuchen trocknen mufs.

80. Apfelbeignet.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

30 g Mehl	ℳ 0,01¼	Transport	ℳ 0,36¾
15 „ Butter	„ 0,03½	1 Efsl. Rum	„ 0,07¼
3 Efsl. Milch	„ 0,01	1 „ Citronensaft	„ 0,03¼
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 „ Citronenzucker	„ 0,03
2 Eier	„ 0,14	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,20
2 grofse Äpfel	„ 0,13½	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
40 g Zucker	„ 0,03¼		ℳ 0,72¼
Transport	ℳ 0,36¾		

Zubereitung: Mehl, Butter, Milch und Salz werden im irdenen Topf abgebacken; nachdem die Masse erkaltet, fügt man 2 Eigelb und den Schnee der Eiweifs hinzu. Die Äpfel werden geschält, die Kernhäuser heraus gestochen und die Äpfel in $^1/_2$ cm dicke Scheiben geschnitten. Mit der Hälfte Zucker, Rum, Citronensaft und Citronenzucker werden die Äpfelscheiben einige Stunden mariniert, was sie mürbe macht. Man taucht die Scheiben in den Ausbackteig und backt sie in dampfendem Backfett zu goldgelber Farbe, entfettet sie auf Löschpapier und besiebt sie dick mit dem übrigen Zucker.

Zeitdauer der Bereitung: Wenn die Äpfel mariniert sind: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Pfirsichhälften, Aprikosenhälften, Ananasscheiben, frisch und eingemacht, kann man anstatt der Äpfel verwenden, **Pfirsichbeignet, Aprikosenbeignet, Ananasbeignet.** Erdbeeren zu **Erdbeerbeignet,** und weiche Früchte zu **Fruchtbeignet,** wickelt man in ein Stück angefeuchteter Oblate, zieht sie durch den Ausbackteig und vollendet die Beignets wie vorgeschrieben.

Anstatt Milch kann man auch Weifswein oder Weifsbier nehmen und auch einen Ausbackteig von 2 Eigelb, 2 Efslöffel Öl, 2 Efslöffel Wein, 1 Prise Salz, 30 g Mehl und dem Eierschnee kalt zusammenrühren.

---

81. Käsekugeln zur Suppe, als Nachtisch oder zu Kaviar oder Austern.

Zuthaten und Kosten für 26 Stück.

5 Efsl. Wasser	ℳ 0,00	Transport	ℳ 0,35½
30 g Butter	„ 0,07¼	1½ Ei	„ 0,10½
10 „ Salz	„ 0,00¼	10 g Mehl zum Backblech .	„ 0,00½
65 „ Mehl	„ 0,02½	½ Ei zum Bestreichen . .	„ 0,03½
50 „ gerieb. Parmesankäse	„ 0,25	5 g gehackter Schweizerkäse	„ 0,01¼
1 Prise Cayennepfeffer . .	„ 0,00½		ℳ 0,51¼
Transport	ℳ 0,35½		

Zubereitung: Wasser, Butter und Salz kochen auf, werden mit Mehl verrührt und dann noch 4 Minuten über dem Feuer verrührt. Nachdem man die Masse vom Feuer genommen, wird sie mit dem geriebenen Parmesankäse, Cayennepfeffer und 1½ Ei verrührt. Nun bestreut man ein Brett mit Mehl, bringt den Teig darauf, rollt kleine Kugeln von der Gröfse einer Walnufs, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei, bestreut sie mit gehacktem Schweizerkäse, backt sie im Ofen bei 112° C. gelb und giebt sie warm oder erkaltet zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Zwölfte Abteilung.

Das Stärkemehl.

Allgemeines. Das Stärkemehl oder die Stärke findet sich in fast allen Organen der Pflanzen; besonders reich daran sind die mehligen Körner der Getreidearten und Hülsenfrüchte, ferner die Wurzelstöcke, Zwiebeln und Knollen gewisser Gewächse, von letzteren zumal die Kartoffeln. Die Stärke findet sich in Form rundlicher Körnchen in den Zellen abgelagert oder in dem Zellsaft schwimmend. Für die Gewinnung der Stärke im grofsen sind besonders die Kartoffeln und der Weizen geeignet. Aus ersteren wird dieselbe auf einfachste Weise durch mechanisches Zerreiben der Zellhäute und Auswaschen derselben gewonnen: die Stärke setzt sich auf dem Boden der Flüssigkeit ab.

Als Nahrungsstoff ist das Stärkemehl bei gänzlichem Fehlen von stickstoffhaltiger Substanz der Hauptvertreter der Gruppe der Kohlehydrate, welche die Fettbildung und Atmung unterstützen.

An sich sind die Stärkemehle keine vollständige Nahrung und bedürfen zu ihrer Vervollständigung sowohl der Zusammenstellung mit anderen Stoffen, als auch der richtigen Behandlung in der Küche, um für die Verdauung annehmbar zu werden. Sie sind also bei ausschliefslicher Verwendung keine Kindernahrungsmittel, da sie wohl fett machen, niemals aber den Anforderungen einer guten Ernährung genügen können.

Prozentgehalt an Stärke:

100	Teile	Weizenmehl	enth.	ungef.	59 %	Stärke	od.	Kraftmehl.
100	„	Roggenmehl	„	„	60 „	„	„	„
100	„	Gerstenmehl	„	„	38 „	„	„	„
100	„	Maismehl	„	„	77 „	„	„	„
100	„	Reis	„	„	86 „	„	„	„
100	„	Buchweizenmehl . . .	„	„	65 „	„	„	„
100	„	Kartoffeln	„	„	17—20 „	„	„	„
100	„	Arrowroot	„	„	26 „	„	„	„
100	„	Sago aus dem Mark der Sagopalme oder Cycas	„	„	84 „	„	„	„
100	„	Tapioka aus der Wurzelknolle	„	„	85 „	„	„	„

Das chemische Verhalten der Stärke bleibt bei allen Pflanzen sich gleich. Dagegen ist die Gestalt und Gröfse der Stärkekörnchen je nach

der Herkunft verschieden und charakteristisch; auch unterscheidet sich die verschiedene Pflanzenstärke durch kleine Geschmacksunterschiede, weshalb man das wechselnde Vorhandensein kleiner Mengen eines flüchtigen Stoffes annimmt.

Das Stärkemehlkorn besitzt in einer Hülle die eingeschlossene Stärke. Die Hülle hat eine solche Festigkeit, dafs sie weder durch den Speichel des Mundes, noch durch die übrigen Verdauungssäfte angegriffen wird und deshalb den Körper ungenutzt wieder verläfst.

Behandlung der Stärke. Die Stärke verteilt sich fein in kaltem Wasser, weshalb zur Erreichung einer gleichmäfsig gebundenen Flüssigkeit vor Einwirkung der Wärme das Stärkemehl kalt angerührt werden mufs; das Korn als solches jedoch bleibt ungelöst, d. h. es verändert sich nicht. Dazu bedarf es der Wärme und der Feuchtigkeit. Beide zusammen bewirken das Quellen des Inhaltes und Springen der Hülle, so dafs eine gallertartige Masse entsteht, die sich mit weiterer Flüssigkeit eng verbindet. Die Temperatur, in welcher die verschiedenen stärkemehlhaltigen Körper quellen und springen, schwankt zwischen 56—113°C. Die gröfseren Kügelchen platzen bei niedrigerer Temperatur als die kleinen; z. B. die Stärke von Reis und Mais.

Eine zweite Form der Veränderung des Stärkemehls durch die Küche bietet die trockene Erhitzung desselben; es bildet sich dadurch eine in Flüssigkeit leicht lösliche Substanz, die sehr leicht verdaut wird, weshalb diese Art der Bereitung mancher stärkemehlhaltiger Nahrungsmittel gern angewendet wird. Wenn die Erhitzung bis zu 200° C. vor sich geht, bildet sich Pflanzengummi, Dextrin, welches z. B. bei Gebäcken durch die braune Kruste erkennbar ist und diese leichter verdaulich macht.

Die Zuthaten, welche die Küche den Stärkemehlen zuzufügen hat, sind Fette und stickstoffreiche Stoffe und aromatische gewürzige Zuthaten, die den Mangel daran ausgleichen.

Zu den unter dieser Abteilung angegebenen Speisen lassen sich alle Stärkemehle verwenden; die Behandlung ist bei allen gleich, nur die Kosten und für feine Zungen der Geschmack, sind verschieden.

Um die richtige Bindung der Flüssigkeiten durch das Stärkemehl zu erreichen, hat man bis zur Übung des Augenmafses die Flüssigkeiten, welche gebunden werden sollen, zu messen, um danach die Menge des zu verwendenden Stärkemehls genau bestimmen zu können.

Das Stärkemehl wird stets mit $^1/_8$ kalter Flüssigkeit, welche von der Menge der übrigen Flüssigkeit abzurechnen ist, angequirlt. Es mufs sich fein darin verteilen und wird der kochenden Flüssigkeit unter Rühren beigemischt.

Es erfordert grofse Aufmerksamkeit, dafs man das Stärkemehl lange genug, aber auch nicht zu lange kochen läfst. Die genaue Zeit kann nicht angegeben werden, da sie von der Art des Stärkemehls und der Höhe der Kochtemperatur abhängt. Die Flüssigkeit mufs das Stärkemehl durchsichstig gekocht haben.

Menge des Stärkemehls zu verschiedenen Zwecken.

Zu warmen Suppen	auf 1 *l*	Flüssigkeit	32 g
Zu Milchsuppen, welche mit Eigelb abgez. werden, genügen			28 „
Zu warmen Mehlspeisensaucen	auf ¼ *l*	„	6 „
Zu kalten Saucen	„ ¼ *l*	„	6 „
Zu Bratensaucen	„ ¼ *l*	„	5 „
Zum Glacieren von Fleisch	„ ¼ *l*	„	10 „
Zum Seimigmachen des Saftes des geschmorten Obstes	„ ¼ *l*	„	7 „
Zum Verdicken von roten Grützen	„ 1 *l*	„	100 „
Zum Verdicken von Milch zu weifsen Speisen	„ „	„	100 „
Zum Verdicken von Milch mit Eierschnee vermischt	„ „	„	120 „
Zum Verdicken von Milch mit Ei zu kalten Speisen	„ „	„	100 „

Preise:

Kartoffelmehl	½ kg	ℳ 0,20—ℳ 0,25
Kraftmehl aus Weizen	„	„ 0,40
Reismehl (Hoffmanns Speisenmehl)	„	„ 0,30—ℳ 0,50
Maismehl	„	„ 0,25
Feines Maismehl (Corn Flower, Mondamin, Maizena)	„	„ 0,60
Arrowroot	„	„ 1,20
Sagomehl	„	„ 0,50

Aufbewahrung. Das Mehl mufs in Porzellan- oder Blechbehältern oder in trockenen Holztonnen aufbewahrt werden. Es zieht den Geruch anderer daneben stehender Stoffe an und bekommt dadurch leicht einen Beigeschmack.

Bemerkung.

Kuchen von Stärkemehlen siehe unter: Gerührte Kuchen.

Anstatt des in den nachfolgenden Rezepten angegebenen Kartoffelmehles kann man auch eins der anderen Stärkemehle wählen. Der Billigkeit wegen ist in den Rezepten meist Kartoffelmehl verwendet.

I. Milchsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

1 *l* Milch	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,21¾
1 Citronenschale oder 3 geriebene bittere Mandeln oder 1 Theel. Vanillezucker	„ 0,01½	1 Prise Salz	„ 0,00¼
1 Stückchen Zimmet	„ 0,00¼	30 g Zucker	„ 0,02½
Transport	ℳ 0,21¾	28 „ Kartoffelmehl	„ 0,01¼
		2 Eier	„ 0,14
		10 g Zucker	„ 0,00¾
			ℳ 0,40½

Zubereitung: ¾ *l* Milch ziehen in einer verdeckten Kasserolle mit den Gewürzen ¼ Stunde an der Seite des Feuers. Dann kocht man

Salz und Zucker damit auf und gießt das in $^1/_4$ *l* kalter Milch aufgelöste Stärkemehl dazu, kocht die Suppe noch 5 Minuten auf und gießt sie durch ein Sieb in die Terrine.

Zwei Eigelb, mit 1 Eßlöffel der Milch verrührt, werden zur Verfeinerung der Suppe verwendet; die Eiweiß können zu Schnee geschlagen, mit 10 g Zucker vermischt, mit einem Eßlöffel abgestochen und auf die kochende Suppe als Schneeklöße gelegt werden und müssen, zugedeckt, in 5 Minuten gar gekocht werden; doch ist beides keine Notwendigkeit.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

2. Apfelsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

1 *ℓ* Apfel, möglichst Hasenköpfe	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,45½
1¼ *l* Wasser.		10 g Kartoffelmehl	„ 0,00½
65 g Zucker	„ 0,05¼	20 „ Korinthen	„ 0,01½
1 Stückchen Zimmet	„ 0,00¼	1 Theel. Citronensaft	„ 0,01
Transport	ℳ 0,45½	1 „ Citronenzucker	„ 0,01
			ℳ 0,49½

Zubereitung: Die Äpfel werden recht sauber abgerieben, die Blüten oben ausgestochen, die Äpfel mit der Schale in Sechzehntel geschnitten und gleich in das Kochwasser gethan. Der Topf muß gut emailliert sein und sich leicht erwärmen lassen. Nachdem die Äpfel weich und zerkocht sind, streicht man sie sofort erst durch ein gröberes Sieb, dann durch ein Haarsieb. Man vermehrt die Masse durch das nötige Wasser, bringt sie mit dem Zucker und Zimmet zum Kochen und rührt das mit kaltem Wasser verdünnte Stärkemehl, die gereinigten, zuvor gequollenen Korinthen, den Citronensaft und den Citronenzucker dazu. Wenn die Äpfel keinen weinsäuerlichen Geschmack haben, so hilft man mit Citronensaft und Weißwein nach.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Sämtliche **Obstsuppen (Kirsch-, Pflaumen-, Aprikosen-, Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-, Weintrauben-, Blaubeer- [Besings-], Brombeer-, Hagebutten-, Quitten-, Stachelbeer-, Rhabarber-Suppe)** werden nach gleichem Grundsatz wie die Apfelsuppe hergestellt, das heißt also: es wird durch Aufkochen von Wasser und Obst ein Obstpuree hergestellt, welches durchgeschlagen, gesüßt, gewürzt, verdünnt, mit genügend Stärkemehl aufgekocht, wenn nötig mit Wein oder Citronensaft abgeschmeckt, die Suppe liefert **(Grundsatz zur Herstellung von Obstsuppen).**

Alle **getrockneten Früchte** sind ebenfalls **zu Obstsuppen** zu brauchen, doch müssen sie eine Nacht in kaltem Wasser aufgequollen werden.

Obst mit Kernen wird mit letzteren gestoßen. Man giebt in Butter gebratene Semmelfilets dazu.

3. Frucht- oder Weinkaltschale.

Frucht- oder Weinkaltschalen bereitet man, indem man eine schmackhafte Flüssigkeit durch Fruchtsäfte, Überbleibsel der Auskochung von Obst mit Wasser (bei Weinkaltschalen von Wein und Wasser), Zucker, Citronen- und Apfesinenschalen und Wein vermischt, herstellt, dieselbe mit Kartoffelmehl, 28 g auf 1 *l*, aufkochte und Würfel von Semmeln, Biskuits, Früchten, auch abgezogene Kirsch-, Aprikosenkerne oder klein geschnittene Mandeln hineinthut und erkalten läfst.

4. Bier- oder Weinsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

1½ Fl. Weifsbier	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,31½
oder ½ *l* leichter Weifswein (ℳ 0,50) u. ½ *l* Wasser.		65 g Zucker	„ 0,05¼
2 g Zimmet, 1 Nelke . . .	„ 0,00½	1 Prise Salz	„ 0,00¼
1 Theel. Citronenzucker .	„ 0,01	25 g Kartoffelmehl . . .	„ 0,01
Transport	ℳ 0,31½	2 Eier	„ 0,14
		Biersuppe	ℳ 0,52
		Weinsuppe	„ 0,72

Zubereitung: ¾ der Flüssigkeit wird mit den Gewürzen, dem Citronenzucker, Zucker und Salz aufgekocht. Das Stärkemehl wird mit ¼ der kalten Flüssigkeit gehörig vermischt, zu der kochenden Flüssigkeit gegossen, und, wenn seimig gekocht, mit den verdünnten Eiern schaumig geschlagen und sofort angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Zur Biersuppe kann man statt Stärkemehl auch Gries nehmen.

5. Rotweinsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

½ *l* Wasser.		Transport	ℳ 0,07¾
65 g Zucker	ℳ 0,05¼	1 Stückchen Zimmet . . .	„ 0,00¼
¼ Citronenschale, 2 Gewürznelken	„ 0,02½	32 g Kartoffelmehl . . .	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,07¾	½ *l* Rotwein	„ 0,80
			ℳ 0,89¼

Zubereitung: Wasser, Zucker und Gewürze kochen auf, das mit kalter Flüssigkeit verrührte Stärkemehl wird darin aufgequollen, der erwärmte Wein hinzugegossen und damit erhitzt, ohne zu kochen. Durch ein Sieb wird die Suppe in die heifse Terrine geschüttet und mit kleinen Suppenmakronen serviert.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

6. Gries- oder Mehlbrei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ *l* Milch oder Wasser	ℳ 0,15	Transport	ℳ 0,18
5 g Butter	„ 0,01$^1/_4$	60 g Hoffmanns Speisenmehl (oder 60 g Gries ℳ 0,03)	„ 0,04$^3/_4$
20 „ Zucker	„ 0,01$^1/_2$	25 „ Zucker u. Zimmet, gem.	„ 0,04
1 Prise Salz	„ 0,00$^1/_4$		ℳ 0,26$^3/_4$
Transport	ℳ 0,18		

Zubereitung: Alle Zuthaten, aufser dem mit Zimmet gemischten Zucker, bringt man kalt in einem irdenen Topf zu Feuer und rührt die Masse auf demselben unausgesetzt 10 Minuten. Der Brei wird sofort angerichtet und mit Zucker und Zimmet bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Minuten.

---

7. Rote Grütze mit Kirschen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 *ℓ*) saure oder Nattkirschen	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,61
$^3/_8$ *l* Wasser.		60 g Zucker	„ 0,04$^3/_4$
1 Theel. Citronensaft	„ 0,01	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
Transport	ℳ 0,61	60 g Kartoffelmehl	„ 0,02$^1/_2$
			ℳ 0,69$^1/_4$

Zubereitung: $^1/_2$ *ℓ* saure oder Nattkirschen werden gewaschen und ausgesteint. Das andere $^1/_2$ *ℓ* Kirschen wird mit den Kernen in einem Steinmörser gestofsen und mit dem Wasser zugedeckt $^1/_2$ Stunde langsam gekocht. Nachdem man den Saft durch ein Sieb gegossen, mischt man ihn mit Citronensaft, Zucker und Citronenzucker und kocht ihn auf, verrührt dann das Kartoffelmehl mit so viel kaltem Wasser, als an $^3/_4$ *l* Saft gefehlt hat, giefst es unter Rühren zu der Flüssigkeit, in die man, sobald sie anfängt dick zu werden, die Kirschen schüttet; ist die Speise hinreichend dick, so schüttet man sie in eine ausgespülte Form und stürzt sie nach dem Erkalten.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die Kirschen dürfen nur 2 Minuten mitkochen, man giebt Vanillesauce oder Kirschsaft dazu.

---

8. Roter Schaumpudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ *l* roter Fruchtsaft	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,73
100 g Zucker	„ 0,08	100 g Kartoffelmehl	„ 0,04
$^1/_4$ *l* Weifswein	„ 0,25	4 Eiweifs	„ 0,12
Transport	ℳ 0,73		ℳ 0,89

Zubereitung: Der Saft wird mit dem Zucker aufgekocht, der Wein mit Stärkemehl durchgerührt, aufgekocht und heifs mit dem Schnee der Eiweifs durchzogen, von dem nichts zu sehen sein darf. In einer ausgespülten Form erstarrt die Speise und wird mit Obstgelee garniert.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Der Zucker richtet sich nach der Säure des Weines und Saftes, was man genau abschmecken mufs.

9. Flammerie von Kartoffelmehl und Mandeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Eier	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,32
$^3/_4$ *l* Milch	„ 0,15	25 g gerieb. süfse Mandeln	„ 0,05
75 g Kartoffelmehl oder anderes Stärkemehl	„ 0,03	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
Transport	ℳ 0,32	80 g Zucker	„ 0,06$^1/_2$
		1 Prise Salz	„ 0,00$^1/_4$
			ℳ 0,44$^3/_4$

Zubereitung: Die ganzen Eier werden mit der Milch und den anderen Zuthaten tüchtig verrührt und in einem irdenen Topf unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Wenn die Masse einige Male aufkochte, füllt man sie in eine mit Milch ausgespülte Form oder in ausgespülte Tassenköpfe, stürzt sie nach dem Erkalten aus und giebt eine beliebige Fruchtsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Mandeln auch durch Vanille ersetzen, und statt Milch Sahne nehmen, auch 20 g ungesalzene Butter der Milch zusetzen.

10. Flammerie von Kartoffelmehl mit Sultanrosinen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

80 g Sultanrosinen	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,39$^3/_4$
50 „ Citronat	„ 0,10	90 g Kartoffelmehl oder anderes Stärkemehl	„ 0,03$^1/_2$
$^3/_4$ *l* Milch	„ 0,15	2 Eiweifs	„ 0,06
80 g Zucker	„ 0,06$^1/_2$	1 Theel. Vanillezucker	„ 0,01$^1/_2$
1 Prise Salz	„ 0,00$^1/_4$		ℳ 0,50$^3/_4$
Transport	ℳ 0,39$^3/_4$		

Zubereitung: Die Sultanrosinen werden gereinigt und in Wasser aufgequollen, das Citronat sehr klein geschnitten, mit $^3/_4$ der Milch, Zucker und Salz aufgekocht, die übrige Milch mit dem Kartoffelmehl verrührt und mit der kochenden Milch zu steifer Masse abgerührt. Man thut den Eierschnee, Vanillezucker und Rosinen dazu, vermischt alles und füllt die Masse in eine mit Milch ausgespülte Form, um sie nach dem Erkalten zu stürzen.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Eine Vanille- oder Marasquinosauce ist dazu zu empfehlen.

11. Maronenpudding.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

350 g reine Maronen (knapp ½ kg mit Schalen)	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,55¼
¼ *l* Milch	„ 0,05	10 g Butter	„ 0,02½
1/16 *l* süfse Sahne	„ 0,06¼	65 „ Butter	„ 0,15½
25 g Kartoffelmehl	„ 0,01	110 „ Zucker	„ 0,08¾
10 „ süfse Mandeln	„ 0,02	5 Eier	„ 0,35
5 bittere Mandeln	„ 0,01	¼ Stange Vanille	„ 0,20
Transport	ℳ 0,55¼	15 g Butter zur Form	„ 0,03¾
		5 „ süfse Mandeln	„ 0,01
			ℳ 1,41¾

Zubereitung: Die abgebrühten, von der zweiten Schale befreiten Maronen werden mit der Milch weich gedünstet und durch ein Drahtsieb gerührt.

Sahne, Kartoffelmehl, die abgezogenen geriebenen Mandeln und 10 g Butter kocht man unter Rühren auf schwachem Feuer zu einem Brei, den man mit den durchgeriebenen Maronen mischt.

65 g Butter rührt man zu Schaum, fügt Zucker, Eigelb und gestofsene, gesiebte Vanille, sowie den Mehl- und Maronenbrei und das zu Schnee geschlagene Eiweifs hinzu, streicht die Form fett mit Butter aus und bestreut sie mit gehackten Mandeln (oder auch Pistazien), füllt die Masse ein, kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbade, stürzt ihn und giebt eine Schokoladen- oder Weinschaumsauce (Chaudeau) dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Saucen zu Flammeries und Mehlspeisen.

12. Milchsaucen mit verschiedenem Geschmack.

(Milchsauce mit Mandel-, Vanille-, Kakao-, Citronen-, Marasquinogeschmack.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3/8 *l* Milch	ℳ 0,07½	Transport	ℳ 0,09¼
20 g Zucker	„ 0,01½	6 g Mondamin oder 6 g Kartoffelmehl	„ 0,00¾
1 kleine Prise Salz	„ 0,00¼	2 Eigelb	„ 0,08
Transport	ℳ 0,09¼		ℳ 0,18

und

6 bittere Mandeln	ℳ 0,01¼	oder:	
oder:		¼ Citronenschale	ℳ 0,02½
¼ Stange Vanille	„ 0,20	oder:	
oder:		2 Efsl. Marasquino	„ 0,14
30 g Kakao	„ 0,18		

Zubereitung: ¼ *l* Milch wird mit einer der angeführten Zugaben, Zucker und Salz erhitzt, das Stärkemehl mit den Eigelb und 1/8 *l* kalter

Milch verrührt und unter fortgesetztem Rühren mit der Milch aufgekocht, durch ein Sieb gerührt und bis zum Erkalten öfter umgerührt, damit die Sauce keine Haut bildet.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Eigelb auch fortlassen, mufs aber dann 1 g Stärkemehl mehr nehmen. Eine Vermischung der fertigen Sauce mit 3 Efslöffel aufgelöstem Fruchtgelee oder 3 Efslöffel Schlagsahne oder 3 Efslöffel Eierschnee ist zur Abwechslung auch zu empfehlen.

13. Arrak-Sauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

12 g Kartoffelmehl . . .	ℳ 0,00½	Transport	ℳ 0,15
2 Eigelb	„ 0,08	1 Theel. Citronenzucker .	„ 0,01
40 g Zucker	„ 0,03¼	$^3/_8$ *l* Wasser.	
1 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,03¼	4 Efsl. Arrak	„ 0,29
Transport	ℳ 0,15		ℳ 0,45

Zubereitung: Alle Zuthaten, bis auf den Arrak, werden anf dem Feuer dick geschlagen, dieser zuletzt darunter gerührt und die Sauce kalt oder warm angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

14. Wein- oder Fruchtsaftsauce.

(Kirschsaft-, Erdbeersaft-, Himbeersaft-, Johannisbeersaft-, Brombeersaft-, Blaubeersaft-, [Besingssaft-]Sauce.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ *l* guter Wein oder ungesüfster Fruchtsaft .	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,65½
50 g Zucker	„ 0,04	12 g Kartoffelmehl zu warmen Saucen	„ 0,00½
1 Theel. Citronenzucker, Zimmet oder Vanille .	„ 0,01½	10 „ Kartoffelmehl zu kalten Saucen	
Transport	ℳ 0,65½		ℳ 0,66

Zubereitung: Man erhitzt $^1/_4$ *l* der Flüssigkeit mit dem Zucker und den Gewürzen, verrührt das Stärkemehl mit dem letzten $^1/_8$ *l* der kalten Flüssigkeit und kocht es, nachdem man es zur ganzen Menge hinzugefügt hat, auf. Man giebt die Sauce kalt oder warm.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Verwendet man eingemachte Fruchtsäfte, so bleibt der Zucker fort; falls dann noch zu süfs, giefst man etwas Wein oder Wasser hinzu.

15. Obstpurree-Sauce (Mussauce).

(Sauce von Pflaumenmus, frischen Pflaumen, Rheinischem Kraut, Aprikosen-, Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Preisselbeer-, Apfel-, Hagebutten-, Weintrauben-, Stachelbeer-, Johannisbeerpuree.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Pflaumenmus (ℳ 0,07½) od. eine andere Obstmarmelade aus frischem, getrocknetem oder eingemachtem Obst, durch Durchstreichen durch ein Sieb gewonnen . . .	ℳ 0,62½	Transport	ℳ 0,62½
Transport	ℳ 0,62½	40 g Zucker nach Geschmack	„ 0,03¼
		1 Stückchen Zimmet . . .	„ 0,00¼
		¼ Citrone	„ 0,02½
		½ *l* Wasser.	
		8 g Kartoffelmehl	„ 0,00½
			ℳ 0,69

Zubereitung: Die Obstmarmelade wird mit Zucker, Zimmet und Citrone schmackhaft gemacht, mit ¾ des Wassers aufgelöst und mit dem in ⅛ *l* Wasser gelösten Stärkemehl verbunden. Dann wird die ganze Masse aufgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Will man die Sauce verfeinern, so verdünnt man sie zuletzt mit einigen Eßlöffeln Weißwein. Da die Obstmarmeladen an Dichtigkeit verschieden sind, kann man die Menge der Verdünnung oft nicht bestimmen und muß dieselbe nach Beschaffenheit der Früchte nehmen.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

---

16. Kirschsauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ *ℓ* saure Kirschen	ℳ 0,30
⅜ *l* Wasser.	
25 g Zucker	„ 0,02
5 „ Kartoffelmehl	„ 0,00¼
1 Eßl. Wasser.	ℳ 0,32¼

Zubereitung: Man stößt die abgestielten Kirschen samt den Kernen in einem Steinmörser, thut sie in einen irdenen Topf, gießt das Wasser darauf, deckt den Topf zu, läßt die Masse langsam ¾ Stunden bei schwacher Hitze kochen und rührt sie durch ein Haarsieb. Dann bringt man den Saft wieder zum Kochen, rührt Zucker und das in Wasser gelöste Kartoffelmehl dazu, läßt es 5 Minuten mit der Sauce unter Rühren gar kochen und stellt die Sauce dann kalt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde,

Besondere Bemerkungen: Man kann die Sauce auch von getrockneten Kirschen oder frischen Pflaumen (**Pflaumensauce**) oder frischen Aprikosen (**Aprikosensauce**) oder getrockneten Hagebutten (**Hagebuttensauce**) bereiten.

Dreizehnte Abteilung.

Mehlpräparate.

Allgemeines. Unter diese Gruppe von Nahrungsmitteln rechnet man die Mühlenprodukte und die aus Mehl hergestellten Fabrikate, welche dem Nährwert der betreffenden Mehle entsprechen und in geeigneter Zubereitung gute Nahrungsmittel abgeben. Sie werden von der menschlichen Verdauung vorzüglich ausgenützt und sind deshalb in entsprechender Bereitung billige Volksnahrungsmittel.

Reis.

Der in den Handel kommende Reis ist das unpolierte Korn eines geschälten Getreides der südlichen Zone. Es giebt viele Arten von Reis, die in ihrer Güte sehr verschieden sind; letztere läfst sich durch Farbe, Form und Wohlgeschmack feststellen; nach dem Ort, von dem der Reis bezogen und auf dem er angebaut wurde, wird er benannt. Gewöhnlich wird er im Sumpf gebaut, obgleich der Bergreis wohlschmeckender sein soll, aber wenig in den Handel kommt.

Im Handel giebt es:

No. 1. Der Karolinenreis (durchsichtig, elfenbeinfarbig, länglich, grobkörnig), à ½ kg ℳ 0,40.
No. 2. Mailänder Reis (ebenso, nur abgestumpft im Korn) à ½ „ „ 0,35.
No. 3. Java- und Palmo-Reis (ähnlich im Korn) . . . . à ½ „ „ 0,30.
No. 4. Madras und Bengal u. s. w. (bläulich milchig, auch kleiner im Korn), à ½ kg ℳ 0,25.
No. 5. Geringere Sorte und Bruchreis . . . . . à ½ „ „ 0,15.

Die teuren Sorten sind beim Kochen ausgiebiger und halten bei grofser Weiche lange die Form des Kornes. Guter Reis mufs sauber und klar in der Farbe aussehen.

Chemische Zusammensetzung des Reises nach König:

Wasser	Eiweifs	Fett	Kohlehydrat	Holzfaser	Asche
13,23	7,81	0,69	67,40	7,8	2,31.

Präparate aus Gerste.

Graupen sind verschieden abgerundete Körner der Gerste, die in verschiedener Stärke, die feinste Sorte als Perlgraupe, in den Handel kommen. Sie haben nach König:

Wasser	Eiweifs	Fett	Kohlehydrat
13,78	11,16	2,12	65,51.

Die Graupen müssen gleichmäfsig geformt, staubfrei und von guter Farbe sein. Bei der Behandlung in der Küche hat man ganz besonders die Berührung mit Metall zu vermeiden, da dasselbe färbend wirkt.

Gerstengrütze ist die enthülste, zerquetschte Gerste, à $^1/_2$ kg ℳ 0,40.

Gries, aus Gerste bereitet, à $^1/_2$ kg ℳ 0,40.

Roggen.

Roggen liefert das Roggenmehl zum groben Brot und zu den nahrhaften Roggenbreien und Suppen. Je gröber das Roggenmehl, desto mehr Eiweifs enthält es. Durchschnittlich ist seine Zusammensetzung:

Wasser	Eiweifs	Fett	Kohlehydrat
13,99	10,21	1,64	73,54.

Präparate aus Hafer.

Hafer enthält nach König:

Wasser	Eiweifs	Fett	Kohlehydrat
12,92	11,73	6,04	55,43

Alle im Handel befindlichen Haferpräparate sind als Nahrungsstoffe sehr wertvoll.

Hafergrütze, enthülste Körner, à $^1/_2$ kg ℳ 0,25.

Amerikanische Hafergrütze, gequetschte Körner, à $^1/_2$ kg ℳ 0,30.

Hafermehl, à $^1/_2$ kg ℳ 0,40.

Oatmeal, gerösteter gemahlener Hafer, der in England zu vielen nahrhaften Gerichten gebraucht wird, à $^1/_2$ kg ℳ 0,40.

Hirse.

Hirse ist ein Getreide, welches geschält zu Brei oder Suppeneinlage verwendet wird, à $^1/_2$ kg ℳ 0,30.

Zusammensetzung:

Wasser	Eiweifs	Fett	Kohlehydrat
11,26	11,29	3,56	67,33.

Buchweizen.

Der Buchweizen wird zu Grütze und Mehl verarbeitet und meistenteils zu Brei gekocht, à $^1/_2$ kg ℳ 0,30.

Wasser	Eiweifs	Fett	Kohlehydrat
11,36	10,58	2,79	55,84.

Sago nennt man das gekörnte Präparat, welches aus der Sagostärke mit Wasser und Hilfe von Sieben in Körner verwandelt wird und auf er-

hitzten Pfannen getrocknet, halbe, gequollene und geronnene Stärkekörperchen bildet; à ½ kg ℳ 0,40.

Sago enthält:

Wasser	Kohlehydrat	
13,00	86,50	(kein Fett und kein Eiweifs).

Es giebt braunen und weifsen Sago, welcher hauptsächlich in Japan, China und auf den Molukken, den Inseln des Indischen Oceans aus den wild wachsenden Cycasarten gewonnen wird.

Echter Sago, aus dem Marke der Sagopalme gewonnen, wird anders als Kartoffelsago, welcher aus Kartoffelstärkemehl hergestellt wird, behandelt. Ersterer wird verlesen, mit kaltem Wasser öfter gewaschen, blanchiert und mit der kalten Flüssigkeit langsam ausgequollen; er schmeckt, wenn er nicht sorgfältig behandelt wird, leicht dumpfig. Der Kartoffelsago wird einfach gewaschen und in der kochenden Flüssigkeit klar gekocht.

Tapioka ist dem Sago nahe verwandt: er stammt aus den Knollenarten, Wurzeln der Pflanzengattung Manikot. Seine Bereitung ist der des Sago gleich. Er enthält:

Wasser	Stärke	
14,94	85,02	(kein Eiweifs und kein Fett).

Zerquetscht ist der Tapioka in neuerer Zeit vielfach mit Zusatz von getrockneten, gepulverten Suppenkräutern als Suppeneinlage in den Handel gekommen.

½ kg Tapioka ℳ 0,50, ½ kg Tapioka julienne ℳ 1,00.

Weizen.

Die meisten Fabrikationsprodukte liefert der Weizen, Grünkern (unreife, enthülste Weizenkörner), à ½ kg ℳ 0,40.

Graupen (abgeschliffene Weizenkörner), à ½ kg ℳ 0,25—ℳ 0,30.
Grütze (gequetschte Körner), à ½ kg ℳ 0,20.
Gries, à ½ kg ℳ 0,25—ℳ 0,30.
Maccaroni, sächsische, italienische und französische, à ½ kg ℳ 0,40—ℳ 0,80.
Bruchmaccaroni (Abfall), à ½ kg ℳ 0,35.
Vermicelli, à ½ kg ℳ 0,40—ℳ 0,80.
Façon- und Bandnudeln, à ½ kg ℳ 0,40—ℳ 0,50

Die Mehlfabrikate einzelner Länder, wie Italiens und Frankreichs, haben besondere Vorzüge. Dies hängt meistens von der Beschaffenheit des verwendeten Mehles ab. In Italien ist das verwendete Weizenmehl von Natur kleberhaltiger als in Deutschland, und in Frankreich soll man den Kleber zu dem Mehl besonders zusetzen.

Die billigen sächsischen Fabrikate schwellen in der feuchten Wärme sehr auf, sind sehr stärkemehlhaltig, aber weder so schmackhaft noch so nahrhaft wie die kleberhaltigen teueren Waren.

Aufbewahrung. Alle Mehlpräparate müssen recht trocken aufgehoben und oft geschüttelt oder bewegt werden, damit sie nicht multrig werden. Bei Sago ist der multrige Geschmack, den er gewöhnlich schon beim Einkauf hat, kaum zu vermeiden.

Behandlung in der Küche. Die Fabrikation und vielseitigen Behandlungen der Mehlpräparate, ehe sie in die Küche kommen, machen eine sorgfältigste Zubereitung notwendig.

Jedes Mehlpräparat mufs einige Male kalt abgewaschen werden. Dann trennen sich bei der weiteren Behandlung die Gruppen:

1. in solche, welche nur erweicht werden sollen, ohne ihre Form einzubüfsen;
2. in solche, welche vor allem ihren ganzen Mehlgehalt in voller Ausdehnung entwickeln sollen, sei es zu Breien oder breiartigen Speisen oder schleimigen Suppen;
3. in solche, welche immer besonderer Vorbereitung durch öfteres Blanchieren bedürfen, um Stoffe zu entfernen, welche in der Speise nicht gewünscht werden.

1. Diese Gruppe wird nach gehöriger Säuberung in heifsem Wasser, beziehentlich Fett, in leicht zu erhitzendem Geschirr behandelt; z. B. der Reis zu einigen Reisgerichten, Teigwaren und Maccaroni.

2. Diese werden zu langsamer Entwickelung mit kalter Flüssigkeit zu Feuer gesetzt, wie Graupen, Reis zu Reisbrei, Hafergrütze, Grünkern u. s. w. Der Farbe wegen werden sie in irdenen Töpfen gekocht.

3. Diese wären Reis zu Milchreis, welcher seine Säure verlieren mufs, da sie die Milch gerinnen machen würde; Sago, der den multrigen Geschmack verlieren mufs, und Graupen, welche recht weifs werden sollen.

Die Röstung von einigen Mehlpräparaten nach erfolgtem Blanchieren vor dem Zugiefsen der eigentlichen Flüssigkeit, wie Reis und Graupen, ist aus unter Abteilung: „Mehl“ angeführten Gründen zu empfehlen.

Die Küchenbehandlung der Mehlpräparte kann wie folgt kurz zusammengefafst werden:

1. sie werden kalt gewaschen;
2. in einem irdenen Topf zuerst mit soviel Wasser aufgesetzt, dafs es eine Hand breit darüber steht;
3. zeigen sich Kochblasen, so schüttet man den Inhalt auf ein Haarsieb, nie auf ein Blechsieb, und verfährt weiter wie der gegebene Fall es erfordert;
4. überhaupt ist die Berührung mit Zinn und Blech zu vermeiden, da sowohl Graupen wie Grützen grau davon werden;
5. nur Kellen und Quirle von Holz und Siebe von Holz und Rofshaargeflecht sind zu verwenden.

1. Wasser-Griessuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

$1^1/_8$ *l* Wasser.		Transport	ℳ 0,07½
1 Prise Salz	ℳ 0,00¼	¼ Citronenschale	„ 0,02½
30 g Zucker	„ 0,02½	1 Stückchen Zimmet	„ 0,00¼
20 „ Butter	„ 0,04¾	65 g Gries	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,07½	1 Eigelb, 1 Efsl. Wasser	„ 0,04
			ℳ 0,17½

Zubereitung: 1 *l* Wasser wird mit Salz, Zucker, Butter und Gewürzen aufgekocht, der Gries gewaschen, mit $^1/_8$ *l* Wasser durchgequirlt und $^1/_4$ Stunde unter häufigem Rühren in der heifsen Flüssigkeit aufgequollen. Das Eigelb wird mit 1 Efslöffel kaltem Wasser durch ein Sieb zur Suppe geschlagen, kann aber auch wegbleiben oder durch $^1/_8$ *l* Weifswein ersetzt, oder beides verwendet werden.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

2. Suppe von Griesmehl.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

1 *l* Milch	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,30¼
5 g Salz	„ 0,00¼	40 g feiner Gries	„ 0,02
20 „ Parmesankäse	„ 0,10	2 Eigelb, 1 Efsl. Wasser	„ 0,08
Transport	ℳ 0,30¼		ℳ 0,40¼

Zubereitung: $^7/_8$ *l* Milch kocht mit Salz und dem geriebenen Parmesankäse auf; $^1/_8$ *l* kalte Milch wird mit dem feinen Gries verrührt, mit 1 Efslöffel heifser Milch verdünnt und unter starkem Schlagen der ganzen Menge beigemischt, abgeschmeckt, mit den gut geschlagenen, verdünnten Eigelb vermischt und sofort angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

3. Milchgriessuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

$1^1/_8$ *l* Milch	ℳ 0,22½	Transport	ℳ 0,33¼
1 Stück Citronenschale und Zimmet od. ½ g Vanille	„ 0,10	6 g Salz	„ 0,00¼
10 g Zucker	„ 0,00¾	65 „ Gries	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,33¼	1 Eigelb, 1 Efsl. Wasser	„ 0,04
			ℳ 0,40¾

Zubereitung: Auf 1 *l* kochende Milch mit Gewürzen, Zucker und Salz quirlt man 65 g gewaschenen Gries in $^1/_8$ *l* Flüssigkeit ein, den man in die kochende Milch einrührt und unter öfterem Umrühren $^1/_4$ Stunde ausquellen läfst. Vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit einem Eigelb ab.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Bouillongriessuppe.** Man quirlt den vorbereiteten Gries in Bouillon ein. Durch Hinzufügen von in Salzwasser abgekochtem Spargel oder Blumenkohl, sowie ein wenig Krebsbutter, läfst sich die Griessuppe bedeutend schmackhafter herstellen.

4. Weifsbiersuppe mit Gries.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

20 g Mehl	ℳ 0,00¾	Transport	ℳ 0,39¾
20 „ Butter	„ 0,04¾	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
1½ Fl. Weifsbier	„ 0,30	50 g Zucker	„ 0,04
1 Prise Salz	„ 0,00¼	⅛ *l* Weifswein oder Wasser	„ 0,12½
1 Stück Zimmet, 3 Nelken	„ 0,00¾	40 g Gries	„ 0,02
1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼	1 Eigelb, 1 Efsl. Wasser	„ 0,04
Transport	ℳ 0,39¾		ℳ 0,65¼

Zubereitung: Man verrührt Mehl und Butter zu einer hellen Mehlschwitze, füllt das Bier dazu und kocht mit Salz, Zimmet, Nelken, Citronensaft, Citronnnzucker und Zucker eine dünnseimige Suppe, giefst dieselbe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, quirlt den in ⅛ *l* Wein oder Wasser abgeschwemmten Gries hinein, läfst ihn unter häufigem Umrühren 10 Minuten in der Suppe ausquellen und zieht die Suppe mit 1 Eigelb ab.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

5. Milchgriesbrei.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

120 g Gries	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,28¾
1 *l* Milch	„ 0,20	1 Stückchen Zimmet	„ 0,00¼
10 g Butter	„ 0,02½	1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00½
1 Prise Salz	„ 0,00¼	20 g Zucker und Zimmet	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,28¾		ℳ 0,32¾

Zubereitung: Der Gries wird, nachdem er mit kaltem Wasser abgequirlt und gewaschen und das Wasser abgegossen worden ist, in ¼ *l* kalte Milch (nach Belieben auch Sahne) eingequirlt; dann giefst man diese Mischung unter fortgesetztem Quirlen in ¾ *l* siedende Milch, in welcher man Butter, Salz, Zimmet und Citronenschale oder andere beliebige Gewürze auskochte. Den Gries läfst man bei gelinder Hitze langsam unter Rühren zu einem nicht zu steifen Brei ausquellen und richtet den Brei entweder nur mit Zucker und Zimmet bestreut, oder aufserdem noch mit brauner Butter überträufelt an.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Wassergriesbrei.** Man kann den Griesbrei auch mit Wasser herstellen, dem man noch 20 g Butter und 20 g Zucker zusetzt, was, mit geschmortem Obst angerichtet, gut schmeckt.

Restverwendung: Reste kann man, mit Ei verbunden, zu beliebiger Form bringen, auch mit Mandeln und Korinthen verfeinern, panieren, in Fett ausbacken oder in der Pfanne braten.

6. Flammerie von Gries mit Kirschen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ Portion Kirschkompott	ℳ 0,54	Transport	ℳ 0,70¼
½ *l* Milch	„ 0,10	¼ Citronenschale	„ 0,02½
75 g Zucker	„ 0,06	75 g Gries	„ 0,03¾
1 Prise Salz	„ 0,00¼	2 Eiweifs	„ 0,06
Transport	ℳ 0,70¼		ℳ 0,82½

Zubereitung: Die geschmorten oder eingemachten Kirschen werden auf ein Sieb geschüttet und leise mit dem Löffel ausgedrückt, damit nicht zu viel Saft darin bleibt. Die Milch kocht mit Zucker, Salz und Citronenschale auf und wird 10 Minuten mit dem abgeschwemmten Gries gekocht. Der Brei wird heifs mit dem steifen Schnee der Eiweifs verrührt und schichtweise mit den Kirschen in die ausgespülte Form gethan, nach dem Erkalten gestürzt und mit dem zu Sauce gekochten Saft angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Als **Gries-Flammerie (einfache Griesspeise)** ohne Kirschen mit 8 abgezogenen, geriebenen süfsen und 2 abgezogenen geriebenen bitteren Mandeln und einer Fruchtsauce.

7. Rote Grütze aus frischen Früchten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) abgebeerte Johannisbeeren (1½ ℔ unabgebeerte)	ℳ 0,60	Transport	ℳ 1,00
		¼ *l* Wasser.	
½ kg (1 ℔) Himbeeren . .	„ 0,40	100 g Zucker	„ 0,08
Transport	ℳ 1,00	120 „ grober Gries . . .	„ 0,06
			ℳ 1,14

Zubereitung: Die Früchte werden mit Wasser ½ Stunde gekocht und durch ein Sieb gerieben; nachdem sie gemessen, damit sie ¾ *l* Flüssigkeit ergeben, und mit Zucker vermischt wurden, läfst man den auf einem sauberen Tuch abgeriebenen groben Gries unter Rühren in die kochende Flüssigkeit laufen. Ist er gar, so schüttet man die Masse in eine ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten und giebt Sahne, Schlagsahne oder Vanillesauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch statt 120 g Gries 150 g nehmen, und zieht dann, wenn der Gries gar ist, schnell den Schnee von 3 Eiweifs darunter, welche Masse dann für 6 Personen

reicht. Sago- und Reismehl, gemischt, wird in Dänemark gern verwendet. (**Sagomehl** ist gestofsener, gesiebter Sago.)

Statt Gries kann man auch 75 g Hoffmanns Speisenmehl verwenden, welches kalt angerührt in die kochende Flüssigkeit gegossen und 3 Minuten gekocht wird.

Man kann die rote Grütze auch von jedem frisch gepreſsten oder von eingekochtem Fruchtsaft bereiten und mufs dann aber die Süfsigkeit genau abschmecken.

8. Schokoladen-Flammerie.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

150 g Schokolade	ℳ 0,45	Transport	ℳ 0,72
20 „ Kakao	„ 0,12	80 g Zucker	„ 0,06½
¾ *l* Milch	„ 0,15	75 „ Gries	„ 0,03¾
Transport	ℳ 0,72	1 Theel. Vanillezucker . .	„ 0,01½
			ℳ 0,83¾

Zubereitung: Die Schokolade und der Kakao werden in der Wärme erweicht, mit der Milch und dem Zucker aufgekocht und der abgeschwemmte, verdünnte feine Gries damit verrührt, bis zum Garwerden auf dem Feuer gerührt, der Vanillezucker dazugethan und dann in eine mit Milch ausgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Vanillesauce oder Schlagsahne ist dazu zu geben; auch kalte Milch oder Sahne.

9. Griespudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Gries	ℳ 0,06¼	Transport	ℳ 0,52
⅓ *l* Milch, knapp gemessen	„ 0,06¾	75 g Zucker	„ 0,06
45 g Butter	„ 0,10¾	1 Efsl. Citronenzucker . .	„ 0,03
1 Prise Salz	„ 0,00¼	4 abgezog. bittere Mandeln	„ 0,00¾
4 Eier	„ 0,28	5 g Butter zur Form . . .	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,52		ℳ 0,63

Zubereitung: Gries, Milch, die Hälfte der Butter und Salz werden abgebacken und warm mit 1 Eigelb verbunden. Der Rest der Butter, Zucker und Eigelb werden zu Schaum gerührt, der Griesklofs, der Citronenzucker und die geriebenen Mandeln damit verbunden, der steife Schnee der Eiweifs darunter gezogen und in der mit Butter ausgepinselten Form 1 Stunde im Wasserbade gekocht oder im Ofen in Wasser stehend bei 112—125° C. (**einfache Griesspeise**) gebacken. Man kann den Griespudding mit geriebenen Mandeln, Rosinen und Korinthen sehr verfeinern. Man giebt eine Kirsch-, Himbeer- oder Weinsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

10. Griesschnitte.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Gries	ℳ 0,06¼	Transport	ℳ 0,25½
¼ *l* Milch, knapp gemessen	„ 0,05	10 g Mehl	„ 0,00½
20 g Butter	„ 0,04¾	1 Eiweifs	„ 0,03
1 Prise Salz	„ 0,00¼	20 g gerieb. Semmel	„ 0,02½
20 g Zucker	„ 0,01½	Backfett, zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,20
1 Ei	„ 0,07	10 g Zucker und Zimmet	„ 0,01½
4 abgezog. bittere Mandeln	„ 0,00¾		ℳ 0,53
Transport	ℳ 0,25½		

Zubereitung: Gries, Milch, Butter und Salz werden abgerührt, noch heifs mit dem Zucker und dem verschlagenen Ei verrührt und mit den geriebenen Mandeln vermischt. Ein flacher Teller wird mit Mehl bestäubt und der Brei darauf gestrichen. Nach dem Erkalten sticht man beliebige Formen aus, paniert sie mit Eiweifs und geriebener Semmel, bratet sie im Ausbackfett schwimmend oder in der Pfanne zu schöner Farbe und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Man giebt gern Himbeersaft oder eine Frucht- oder Weinsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

11. Griesklöfse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ *l* Milch	ℳ 0,05	Transport	ℳ 0,30¾
50 g Butter	„ 0,12	2 Eier	„ 0,14
1 Prise Salz	„ 0,00¼	¼ abgerieb. Citrone	„ 0,02½
125 g Gries	„ 0,06¼	5 g Butter	„ 0,01¼
1 Eigelb	„ 0,04	15 „ Salz	„ 0,00¼
40 g Zucker	„ 0,03¼	3 *l* Wasser.	
Transport	ℳ 0,30¾		ℳ 0,48¾

Zubereitung: Milch, Butter und Salz werden zum Kochen gebracht; dann schüttet man den Gries hinein und backt ihn zu einer glänzenden Masse ab, giebt unter starkem Schlagen 1 Eigelb zu der noch heifsen Masse und lockert nachher die inzwischen mit Zucker geschlagenen Eier und die abgeriebene Citronenschale unter den Griesbrei, sticht ihn kurz vor dem Anrichten mit einem Efslöffel auf einen mit Butter bepinselten Teller, giefst einen Schöpflöffel heifses Wasser darauf und läfst alle Klöfse zugleich in das wallende Kochwasser gleiten, welches mit 15 g Salz gemischt ist, kocht die Klöfse gar und richtet sie möglichst auf einem durchlöcherten Fischunterleger an oder legt sie auf ein Sieb, um sie zwischen Backobst oder geschmorten Birnen oder mit Kirschsauce anzurichten.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Restverwendung: Reste können in heifsem Fett aufgebacken oder in heifser Fruchtsauce im Wasserbade gewärmt werden.

Besondere Bemerkungen: $^1/_3$ der Masse ist für die Suppe für 4 Personen genügend.

12. Graupen mit Pflaumen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g Mittel- oder starke Graupen	ℳ	0,10	
10 g Butter	„	0,02½	
¾ *l* Wasser.			
5 g Salz	„	0,00¼	
175 „ getrocknete Pflaumen	„	0,21	
Transport	ℳ	0,33¾	
Transport	ℳ	0,33¾	
50 g Zucker	„	0,04	
1 Stückchen Zimmet	„	0,00¼	
1 Efsl. Citronenzucker	„	0,03	
⅜ *l* Wasser.			
50 g Zucker und Zimmet gemischt	„	0,08	
	ℳ	0,49	

Zubereitung: Die Graupen werden nach zweimaligem Abwellen mit kaltem Wasser abgegossen, mit Butter unter Rühren abgeschwitzt und nachdem ¾ *l* Wasser aufgefüllt und Salz dazu gethan worden, langsam bis zur gehörigen Dicke in einem irdenen Topf aufgequollen. Die Pflaumen (welche man einige Stunden vorher in lauwarmem Wasser, zum besseren Aufquellen, erweichen läfst) werden mit Zucker, Zimmet, Citronenzucker und Wasser aufgesetzt und langsam zur vollen Gröfse ausgequollen, dann mit den Graupen vermischt und mit Zucker und Zimmet angerichtet. Zum Schlufs kann das Gericht nach Bedarf mit Zucker abgeschmeckt werden.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Kochkorbgericht.

13. Bouillongraupen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g Graupen	ℳ	0,10	
20 „ Butter	„	0,04¾	
1 Stück Sellerie	„	0,01	
20 g Zwiebeln	„	0,00½	
Transport	ℳ	0,16¼	
Transport	ℳ	0,16¼	
¾ *l* kräftige Bouillon	„	0,60	
1 Eigelb	„	0,04	
1 Prise Salz	„	0,00¼	
	ℳ	0,80½	

Zubereitung: Die Graupen werden nach zweimaligem Abwellen mit Butter, Sellerie und Zwiebeln durchgeschwitzt; die Bouillon wird aufgefüllt, langsam in zugedecktem Topfe gar gekocht, mit in Bouillon zerquirltem Eigelb abgezogen, mit Salz abgeschmeckt und angerichtet, nachdem man Sellerie und Zwiebel entfernte.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch Steinpilz- oder Champignonsstückchen damit vermischen. Kochkorbgericht. Reste zur Suppe.

14. Graupensuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

65 g Graupen	ℳ 0,03¼	Transport	ℳ 0,09½
20 „ Butter	„ 0,04¾	20 g Mehl	„ 0,00¾
1 Stück Sellerie	„ 0,01	1¼ *l* Bouillon oder Spargelwasser	„ 1,00
20 g Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,09½		ℳ 1,10½

Zubereitung: Die Graupen werden nach zweimaligem Abwellen mit Butter, Sellerie, Zwiebeln und Mehl unter Rühren mit dem Holzlöffel 10 Minuten geschwitzt; sodann wird die Flüssigkeit aufgefüllt, zugedeckt, langsam 2 Stunden gekocht, mit Salz abgeschmeckt und nach Entfernung von Sellerie und Zwiebeln angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Mit Fleischextrakt oder Eigelb kann man die Suppe schmackhafter machen. Man giebt auch gern ¼ ℔ kleine gar gekochte Kartoffelstücke oder einige gar gekochte Spargelstückchen in die Suppe. Kochkorbgericht.

15. Durchgestrichene Graupensuppe.

Zuthaten uud Kosten zu 1 Liter.

80 g starke Graupen	ℳ 0,04	Transport	ℳ 0,12
20 „ Butter	„ 0,04¾	1¼ *l* Bouillon aus Knochen	„ 0,50
1 Stück Sellerie	„ 0,01	1 Prise Salz	„ 0,00¼
1 Zwiebel	„ 0,01½	1 Eigelb	„ 0,04
20 g Mehl	„ 0,00¾	10 g Butter	„ 0,02½
Transport	ℳ 0,12		ℳ 0,68¾

Zubereitung: Diese Suppe wird wie die obige Graupensuppe gekocht. Man treibt sie aber schliefslich durch ein Haarsieb und schlägt sie beim Anrichten mit einem verdünnten Eigelb und Butter heifs. Man kann Spargelstückchen und Blumenkohlröschen hineinlegen.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Suppe kann auch mit Spargelwasser statt Bouillon bereitet werden; man zieht sie aber dann mit zwei Eigelb und 3 Efslöffel Sahne ab. Kochkorbgericht.

16. Graupen mit saurer Sahne.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g Graupen	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,32¼
50 „ Butter	„ 0,12	¼ *l* saure Sahne	„ 0,25
½ *l* Milch	„ 0,10	2 Eier	„ 0,14
5 g Salz	„ 0,00¼	¼ *l* süfse Sahne	„ 0,25
Transport	ℳ 0,32¼		ℳ 0,96¼

Zubereitung: Die Graupen werden nach zweimaligem Abwellen mit Butter durchgeschwitzt, mit Milch gar gekocht, gesalzen und mit in saurer Sahne verrührten Eiern übergossen und gemischt, in eine Form gefüllt und $^1/_2$ Stunde im Ofen bei 125° C. gebacken. Man giebt süfse Sahne dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

17. Hirse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g Hirse	ℳ 0,12
20 „ Butter	„ 0,04¾
¾ *l* Milch	„ 0,15
8 g Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,32

Zubereitung: Die Hirse wird sauber verlesen, dreimal mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn heifs, abgegossen. Nachdem sie mit Butter durchgebraten, giefst man die Milch auf, salzt das Gericht und läfst es unter öfterem Schütteln ausquellen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Hirse auch mit Wasser und 40 g Butter ausquellen und 60 g braune Butter dazu geben.

Buchweizengrütze wird ebenso bereitet.

18. Hafergrützsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

60 g amerik. Hafergrütze (d. h. geschrotete) oder 90 g gewöhnl. Hafergrütze	ℳ 0,04½
1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00½
8 g Salz	„ 0,00¼
1¼ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 0,05¼
10 g Zucker	„ 0,00¾
10 „ Butter	„ 0,02½
8 süfse Mandeln	„ 0,01½
20 g Korinthen	„ 0,01½
1 Milchbrot in Würfeln	„ 0,02½
15 g Butter	„ 0,03½
	ℳ 0,17½

Zubereitung: Die Hafergrütze wird dreimal kalt gewaschen, im irdenen Topf mit der Citronenschale und 1 Prise Salz, unter Hinzugiefsen von kaltem Wasser, langsam weich gekocht; nachdem man sie durch ein Haarsieb gestrichen, schmeckt man sie, von neuem heifs gemacht, mit Zucker, Butter und Salz ab, fügt abgezogene, in Stifte geschnittene Mandeln und ausgequollene Korinthen dazu und giebt gebratene Semmelbröckchen daneben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

19. Suppe

von präpariertem Hafer-, Reis-, Buchweizen-, Mais-, Gersten-, Grünkern-, Hülsenfruchtmehl von Hohenlohe, Knorr oder Wittekopp **(letzteres nur zu Bouillon).**

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

Milch- oder Wassersuppe:

1 *l* Milch oder Wasser . .	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,36½
4 gerieb. bittere Mandeln oder 1 Efsl. Citronenzucker oder 1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05	20 g Butter	„ 0,04¾
40 g des betr. Mehles . .	„ 0,01½	40 „ Zucker	„ 0,03¼
½ *l* Milch oder Wasser zum Anrühren (auch Sahne)	„ 0,10	8 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,36½	1 Eigelb, 1 Efsl. Wasser .	„ 0,04
		1 Milchbrot in Würfeln . .	„ 0,02½
		15 g Butter	„ 0,03½
			ℳ 0,54¾

Bouillonsuppe:

40 g des betr. Mehles . .	ℳ 0,01½	Transport	ℳ 1,02
20 „ Butter	„ 0,04¾	1 Prise Salz	„ 0,00¼
1⅛ *l* Bouillon	„ 0,90	1 g Fleischextrakt	„ 0,01½
1 Eigelb, 1 Efsl. Sahne od. Wasser	„ 0,05¾	1 Milchbrot in Würfeln . .	„ 0,02½
Transport	ℳ 1,02	15 g Butter	„ 0,03½
			ℳ 1,09¾

Zubereitung: **Milch- oder Wassersuppe mit den betreffenden Mehlen:** Die Milch oder das Wasser wird mit Mandeln oder Citronenzucker oder Vanillezucker aufgekocht, mit dem betreffenden Mehl, welches in ½ *l* Flüssigkeit angerührt wurde, ½ Stunde gekocht, mit Butter, Zucker und Salz abgeschmeckt. Wasser bedarf noch einer besonderen Butterzuthat. Die gebratenen Semmelbröckchen werden dazugegeben. In Hafersuppe thut man 30 g ausgequollene Korinthen. Die fertige Suppe wird mit dem Eigelb abgezogen und durch ein Sieb in die Terrine gefüllt.

Bouillonsuppe mit den betreffenden Mehlen: Das Mehl wird in der Butter (oder mit Speckwürfel) angeschwitzt und die Flüssigkeit dazugerührt, ½ Stunde gekocht und das in der Flüssigkeit zerquirlte Eigelb dazugegeben, mit Salz und Fleischextrakt abgeschmeckt und durch ein Sieb gegossen mit gebratenen Semmelbröckchen angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Grünkernmehl mufs 1½ Stunde kochen. Hülsenfruchtmehlsuppe verbessert man durch geschmorte Zwiebelwürfel, etwas Majoran und Schinkenwürfelchen und läfst das Ei weg.

---

20. Reis à la Victoria.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g feiner Reis	ℳ 0,16
18 „ Salz	„ 0,00¼
2 *l* kochendes Wasser.	ℳ 0,16¼

Zubereitung: Der Reis wird so lange in kaltem Wasser gewaschen, bis dasselbe ganz klar ist. Dann schüttet man ihn in 2 *l* kochendes Salzwasser und läfst ihn 1/4 Stunde stark kochen. Wenn ein Körnchen sich zwischen Daumen und Zeigefinger zerreiben läfst, so ist er gar. Auf ein Sieb geschüttet, tropft er ab; dann läfst man so lange kaltes Wasser darüber laufen, bis die Körner sich von einander lösen. Nachdem man ihn so wieder abgetropft hat, bringt man ihn in eine trockene Kasserolle, bedeckt diese halb mit dem Deckel und setzt sie an die Seite des Feuers, damit der Reis vollkommen trocknet und heifs wird. Man hat ihn öfter zu schütteln damit er sich nicht ansetzt. Wenn er ganz trocken ist, richtet man ihn auf heifser Schüssel an und giebt ihn zu Fischragouts, Schmorbraten, Gulasch, Kalbfleischfrikassee u. s. w. oder giebt braune Butter oder Tomatenpuree dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1/2 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Reis à la Victoria statt Kartoffeln ist trocken mit jeder beliebigen Sauce wie Frikassee-, Tomaten- oder Currysauce durchzuschütteln und anzurichten.

Restverwendung: Reste sind zu jeder Reisspeise zu verwenden, besonders mit flüssigem Weingelee begossen und erstarrt als **Reis in Gelee** angerichtet.

21. Bouillonreis.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g feiner Reis	ℳ 0,16	Transport	ℳ 0,66
35 „ Butter od. Bouillonfett	„ 0,08 1/2	1 Prise Salz	„ 0,00 1/4
20 „ Zwiebeln	„ 0,00 1/2	1 Efsl. Parmesankäse	„ 0,02 1/2
1 Stück Sellerie	„ 0,01	20 g Butter	„ 0,04 3/4
1/2 *l* gute Bouillon	„ 0,40	4 Efsl. gerieb. Semmel	„ 0,05
Transport	ℳ 0,66	2 „ Parmesankäse	„ 0,05
			ℳ 0,83 1/2

Zubereitung: Der Reis wird sauber gewaschen, in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser bis zum Kochen gebracht, auf ein Sieb geschüttet und diese Behandlung wiederholt. Butter oder frisches Bouillonfett wird mit einer ganzen Zwiebel und einem Stückchen Sellerie im Topf aufgesetzt, der Reis damit durchgeschwitzt und, wenn er bratet, 1/2 *l* Bouillon langsam dazugegossen, zugedeckt und der Reis unter öfterem Schütteln des Topfes aufgequollen. Ist er gar, so wird er mit Salz abgeschmeckt, mit einem Efslöffel Parmesankäse durchgeschüttelt und, falls er sehr mehlreich ist, etwas heifse Bouillon nachgegossen; Zwiebel und Sellerie entfernt man. Man giebt zu Bouillonreis 1 Teller mit in 20 g Butter gerösteter geriebener Semmel, 1 Teller mit geriebenem Parmesankäse.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Bouillonreis verwendet man zu vielen Reisgerichten. Kochkorbgericht.

Ausgequollenen Reis als Reisklofs zur Bouillon oder **als Reisrand** zu anderen Speisen bereitet man ebenso, nur mit $^3/_8$ *l* Bouillon. Man pinselt einen Porzellantopf oder einen Blechrand mit Butter aus, füllt den fertigen Reis hinein und stürzt ihn nach einer halben Stunde, nachdem man die Form so lange in heifses Wasser stellte und bestreut ihn nach dem Stürzen mit Parmesankäse.

Bouillonreis mit Huhn. 1 Portion Frikasseesauce, 1 kleines gekochtes, zerlegtes Huhn, die obige Menge Bouillonreis schichtweise in eine Form gepackt, das Ganze mit Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt, im Ofen $^1/_4$ Stunde bei 105° C. gebacken. Sehr hübsch wird der Reis durch Beträufeln mit Krebsbutter oder auch beim Durchbraten des Reises mit Krebsbutter.

Bouillonreis mit Kalbfleisch wird ebenso bereitet.

Bouillonreis mit Rebhuhn oder Fasan und Madeira- oder Tomatensauce. (Gute Verwendung alter Rebhühner oder Fasanenhennen.) Zwei alte Rebhühner oder 1 Fasan werden gekocht und, wie oben angegeben, mit Bouillonreis verwendet; zu dem Gericht nimmt man eine Madeira- oder Tomatensauce statt Frikasseesauce.

Zu **Reissuppe,** welche wie Bouillonreis bereitet wird, $1^1/_2$ *l* Bouillon und 65 g Reis.

---

22. Tomatenreis.

(Zu Beefsteak oder Hammelkotelett.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 grofse Tomaten oder 4 Efsl. Tomatenpuree	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,68
30 g Zwiebeln	„ 0,01	5 g Mehl	„ 0,00¼
20 „ magerer Schinken	„ 0,06½	½ *l* Bouillon	„ 0,40
1 Gewürzdosis	„ 0,01	1 Messerspitze gerieb. Zwiebeln	„ 0,00¼
40 g Butter	„ 0,19½	200 g feiner Reis	„ 0,16
Transport	ℳ 0,68		ℳ 1,24½

Zubereitung: Die abgewischten, in Stücke geschnittenen Tomaten oder Tomatenpuree werden mit Zwiebelscheiben, Schinkenwürfeln, Gewürz, 10 g Butter und Mehl $^1/_2$ Stunde im zugedeckten irdenen Topf geschwitzt, dann gute Bouillon aufgefüllt und noch $^1/_4$ Stunde gekocht. 30 g Butter schmoren mit 1 Prise sehr fein geriebener Zwiebeln gar, worin der inzwischen (kalt) rein abgewaschene, getrocknete Reis unter Umrühren durchgebraten wird, so dafs er beinahe weich ist; dann füllt man die durch ein Haarsieb gestrichene Tomatensauce darauf, läfst den Reis im offenen Topfe unter Schütteln gar, aber nicht weich kochen und richtet ihn an. Der Reis darf nicht zerkocht werden, sondern mufs noch körnig sein.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

Restverwendung: Der Schinken ist noch zu Bouletten, übrig gebliebener Reis zu Tomatensuppe zu verwenden.

23. Reis à la Milanaise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g feiner Reis	ℳ 0,16	Transport	ℳ 0,40
40 „ Butter	„ 0,10	5 g Fleischextrakt	„ 0,07½
20 „ gerieb. Zwiebeln . .	„ 0,00½	$^1/_8$ *l* weifse Bouillon . . .	„ 0,10
$^1/_8$ *l* Weifswein	„ 0,12½	1 Prise Cayennepfeffer . .	„ 0,00½
1 Theel. Citronensaft. . .	„ 0,01	1 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,40		ℳ 0,58¼

Zubereitung: Der Reis wird einige Male in kaltem Wasser sehr sauber gewaschen und auf einem Tuch abgetrocknet. Die Butter wird in einem glacierten Topf erhitzt, der Reis und die geriebene Zwiebel, welche man aber auch weglassen kann, unter Rühren mit einer Holzkelle gelb gebraten; dazu giefst man den Weifswein und Citronensaft, füllt, wenn dieser schnell eingekocht ist, die schöne, mit Fleischextrakt noch verbesserte Bouillon dazu und kocht den Reis genau nur so lange, bis die Körner zu durchbeifsen sind, ja nicht weich. Man schmeckt ihn mit Cayennepfeffer und Salz ab und richtet ihn an.

Zeitdauer der Bereitung: 25 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Reis mit Trüffeln** wird ebenso bereitet; nur werden 30 g in kleine Stücke geschnittene, konservierte oder gare, geschälte Trüffeln dazwischen gemischt, welche man 5 Minuten damit durchziehen läfst. Der Weifswein kann auch durch Bouillon oder Madeira ersetzt werden.

Reis mit Champignons. Dazu obige Portion Reis oder Bouillonreis und eine $^1/_4$ *u* Büchse oder $^1/_2$ *u* Champignons. Der Reis wird nicht mit Wein, sondern mit dem Champignonsfond bereitet, den man von frischen oder eingemachten Champignons gewinnt. Die Champignons schneidet man in Blättchen und mischt sie mit 15 g Butter und dann 2 Minuten mit dem fertigen Reis. Man kann aber auch ein **weifses Champignonsgericht in einem Reisrand** anrichten. (Der Reisrand kann nach diesem Rezept oder nach No. 21 bereitet werden.)

Reis mit Geflügellebern, welche in Stücke geschnitten, in Butter gar gemacht, mit Reis vermischt werden.

24. Reispastete.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

Zu der Farce:

175 g durchgestrich., rohes Kalbfleisch	ℳ	0,56
62 g geschabter, durchgestr. Speck	„	0,12½
2 Milchbrote	„	0,05
⅛ *l* Milch	„	0,02½
10 g Butter	„	0,02½
1 Ei	„	0,07
2 Efsl. dicke süfse Sahne	„	0,08½
10 g Parmesankäse	„	0,05
5 g Salz und Pfeffer	„	0,00¼
1 Schalotte	„	0,00½
Transport	ℳ	0,99¾

Transport	ℳ	0,99¾

Zum Bouillonreis:

125 g feiner Reis	„	0,10
20 „ Butter	„	0,04¾
20 „ Zwiebeln	„	0,00½
1 Stück Sellerie	„	0,01
⅜ *l* gute Bouillon	„	0,30
30 g Parmesankäse	„	0,15
½ Portion Fleischhachée nach No. 6 Seite 85	„	0,83½
5 g Butter zur Form	„	0,01¼
1 Portion beliebige pikante Sauce oder Krebssauce	„	1,00
	ℳ	3,45¾

Zubereitung: Man bereitet ein recht kräftiges Fleischhachée nach No. 6 Seite 85 und einen guten Bouillonreis nach No. 21, sowie eine Fleischfarce auf folgende Weise: das Milchbrot wird geschält, in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit der Butter zu einem Klofs abgebacken, den man durch ein Sieb streicht. Rohes Kalbfleisch wird dreimal durch die Maschine genommen oder geschabt und durch ein Drahtsieb gerieben. Dann verarbeitet man dieses Fleisch mit geschabtem, gleichfalls durchgestrichenem Speck und dem Semmelbrei, dem Ei, der Sahne, Parmesankäse, Pfeffer und Salz und geriebener Schalotte zu einer feinen pikanten Farce, mit welcher die mit Butter ausgepinselte Form gleichmäfsig von allen Seiten ausgestrichen wird, füllt schichtweise einen wohlschmeckenden Bouillonreis und ein kräftiges Hachée hinein, deckt das Ganze mit Farce zu und läfst die Form, zugedeckt, ¾ Stunden im Wasserbade kochen. Nachdem die Pastete auf heifser Schüssel gestürzt, giebt man eine braune pikante Sauce oder Krebssauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

---

25. Milchreis.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g feiner Reis	ℳ	0,16
1 Prise Natron	„	0,00¼
5 g Mehl	„	0,00¼
¼ *l* Wasser.		
20 g Butter	„	0,04¾
6 „ Salz	„	0,00¼
Transport	ℳ	0,21½

Transport	ℳ	0,21½
1 Stück Citronenschale, Apfelsinenschale, Zimmet oder Vanille	„	0,05
½ *l* Milch	„	0,10
40 g Zucker u. Zimmet gem.	„	0,06½
	ℳ	0,43

Zubereitung: Der Reis wird in reichlichem Wasser gut durchgespült, dann abgegossen, mit kaltem Wasser, 1 Messerspitze doppeltkohlensaurem Natron (wodurch die dem Reis innewohnende Säure, welche die Mich gerinnen macht, neutralisiert wird) im irdenen Topf bis zum Kochen gebracht, hierauf möglichst trocken abgegossen, mit Mehl überstreut und mit $^1/_4$ *l* Wasser, Butter, Salz, mit einem später wieder zu entfernenden Stück Citronen- oder Apfelsinenschale, Zimmet oder Vanille unter öfterem Schütteln einige Minuten im offenen Topf flott gekocht, wobei auch der eigentümliche, nicht angenehme Geruch, welchen mancher Reis beim Kochen entwickelt, verdunstet. Nun kann man ihn, gut zugedeckt, mit der Milch ausquellen, läfst ihn still aber stetig im Kochen bleiben, bis er schön ausgequollen und gar ist.

Man richtet ihn bergartig an und giebt in einem Glasschälchen Zucker und Zimmet dazu. Will man ihn schwerer und fetter bereiten, so verwendet man süfse Sahne statt Milch.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Kürbisreis:** $^1/_4$ kg Kürbis wird mit Citronenschale, 65 g Zucker und 1 Stange Zimmet weich gedünstet, durch ein grobes Sieb gestrichen und mit dem fertigen Milchreis vermischt.

Geringere Sorten Reis müssen zweimal blanchiert werden.

Restverwendung: Reste zu Reispudding, Reiscroquettes, Reis mit Kirschen, Reissuppe.

26. Reiscroquettes oder Reisschnitte.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

100 g feiner Reis	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,23¾
1 Prise Natron	„ 0,00¼	2 Eier	„ 0,14
¼ *l* Milch	„ 0,05	2 Efsl. Mehl	„ 0,01
15 g Butter	„ 0,03½	40 g gerieb. Semmel . . .	„ 0,04¾
1 Prise Salz	„ 0,00¼	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,40
3 bittere Mandeln	„ 0,00½		
1 Theel. Citronenzucker .	„ 0,01		
65 g Zucker	„ 0,05¼	40 g gesiebter Zucker . .	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,23¾		ℳ 0,86¾

Zubereitung: Der Reis wird sauber gewaschen, 5 Minuten in kochendes Wasser mit Natron geschüttet, abgewellt, auf einem Sieb abgetropft und mit der Milch, Butter, Salz und geriebenen Mandeln unter öfterem Schütteln gar gekocht; Citronenzucker und Zucker werden mit einem Ei verschlagen, der dicke Reis dazu gefüllt und der Brei auf einem bemehlten Suppenteller erkalten gelassen. Dann schneidet man beliebige Stücke davon, formt auf einem bemehlten Brett beliebige Formen, zerschlägt ein Ei und paniert diese in demselben und in feiner geriebener Semmel recht gleichmäfsig und backt sie möglichst auf einem Sieb liegend in dampfendem Backfett zu schöner Farbe, bepudert sie nach

dem Herausnehmen mit gesiebtem Zucker und richtet sie an. Man giebt gern Himbeersaft oder eine Frucht- oder Weinsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

27. Kalte Reisspeise

mit Schlagsahne und Johannisbeer- oder Kirschkompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

150 g feiner Reis	ℳ 0,12	Transport	ℳ 0,53½
1 Prise Natron	„ 0,00¼	75 g Zucker	„ 0,06
⅛ *l* Wasser.		¼ *l* Schlagsahne	„ 0,25
¼ *l* Sahne	„ 0,25	2 Efsl. Milch zur Form	„ 0,00¾
1 Prise Salz	„ 0,00¼	5 g Zucker zur Form	„ 0,00½
2½ cm Vanille	„ 0,10	½ Portion Johannisbeerkompott (möglichst ausgekörntes) oder saures Kirschkompott	„ 0,35
10 „ (ungefähr 5 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,06		
3 Efsl. Wasser.			
Transport	ℳ 0,53½		ℳ 1,20¾

Zubereitung: Der Reis wird gewaschen, mit Wasser und 1 Prise Natron blanchiert, mit Wasser angequollen und dann mit der Sahne und 1 Prise Salz, wie Milchreis, unter Schütteln gar und dick gekocht; doch mufs er ganz und körnig bleiben. Die Vanille wird gespalten und mit in den Reis gelegt, nachdem er blanchiert ist. Die Gelatine wird in 3 Efslöffel Wasser gelöst und durch ein Sieb zum Reis gemischt, ebenso auch der Zucker. Der gut schmeckende Reis wird dann, nachdem er auf lauwarme Temperatur abkühlte, löffelweise genau mit der festgeschlagenen Schlagsahne gemischt. Eine Form wird mit Milch ausgespült, mit Zucker ausgesiebt, der Reis hineingefüllt und erstarrt darin; die Vanille wird vorher entfernt. Nach dem Stürzen umkränzt man ihn mit den eingemachten oder frisch geschmorten Johannisbeeren oder Kirschen oder garniert ihn mit Himbeer- oder Johannisbeergelee oder giebt Fruchtsäfte als Sauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Speise sehr verfeinern, wenn man sie mit ausgequollenen Sultanrosinen, geriebenen Mandeln, geschnittenen Angelique, in Marasquino geweichten, gestofsenen Maronen oder auch mit 4 Efslöffel Marasquino mischt.

28. Apfelreis.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 ℔ Äpfel	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,62½
50 g Zucker	„ 0,04	1 Prise Salz	„ 0,00¼
¼ Citronenschale	„ 0,02½	10 g Butter	„ 0,02½
¾ *l* Wasser.		1 Stückchen Zimmet	„ 0,00¼
200 g feiner Reis	„ 0,16	3 Efsl. Weifswein	„ 0,06
Transport	ℳ 0,62½	50 g Zucker und Zimmet	„ 0,08
			ℳ 0,79½

Zubereitung: Die Äpfel werden gewaschen, abgeschält und in Achteln mit Zucker und Citronenschale in $^1/_4$ *l* Wasser schnell weich geschmort. Die Apfelschalen kocht man mit $^1/_2$ *l* Wasser, zugedeckt, aus und gießt den Saft durch ein Sieb. Der Reis wird blanchiert und mit Salz, Butter, $^1/_4$ *l* Apfelschalenwasser und Zimmet ausgequollen. Der fertige Reis wird mit den Äpfeln gemischt und mit Weißwein abgeschmeckt. Zucker und Zimmet giebt man dazu und entfernt Zimmet und Citronenschale vor dem Anrichten.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Den Apfelreis kann man durch Wein, ausgequollene Sultanrosinen, gehackte Mandeln verfeinern. Den Wein kann man auch weglassen. Kochkorbgericht.

Man kann auch statt Äpfel 125 g getrocknete, ausgequollene Pflaumen, **Pflaumenreis,** oder 65 g grofse ausgequollene Rosinen, **Rosinenreis,** auch 100 g amerikanische Backäpfel, **Reis mit Backäpfeln,** nehmen, oder zu dem schön abgeschmeckten Wasserreis geschmorte saure Kirschen geben, **Reis mit Kirschen** und statt Äpfel Kürbisstücke mit 2 Eßlöffel Essig und 60 g Zucker schmoren und zu **Kürbisreis** verwenden.

Restverwendung: Reste, mit 2 Eiern vermischt und mit geriebener Semmel bestreut, geben, in einer Form im Ofen gebacken, eine kleine **Apfelreisspeise.**

29. Apfelreis als Speise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ Portion Milchreis . . .	ℳ 0,22	Transport	ℳ 0,90$^3/_4$
1 Eigelb	„ 0,04	$^1/_{16}$ *l* Wasser.	
1 Theel. Vanillezucker . .	„ 0,01	40 g Zucker	„ 0,03$^1/_4$
5 g Butter zur Form . .	„ 0,01$^1/_4$	6 Theel. Johannisbeergelee	„ 0,20
8 kleine Borsdorfer Äpfel	„ 0,50	3 Eiweifs	„ 0,09
$^1/_8$ *l* Weifswein	„ 0,12$^1/_2$	30 g Puderzucker	„ 0,03
Transport	ℳ 0,90$^3/_4$		ℳ 1,26

Zubereitung: Der Milchreis (man kann auch Reste davon oder Reste vom Apfelreis [siehe No. 28 R.] zu dieser Speise verwenden), wird mit Eigelb und Vanillezucker verrührt. Eine kleine Tortenform wird mit Butter ausgepinselt, die Masse eingefüllt und im Wasserbade, wenn möglich im Ofen, steif gebacken und auf eine flache Schüssel gestürzt. Kleine Äpfel schält man, sticht das Kernhaus mit dem Apfelbohrer aus und dünstet sie in Weifswein, Wasser und Zucker sorgfältig weich, füllt jeden Apfel mit Gelee, ordnet alle Äpfel auf dem Reis, überfüllt sie mit dem Saft, schlägt das Eiweifs zu steifem Schnee, mischt es mit Puderzucker und füllt die Masse über den Apfelberg und backt die Speise auf Wasser stehend bei 112° C. 20 Minuten. Man kann sie auch mit dem Eiweifsschnee unter Benutzung einer Papiertüte verzieren.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch statt des Johannisbeergelee aus den Apfelschalen den Gelee S. 623 No. 17 herstellen und diesen zur Füllung der Äpfel verwenden.

30. Kalter Weinreis (riz à la malte).

mit und ohne Chaudeau.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g feiner Reis	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,58½
1 Prise Natron	„ 0,00¼	Zu Chaudeau:	
¼ *l* Wasser.		⅛ *l* Weifswein	„ 0,12½
1 Prise Salz	„ 0,00¼	2 Eier	„ 0,14
125 g Zucker	„ 0,10	65 g Zucker	„ 0,05¼
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	2 Efsl. Citronensaft	„ 0,06¾
3 „ Citronensaft	„ 0,10	4 g (ungefähr 2 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,02½
¼ *l* Weifswein	„ 0,25	2 Apfelsinen	„ 0,20
Transport	ℳ 0,58½		ℳ 1,19½

Zubereitung: Der Reis wird mit 1 Prise Natron im irdenen Topf blanchiert und mit ¼ *l* Wasser und Salz zum Kochen gebracht. Wenn er fast ausgequollen ist, fügt man 125 g Zucker und den Citronenzucker, sowie den durchgesiebten Citronensaft hinzu und läfst den Reis damit, ohne zu rühren, unter Schütteln weich aber körnig ausquellen. Den Wein giefst man so spät wie möglich daran, da das Gericht leicht grau wird. Von ⅛ *l* Weifswein, 2 Eiern, 25 g Zucker, dem Citronensaft und der Gelatine wird dicker Chaudeau (siehe unter Ei als Bindemittel) abgeschlagen. Eine Form wird gespült, mit Zucker ausgesiebt, eine gezuckerte Apfelsinenscheibe in die Mitte gelegt und schichtweise Reis, Chaudeau und halbe gezuckerte Apfelsinenscheiben darauf gethan, oder der Chaudeau mit dem Reis gemischt, die Form mit gezuckerten Apfelsinenscheiben ausgelegt und der Chaudeaureis hineingefüllt. Am besten ist es, die Speise einen Tag vorher zu bereiten, kurz vor dem Anrichten zu stürzen und mit Apfelsinenvierteln zu garnieren, die wie die Apfelsinenscheiben stark gezuckert sein müssen.

Man kann die Speise auch ohne Chaudeau bereiten, nimmt aber in diesem Falle ¼ *l* Wein mehr; dann fügt man 4 g gelöste Gelatine zum Reis und garniert die Speise nach dem Stürzen mit beliebigem Eingemachten.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

31. Reispudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g feiner Reis	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,31
1 Prise Natron	„ 0,00¼	125 g Zucker	„ 0,10
¼ *l* Milch	„ 0,05	5 Eier	„ 0,35
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
65 g Butter	„ 0,15½	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,31	1 Efsl. gerieb Semmel zur Form	„ 0,01¼
			ℳ 0,81½

Zubereitung: Der Reis wird, wie Milchreis, erst mit Wasser und 1 Prise Natron blanchiert, in der Milch mit 1 Prise Salz langsam weich und dick gar gekocht und kalt gestellt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eigelb dazugerührt, ebenso der Reis und der Citronenzucker, zuletzt der Schnee der Eier darunter gezogen. Die Masse wird dann in eine ausgestrichene, ausgestreute Form gefüllt, 1 Stunde auf Dampf gekocht oder im Ofen bei 112—125° C. (**einfache Reisspeise**) gebacken und auf heifser Schüssel gestürzt.

Man giebt eine Kirsch-, Himbeer- oder Weinsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann diesen einfachen Reispudding durch viele Zuthaten verfeinern, z. B. durch 20 g gewiegte Mandeln, darunter einige bittere, und 30 g Sultanrosinen oder durch mehr Eier, Rosinen, abgetropfte saure Kirschen. Schichtweise: Reismasse und geschmorte Äpfelstücke (**Apfelreispudding**), oder ausgekernte Kirschen (**Kirschreispudding**), Ananas-, Pfirsich- oder Aprikosenstückchen (**Ananasreispudding, Pfirsichreispudding, Aprikosenreispudding**).

Verwendet man übrig gebliebenen Milch-, Apfel- oder Rosinenreis, so wiegt man ihn; er mufs zu dieser Portion 375 g wiegen; ist er nicht ganz dick ausgequollen, so nimmt man 20 g geriebene weifse Semmel in den Teig.

Restverwendung: Reste werden in Scheiben geschnitten, paniert und in heifsem Ausbackfett gebacken oder auf der Pfanne gebraten, mit Zucker und Zimmet besiebt, mit geschmortem Obst oder Fruchtsauce angerichtet (**Reisschnitte**).

---

32. Warme Reisspeise mit Aprikosen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

100 g feiner Reis	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,21
1 Prise Natron	„ 0,00¼	40 g Zucker	„ 0,03¼
10 g Butter	„ 0,02½	5 „ Butter zur Form	„ 0,01¼
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 Mdl. Aprikosen	„ 0,80
¼ *l* Milch	„ 0,05	40 g Zucker	„ 0,03¼
1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05	3 Efsl. Wasser.	
Transport	ℳ 0,21		ℳ 1,08¾

Zubereitung: Der Reis wird mit Wasser und 1 Prise Natron blanchiert, mit Butter, Salz und Milch gar gekocht, mit Vanillezucker und Zucker abgeschmeckt, in einen mit Butter ausgepinselten Rand gefüllt und auf einer Schüssel gestürzt. Die Aprikosen werden geschält, halbiert, die Kerne aufgeschlagen, gebrüht und abgezogen und die Früchte in dem geläuterten Zucker vorsichtig gar geschmort. Dann richtet man die Aprikosen und Kerne zierlich schuppenförmig auf dem Reisrande und in seiner Mitte an, überfüllt die Speise mit dem dick eingekochten Saft und läfst sie im Ofen 15 Minuten glacieren.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Von Pfirsich, **Warme Reisspeise mit Pfirsich,** ist dasselbe zu bereiten. Man kann auch eingemachte verschiedene Früchte verwenden, **Warme Reisspeise mit verschiedenen Früchten.**

Restverwendung: Reste sind mit Schnee von 2 Eiweifs, mit 30 g Puderzucker gemischt, überdeckt, im Ofen 20 Minuten zu backen.

33. Maccaroni.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

175 g Maccaroni	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,14¾
2 *l* Wasser.		40 g gerieb. Parmesankäse	„ 0,20
10 g Salz	„ 0,00¼	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
20 „ Zwiebeln, 2 Nelken .	„ 0,00½	5 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,14¾	50 „ Butter	„ 0,12
			ℳ 0,47½

Zubereitung: Die Maccaroni zerbricht man in nicht zu kleine Stücke, wäscht sie, wirft sie in 2 *l* siedendes Wasser, thut 10 g Salz, eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel hinzu und läfst sie weich kochen. Dann schüttet man sie auf ein Sieb zum Ablaufen, dämpft sie mit Parmesankäse, Pfeffer, Salz und Butter noch 5 Minuten und richtet sie dann sehr heifs an. Man kann eine Krebs-, Hummer- oder Tomatensauce dazu geben. Um Maccaroni saftiger herzurichten, kann man sie mit ⅛ *l* Bouillon oder Sahne übergiefsen und damit aufkochen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Maccaroni mit Schinken.** Man schichtet die auf angegebene Art bereiteten Maccaroni mit 100 g in Würfel geschnittenem gekochtem Schinken, welchen man auch gewiegt verwenden kann, oder Reste von Kasseler Rippespeer, in eine mit Butter ausgepinselte Form, besiebt das Gericht mit Parmesankäse, beträufelt es mit Butter, übergiefst es mit ⅛ *l* Milch, Sahne oder Bouillon und 10 g Salz und läfst es ½ Stunde im Ofen bei 110° C. backen.

Maccaroni mit Fisch. Man verwendet zu den obigen Maccaroni 100 g Parmesankäse, fügt ⅛ *l* Weifswein und 50 g Butter hinzu und schichtet ½ kg. in Salzwasser gut abgekochten, enthäuteten und entgräteten, in beliebige Stücke geschnittenen Fisch (nach Belieben auch

Champignonswürfel) und die Maccaroni in eine mit Butter ausgepinselte Form, besiebt die Oberfläche dick mit Parmesankäse und backt das mit Butter beträufelte Gericht im Ofen oder schichtet Maccaroni und Fisch mit 1 Portion Bechamellesauce in die Form, besiebt sie mit Parmesankäse und backt sie $^1/_2$ Stunde im Ofen bei 110° C. zu guter Farbe.

Maccaroni mit Trüffelstückchen. Maccaroni mit Geflügelleberstücken werden mit den gar gekochten Bestandteilen und deren Brühe gemischt.

34. Maccaroni in der Form.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

175 g Maccaroni	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,61¾
65 „ Butter	„ 0,15½	¼ *l* Sahne	„ 0,25
3 Eigelb	„ 0,12	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
40 g gerieb. Parmesankäse	„ 0,20	5 g Salz	„ 0,00¼
10 „ Salz	„ 0,00¼	5 „ Butter . . . } zur	„ 0,01¼
2 *l* Wasser.		10 „ gerieb. Semmel } Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,61¾		ℳ 0,90

Zubereitung: Man rührt die Butter zu Schaum, fügt die Eigelb, den Parmesankäse und die in 2 *l* siedendem Salzwasser weich gekochten, abgetropften Maccaroni und Sahne, Pfeffer und Salz hinzu, bringt die Masse in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form und kocht sie ¾ Stunden in Dampf, stürzt sie auf eine Schüssel und giebt eine pikante Oliven- oder Trüffelsauce, oder braune Butter dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

35. Maccaroni mit Tomaten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

175 g Maccaroni	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,14¾
2 *l* Wasser.		1 Portion Tomatensauce .	„ 0,99¼
10 g Salz	„ 0,00¼	40 g gerieb. Parmesankäse	„ 0,20
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½	32 „ Butter	„ 0,07¾
Transport	ℳ 0,14¾		ℳ 1,41¾

Zubereitung: Man thut die Maccaroni ganz oder gebrochen in 2 *l* stark siedendes Wasser, fügt Salz und feingestofsenen weifsen Pfeffer hinzu, läfst die Maccaroni 20 Minuten langsam kochen und auf einem Sieb ablaufen. Hierauf schüttet man sie in die Kasserolle zurück, übergiefst sie mit Tomatensauce und dünstet sie damit durch, thut Parmesankäse und Butter hinzu, schwenkt die Maccaroni so lange damit über dem Feuer, bis der Käse geschmolzen ist und richtet sie an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Restverwendung: Reste verwendet man zu Suppe oder richtet sie, kleingeschnitten, mit etwas Bratenjus in Coquillenschalen, **Maccaroni in**

Coquillenschalen, an, besiebt sie mit Semmel, beträufelt sie mit Butter und läfst sie überbacken.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt der Tomatensauce auch 6 Löffel Tomatenpuree verwenden.

36. Chartreuse von Maccaroni und Huhn.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

Farce zur Reispastete (No. 24):		Transport	ℳ 1,14¾
Zuthaten	ℳ 0,99¾	Eine ¼ ℔ Büchse Champignons	„ 0,70
125 g Maccaroni	„ 0,10	1 Eigelb	„ 0,04
10 „ Salz	„ 0,00¼	1 Herbsthuhn	„ 2,00
2 *l* Wasser.		2 Portionen Frikasseesauce	„ 1,18
20 g Butter	„ 0,04¾		ℳ 5,06¾
Transport	ℳ 1,14¾		

Zubereitung: Die gewaschenen Maccaroni werden in Salzwasser gar gekocht, eine gut mit Butter ausgestrichene Puddingform wird am Boden mit den Maccaroni um einen Champignon schneckenförmig belegt, die angedrückten Maccaroni mit Eigelb bepinselt, damit sie nach dem Stülpen zusammenhalten, und die Farce mit einem feuchten Löffel messerrückendick über die Maccaroni gestrichen. Zu der Farce eignet sich auch jede andere Fleischfarce, die man durch beliebige Zuthaten wie Parmesankäse, geschwitzte Kräuter, Champignonspulver möglichst pikant gemacht hat. Ein Herbsthuhn, das vorher songfältig gekocht oder gedämpft wurde, zerlegt man in Stücke, welche man enthäutet, dann füllt man in die Mitte der Form Champignons, Hühnerstücke und dazwischen auch nach Belieben andere gut vorbereitete Frikasseezuthaten und giefst Frikasseesauce (auch Bechamelle-, Krebs- oder Champignonssauce) darüber. Man mufs, wenn die Form hoch ist, die Maccaroni und Farce nach und nach an den Rand der Form drücken: mit Eigelb bepinselte Maccaroni, Farce, Füllung und so fort, sonst bieten sich die Maccaroniwände nach dem Stürzen nicht gleichmäfsig dar. Obenauf streicht man Farce, legt Maccaroni, die mit Ei bepinselt werden, darüber, schliefst die Form mit dem mit Butter ausgepinselten Deckel und kocht das Gericht 1 Stunde im Wasserbade. Man stürzt die Speise und giebt noch eine Sauciere mit Sauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Speise sehr verändern. Anstatt Maccaroni kann man Reis oder auch nur Farce nehmen und auch ein braunes Ragout oder feine Gemüse oder Trüffeln hineinfüllen (**Chartreuse von Trüffeln, Champignons, Morcheln oder Krebsschwänzen** [Krebsschwänze mit einer dicken Kräutersauce füllt man in die Mitte oder auch nur Maccaronistückchen mit Tomatensauce]).

37. Fadennudelpudding oder Speise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

70 g Fadennudeln	ℳ 0,05½	Transport	ℳ 0,25¼
¼ *l* Milch	„ 0,05	4 Eier	„ 0,28
45 g Butter	„ 0,10¾	22 Mandeln, darunter einige bittere	„ 0,04½
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
45 g Zucker	„ 0,03¾	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,25¼		ℳ 0,62

Zubereitung: Die Fadennudeln zerdrückt man leicht, wäscht sie, wirft sie in kochendes Wasser und tropft sie auf einem Durchschlag ab. Man erhitzt die Milch, nachdem man 20 g Butter und Salz hineinthat und rührt die Fadennudeln darin so lange, bis sich der Brei vom Gefäfs ablöst und läfst ihn dann abkühlen. 25 g Butter werden inzwischen zu Schaum gerührt, der Zucker, die Eigelb, die geriebenen Mandeln, Citronenzucker und der Nudelbrei damit verrührt, der Eierschnee darunter gelockert. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt, 1 Stunde im Wasserbade gekocht, dann gestürzt, oder man läfst die Speise ¾ Stunden im Ofen bei 138° C. zu guter Farbe backen. Man giebt eine Fruchtsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

38. Reismehlpudding oder Speise.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

100 g Reismehl (Hoffmanns Speisenmehl)	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,68¼
¼ *l* Milch	„ 0,05	62 g Zucker	„ 0,05
62 g Butter	„ 0,15	10 süfse u. 4 bittere Mandeln	„ 0,03
1 Prise Salz	„ 0,00¼	5 g Butter } zur	„ 0,01¼
6 Eier	„ 0,42	10 „ gerieb. Semmel } Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,68¼	5 g Puderzucker	„ 0,00¾
			ℳ 0,79½

Zubereitung: Reismehl, Milch, die Hälfte der Butter und Salz werden in einem irdenen Topf zu einem Klofs abgerührt; 3 Eigelb heifs darunter gerührt; 3 Eigelb werden mit dem Rest der Butter und dem Zucker schaumig geschlagen, der Klofs dazugerührt, die geriebenen Mandeln und der festgeschlagene Schnee darunter gezogen. Der Pudding wird zugedeckt, in einer ausgestrichenen und ausgestreuten Form 1 Stunde im Wasser gekocht oder ¾ Stunden bei 125° C. gebacken und mit Zucker bestreut. Man reicht eine Obstsauce oder Chaudeau zu.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Statt Mandeln kann man Vanille oder Citronenzucker und Citronensaft verwenden und auch die verschiedensten eingemachten Früchte, klein geschnitten, damit vermischen, **Reismehlpudding oder Speise mit Früchten.**

39. Flammerie von Sago mit Rot- oder Weifswein.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

90 g echter Perlsago oder 120 g Tapioka . .	ℳ	0,12	
¼ *l* Wasser.			
1 Theel. Citronenzucker .	„	0,01	
Transport	ℳ	0,13	
1 Stückchen Zimmet . . .	„	0,00¼	
90 g Zucker	„	0,07¼	
½ *l* Rot- oder Weifswein .	„	0,80	
	ℳ	1,00½	

Zubereitung: Der echte Sago ist meist in Stücken zusammengeballt und mufs daher gestofsen und durch einen groben Durchschlag gesiebt werden; dann wird er in kaltem Wasser 3 Stunden geweicht, abgewaschen und quillt darauf in Wasser mit dem Citronenzucker und Zimmet, womit er langsam weich kochen mufs. Dann fügt man den Zucker und nach und nach Wein hinzu und schüttet, wenn der Sago ganz klar und dick gekocht ist, die Masse in die ausgespülte Form. Eine Milchsauce wird gern dazu gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Tapioka braucht man nicht einzuweichen, er ist nur klar zu kochen und mit dem Wein auszuquellen. Statt des Weines kann man auch jeden roten Fruchsaft oder Wein und Saft benutzen. Tapioka kocht 20 Minuten. (S. auch No. 40 Bes. Bem.)

40. Weinsuppe mit Sago oder Tapioka.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

75 g Sago oder Tapioka .	ℳ	0,07½	
1 *l* Wasser.			
1 Stückchen Zimmet . . .	„	0,00¼	
1 Theel. Citronenzucker .	„	0,01	
Transport	ℳ	0,08¾	
½ *l* Rot- oder Weifswein .	„	0,80	
1 Efsl. Citronensaft . . .	„	0,03¼	
100 g Zucker	„	0,08	
	ℳ	1,00	

Zubereitung: Der Sago wird oft gewaschen (falls echter 3 Stunden geweicht) und blanchiert; dann wird derselbe mit ½ *l* Wasser, Zimmet und Citronenzucker aufgesetzt, unter Rühren zum Kochen gebracht und in Wasser vollständig ausgequollen. Wenn er weich ist, kocht man ihn mit dem Wein, Citronensaft und Zucker auf und richtet die Suppe an.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Zu Bouillon und Milchsuppen läfst man den Sago auch erst in Wasser klar kochen, ehe man die andere Flüssigkeit dazu fst. Tapioka oder Kartoffelsago kochen in ¼ Stunde klar.

41. Biersuppe mit Wein und Kartoffelsago.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

1 Fl. Weifsbier und $^3/_8$ *l* Weifswein . . .	ℳ 0,57½
1 Stückchen Zimmet	„ 0,00¼
1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00½
50 g Zucker	„ 0,04
100 „ Kartoffelsago	„ 0,10
	ℳ 0,72¼

Zubereitung: Die Flüssigkeit kocht mit den Zuthaten auf, der Sago wird gewaschen und in der heifsen Flüssigkeit klar gekocht.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch Fruchtsaft und Wasser anstatt Bier und Wein verwenden: **Fruchtsuppe mit Kartoffelsago.**

---

42. Englischer einfacher Pudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

120 g Tapioka oder Kartoffelsago oder 150 g Reis .	ℳ 0,12	Transport	ℳ 0,22¾
$^3/_8$ *l* Milch	„ 0,07½	2 Eier	„ 0,14
40 g Zucker	„ 0,03¼	1 Efsl. Vanille- oder Citronenzucker	„ 0,05
Transport	ℳ 0,22¾	1 Prise Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,42

Zubereitung: Tapioka, Sago oder Reis werden sehr sauber gewaschen und abgetrocknet in eine Pieschüssel gethan, die übrigen Zuthaten zusammengequirlt und durch ein Sieb auf die Körner geschüttet, die Pieschüssel wird in den Ofen gesetzt und die Masse langsam in 1½ Stunde bei 106—112° C. gar gebacken, in der Schüssel aufgetragen und mit geschmortem Obst serviert.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Durch gewiegte Mandeln, Rosinen und Korinthen zu verfeinern.

Vierzehnte Abteilung.

Die Kartoffel.

Geschichtliches. Die Empfehlung der Kartoffel eines Sklavenhändlers aus Chile bei der englischen Regierung vermochte kein Interesse zu erwecken; kaum besser ging es 1581 Drake und erst 1586 war es Sir Walter Raleigh, welcher einen Erfolg mit der dritten Einführung der Knollenfrucht hatte. Lange wurde sie nur als Luxusartikel in den verschiedenen Ländern gebaut; nur in Irland war der Bau der Kartoffel schon im 17. Jahrhundert von landwirtschaftlicher Bedeutung.

In Deutschland verhinderte vor der Hand die Entdeckung, dafs die Kartoffel zu den Solanumarten gehöre, also giftig sei, ihren Anbau. Erst nach dem dreifsigjährigen Kriege entschlofs man sich zum Anbau der bequem zu züchtenden Frucht, die auf jedem unbestellten Acker wuchs. Obrigkeitliche Befehle förderten die Ausbreitung; so König Friedrichs II. Kabinettsordre 1764; trotzdem liefs das Vorurteil, selbst der Ärzte, die Kartoffel im Volke noch immer als ungesundes Nahrungsmittel gelten. Als einseitige Nahrung, zu der ihr Wohlgeschmack, die Genügsamkeit mit dem Boden bei ihrer Zucht, sowie die Armut mancher Gegend sie gemacht hat, sieht man sie allerdings auch später noch als Stammmutter und Beförderin der Skrofelkrankheiten an.

Bestandteile. Sie besteht durchschnittlich aus 75% Wasser und 25% festen Bestandteilen, welche letzteren in 17—22% Stärke und Zucker (Kohlehydrate), 1—1½% gelöstes Eiweifs (stickstoffhaltige Bestandteile) und 1½% Mineralien zerfallen.

Aus der Zusammensetzung der Kartoffel geht genügend hervor, wie notwendig eine eiweifshaltige Zukost oder eine Zubereitung mit eiweifs- und fetthaltigen Substanzen ist; denn an beiden ist sie arm.

Die Kartoffel ist als ein sehr brauchbares Nahrungsmittel schon insofern zu betrachten, als sie sich zu sehr verschiedenen Zubereitungen eignet, und in Verbindung mit Fleisch und Gemüsen, wie auch mit Milch, Eiern und Käse eine gute Nahrung geben kann.

Bau der Kartoffel. Die Kartoffel gedeiht am besten in sandigem und an Kalisalzen nicht armem Boden, in welchem sie sich zu einer vorzüg-

lichen, mehlreichen Frucht entwickelt; schwerer Lehmboden macht sie scheckig oder seifenartig, mehr eiweifshaltend, aber unschmackhaft.

Nur die Knollen unter der Erde sind efsbar, und diese müssen während des Wachstums sorgfältig vor der Einwirkung des Lichtes und der Luft gehütet werden. Beide veranlassen die Entwickelung des bitter schmeckenden Blattgrüns oder Chlorophylls, welches die Verdauung belästigt. Man schützt die Kartoffelpflanzen davor durch sorgfältiges Behacken und Behäufen mit Erde und entnimmt der Erde die reifen Knollen erst, nachdem die Pflanze über der Erde zu welken anfängt. Die reife Kartoffel hat kleine Vertiefungen, Keimstellen; sie riecht beim Durchschnitt weder süfs noch modrig, hat eine gleichmäfsige Farbe und ist nicht schwammig.

Ihr Stärkegehalt steigt nach Untersuchungen des Chemikers Stöckhardt von der Zeit der Ernte bis etwa Dezember, und nimmt von da bis Juli durch chemische Umwandlungen wieder ab.

Arten. Die Kultur hat viele Kartoffelarten erzeugt, die sich in Farbe, Form und Stärkemehlgehalt unterscheiden. Die weifsen Arten gelten für feiner, sind aber nicht so haltbar. Die sogenannten Salatkartoffeln, Zuckerkartoffeln und höckerigen Luxuskartoffeln sind zwar weniger mehlhaltig aber, weil sie nicht so leicht zerfallen, für manche Kartoffelgerichte vorzuziehen. Sie sind aber auch teurer beim Einkauf, weil weniger ertragreich.

Einkauf. Gröfsere Kartoffeleinkäufe sollten erst nach der Kochprobe gemacht werden. Gute Kartoffeln müssen reif sein, in Gröfse und Farbe nicht verschieden aussehen, sich nicht weich und schwammig anfühlen. Innen sollen die Kartoffeln nicht bunt und aufsen nicht mit Narben bedeckt sein, was Kartoffelkrankheiten verrät. Die Haut mufs dünn und eine abgeschnittene Scheibe, wenn man sie gegen das Licht hält, nicht durchsichtig sein. Am Ende des Winters mufs man sich hüten, Kartoffeln mit abgebrochenen Keimstellen zu kaufen. Im Frühjahr kommen konservierte Nierenkartoffeln als neue Kartoffeln auf den Markt und werden zu hohen Preisen zu verkaufen gesucht. Die ersten neuen Kartoffeln werden gewöhnlich aus Lissabon eingeführt.

Preis. Die Preise sind je nach der Ernte recht verschieden.

Weifse Herbstkartoffeln kosten gewöhnlich: 50 kg ℳ 2,50.
Winterkartoffeln, rote . . . . . — „ 2,00.
Neue Kartoffeln in der Hauptzeit . . . . — ℳ 3,00—4,00.
Lissaboner Kartoffeln: ½ kg ℳ 0,30.
Erste neue hiesige Kartoffeln: ½ kg ℳ 0,80—ℳ 1,00.
Salatkartoffeln: ½ kg ℳ 0,25. (Eignen sich am besten zu solchen Kartoffelgerichten, bei welchen es auf die Erhaltung der Form und auf schönes Aussehen ankommt.)
Zuckerkartoffeln: ½ kg ℳ 0,20.

Behandlung in der Küche. Da die Kartoffel zum grofsen Teil aus Wasser und Stärkemehl besteht, so mufs ein Kochverfahren eingeschlagen

werden, welches das Stärkemehl zu der besten Art des Quellens bringt. Dazu gehört zuerst die Lockerung der Gewebe, in denen das Stärkemehl eingeschlossen ist. Dies erreicht man durch Aufsetzen der Kartoffeln mit kaltem Wasser und allmählicher Erwärmung. Durch Aufsetzen der Kartoffeln in heifsem Wasser wird die äufsere Fläche verkleistert und das Eindringen der Hitze erschwert.

Neue Kartoffeln haben wenig Stärkemehl und viel Wasser; deshalb kann man bei diesen eine Ausnahme machen, indem man sie in Dampf oder auch ganz ohne Wasser in festschliefsendem Topf in der eigenen Feuchtigkeit kocht.

Zum Wohlgeschmack ist der Kartoffel Salz zuzusetzen und immer eine gleichmäfsige Menge (10 g Salz auf 1 *l* Wasser) zu verwenden.

Die Kartoffel kann lange vor dem Gebrauch geschält werden, mufs aber im Wasser liegen, weil sie sich an der Luft oxydiert und braun wird.

Aufbewahrung. Der geringe Eiweifsgehalt giebt der Kartoffel die Fähigkeit, sich lange aufbewahren zu lassen, ohne zu faulen. Doch gehen in der Kartoffel bei unsorgfältiger Aufbewahrung in feuchten Kellern Veränderungen vor, welche die Kartoffeln entwerten und unschmackhaft machen; sie wachsen in giftigen Keimen aus. Die Keime müssen, wenn sie sich zeigen, sofort entfernt werden.

Ferner schmecken sie bei ungeeigneter Temperatur süfs, was Müller-Thurgau folgendermafsen erklärt:

„Wenn Kartoffeln im Keller aufbewahrt werden, so wird ein Teil ihres Stärkemehles in Zucker verwandelt, welcher bei einer Temperatur von einigen Graden Wärme durch den Atmungsprozefs der Kartoffel aufgezehrt wird. Bei einer niedrigen Temperatur (0—2°) wird der gebildete Zucker nicht von der Kartoffel verbraucht, und dann sind sie durch den angehäuften Zucker süfs im Geschmack. In die Temperatur der Küche gebracht, veratmet die Kartoffel den Zucker und wird im Geschmack normal."

Die Schalen bergen laugenhafte Bestandteile, welche auf manche unsauberen Stoffe und Niederschläge auflösende Wirkungen ausüben (Auflösung von Kesselstein und Säuberung eiserner Töpfe durch Auskochen mit Kartoffelschalen). Da das Eiweifs sich unmittelbar unter der Schale befindet und abgeschält wird, sollten die Schalen als Viehfutter, gekocht als Hühnerfutter noch Verwendung finden. Getrocknet sind sie ein gutes Brennmaterial zum Feueranzünden.

I. Kartoffeln mit der Schale.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) rohe, ungeschälte Kartoffeln .	ℳ 0,03
10 g Salz	„ 0,00¼
½ *l* Wasser.	ℳ 0,03¼

Zubereitung: Gleichmäfsig grofse Kartoffeln werden mit einer Bürste und kaltem Wasser gereinigt, mit kaltem Wasser und Salz in einem Kartoffeltopf zugedeckt langsam gar gekocht, abgegossen, geschwenkt und so lange, leicht zugedeckt, auf eine heifse Stelle gestellt, bis sie ganz trocken und etwas geplatzt sind.

Neue Kartoffeln kocht man stets in der Schale mit $^1/_2$ *l* kaltem Wasser auf 1 *ℓ*, weil sie viel eigene Wasserteile haben, fügt $^1/_2$ Theelöffel Kümmelkörner dazu, was sie leichter verdaulich macht, und 10 g Salz. In einem sogenannten Schnellbrater können neue Kartoffeln mit 10 g Butter in $^3/_4$ Stunden ganz ohne Wasser gar gedünstet werden.

Neue Kartoffeln kocht man auch auf einem durchlöcherten Einsatz in Dampf gar.

Je älter die Kartoffel, desto länger braucht sie zur Erweichung.

Zeitdauer der Bereitung: Neue Kartoffeln 20 Minuten, Herbstkartoffeln $^1/_2$ Stunde, ältere bis $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Werden die Kartoffeln in der Küche abgezogen, so mufs der Napf, in dem sie angerichtet werden, zugedeckt auf Wasserdampf stehen und die Kartoffeln einzeln sauber abgezogen und auf einen Haufen hineingelegt werden. Schlecht geschälte Pellkartoffeln sind unappetitlich.

Man schwenkt sie, nachdem sie abgezogen, gern in 20 g geschmolzener Butter oder Bouillonfett und 1 Efslöffel Petersilie über dem Feuer heifs und giebt sie als **Schwenkkartoffeln** zu Tisch.

2. Geschälte Kartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ *ℓ*) rohe ungeschälte Kartoffeln	ℳ 0,04½
10 g Salz	„ 0,00¼
$^3/_4$ *l* Wasser	ℳ 0,04¾

Zubereitung: Kartoffeln von gleicher Gröfse werden ausgesucht und nach dem Abbürsten in Wasser entweder gleichmäfsig rund geschält oder (gröfsere) halbiert, die dritte Gröfse geviertelt. Nichts ist häfslicher, als ein ungleichmäfsig geschnittenes Kartoffelgericht, in welchem die Kartoffeln bei ungleicher Gröfse und Form auch ungleich gar gekocht sind.

Durch einige Sorgfalt ist es möglich, bei diesem Gericht Sparsamkeit mit äufserster Zierlichkeit zu verbinden. Kartoffeln dürfen im Wasser stehen, daher kann bei vorhandener Zeit genügende Auswahl und Vorbereitung getroffen werden.

Sie werden vor und nach dem Schälen gewaschen. Mit Salz und kaltem Wasser werden sie in einem nur zu Kartoffeln bestimmten Topf aufgesetzt, gut zugedeckt, der aufsteigende Schaum abgenommen und die Kartoffeln so lange gekocht, bis sie sich beim Stechen weich zeigen, wozu je nach dem Alter und der Sorte 20 Minuten bis $^1/_2$ Stunde Zeit nötig ist. Die Kartoffeln dürfen nicht aus dem Kochen kommen. Wenn sie

gar sind wird sofort das Wasser rein abgegossen, und dann werden sie einige Augenblicke, fast verdeckt, auf heifser Stelle des Herdes trocken gedämpft.

Zeitdauer der Bereitung: 30—40 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Die zum Kartoffelschälen eingerichteten Blechmesser können nicht genug empfohlen werden. Nicht allein, dafs hierdurch eine grofse Ersparnis erzielt wird, es ist auch bequemer damit zu schälen, wenn man sich darauf eingeübt hat. Von normalen Kartoffeln werden mit dem Blechmesser durchschnittlich auf $^1/_2$ kg nur 100 g abgeschält, mit einem anderen Messer dagegen halbmal so viel bis das Doppelte.

Kartoffeln zu Fischen. Zu Fischgerichten sticht man die Kartoffeln gern in bestimmten Gröfsen aus. Sie werden dazu geschält und mit einem eisernen Bohrer, den man in verschiedenen Gröfsen vorrätig hat, ausgebohrt. Der Rest der Kartoffeln wird ebenfalls gar gekocht, nachdem man sie ruhig die Nacht über im Wasser liefs, und entweder mit der amerikanischen Kartoffelpresse nach dem Weichkochen als **Kartoffelschnee** in die heifse Auftragschüssel gedrückt, oder nach späteren Angaben zu Karoffelpuree, Suppe oder zu Klöfsen verarbeitet.

Petersilienkartoffeln. Man nimmt obige Menge mit gewiegter Petersilie geschwenkt, 3 Efslöffel Bouillonabfüllfett oder 30 g Butter statt Fett, und läfst sie 2 Minuten, zugedeckt, damit dünsten.

Restverwendung: Reste zu Kartoffelklöfsen oder Bratkartoffeln. Übrig gebliebene, geschälte oder Pellkartoffeln kann man vollständig wieder auffrischen, wenn man sie in heifsem Salzwasser bis zum Kochen kommen läfst oder in einem Dampftopf erhitzt.

3. Gefüllte Kartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 lange grofse Kartoffeln (nicht sehr mehlige) } 4 recht mehlige Kartoffeln	ℳ 0,03
20 g Butter (oder Krebsbutter)	„ 0,04¾
10 „ Parmesankäse	„ 0,05
Transport	ℳ 0,12¾
5 g Salz	„ 0,00¼
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
½ Theel. gew. Petersilie od. ½ gerieb. Schalotte	„ 0,00¾
1 Eigelb	„ 0,04
15 g Butter	„ 0,03½
	ℳ 0,21¾

Zubereitung: Die Kartoffeln werden sauber gewaschen und im Bratofen oder in heifser Asche in der Schale gar gemacht. Darauf werden die langen Kartoffeln, nachdem sie von der Schale befreit sind, in 2 Hälften geschnitten und mit einem silbernen Löffel ausgehöhlt, so dafs nur eine haltbare Wand bleibt. Dann wird das Mark derselben und die anderen geschälten, garen Kartoffeln durch ein Sieb gerieben, mit Butter (oder Krebsbutter), Käse, Salz, Pfeffer, Petersilie oder Schalotte und dem Eigelb genaugemischt. Die Masse wird sauber in die Kartoffeln gefüllt, oben glatt gestrichen, und die Kartoffeln in eine mit Butter be-

pinselte Pfanne gesetzt, nachdem jede derselben aufsen noch mit Butter bepinselt wurde, und 20 Minuten bei 125° C. im Ofen gebacken.

Man giebt sie zur Garnitur oder als Vorgericht mit kaltem Fleisch.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

4. Bratkartoffeln in Scheiben.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 *U*) rohe, ungeschälte Kartoffeln	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,06½
2 *l* Wasser.		20 g Butter	„ 0,04¾
20 g Salz	„ 0,00½	50 g Schmalz oder Fett .	„ 0,08
Transport	ℳ 0,06½	10 g Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,19½

Zubereitung: Kartoffeln in der Schale werden in Salzwasser gekocht, abgezogen und wenn sie etwas abgekühlt sind, in dünne Scheiben geschnitten.

Die Butter bräunt man in einer sauberen Pfanne, thut das Schmalz oder Fett dazu, erhitzt es, bis es still und braun in der Pfanne wird, und schüttet die Kartoffeln hinein, streut Salz darüber und bratet die Kartoffeln unter Umwenden mit einem Blechwender oder Schaumlöffel zu schöner Farbe.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Kartoffeln auch nur in Butter oder in Schweineschmalz oder in Gänseschmalz mit den Grieben braten, nach Geschmack 1 Theelöffel Zwiebelwürfel, 1 Theelöffel frische oder getrocknete (vorher in Wasser erweichte) Muserons oder 1 Theelöffel Schnittlauch hinzufügen (**Bratkartoffeln in Butter, in Schweine- oder in Gänseschmalz mit Zwiebeln, Muserons oder Schnittlauch**).

Bratkartoffeln in Butter gebraten werden schichtweise mit 40 g geriebenem Käse (Parmesankäse, Schweizerkäse, Chesterkäse) in eine ausgestrichene Form gethan, 6 Efslöffel kräftige Bouillon darüber gefüllt, 20 g von dem betreffenden Käse gerieben gleichmäfsig darauf verteilt, die Speise mit 8 g Butterstückchen belegt und 20 Minuten bei 125° C. im Ofen gebacken (**Käsekartoffeln [Parmesankäse, Schweizerkäse, Chesterkäsekartoffeln]**).

Die Kartoffeln können auch in Würfel geschnitten und in derselben Weise braun gebraten werden (**Bratkartoffeln in Würfeln**).

5. Zuckerkartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 *U*) Zuckerkartoffeln oder ausgesuchte kleine Kartoffeln	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,20¼
1 *l* Wasser.		5 g Butter	„ 0,01¼
10 g Salz	„ 0,00¼	50 „ Fett	„ 0,07
Transport	ℳ 0,20¼	10 „ Puderzucker	„ 0,01
		1 Prise Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,29¾

Zubereitung: Die Kartoffeln werden mit der Schale in Salzwasser abgekocht und abgezogen. Die Butter wird in einer Pfanne gebräunt, das Fett dazu gethan und, wenn es still ist, die ganzen Kartoffeln hineingeschüttet und unter häufigem Schütteln braun gebraten. Sobald sie gute Farbe haben, übersiebt man sie mit Puderzucker und Salz und läfst sie so lange braten, bis sie glänzend braun sind. Durch langes Stehen werden sie weich.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man verwendet die **Kartoffeln zur Garnitur von Schmorkohl, Grünkohl, Gänse- oder Entenbraten.**

Restverwendung: Leicht aufgebraten, können sie nochmals auf den Tisch kommen.

6. Rohgebackene Kartoffeln (pommes soufflées).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) rohe, ungeschälte Kartoffeln	ℳ 0,03
$^1/_2$ kg (1 ℔) Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,05
Transport	ℳ 0,08
Transport	ℳ 0,08
und 5 trockene Erbsen.	
1 Bogen Löschpapier . .	„ 0,02
1 Efsl. Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,10¼

Zubereitung: Während die Kartoffeln geschält und in Scheiben von der Dicke eines Messerrückens oder in längliche, gleichmäfsige Filets geschnitten oder zu runden Kugeln ausgestochen werden, wird das Fett in einem breiten Topf erwärmt. Die Kartoffeln werden gewaschen, mit einem sauberen Tuch abgetrocknet und in das heifse, aber nicht kochende Fett geworfen. Sie müssen in diesem Fett gar werden und eine ganz helle Farbe behalten, aber eine trockene, mit kleinen Blasen besetzte Oberfläche erlangen. Man bewege sie während des Bratens öfter mit der Schaumkelle, nehme sie dann heraus und lasse sie auf einem Durchschlag abkühlen. Das Fett wird nun bis zu dem Grade erhitzt, dafs man einen leichten blauen Dunst aufsteigen sieht. Die Kartoffeln werden einige Augenblicke darin, unter fortwährendem Bewegen mit der Schaumkelle, gebacken, bis sie die gewünschte Farbe haben und aufgegangen sind. Auf einem mit Löschpapier belegten Durchschlag tropfen sie ab und werden auf heifser Schüssel, welche nicht zugedeckt werden darf, angerichtet, und schnell mit Salz überstreut; langes Stehen vertragen sie nicht.

Die Erbsen legt man ins Fett, um die Feuchtigkeit, die es etwa noch enthält, anzusaugen, da von der Trockenheit desselben das Gelingen aller in Fett gebackenen Speisen wesentlich abhängt.

Das Fett wird geklärt und zum Wiedergebrauch hingestellt.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man bereitet häufig zur Garnitur **kleine Kartoffelschnitzel,** die man durch eine Bohnenschneidemaschine oder ein

Bohnenschneidemesser, das man etwas weiter stellt, schnitzelt. Es empfiehlt sich, die Schnitzel in einem Drahtsieb liegend zu backen, um sie im richtigen Moment schnell aus dem Fett nehmen zu können.

Pommes frites werden ganz ebenso, aber im ersten Fett fertig gebacken.

Restverwendung: Reste kann man in kochendem Fett wieder efsbar machen.

7. Kartoffelbälle (Kartoffelcroquettes).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

(12 Bälle oder 6 Croquettes.)

125 g gekochte Kartoffeln in der Schale	ℳ 0,01	Transport	ℳ 0,28
25 „ Butter	„ 0,06	15 g Mehl	„ 0,00½
2 Eigelb	„ 0,08	30 „ gerieb. Semmel	„ 0,03½
25 g Parmesankäse	„ 0,12½	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,05
5 „ Salz	„ 0,00¼	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
1 Prise Muskatnufs	„ 0,00¼	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,28		ℳ 0,39¼

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, die abgezogenen und geriebenen Kartoffeln, ferner Eigelb, Käse, Salz und Muskatnufs gut hineingerührt, mit zwei in Mehl getauchten Kellen kleine Bälle in der Gröfse einer kleinen Walnufs oder Croquettes geformt, diese in weifser geriebener Semmel gerollt und in heifsem, dampfendem Fett schwimmend 12—14 Minuten langsam zu schöner Farbe gebacken, auf Löschpapier entfettet und mit Salz etwas bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Es ist vorteilhaft, die geriebenen Kartoffeln vor dem Verarbeiten in der Röhre etwas abtrocknen zu lassen.

Aus obiger, 1 cm dick ausgewalzter Masse sticht man mit einem Ausstecher beliebige Formen, wie z. B. Dreiecke, Halbmonde, Herzen u. s. w. aus, besiebt sie dünn mit Paniermehl, beträufelt sie mit Butter, Krebs- oder Hummerbutter, backt sie im Ofen oder in brauner Butter auf der Pfanne und verwendet sie zur **Garnitur von Fleischstücken.**

8. Kartoffelbeignets.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ ℔) gekochte Kartoffeln in der Schale	ℳ 0,02	Transport	ℳ 0,34
50 g Butter	„ 0,12	40 „ gerieb. Semmel	„ 0,04¾
3 süfse u. 2 bittere Mandeln	„ 0,01	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,10
4 Eigelb	„ 0,16	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
25 g Zucker	„ 0,02	40 g Zucker	„ 0,03¼
8 g Salz	„ 0,00¼		ℳ 0,54
20 „ Mehl	„ 0,00¾		
Transport	ℳ 0,34		

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann mit den abgezogenen und geriebenen Kartoffeln, den geriebenen Mandeln, Eigelb, Zucker und Salz vermischt. Hieraus formt man mit Mehl beliebige runde Platten, Dreiecke oder Walzen, paniert sie mit Semmel und backt sie aus, entfettet sie auf Löschpapier und richtet sie, mit Zucker bestreut, auf heifser Schüssel an. Dazu giebt man eine Fruchtsauce.

Zeitdauer der Bereitung: 40 Minuten.

9. Kartoffelauflauf.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1/8 kg (3/4 U) gekochte Kartoffeln in der Schale	ℳ 0,03	Transport	ℳ 0,43
50 g Butter	„ 0,12	30 g Mehl	„ 0,01¼
4 Eier	„ 0,28	1 Efsl. Parmesankäse	„ 0,02½
Transport	ℳ 0,43	1 Prise Salz	„ 0,00¼
		5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
			ℳ 0,48¼

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, die abgezogenen und geriebenen Kartoffeln, Eigelb, Mehl, Parmesankäse und Salz dazu gerührt; der Schnee der Eier wird darunter gezogen und der Auflauf in mit Butter ausgepinselter Form 1 Stunde bei 100—113° C. im Ofen gebacken oder im Wasserbade gekocht. Man kann diese Masse auch im Rand als Umkränzung von Ragout oder Sauerkohl benutzen **(Kartoffelrand).**

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Kartoffelauflauf als süfse Speise.** Zubereitung wie oben, nur anstatt des Parmesankäses 1 Theelöffel Citronen- oder Vanillezucker und 20 g Zucker. Man giebt eine Wein- oder Fruchtsauce dazu.

10. Kartoffelklöfse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

A. Billige Kartoffelklöfse.

1 kg (2 U) gekochte, geriebene Kartoffeln	ℳ 0,09½	Transport	ℳ 0,35¼
2 Eier oder 3 Eiweifs	„ 0,14	3 abgerieb., in Würfel geschnittene, in 35 g Fett geröstete Milchbrote	„ 0,12½
40 g Abfüllfett	„ 0,11	125 g Mehl	„ 0,05
20 g Salz	„ 0,00½	40 „ Salz auf 4 l Wasser	„ 0,00¾
1 Prise Muskatnufs	„ 0,00¼		ℳ 0,53½
Transport	ℳ 0,35¼		

B. Feinere Kartoffelklöfse.

¼ kg (1½ U) gekochte, geriebene Kartoffeln	ℳ 0,07¼	Transport	ℳ 0,79¼
150 g Butter	„ 0,36	30 g Salz	„ 0,00½
150 „ Mehl	„ 0,06	1 Prise Muskatnufs	„ 0,00¼
4 Eigelb	„ 0,16	20 g Zucker	„ 0,01½
2 Eier	„ 0,14	6 Efsl. Milch	„ 0,02
Transport	ℳ 0,79¼	70 g Milchbrot	„ 0,05½
		40 g Salz auf 4 l Wasser	„ 0,00¾
			ℳ 0,89¾

Nach Belieben 30 g gebratene Zwiebeln.

Zubereitung: A. **Billige Kartoffelklöfse:** Die erkalteten, in der Schale abgekochten, abgezogenen Kartoffeln werden gerieben (sind es übrig gebliebene geschälte Kartoffeln, durch die Reibemaschine getrieben), mit den zuvor zerquirlten Eiern oder Eiweifs, Fett, Salz und Muskatnufs verrührt, Milchbrot und Mehl hinzugefügt und das Ganze genau vermischt; hierauf formt man mit bemehlten Händen gleichmäfsige Klöfse, welche nach dem Formen keine Risse haben dürfen, rollt sie in Mehl und kocht sie im offenen Topf 15 Minuten in Salzwasser. Man legt sie dann zum Abtropfen auf einen Durchschlag und richtet sie recht heifs an.

B. **Feinere Kartoffelklöfse:** 100 g Butter werden zu Sahne gerührt, die fein geriebenen Kartoffeln und 100 g Mehl, sowie Eier, Salz, Muskatnufs, Zucker und Milch dazugemischt. Das zu kleinen Würfeln geschnittene, in 50 g Butter gebratene Milchbrot wird mit dem Teig verarbeitet; dann werden mit dem übrigen Mehl eigrofse Klöfse geformt, welche nach dem Formen keine Risse haben dürfen, 20 Minuten in Salzwasser kochen und dann auf einem Durchschlag abtropfen müssen.

Zeitdauer der Bereitung: Aus vorrätigen Kartoffeln mit der Reibemaschine $^3/_4$ Stunden, mit der Handreibe 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt die **Klöfse zu Backobst** oder **geschmorten Birnen,** oder nur **mit einer Mussauce** oder **mit gebratenem Speck und Zwiebeln.**

Restverwendung: In Scheiben geschnitten werden die Klöfse in heifsem Fett auf der Pfanne gebacken (**gebackene Kartoffelklöfse**) und mit Mussauce oder Kompott angerichtet.

II. Kartoffelpudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) gekochte, abgezogene Kartoffeln .	ℳ 0,02½	Transport	ℳ 0,18¾
65 g Butter	„ 0,15¾	5 Eier	„ 0,35
15 „ fein gewiegte Zwiebeln	„ 0,00½	10 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,18¾	5 „ Butter zur Form . .	„ 0,01¼
			ℳ 0,55¼

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gerieben, mit den in Butter geschwitzten, gewiegten Zwiebeln abgebacken, mit Eiern und Salz vermischt, gut gerührt und in einer ausgestrichenen Puddingform eine Stunde gekocht. Man giebt den **Kartoffelpudding mit Kapernsauce zu Fleischspeisen.**

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Anstatt der Zwiebeln nimmt man zu **süfsem Kartoffelpudding** 65 g Zucker, $^1/_2$ abgeriebene Citronenschale und 10 g geriebene süfse Mandeln und giebt den Pudding mit einer Wein- oder Fruchtsauce zu Tisch.

Restverwendung: In Scheiben oder Carreaux geschnitten, paniert und auf der Pfanne gebraten (**gebratener Kartoffelpudding**).

12. Kartoffelpuree (Rührkartoffeln).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) rohe, geschälte Kartoffeln . .	ℳ 0,08
¾ *l* Milch	„ 0,15
30 g Butter	„ 0,07¼
1 Prise Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,30½

Zubereitung: Nachdem die geschälten Kartoffeln in Wasser weich gekocht, abgedünstet und durch ein feines Drahtsieb oder grobes Haarsieb oder eine amerikanische Kartoffelpresse in einen irdenenen Topf gedrückt sind, gießt man schnell ⅛ *l* heiße Milch hinzu und verrührt sie genau mit dem Puree; hierauf setzt man den Topf auf den Herd heiß und schlägt die Masse unter langsamem Hinzufügen der übrigen Milch mit dem Schneebesen oder Holzquirl bis sie aufkocht, schlägt die Butter hinein, schmeckt das Puree mit Salz ab und richtet es sofort bergartig an.

Man kann eine in 10 g Butter gebratene, fein geschnittene Zwiebel darüber thun.

Sind die verwendeten Kartoffeln sehr mehlreich, so braucht man eine größere Menge Milch; ebenso wenn sie stehen und von neuem erhitzt werden müssen.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Restverwendung: Übrig gebliebenes Puree vermischt man mit einem Eigelb und backt es in heißem Fett in der Pfanne in Form kleiner Beignets (**kleine gebackene Beignets von Kartoffelpuree [Rührkartoffeln]**); man kann diese auch vorher panieren. Man kann auch durch Verdünnung des Purees eine gute **Kartoffelsuppe** bereiten, indem man sie mit etwas Schwitzmehl aufkocht.

13. Kartoffelsuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

⅝ kg (1¼ ℔) rohe, geschälte Kartoffeln	ℳ 0,05
1½ *l* Wasser.	
1 Gewürzdosis	„ 0,01
30 g Suppengrün	„ 0,03
5 „ Salz	„ 0,00¼
40 „ Fett	„ 0,05½
Transport	ℳ 0,14¾
10 g Mehl	„ 0,00½
1 Eßl. gewiegte Petersilie (od. Selleriekraut) . .	„ 0,05
1 Prise weißer Pfeffer . .	„ 0,00½
2 g Fleischextrakt	„ 0,03
1 Semmel zu Bröckchen .	„ 0,02½
15 g Butter	„ 0,03½
	ℳ 0,29¾

Zubereitung: Die geschälten Kartoffeln werden mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn sie kochen, abgegossen. Dann wird das Wasser auf die Kartoffeln gefüllt. Die Gewürze, geputztes Suppengrün (nicht

zu klein zerschnitten) und Salz werden hinzu gethan und das Ganze zugedeckt 1 Stunde gekocht.

In einem irdenen Topf schwitzt man inzwischen 35 g Fett mit dem Mehl gar, bis es schäumt. Das Suppengrün wird aus der Suppe entfernt, die übrige Masse durch ein feines Haarsieb gestrichen und unter Rühren mit dem Holzlöffel zur Mehlschwitze geschüttet, mit der sie im offenen irdenen Topfe wenigstens 10 Minuten verkochen mufs; gewiegte Petersilie (oder Selleriekraut) schwitzt man in 5 g Fett einen Augenblick und schüttet sie zur Suppe, welche man mit einer Prise Pfeffer und Fleischextrakt abschmeckt. Geröstete Semmelbröckchen werden in einem Schälchen nebenher gegeben.

Falls die Suppe gestanden hat und zu dick geworden ist, mufs etwas Wasser, Salz und ein kleines Stückchen Butter dazugethan werden.

Die Suppe kann bis auf die Petersilie fertig gemacht und im Wasserbade bis zum Gebrauch heifs gestellt werden.

Die Brötchen dürfen erst kurz vor dem Anrichten gebraten werden.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Hat man Bouillon von Bratenknochen oder Schinkenbouillon, so ist sie sehr gut anstatt Kochwasser zur Kartoffelsuppe zu verwenden, nur fällt dann das Fett teilweise weg.

Restverwendung: Das Wurzelwerk wird zu anderem Zweck aufgehoben. Falls ein Rest Suppe bleibt, kann er zum Seimigmachen von Kohl oder Rüben verwendet werden, mufs aber durch ein Haarsieb laufen, um die Petersilie zurückzulassen, die nicht an diese Gemüse pafst.

14. Kartoffelsuppe mit Fleisch.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Rindfleisch	ℳ 0,45	Transport	ℳ 0,65$^1/_2$
1 kg (2 ℔) rohe, geschälte Kartoffeln	„ 0,08	15 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
125 g Gemüse (Suppengrün)	„ 0,12$^1/_2$	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00$^1/_2$
Transport	ℳ 0,65$^1/_2$	1 Efsl. Petersilie	g 0,05
		$1^1/_4$ *l* Wasser.	ℳ 0,71$^1/_4$

Zubereitung: Das Rindfleisch wird in mundrechte Würfel geschnitten, abgewaschen und in einen irdenen Topf gethan. Die Kartoffeln werden in Viertel geschnitten, beliebiges Gemüse (Rüben, Porree, Kohl, Sellerie) in Würfel geschnitten und mit den Kartoffeln mit kochendem Wasser überbrüht. Mit einem Schaumlöffel füllt man alles zum Fleisch, streut Salz und Pfeffer darauf und giefst Wasser dazu. Dann deckt man den Topf recht fest zu; nach $^1/_2$ Stunde schäumt man die Suppe und richtet sie nach $2^1/_2$stündigem langsamen Kochen, mit gewiegter Petersilie gemischt, an. Sollte sie zu fett sein, so füllt man etwas Fett ab und kann auch 1 g Fleischextrakt dazu thun.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

15. Kartoffelpuffer.

Zuthaten und Kosten zu 12 Stück.

1 kg (2 ℔) rohe Kartoffeln (geschält gewogen, gerieben ausgedrückt)	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,08¼
10 g Salz	„ 0,00¼	15 „ Kartoffelmehl	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,08¼	¼ l (knapp) Sahne od. Milch	„ 0,25
		2 Eier	„ 0,14
		100 g Schweineschmalz	„ 0,16
			ℳ 0,63¾

Zubereitung: Die Kartoffeln werden geschält und in Wasser gelegt. Man reibt sie auf einem Reibeisen sehr rasch in einen Napf, in welchem etwas kaltes Wasser ist, um die Farbe zu erhalten. Dann schüttet man die Masse auf ein Tuch, preſst die Feuchtigkeit leicht ab und rührt den Brei mit Salz, Kartoffelmehl, Milch oder besser Sahne und den Eigelb an.

Der steife Schnee der Eiweifs wird darunter gezogen. Die Pfanne wird mit Schweineschmalz (oder auch angebratenem Speck, dessen Grieben entfernt wurden, oder gemischtem Fett) erhitzt und reichlich davon hineingegeben. Die Masse wird mit einer kleinen Kelle in das dampfende Fett gelegt und so dünn wie möglich ausgestrichen. In einer Pfanne können 3—5 Kartoffelpuffer zu gleicher Zeit gebacken werden. Man wendet sie oft um, backt sie braun und krofs und richtet sie auf heifser Schüssel an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Nach Geschmack wird eine Messerspitze geriebene Zwiebel zum Teig verwendet. Fertig gebackene Kartoffelpuffer werden nicht zugedeckt, weil sie unter einem Deckel erweichen.

Man giebt Mus- oder Fruchtsauce, Stippmilch oder jedes Kompott, besonders von Backpflaumen, oder Salat als Beigabe.

---

16. Kartoffeltorte.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

3 ℔ gekochte, geriebene Kartoffeln	ℳ 0,14¼	Transport	ℳ 0,33¾
170 g Mehl	„ 0,06¾	80 g Zucker	„ 0,06½
⅛ l saure Sahne	„ 0,12½	1 Eigelb	„ 0,04
5 g Salz	„ 0,00¼	200 g Butter	„ 0,48
Transport	ℳ 0,33¾	50 „ Butter	„ 0,12
		20 „ Zucker zum Besieben	„ 0,01½
			ℳ 1,05¾

Zubereitung: Die Kartoffeln und das Mehl werden mit Sahne, Salz, Zucker und Eigelb verschlagen, 200 g Butter in Stücken dazwischengeknetet, die Masse auf ein gebuttertes Blech gestrichen und mit einem Rädchen karriert verziert.

Der Teig wird mit geschmolzener Butter überstrichen, der Zucker darübergestreut und die Torte bei 138° C. zu guter Farbe gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

17. Bouillonkartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) rohe, geschälte Kartoffeln . .	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,87
1 *l* Bouillon, möglichst Rindfleischbouillon	„ 0,80	1 Gewürzdosis	„ 0,01
30 g Zwiebeln	„ 0,01	5 g Salz	„ $0,00^1/_4$
Transport	ℳ 0,87	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ $0,00^1/_2$
		$1^1/_2$ Efsl. gewiegte Petersilie	„ $0,07^1/_2$
		10 g Butter	„ $0,02^1/_2$
			ℳ $0,98^3/_4$

Zubereitung: Man kocht die geschälten, in vier Teile geschnittenen Kartoffeln in Wasser halb gar, gielst dieses ab und läfst sie dann mit Bouillon, einer ganzen Zwiebel, 1 Gewürzdosis langsam, erst verdeckt bis zur vollständigen Erweichung, dann offen, kochen, so dafs sie fast alle Bouillon einziehen, und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. Zuletzt nimmt man Zwiebel und Gewürz heraus und vermischt die Kartoffeln mit $1^1/_4$ Efslöffel gewiegter, in Butter geschwitzter Petersilie oder anderen grünen Kräutern. Über die in heifser Schüssel angerichteten Kartoffeln streut man auch noch $^1/_4$ Efslöffel Petersilie.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Wird das Gericht mit neuen Kartoffeln gekocht, so braucht man nur $^3/_4$ *l* Bouillon, da diese weniger mehlig sind.

18. Grüne Kartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_4$ kg ($2^1/_2$ ℔) gekochte Kartoffeln in der Schale .	ℳ 0,10	Transport	ℳ $0,22^1/_2$
50 g Butter oder Bouillonfett	„ 0,12	40 g Mehl	„ $0,01^1/_2$
20 „ Zwiebeln	„ $0,00^1/_2$	$^3/_4$ *l* gute Bouillon	„ 0,60
Transport	ℳ $0,22^1/_2$	10 g Butter	„ $0,02^1/_2$
		2 Efsl. Kräuter	„ 0,10
			ℳ $0,96^1/_2$

Zubereitung: Eine weifse Grundsauce wird bereitet, die abgezogenen und in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden darin erhitzt und vor dem Anrichten mit einem Stückchen frischer Butter und gewiegten Kräutern vermischt. Man giebt gern eine weifse Kräutersauce (Maitre d'hôtelsauce) dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die fertigen Kartoffeln können im Wasserbade heifs gestellt werden, ehe die Kräuter daran kommen.

Die weifse Grundsauce kann mit gewiegtem oder pulverisiertem Majoran, welcher in Bouillon aufquoll, vermischt zu **Majorankartoffeln,**

mit Schnittlauch zu **Schnittlauchkartoffeln,** mit gereinigtem und gequollenem Kümmel zu **Kümmelkartoffeln,** oder mit einem gewiegten Hering und dem Saft einer halben Citrone oder etwas Essig vermischt, zu **Heringskartoffeln** verwendet werden.

Restverwendung: Reste können zu einer Pureesuppe, indem man sie erwärmt und durch ein Sieb streicht, auch zum Bündigmachen eines Rüben- oder Weifskohlgemüses verbraucht werden.

19. Strafsburger Kartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Sardellen (oder 1 Hering [ℳ 0,10])	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,58
1 kg (2 ℔) gekochte Kartoffeln in der Schale .	„ 0,08	15 g Butter zur Form und zum Beträufeln . . .	„ 0,03¾
Transport	ℳ 0,58	30 „ gerieb. Parmesankäse	„ 0,15
		mit Sardellen	ℳ 0,76¾
		mit Hering	„ 0,36¾

Zuthaten zur Sauce:

65 g roher mag. Schinken	ℳ 0,20¾	Transport	ℳ 0,38¾
2 grofse Zwiebeln	„ 0,04	½ *l* Sahne oder Milch . .	„ 0,50
50 g Butter	„ 0,12	½ „ Bouillon	„ 0,40
50 „ Mehl	„ 0,02	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,38¾		ℳ 1,29

Zubereitung: Die gut gewaschenen Sardellen (oder ein gut gewässerter Hering) werden in kleine Würfel geschnitten. Die Kartoffeln werden abgezogen und in Scheiben geschnitten. Zur Sauce schwitzt man klein geschnittenen Schinken, welcher auch aus Resten und trockenem Abschnitt ohne Rauchrand bestehen kann, und die Zwiebelscheiben in der Butter in einem irdenen Topf, ohne dafs sie sich färben, und verrührt langsam das Mehl darin. Wenn es gar ist, wird die Sahne oder Milch und Bouillon langsam unter stetem Rühren dazugegossen, das Ganze ½ Stunde durchgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und mit Salz abgeschmeckt. In eine mit Butter ausgepinselte Form werden schichtweise Kartoffeln, Sardellen- oder Heringswürfel und Sauce abwechselnd eingefüllt. Die Oberfläche mufs ganz gleichmäfsig mit Kartoffelscheiben gedeckt sein, mit Sauce bezogen, mit Käse dick besiebt und mit Butter beträufelt werden. ¼ Stunde wird die Speise bei 110° C. im Ofen gebacken, damit sie eine Kruste bekommt, doch darf sie nicht kochen, weil dadurch die Sauce dünn werden würde; man stellt daher die Form am besten in Wasser. Hat man Reste von gekochtem Schinken, so kann man diese, gewiegt, zwischen die Lagen streuen; auch kann die Farbe der Kruste durch Überträufeln mit Krebsbutter verschönt werden.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Für 4 Personen als einziges Gericht zum Fleisch. Als Zwischengericht kann man sie für 6 Personen rechnen.

Strafsburger Kartoffeln können einen Tag vor dem Gebrauch bereitet werden.

Man kann auch die Kartoffelscheiben nur mit der Sauce mischen. Auf diese Weise bereitet man **Bechamellekartoffeln,** die man im Gemüsenapf anrichtet.

Restverwendung: Gewärmt sind Reste, mit Zugabe von heifser Milch, vorzüglich, wenn man sie, mit Semmel besiebt und mit etwas Fett beträufelt, backt.

20. Saure Kartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) gekochte Kartoffeln in der Schale	ℳ	0,08	
50 g Speck	„	0,08	
40 „ Mehl	„	0,01½	
¾ *l* Bouillon, welche braun gefärbt wird, oder mit heifsem Wasser verdünnte Bratensauce, Wurst-, Speck- oder Schinkenbouillon	„	0,60	
Transport	ℳ	0,77½	
30 g Zwiebelwürfel	„	0,01	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
5 g Salz	„	0,00¼	
40 „ Zucker oder 3 Efsl. Sirup	„	0,03¼	
Essig, je nach Stärke und Geschmack	„	0,01	
	ℳ	0,84	

Zubereitung: Die Scheiben der abgezogenen Kartoffeln werden mit der braunen Sauce, die aus den Zuthaten nach der Angabe von Seite 457 No. 37 bereitet wurde, erhitzt. Die Speckwürfel werden, bevor das Mehl in das Fett gerührt wird, herausgenommen, warm gestellt und beim Anrichten übergestreut.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die fertigen sauren Kartoffeln können im Wasserbade heifs gestellt werden.

Restverwendung: Reste sind unter Hinzufügen von etwas heifsem Salzwasser aufzuwärmen.

21. Saure Kartoffelstückchen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) rohe, geschälte Kartoffeln	ℳ	0,08	
40 g Speck oder Fett	„	0,06½	
30 „ Zwiebeln	„	0,01	
1 *l* Bouillon oder Wasser	„	0,80	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
Transport	ℳ	0,96½	
1 Prise Salz u. weifser Pfeffer	„	0,00¾	
⅛ *l* Essig	„	0,01¼	
50 g Zucker oder Sirup	„	0,04	
20 g Fett	„	0,02¾	
20 „ Mehl	„	0,00¾	
	ℳ	1,06	

Zubereitung: Die geschälten Kartoffeln werden in Viertel geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht und abgegossen. Der Speck oder das Fett werden mit den fein geschnittenen

Zwiebeln durchgeschwitzt, mit heifser Bouillon oder Wasser, Gewürzen, Salz und Pfeffer verkocht, die Kartoffeln darin gar gekocht, mit Essig und Zucker oder Sirup abgeschmeckt und, wenn nötig, noch mit einer Mehlschwitze von 20 g Fett und 20 g Mehl aufgekocht. Man kann sie mit Speisecouleur braun färben.

Zeitdauer der Bereitung: $1^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die fertigen sauren Kartoffelstückchen können im Wasserbade heifs gestellt werden.

Saure Kartoffelstückchen mit Hammellunge. Eine Hammellunge wird in grofse Stücke geschnitten und mit 1 Gewürzdosis und $1^1/_4$ *l* Wasser gar gekocht. Die Bouillon wird zur Herstellung der Sauce verwendet, die Hammellunge in gleichmäfsige Stückchen geschnitten und mit dem Kartoffelgemüse gemischt.

22. Kartoffeln und Äpfel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) rohe, geschälte Kartoffeln	ℳ 0,08
10 g Salz	„ 0,00¼
1 *l* Wasser.	
1 ℔ Äpfel	„ 0,40
½ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 0,48¼
Transport	ℳ 0,48¼
20 g Zwiebeln	„ 0,00½
40 „ fetter Speck	„ 0,06½
40 „ Zucker	„ 0,03¼
1 Prise Salz	„ 0,00¼
Essig nach Geschmack	„ 0,01
	ℳ 0,59¾

Zubereitung: Die geschälten Kartoffeln werden in Viertel geschnitten und wie Salzkartoffeln gekocht. Die Äpfel werden geschält und schnell mit ½ *l* Wasser gar gekocht, die abgegossenen, trockenen Kartoffelstückchen dazu gemischt. Die Zwiebel wird würflig geschnitten, in dem ausgebratenen, von Grieben befreiten Speckfett gebraten und die Grieben heifs gestellt. Zwiebel, Fett, Zucker, Salz und Essig mischt man zu dem Gericht, schmeckt es kräftig ab, richtet es im Gemüsenapf an und bestreut es mit den Speckgrieben.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Kartoffeln und Birnen** werden ebenso gekocht. **Zu allen Arten Schweinefleisch zu empfehlen.**

Restverwendung: Reste können mit einigen Efslöffeln heifsen Wassers aufgewärmt werden.

23. Warmer Kartoffelsalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ kg (2½ ℔) gekochte Kartoffeln in der Schale	ℳ 0,10
20 g Zwiebeln	„ 0,00½
50 g Öl	„ 0,15
40 „ Mehl	„ 0,01½
Transport	ℳ 0,27
Transport	ℳ 0,27
½ *l* Milch	„ 0,10
¼ „ Bouillon	„ 0,20
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
8 g Salz	„ 0,00¼
2 Efsl. Essig	„ 0,00½
	ℳ 0,58¼

Zubereitung: Die gewiegten Zwiebeln werden im irdenen Topf mit dem Öl weich gekocht, das Mehl gar darin geschwitzt, die Flüssigkeit zugegossen, oft gerührt, mit Pfeffer, Salz und Essig abgeschmeckt, recht langsam 1/4 Stunde gekocht, die warmen Kartoffelscheiben von den abgezogenen Kartoffeln in der Sauce aufgekocht und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 50 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Kalten Kartoffelsalat siehe unter: Salat.

Restverwendung: Mit Zusatz von heifser Milch aufzuwärmen oder, mit gewiegtem Hering vermischt, mit geriebener Semmel übersiebt und mit einigen Tropfen Fett beträufelt, im Ofen zu schöner Farbe zu backen.

24. Hammelkartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1/2 kg (1 ℔) fettes Hammelfleisch ohne Knochen	ℳ	1,00	
15 g Zwiebeln	„	0,00 1/2	
15 „ Butter	„	0,03 1/2	
10 „ Salz	„	0,00 1/4	
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00 1/2	
35 g gerieb. Schwarzbrot	„	0,01	
3/4 Efsl. Wasser.			
Transport	ℳ	1,05 3/4	
3/8 kg (3/4 ℔) rohe, geschälte Kartoffeln	„	0,03 1/4	
5 g Kümmel	„	0,00 1/2	
10 „ Butter	„	0,02 1/2	
10 „ Salz	„	0,00 1/4	
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00 1/2	
1/8 l Bouillon	„	0,10	
1/4 l saure Sahne	„	0,25	
	ℳ	1,47 3/4	

Zubereitung: Das Hammelfleisch wird dreimal durch die Maschine genommen. Die Zwiebeln werden mit der Butter gekocht und durch ein Sieb zum Fleisch gerührt. Salz, Pfeffer und Schwarzbrot werden dazu gemischt und mit in Wasser getauchter Kelle kleine Bouletten von dem Teig geformt, den man noch mit 3/4 Efslöffel Wasser schmiegsam machen kann.

Die Kartoffeln werden in gleichmäfsige Scheiben geschnitten, mit Kümmel und Wasser übergewellt und auf einem Sieb abgetropft.

In einem irdenen Schmortopf werden 10 g Butter heifs gemacht, die Hammelbouletten 2 Minuten angeschmort, die Kartoffeln darauf gethan, Salz und Pfeffer dazwischen gestreut, Bouillon und Sahne darauf gegossen und das Gericht im fest verschlossenen Topf 1 1/4 Stunde langsam geschmort und angerichtet; wenn nötig, wird es entfettet. Das Gericht sieht weniger schön aus, als es kräftig ist; man kann es mit Speisecouleur oder Fleischextrakt zu guter Farbe färben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 1/2 Stunde.

25. Schinkenkartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) rohe, ungeschälte Kartoffeln . .	ℳ	0,03	
1 Hering	„	0,10	
½ Kalbszunge oder 1 Hammelzunge	„	0,65	
125 g magerer gekochter Schinken	„	0,40	
30 g Butter zur Sauce . .	„	0,07¼	
Transport	ℳ	1,25¼	
20 g Zwiebeln	„	0,00½	
20 „ Mehl	„	0,00¾	
½ Theel. engl. Senf . . .	„	0,00¾	
½ *l* Bouillon	„	0,40	
1 Prise Salz und Pfeffer .	„	0,00½	
20 g gerieb. Parmesankäse	„	0,10	
10 g Butter zur Form und zum Beträufeln . . .	„	0,02½	
	ℳ	1,80¼	

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gewaschen, in der Schale gar gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Der Hering wird gut gewässert und in kleine Würfel oder Filets geschnitten. Die Zunge wird gar gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und die Haut abgezogen. Zunge und Schinken werden ebenfalls in gleichmäfsige Filets geschnitten.

Die Sauce wird durch in Butter geschwitzte Zwiebeln und Mehl, Senf und aufgefüllte Bouillon hergestellt. Wenn sie schön seimig gekocht ist, wird sie mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und durch ein Haarsieb gerührt. Eine Form wird alsdann mit Butter ausgestrichen und lagenweise Kartoffeln, Zunge, Hering, Schinken, Parmesankäse und so fort eingepackt; darüber schüttet man die heifse Sauce und besiebt die Oberfläche mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und backt die Schinkenkartoffeln ½ Stunde bei 106° C. im Ofen.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

26. Gebackene Heringskartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) rohe, ungeschälte Kartoffeln . .	ℳ	0,04½	
1 aus Haut und Gräten geschnittener Hering . .	„	0,10	
50 g Zwiebeln	„	0,01½	
60 „ Schmalz	„	0,09½	
20 „ Butter zur Form und zum Beträufeln . . .	„	0,04¾	
Transport	ℳ	0,30¼	
¼ Theel. weifser Pfeffer .	„	0,01¼	
2 Efsl. Essig	„	0,00½	
2 Eigelb	„	0,08	
⅛ *l* Sahne	„	0,12½	
10 g Salz	„	0,00¼	
10 „ gerieb. Semmel . . .	„	0,01¼	
	ℳ	0,54	

Zubereitung: Die Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, abgezogen und in dünne Scheiben geschnitten. Der Hering wird gewiegt, die Zwiebeln ebenfalls und diese dann in Schmalz geschwitzt und mit dem gewiegten Hering vermischt. Nun wird eine Form mit Butter ausgestrichen und die Kartoffeln mit der Mischung, zu der noch etwas Pfeffer gefügt wurde, abwechselnd in die Form gethan. Essig, Eigelb, Sahne, Salz und Pfeffer werden verquirlt, über die Kartoffeln gegossen, dieselben mit Semmel besiebt, mit Butter beträufelt und ½ Stunde bei 138° C. gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Fünfzehnte Abteilung.

Das Gemüse.

Geschichtliches. Die Nahrungspflanzen, aufser den Getreidearten, bestanden in der Urzeit aus den Knollen, Wurzelstöcken und Früchten verschiedener, teilweise noch jetzt vorhandener Pflanzen, besonders aber auch aus den unter der Bezeichnung „Bohnen" zusammengefafsten Hülsenfrüchten, sowie aus grünen Kräutern.

Je mehr die Erde bebaut wurde, desto mehr schränkte sich der Bedarf an Körnernahrung als solcher ein, desto gröfserer Wert wurde auf die Nahrung gelegt, die wir heut als „Gemüse" bezeichnen. Die ursprünglichen Gemüse erschienen zuerst in einfachen wilden Arten, welche mit den heut kultivierten zarten Sorten höchstens den Namen gemein haben.

Die Römer wurden durch Plinius auf Spargel und Pastinaken aufmerksam gemacht; doch waren die Rüben mehr geschätzt, so dafs der Kaiser Tiberius sie sich als Tribut von den am Rhein wohnenden Deutschen einfordern liefs. Welche Rüben oder Rettiche dies gewesen sein können, ist nicht bestimmt. Letztere sollen aus China stammen.

Auf dem Gebiete der Gemüsegärtnerei ist Karls des Grofsen Einflufs bekannt. Eine Württemberger Urkunde von 797 erzählt von einem Erbsen-, Bohnen- und Wickenacker, so dafs hier also schon die Teilung der verschiedenen Schotenfrüchte vorgenommen ist.

Zu dieser Zeit zog man auch schon Kraut und Rüben, ursprünglich von ein und derselben Mutterpflanze abstammend, welche nur durch Kultur zu den vielen Abarten veredelt und vermehrt wurde. Die Mutterpflanze ist der Strauchkohl, dessen Verzweigung durch Kultur weiter unten beschrieben ist.

Die Augsburger Statuten 1276 berichten von Gurken, Kürbis, Meerrettich und Kräutern, wie Raute und Salbai, während in einem Landbuch aus Österreich von Krautgärten die Rede ist, welche im 15. Jahrhundert überall üblich waren, nur nannte man dieselben „Kraut- und Zwiebelgarten".

In Brandenburg gab 1573 der Kurfürst Johann Georg den Befehl, einen Lustgarten hinter dem Schlosse einzurichten, „daraus wir allerlei zu Unser Küchen nothdurft haben möchten"; doch erlangte die Gärt-

nerei erst hundert Jahre später, unter Kurfürst Friedrich Wilhelm, einen wirklichen Aufschwung. Zu dieser Zeit verordnete z. B. Wilhelm Herzog zu Celle im Braunschweigischen Belohnungen für die ersten auf den Markt gebrachten 12 Weifskohlköpfe, den ersten Korb grüner Erbsen und die ersten 6 Bund grünen Spargel.

Im 16. und 17. Jahrhundert wuchs das Interesse der Landbesitzer für Gartenbau bedeutend; infolgedessen wurden auch die Erzeugnisse vielseitig und vorzüglich.

Haid erzählt von Ulm z. B., dafs ein dort gewachsener Blumenkohl anderthalb Ellen im Umfang und neunthalb Pfund schwer gewesen sei; ferner berichtet er von Erbsen und Artischocken.

Der ernste Wallenstein kümmerte sich insofern auch um den Garten, als er bestimmte, sein Gärtner solle die Sämereien allein ziehen, er würde kein Geld mehr dafür bewilligen.

Ein brandenburgisches Gartenbuch, Horticultura von Dr. Elsholzs, welches 1666 in erster und 1715 in neuer Auflage erschien, berichtet von 19 Küchenwurzeln, 29 Küchenkräutern, 13 Arten Küchenfrüchten, darunter zum ersten Mal auch von der Kartoffel.

Seitdem schreitet die Arbeit in der Gemüsezucht stetig fort. Es erschliefsen sich durch das sich ausbreitende Studium der Naturwissenschaften auch immer neue Gesichtspunkte für die Gärtnerei und ermöglichen die vernunftgemäfse und zielbewufste Zucht wohlfeiler, notwendiger Pflanzenkost für den immer gröfser werdenden Bedarf.

Abstammung des Kohls und der Rüben.

Mutterpflanze: Strauchkohl (Brassica oleracea fructicosa).

1. Kulturarten mit offenen Blättern.
   a) Blätter-, Grün- und Braunkohl (durch Abblättern: Riesenkohl).
   b) Pflückkohl oder Plumage oder Federkohl, Rosenkohl.
2. Kulturarten mit Kopf.
   a) Kopf-, Weifs- und Rotkohl; b) Wirsing- oder Savoyerkohl.
3. Kulturarten ohne Kopf.
   Kohlrabi.
4. Ohne Kopf und Knolle (die Blüte).
   Blumenkohl; Spargelkohl oder Broccoli.
5. Die weifse Rübe (die Wurzel).
   Mairübe; Märkische Rübe; Teltower Rübe (Zwergart).
6. Ohne Kopf (angeschwollene Wurzel).
   Die Kohlrübe (Unter- oder Steckrübe).

Bedeutung der Gemüse für die Ernährung und ihre Hauptbestandteile. Die Gemüse sind nicht alle gleichwertig in Bezug auf die Verwendbarkeit in unserer Nahrung. Als wirkliche Nahrungsmittel gelten nach ihrem Gehalt an blutbildenden Stoffen die Hülsenfrüchte oder Leguminosen, der Weifskohl, die Lauche, Zwiebeln und Pilze. Die grünen Gemüse hingegen haben durch ihren reichen Gehalt an Salzen und Säuren,

welche denen des Blutes gleichen, eine grofse Wichtigkeit für die Blutmischung überhaupt, sie enthalten aber viel Wasserteile, wenig Eiweifsstoffe und viel Pflanzenfasern, die je nach dem Alter der Pflanzen oder dem Boden ihres Wachstums verschieden ausgebildet sind. In gewisser Menge und Güte sind aber auch diese für die menschliche Verdauung geeignet. Die Gemüse sind angenehme Genufsmittel, welche der Küche eine grofse Vielseitigkeit ermöglichen, und werden immer als Träger der Nährsalze Kali, Natron, Kalk, Bittererde, Eisenoxyd, Phosphorsäure, Schwefelsäure, Kieselsäure, Chlor gewürdigt. Mit Recht macht man auf die mangelhafte Düngung des Gemüselandes aufmerksam, dem die Pflanze dauernd die Nährsalze entzieht, ohne dafs sie ergänzt werden. Die chemische Düngung ist wenigstens so wichtig, wie die mit tierischem Dung.

Der Gehalt an ätherischen Ölen giebt den verschiedenen Gemüsen ihren angenehmen und eigenartigen Geschmack.

Viele, besonders schwefelhaltige Gemüse, wie Kohl und Rübenarten, müssen vor der Bereitung in kochendem Wasser abgewellt werden und zwar in offenem Gefäfs, damit ein Teil des verdunstenden Schwefels entweichen kann. Diese Bestandteile belästigen in übermäfsiger Menge manchen Magen, wenn nicht eine prinzipielle Gewöhnung, wie die Vegetarier sie anstreben, vorliegt. — Diese wünschen vor allem die Erhaltung der Nährsalze und verwerfen das Abwellen.

Es ist notwendig, alle holzigen Teile der Gemüse und diejenigen, welche zu stark der Luft oder der Erde ausgesetzt waren, wie äufsere Kohlblätter und die Rübenoberfläche, zu entfernen.

Das geputzte Gemüse darf vor der Zubereitung nicht im Wasser liegen, da die Salze, Säuren, Zucker und das Eiweifs sich darin lösen.

Die Behandlung in der Küche. 1. Das Kochwasser mufs der Menge nach immer dreimal soviel als das Gemüse betragen und stets kochend sein (Ausnahme: Zu ausgepalten trockenen Hülsenfrüchten kalt).

2. Das Kochwasser mufs gesalzen sein und zwar 5 g auf 1 *l* Wasser.

3. Die Gemüse sind nach und nach in das Kochwasser zu thun, damit sie dasselbe nicht zu sehr abkühlen, und nicht darin auslaugen.

4. Manche geputzte Gemüse oxydieren und färben sich an der Luft; diese müssen bis zur Zubereitung mit Mehl bestreut werden. Die Kartoffel legt man in Wasser.

5. Mangel an Fett und fehlende Nährstoffe müssen durch Bei- oder Zugaben ersetzt werden.

6. Sehr wasserhaltige Gemüse kann man in Dampf ohne Wasser kochen (Vegetarische Methode).

7. Trockene Hülsenfrüchte müssen durch Aufweichen in kaltem Wasser den ursprünglichen, durch Austrocknen eingebüfsten Wassergehalt vor dem Kochen ergänzen.

Hülsenfrüchte kocht man in irdenen Töpfen mit weichem Wasser, weil der Kalk des harten Wassers, welcher beim Kochen auf die Früchte niederschlägt, das Weichwerden erschwert.

8. Pilze dürfen durchaus nicht lange kochen, weil sich ihr Gehalt an Feuchtigkeit dann verringert und der trockene Pilzkörper schwer verdaulich ist.

9. Junge Gemüse koche man schnell und lasse sie nicht unnötig lange im Kochwasser. Beim Kochen nimmt dieses die löslichen Stoffe des Gemüses in sich auf, welhalb man auch das besonders aromatisch wohlschmeckende Kochwasser noch weiter verwenden kann, z. B. von Spargel und Blumenkohl.

Die Aufbewahrung der Gemüse für den Winter. (Nach der Fundgrube ausgeprobt.) Die Stauden von Blumenkohl (Carviol) werden über den Wurzeln abgeschnitten, so dafs noch 5 bis 6 Zoll lange Stengel an den Pflanzen bleiben, und alle Blätter bis auf die innerste Reihe entfernt. Zur Aufbewahrung gehört ein luftiger Keller oder Erdkasten. An den Seiten oder an der Decke des Kellers schlägt man 8 bis 10 Zoll von einander entfernt Nägel ein, hängt mittelst Bindfaden, die Köpfe nach unten, die Blumenkohlstauden daran; dies mufs an einem trockenen hellen Tage geschehen, und man mufs, so oft es die Witterung erlaubt, Luft machen, auch jede Woche die Stauden untersuchen, und falls sich schadhafte finden, diese sofort verbrauchen. Der Kohl verliert auf diese Weise etwas an Gröfse und Gewicht; stellt man ihn aber vor dem Verbrauch 24 bis 36 Stunden in ein Gefäfs mit Wasser, nachdem man die Stengel etwas abschnitt, so erhalten die Blumen ihre Gröfse und ihr Gewicht wieder.

Nicht ganz ausgewachsene Blumenkohlköpfe setze man, nachdem man sie mit den Wurzelballen aus der Erde nahm und alle äufseren grofsen Blätter entfernte, in einen Keller, ohne dafs sie sich berühren, neben einander und schlage sie in Sand ein; sie werden, wenn man bei gelinder Witterung frische Luft zuführt, sich vollkommen entwickeln. Frost darf sie nicht berühren.

Kohlrabi und Steckrüben (Kohlrüben) verwahrt man am besten im Keller; man legt sie im Herbst, nachdem alle Blätter entfernt sind, in möglichst trockenen Sand; die letzteren erhalten erst gegen Weihnacht ihre volle Süfse.

Rote Rüben schlägt man ebenfalls im Keller in trockenen Sand ein. Die zarten Herzblätter können für sich oder mit Endivien gemischt als Salat benützt werden und sehen sehr hübsch aus.

Rettiche und weifse Rüben werden ebenso behandelt, die letzteren werden aber bald pelzig und unschmackhaft.

Karotten (Mohrrüben, gelbe Rüben) werden ebenso behandelt und halten sich gut, verlieren aber immer an Geschmack.

Endivien werden wie der Blumenkohl an Schnüren aufgehängt. Salat Romain wird in Sand eingeschlagen, nachdem er an trockenem Tage gebunden wurde.

Sellerie. Die Knollen werden erst, bevor starker Frost eintritt, aus der Erde gehoben, die Blätter bis auf das Herz ausgeschnitten und die

Knollen in trockenen Sand eingeschlagen. Noch besser sollen sie sich halten, wenn man eine Scheibe mit dem Herz abschneidet und die Knollen nebeneinander im Keller aufrecht hinstellt. Bleichsellerie wird in Sand eingeschlagen, nachdem er an einem trockenen Tag zusammengebunden wurde.

Porree oder Lauch wird nur, wenn man strenge Kälte fürchtet im Keller eingeschlagen, sonst bleibt er am besten in den Pflanzenbeeten stehen.

Zwiebeln halten sich am besten in Rispen gebunden, an einem frostfreien Orte aufgehängt; doch müssen sie vorher gut getrocknet sein. Sonst lege man sie, gut getrocknet, einzeln nebeneinander auf Stroh und decke sie mit Stroh zu; sollten sie frieren, so schadet es ihnen nicht, man mufs sie nur ruhig liegen lassen und bei eintretender warmer Witterung die Strohbedeckung sofort entfernen. In Netzen oder Rispen in der Rauchkammer aufgehängt halten sie sich sehr gut und treiben nicht sobald.

Schalotten, gut getrocknet, halten sich in einem luftigen Kasten aufbewahrt.

Petersilie. Die Petersilienwurzeln nimmt man aus dem Beete und schlägt sie in einem nicht dunklen Keller ein. Im Zimmer kann man seinen Bedarf an frischen Petersilienblättern auf folgende Weise ziehen: Man schneidet im Spätherbst von den in der Küche verbrauchten Wurzeln eine etwa einen Finger breite Scheibe mit den Blättern ab, stellt sie mit der Schnittfläche nach unten neben einander auf einen Suppenteller, giefst etwa 2 cm hoch Regenwasser darauf und kann dann alle 10—15 Tage frische Blätter abschneiden. Köpfe, die Spuren von Fäulnis zeigen, entfernt man und erneuert das Wasser, wenn es nötig ist. Oder: Man schneidet Petersilienwurzeln 6 cm tief ab, höhlt sie etwas aus, giefst Wasser hinein und hängt sie auf. Sie treiben nach unten Blätter. Petersilienwurzel und Schnittlauch in durchlöcherte Maiblumenpyramiden von Thon gepflanzt und mäfsig feucht gehalten, bilden einen nützlichen Küchenschmuck.

Escariol, Romain, Endivien und Kopfsalat, kann man in Blumentöpfe gepflanzt, möglichst dunkel und luftig stellen.

Artischocke.

Die echte Artischocke gehört gleich den spanischen Artischocken oder Karden zu den Distelpflanzen. Geniefsbar und als Delikatesse in der Luxusküche beliebt sind die fleischigen Kelchblätter und die Fruchtböden von den Blütenköpfen der Artischocke. Von den Karden werden die fleischigen Blattstiele als feines Gemüse bereitet.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
19,59	1,98	0,13	15,66	Nährsalze: 1,17.

Artischocke braucht guten Boden und viel Pflege. Die Pflanze trägt im zweiten Jahre Früchte; sie erfriert in unserem Klima leicht, weshalb sie meistens aus dem Süden importiert wird. Preis für das Stück ℳ 0,40—ℳ 0,70.

Blumenkohl.

Die dichtgedrängten gelblich-weifsen Blüten bilden den genieſsbaren Teil, sogen. Blütenkäse; derselbe muſs rein weifs und fest sein. Beste Sorten: Früher Erfurter, früher Haagescher Zwergblumenkohl.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
0,9—1,9	2,83	0,16	3,7—4,9.	Nährsalze: 0,83.

Liebt nahrhaften, mehr feuchten Boden, sonnige Lage. Aussaat: Anfang oder Ende Januar für frühe Sorten, Mai oder Anfang Juni für spätere Sorten. Ernte Sommer und Herbst. Aus dem Mistbeet und vom Ausland früher. Preis nach Gröfse für das Stück ℳ 0,40—ℳ 0,80.

Bohne, frische oder Schnittbohne.

Die unreifen Schoten oder Hülsen der Bohnen werden als Nahrungsmittel benützt. Sie enthalten wenig oder noch gar keinen ausgebildeten Samen. Zu Gemüse eignet sich besonders die Schwert- und die Speckbohne, zu Salat die verschiedenen Arten der zartgelben Butter- oder Wachsbohnen. Die Schneidebohnen und Brechbohnen werden, in Mengen getrocknet oder in Salzlake gelegt, auch in Büchsen konserviert für den Winterbedarf aufgehoben.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
88,36	2,77	0,14	7,02.	Nährsalze: 0,63.

Warmer Boden, sonnige Lage. Aussaat: April und zum zweiten Male Anfang August. Ernte: Juni bis Oktober. Mistbeetbohnen kauft man stückweise. Preis für 60 Stück ℳ 1,50. ½ kg ℳ 0,05—ℳ 0,20. Zu Zeiten ℳ 0,40.

Bohne, getrocknet.

Die reifen, trockenen Samen als weifse Bohne bekannt und beliebt. Gute Arten sind Vitsbohne, Feuerbohne, Zwergbohne.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
14—76	23,12	2,28	53—63.	Nährsalze: 2,26.

Ernte: August bis Oktober. Preis für ½ kg ℳ 0.15—ℳ 0,25.

Bohne, grofse (Saubohne).

Jung, ausgepalt, als Gemüse bereitet.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
82—56	23,66	1,63	49,25	Nährsalze: 0,82.

Wird in Feld und Garten viel gebaut. Preis für ½ kg ℳ 0,10—ℳ 0,30.

Bohne, kleinste, grüne.

Haricort vert als Gemüse oder zu süfssaurem Eingemachten.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
81,0	19,4	35,0	17,0	Nährsalze: 0,87.

Zucht wie die anderer Bohnenarten. Preis für ½ kg ℳ 0,60—ℳ 0,80.

Braunkohl, Grünkohl, Sprossenkohl, Rotkohl, Weifskohl, Wirsingkohl.

Die drei erstgenannten Arten werden gewöhnlich allein als Gemüse bereitet und sind besonders wohlschmeckend, wenn der Kohl Frost bekommen hat. Sauerkohl wird aus gehobeltem Weifskohl bereitet. Derselbe wird mit Salz

eingestampft und geht in Milchsäuregährung über. Ein beliebtes Nahrungsmittel für den Winter. Magdeburger Sauerkohl besonders geschätzt.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
80—90	3,99—4,85	0,2—0,9	12,60	Nährsalze: 1,64—1,23.

Kräftiger, gut gedüngter Boden. 1., 2. und 3. Aussaat und Auspflanzung Juli (p. Korb ℳ 0,50—ℳ 0,75), Ernte im Winter, 3. Ernte im Frühjahr, 4., 5. und 6. Aussaat und Auspflanzung Juni. Ernte: Herbst. Preis für das Stück ℳ 0,15—ℳ 0,20.

Champignon.

Blätterpilz, zeichnet sich durch feines Aroma aus. Der halbkugelige weifse Hut ist ungefähr 2—8 cm breit. Der wilde Champignon gilt für aromatischer als der kultivierte. Frisch zu Gemüsen uud Saucen sehr schmackhaft, auch als Salat, Zusatz zu Ragouts und Suppen zu verwenden. Er wird in verschiedener Weise eingelegt oder getrocknet und für den Winter aufbewahrt. Der Champignon mufs fest wie Nufskern und hell gefärbt sein, sonst ist er nicht frisch. Die geschlossenen, nicht zu grofsen Köpfe zieht man vor.

	Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
frisch:	90,5	2,61	0,25	6—11	Nährsalze: 6,32.
getrocknet: Nährsalze 43,68.					

Künstlich wird er in nicht zu warmem Pferdedünger an einem dunklen Ort durch Brut, welche in Brutsteinen käuflich, gezogen. Wo viel Pferdedünger verrottet, bildet er sich auch wild. Die sich bildenden Pilze müssen sorgfältig bis zur Ernte mit Erde bedeckt werden, sonst öffnen sie sich und färben sich an der Luft. Ernte: Juni bis Oktober auf dem Felde. Preis für ½ kg ℳ 1,25 bis ℳ 2,50. Kleinste Büchse eingemachte Champignons ℳ 0,70.

Chicorée oder Barbe Capucine, Endivien

werden die gebleichten Blätter der Cichorie genannt. Sie werden in Frankreich als Salat sehr geschätzt. Eine breitblättrige Spielart ist Escariol (s. unter E), diese sowie die Moos- oder die krause Endivie sind die beliebtesten Wintersalate. Ihr Hauptvorzug ist der, dafs sie sich für den Winter gut einschlagen lassen. Von Natur breiten sich die Endivien am Boden aus; um zu bleichen werden sie daher zusammengebunden und können auch so aufbewahrt werden.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
75,69	1,1	0,49	21,6	Nährsalze: 0,82.

Ende Juni macht man für den Winter die Hauptaussaat. Ernte: Von August an. Wird wie Salat gezogen. Preis für den Kopf ℳ 0,15—ℳ 0,25.

Crosnes s. Stachys.

Endivien s. Chicorée.

Endiviensalat s. Römischer Salat.

Erbse, grüne (Schote).

Die unreifen grünen Früchte sind abgepflückt unter dem Namen Schoten bekannt. Die noch grünen Samenkörner werden aus den Hülsen gelöst und als feines Gemüse bereitet oder zu Suppe verwendet. Zuckerschoten ist eine Art, welche so saftig in der Hülse ist, dafs sie ganz oder gebrochen bereitet wird. Die getrockneten unreifen Körner liefern die sogenannten „russischen

Schoten". Schnabelschoten und Markerbsen sind süfser als die kleine Maierbse und werden zum Einmachen vorgezogen. Stärkere grüne Erbsen werden enthülst und getrocknet (pois cassées).

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
30,49	5,75	0,5	10,86	Nährsalze: 0,68—0,85.

Erbse wächst in jedem Boden. Aussaat: Von April an. Ernte: Juni bis August. Preis für ½ kg ℳ 0,05—ℳ 0,25. Pois cassées. Preis für ½ kg ℳ 0,40.

Erbse, getrocknete.

Die reifen gelben Samenkörner der Garten- und Felderbse werden zu Suppen, Gemüsen und Mehlen verwendet und bilden eine beliebte Winterkost. Sie kommen mit und ohne Hülse in den Handel. Geschält sind sie leichter verdaulich. Die unenthülsten werden bei der Zubereitung daher meist durch ein Sieb gerührt.

	Eiweifs,	Eett,	Kohlehydrat.	
Ungeschälte Erbse	22,63	1,72	53,24	Nährsalze: 2,58.
Geschälte „	21,12	0,82	60,94	„ 2,58.

Preis für ½ kg ℳ 0,15—0,25.

Escariol.

Die verschiedenen Sorten unterscheiden sich durch mehr oder weniger krause und breite Blätter.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
94,13	1,76	0,13	2,58	Nährsalze: 0,82.

Kräftiger Boden, schattig. Aussaat: Vom Mai ab. Ernte: Sommer bis Herbst. Preis für den Kopf ℳ 0,25—ℳ 0,40.

Flageolet.

Weifsgrünliche reife Bohnen, welche enthülst, frisch gekocht und in Büchsen als feines Gemüse eingemacht werden, auch getrocknet käuflich. Prozentische Zusammensetzung wie Bohnen. Werden wie andere Bohnen gezogen, nur läfst man die Bohnen sich vollkommen ausbilden und palt sie wie Schoten aus. Hier weniger bekannt, aber ein ausgezeichnetes, nahrhaftes Gemüse; in Frankreich und Belgien viel gezogen. Preis für ½ kg ℳ 0,20.

Gartensalat s. Pflücksalat.

Grünkohl s. Braunkohl.

Gurken, grüne, gelbe Traubengurke.

Die unreifen Früchte werden zu Salat, die reiferen zum Einlegen und zu Gemüsen verwendet. Die ganz zarten, unreifen oder die Traubengurken geben die wie Mixed-Pickles konservierten Pfeffergurken. Gröfsere grüne Pfeffergurken in Fässern. In Salzlake und Kräuter gelegt als: Salzgurken.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
95,6	1,02	0,09	2,23	Nährsalze: 0,39.

Frisch gedüngter, guter Boden, Wärme. Aussaat: Mitte Mai. Ernte: Sommer und Herbst. Preis für Schlangengurken das Stück ℳ 0,15—ℳ 0,30. Kleinere Gurken 3 Stück ℳ 0,10. Pfeffergurken das Schock ℳ 1,00. Frühe Gurken sind aus Mistbeeten oder Treibhäusern, Preis für das Stück ℳ 1,00—ℳ 2,00. Salzgurken das Stück ℳ 0,05.

Hahnenkamm.

Wird frisch, getrocknet oder eingemacht als Gemüse oder als Würze für Suppen und Saucen verwendet.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
90,79	1,67	0,27	5,96	Nährsalze: 0,70 durchschnittlich.

Wächst in Laubwäldern. Nach dem Regen ist das Sammeln besonders lohnend. Ernte: Juni bis Oktober. Preis für ½ kg ℳ 0,20—ℳ 0,40.

Kerbelrübe, gewöhnliche oder grofse verbesserte.

Die sibirische ist zu verwerfen. Kleine rübenartige Wurzel, feiner mandelartiger Geschmack.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
65,34	3,89	0,32	27,83	Nährsalze: 1,50.

Sandiger Boden, ohne Düngung, halbschattig. Same wird sofort nach der Ernte von September—Dezember ziemlich dicht gesät, da er nicht lange keimfähig bleibt. Im trockenen Frühjahr zu gieſsen. Ende Juni nimmt man die kleinen Knöllchen aus der Erde, hebt sie bis September an luftigem Ort auf und legt sie dann in Reihen, welche 40 cm von einander entfernt sind, nicht zu eng, bedeckt sie mit Erde und tritt sie fest. Man entfernt das Unkraut und erntet sie im kommenden Herbst. — Sie hält sich in trockenem Sande bis April.

Knoblauch und Schnittlauch.

Knoblauch und Schnittlauch hat in unserer Küche nur beschränkten Gebrauch als Würze.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
64,0	66,0	6,76	0,06	Nährsalze: 1,44.

Knoblauch wird im März oder April gelegt. Preis für das Bündchen ℳ 0,05.

Kohlrabi.

Es giebt frühe und späte Arten, ganz jung sind sie am zartesten. Besonders empfehlenswert Glas- und englische Kohlrabi.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
85,89	2,87	0,21	8,4—8,8	Nährsalze: 25,0.

Frühe Sorten vom März ab in halbwarmen Mistbeeten. In Boden von mehr leichter als schwerer Beschaffenheit, mit guter Kompostdüngung versehen, ausgepflanzt; durch wiederholtes Behäufen schützt man sie vor dem Holzigwerden. Ernte: Mai, Juni bis August. Frühere Kohlrabi sind aus dem Mistbeet und teuer. Preis für die Mandel = 15 Stück ℳ 0,25—ℳ 0,60.

Kohlrübe, Steckrübe oder Wrucke.

Von kugeliger Form, müssen hart und fest, aber doch zart im Fleisch sein. Die glattschaligen sind empfehlenswert; es giebt weifse und gelbe Sorten, die letzteren sind zarter.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
91,24	0,96	0,16	5,98	Nährsalze: 1,28.

Gedeiht in jedem Boden. Ernte: Herbst. Preis für das Stück ℳ 0,08—ℳ 0,15 je nach der Gröfse.

Kopfsalat. (Forellensalat.)

Kopfsalat mufs fest und doch zart sein, man benützt hauptsächlich die inneren gelblichen Blätter. Forellensalat ist eine bunte Spielart des Kopfsalates. Ernte: Sommer bis Herbst. Früher im Mistbeet und importiert. Preis für den Kopf ℳ 0,03—ℳ 0,30.

Lattich s. Pflücksalat.

Linse.

Ackerlinse ist klein, Gartenlinse gröfser. Erstere zu Futterzwecken, zuweilen auch für die Küche; letztere als Same und als Winterlinse bekannt. Französische Linsen sind rot oder schwarz gefärbt. Linsen werden zu Suppen und Gemüse verwendet.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
12,35	24,81	1,85	54,78	Nährsalze: 3,04.

Leichter, nahrhafter Boden. Aussaat: März und April. Ernte: Herbst. Preis für ½ kg ℳ 0,12—ℳ 0,25.

Mairübe s. Weifse Rübe.

Mais s. Türkischer Weizen.

Märkische oder Teltower Rübe s. Weifse Rübe.

Marone oder Kastanie.

Maronen müssen schwer und nicht wurmstichig sein. Die ersten sind die rheinischen echten Kastanien, welche klein, aber recht schmackhaft sind. Die italienischen Maronen sind gröfser und haltbarer. Gegen Ende der Saison sind sie leicht wurmstichig, man mufs sie in kaltes Wasser legen, um in dem Vorrat die brauchbaren zu erkennen, welche durch ihre Schwere im Wasser untersinken; neuerdings auch getrocknet und als Kastanienmehl von C. H. Knorr im Handel.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
51,48	5,48	1,37	38,34	Nährsalze: 1,62.

Echte Kastanien werden in Norddeutschland stets importiert. Die Hauptzeit ist von September bis März. Preis für ½ kg ℳ 0,40—ℳ 0,60.

Mohrrübe, Holländische Karotte.

Die kurzen (Karotten) sind die wohlschmeckendsten. Die längeren Mohrrüben eignen sich mehr für den Winter- und Mengengebrauch.

Wasser	Eiweifs.	Fett,	Kohlehydrat.	
88,32	1,04	0,21	8,77	Nährsalze: 0,90.

Gutgedüngter Sandboden. Aussaat: Anfang März. Ernte: Juni und Herbst. Preis für ½ kg ℳ 0,10—ℳ 0,20. Jüngere in Bündeln ℳ 0,50. Preis: Karotten im Mistbeet gezogen das Bund ℳ 1,00.

Morchel, Spitzmorchel.

8—13 cm grofser Hut, brauner, tief ausgehöhlter, höckeriger Pilz; frisch, in Büchsen eingemacht oder getrocknet. Als Gemüse oder Würze zu verwenden.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.
90,3	3,0	0,2	0,74

Sandiger Boden, in Triften, Gärten, Wäldern wild wachsend. Ernte: April bis Mai. Preis für ½ kg ℳ 0,30—ℳ 0,75, je nach Ernte.

Perlzwiebel.

Perlzwiebeln sind eine Abart des Porree. In Essig eingelegt, werden sie zu Ragouts, Salaten und Saucen verwendet.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
70,0	18,2	68,0	5,78	Nährsalze: 0,54.

Perlzwiebeln werden in magerem Land gezogen, um sie im Wachstum zurückzuhalten. Die kleineren werden vorgezogen. Ernte: Juli. Preis für ½ kg ℳ 0,60—ℳ 0,80.

Pfefferling.

Gelb, mufs sehr frisch bereitet werden, mit wenig Feuchtigkeit und viel Fett. Derselbe ist in Nadelwäldern und unter Birken wild zu finden. Ernte: Juni bis August. Preis für ½ kg ℳ 0,10—ℳ 0,20.

Pflücksalat, Lattich oder Gartensalat.

Pflücksalat hat keinen Kopf, man nimmt von Zeit zu Zeit die Blätter ab, die wieder nachwachsen.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
94,38	2,18	0,13	0,69	Nährsalze: 0,82.

Gut gelockerter, reich gedüngter Boden. Aussaat in verschiedenen Jahreszeiten, damit den ganzen Sommer hindurch geerntet werden kann. Preis für ½ kg ℳ 0,05—ℳ 0,25.

Porree.

Porree dient als Suppenkraut.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
87,67	2,71	0,23	0,44	Nährsalze: 0,88.

Porree wird im Mistbeet angezogen, auf Beete verpflanzt. Kann gut bedeckt über Winter im freien Lande bleiben. Preis für die Mandel = 15 Stück ℳ 0,40—ℳ 0,50.

Rapinschen oder Rapunzen.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
93,94	1,92	0,37	0,11	Nährsalze: 0,79—1,03.

Römischer Salat (Romain), Endiviensalat.

Hat lange, schmale Blätter, die sich nicht immer von selbst schliefsen, sie werden daher zusammengebunden, damit die inneren Blätter bleichen.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
92,5	1,26	0,54	3,55	Nährsalze: 0,98.

Wie Kopfsalat. Im Winter aus Frankreich bezogen. Preis für den Kopf ℳ 0,50—ℳ 1,00.

Rosenkohl.

Hat einen hohen Strunk. Die rosettenförmigen Knospen sind von feinem Geschmack.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.
85,63	4,83	0,46	6,22.

Aus Samen gezogen und dann verpflanzt. Gedeiht hauptsächlich im südlichen Frankreich, Belgien und Italien, auch in England. In Deutschland weniger oder wenigstens nicht so gleichmäfsig geschlossen. Ernte: Herbst und Winter. Preis für ½ kg ℳ 0,20—ℳ 0,50; ½ kg ausländischer ℳ 0,40 bis ℳ 0,50.

Rote Rübe (Rotebeete).

Glatt, purpurrot, nicht blafs. Wird eingelegt und als Salat oder zur Verzierung anderer Speisen benützt.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
91,24	0,96	0,16	5,98	Nährsalze: 0,92.

Gut gedüngter Boden. Ernte: September. Konserviert den ganzen Winter. Preis für ½ kg ℳ 0,30.

Rotkohl s. Braunkohl.

Rübstiel.

Stiele und Blattrippen von Rübenblättern oder aufgeschossenem Salat sind am Rhein und in Westfalen sehr beliebt, auch eingemacht wie Sauerkohl.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
90,0	43,2	66,0	0,12	Nährsalze: 1,09.

Schalotte.

Schalottenzwiebel hat einen feineren Geschmack als die gewöhnliche Zwiebel und findet in der feinen Küche Verwendung.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
70,0	18,2	88,0	5,78	Nährsalze: 0,54.

Durch Steckzwiebeln in gutem Boden. Preis für ½ kg ℳ 0,80—ℳ 1,00.

Schnittlauch s. Knoblauch.

Schwarzwurzel.

Wohlschmeckendes Gemüse, auch zu Salat verwendbar. Fingerdicke Wurzel, aufsen schwarz, innen weifs.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
80,39	1,04	0,5	15,89	Nährsalze: 0,84.

Guter Boden. Aussaat: April. Ernte: Juli und August. Preis für die Mandel = 15 Stück konserviert und frisch ℳ 0,30—ℳ 0,60.

Sellerie (Stengel-, Knollen-, oder Bleichsellerie).

Knollensellerie wird als Suppengemüse, Gemüse oder zu Salat verwendet. Stengel- oder Bleichsellerie wird roh zu Butterbrot gegessen oder als Gemüse mit holländischer Sauce zubereitet oder in Jus geschmort.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
84,09	1,48	0,39	11,79	Nährsalze: 0,84.

Verpflanzt in guter, schwerer Bodendüngung. Aussaat: Februar. Ernte: Spätherbst. Preis für den Kopf ℳ 0,10—ℳ 0,20. Bleichsellerie, tief gepflanzt, behäufelt und gebunden, im Winter häufig importiert. Preis für die Staude ℳ 0,40—ℳ 0,80.

Spargel, weifser und grüner.

Die fleischigen Triebe der Pflanze, welche im Boden sich entwickeln, werden unten abgestochen und ergeben ein zartes, wohlschmeckendes Gemüse. Frisch gestochen ist er am besten. In feuchten Sand gelegt, hält er sich einige Tage ganz gut. Fleckiger Spargel hat im Wasser gelegen und kann wasserfaul ohne Aroma sein.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
93,32	1,98	0,28	2,74	Nährsalze: 53,0.

Leichter, lehmiger, sandiger Boden, sonnige, freie Lage. Gute Düngung Haupterfordernis. Ernte: April bis Juni. Preis nach Stärke für ½ kg ℳ 0,50 bis 1,50. Treibspargel ½ kg ℳ 3,00—ℳ 4,00 im Winter.

Spargelkohl (Broccoli).

Geschmack dem Blumenkohl ähnlich. Farbe weifs, violett oder schwarz. Aufser der Blüte wird auch der fleischige Stengel, wie Spargel bereitet, genossen.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
0,9-1,9	4-20,5	0,1-0,3	3,7-4,9	Nährsalze: 0,83.

Wie Blumenkohl, meistens aus Italien importiert. Preis für das Stück ℳ 0,80.

Spinat, Neuseeländer Spinat.

Die Blätter der Pflanze (sehr eisenhaltig) werden wiederholt zum Gebrauch abgeschnitten und ergeben ein sehr wohlschmeckendes Gemüse. N.-S. Spinat erzeugt vier Monate hindurch Gemüse.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
90,26	3,15	0,54	3,34	Nährsalze: 2,09.

Kräftiger, gut gedüngter Boden. Aussaat für Sommerspinat: März und April; für Winterspinat im Herbst. Ernte: Juni, Juli Herbst und Winter. Preis für ½ kg ℳ 0,05—ℳ 0,25.

Sprossenkohl s. Braunkohl.

Stachystuberifera (Ziest, Crosnes).

Als Gemüse wässerig, am besten als Salat. Gut gedüngter und tief gegrabener Boden. Beete mit vier Reihen, 30 cm Abstand eine Knolle gesteckt wie Kartoffeln. Wenn sie aus der Erde wachsen, entferne man nur das Unkraut. Ernte: Ende Oktober. Frisch verbraucht schmecken sie am besten. Man hebt sie in feuchtem Sand auf. Preis für ½ kg ℳ 0,60.

Steinpilz.

Hut halbkugelförmig, kahl und kann grofs werden; kastanienbraune Farbe.

Wasser	Eiweifs	Fett	Kohlehydrat.	
90,19	1,67	0,27	5,96.	Nährsalze: 0,70.

Wächst durchschnittlich in Laubwald. Nach dem Regen ist das Sammeln besonders lohnend.

Sweet Corn s. Türkischer Weizen.

Tomate.

Scharlachrote, auch gelbe Früchte von säuerlichem Geschmack; werden frisch oder eingelegt zu Gemüsen, Saucen und Salaten benützt.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
92,37	1,25	0,33	2,53	Nährsalze: 0,63.

Gutes Erdreich und viel Sonnenwärme. Anzucht in Töpfen, Auspflanzen auf sonniges Land im Mai. Entspitzen der Pflanze bei der Blüte; entblättern gegen den Herbst. Aussaat: Februar in halbwarme Mistbeete. Ernte: August und September. Nachreifen der abgenommenenFrüchte an sonnigen Fenstern. Preis für ½ kg ℳ 0,40.

Topinambur oder Erdbirne oder Jerusalemer Artischocke.

Wurzelknolle des Helianthus tuberosus. Gemüse mit spargelartigem und Artischockenboden ähnlichem Geschmack.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
79,59	1,98	0,13	15,66	Nährsalze: 1,17

Anbau leicht. Werden im März wie Kartoffeln gelegt. Sandiger Boden. Ernte: November bis März. Preis für ½ kg ℳ 0,20—ℳ 0,30.

Trüffel.

Die echte reife Trüffel hat etwa die Gröfse einer grofsen Walnufs, rauhe, schwärzliche Oberfläche. Perigord-Trüffeln sind besonders aromatisch. Frisch oder eingemacht. In ersterem Falle als selbständiges Gericht, sonst auch zu Pasteten, Salat und Zusatz zu feinen Fleischspeisen. Die deutschen Trüffeln sind innen hell und ohne Aroma. Die frische Trüffel verliert täglich an Gewicht, sie mufs fest und ohne erschwerende Thonfüllungen sein.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrate.	
72,8	8,91	0,62	7,54	Nährsalze: 2,02, trocken: 7,33.

In Südfrankreich, Piemont, Mailand werden viel Trüffeln gewonnen. Oktober bis Februar. Preis: eingemachte 65 g ℳ 1,50; frische Trüffeln je nach der Ernte, ½ kg ℳ 10,00—ℳ 20,00.

Türkischer Weizen, Mais, Sweet Corn.

Amerikanische, nur zum Speisen gepflanzte Maisart.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
10,12	14,58	7,92	62,7	Nährsalze: 1,51.

In gelockerter Erde pflanzt man im Freien in 3 Fufs breiten Abständen in Reihen je vier Körner oder sät sie im März in Töpfchen und pflanzt sie später aus. Vor Nachtfrösten zu schützen, daher rings um die Pflanze Erde häufeln. Ernte: Ende Juli. Frisch verbraucht schmecken sie am besten. Man hebt sie in feuchtem Sand auf. Preis für ½ kg ℳ 0,60.

Weisse Rübe, Mairübe, Märkische oder Teltower Rübe.

Festes, zartes Fleisch bezeichnet die gute Qualität; sie dürfen nicht holzig und madig sein. Mairübe sehr zart und schmackhaft. Teltower Rübe eine Zwergart der weifsen Rübe, hat einen feinen pikanten Geschmack.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
82,3—88,3	1,04	0,9—0,25	5,8—12,6	Nährsalze: 0,57.

Alle Rüben verlangen leichten, gutgedüngten Sandboden. Aussaat der Sommerrüben: März; für die Winterrüben: Juni, Juli. Teltower Rüben gedeihen besonders gut in der Mark. Ernte: Sommer und Herbst. Preis für ½ kg ℳ 0,20—ℳ 0,40. Teltower Rüben Preis für ½ kg ℳ 0 20, ½ kg echte ℳ 0,25—ℳ 0,30.

Weifskohl s. Braunkohl.

Wirsingkohl s. Braunkohl.

Ziest s. Stachys.

Zwiebel.

Es giebt verschiedene Sorten, die sich durch mehr oder minder scharfen Geschmack, Farbe und Bau unterscheiden. Sie bilden eine pikante Würze für viele Fleischgerichte und Gemüse. Auch werden sie geschmort und glaciert als Beilage für Braten gegeben. Sie sind sehr nahrhaft.

Wasser,	Eiweifs,	Fett,	Kohlehydrat.	
85,99	1,68	0,1	10,82	Nährsalze: 0,88.

Gut bearbeiteter, lockerer Boden. Sie werden entweder durch kleine Zwiebeln (Steckzwiebeln), sobald die Erde frostfrei wird, oder durch Samen gezogen. Die aus Samen gezogenen Pflanzen müssen, sobald sie kräftig sind, auf Beete umgesetzt werden. Ernte: Von August an. Preis für ½ kg ℳ 0,10 bis ℳ 0,15. 1 Bündchen ℳ 0,10.

A. Junge und grüne Gemüse.

I. Spinat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 ℔ ungeputzt = ⅞ kg (1¾ ℔)		Transport	ℳ 0,71
Spinat, geputzt gewogen	ℳ 0,60	2 gewiegte Sardellen . .	„ 0,10
20 g Salz	„ 0,00½	15 g Mehl	„ 0,00½
3 *l* kochendes Wasser.		¼ *l* Bouillon	„ 0,20
40 g Butter	„ 0,09½	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
2 gerieb. Schalotten . . .	„ 0,01	6 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,71		ℳ 1,02

Zubereitung: Der Spinat wird verlesen (die Stiele werden unten abgeschnitten, oft gewaschen, in wallendem Salzwasser einige Male überkocht, geschäumt, abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt, gut abgetropft, leise auf einem Durchschlag gedrückt und durch ein Haarsieb gerieben. Man schwitzt die Butter mit den Schalotten, den durch ein Haarsieb geriebenen Sardellen und dem Mehl gar, aber nicht braun. Der Spinat wird damit verrührt, die Bouillon dazugerührt, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und nicht zu lange gekocht, weil er sonst die Farbe verliert; man hält ihn lieber im Wasserbade heifs und garniert ihn, nachdem er angerichtet, gern mit Falleiern oder halben pflaumweichen Eiern.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Liebt man den Spinat gröber, so kann man ihn auch anstatt ihn durch ein Haarsieb zu streichen, nur wiegen;

dann darf er aber nicht auf dem Holzbrett liegen bleiben und nicht unzugedeckt bis zur Bereitung gelassen werden.

Der Spinat mufs frisch, nicht welk sein, keine gelben Blätter haben, sowie nicht sandig sein. Älteren Spinat läfst man beim Abwellen länger kochen.

Spinat in kleinen Formen. Man kann den durchgeriebenen Spinat auch nur mit einigen Efslöffeln weifser Grundsauce durchrühren, mit 3 Eigelb abziehen, abschmecken, in Mokkatassenköpfchen oder Näpfchen ähnlicher Gröfse füllen, die mit Butter ausgestrichen sind, und 1 Stunde im Wasserbade steif werden lassen und gestürzt anrichten; oder kann auch dieselbe Masse auf dem Feuer dick rühren, erkalten lassen, zu kleinen Bällchen rollen, die man erst mit Mehl, dann mit Ei und geriebener Semmel paniert und in heifsem Fett schwimmend, zu guter Farbe ausbackt **(Croquettes von Spinat).**

Spinat au naturel bereitet man ohne Sardellen und Schalotten; das Spinatpuree wird einfach mit Mehlschwitze verrührt, mit Bouillon, 2 Efslöffeln süfser Sahne, Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Sauerampfer wird ebenso wie der Spinat au naturel gekocht; statt Sahne wird aber ein Theelöffel Citronensaft verwendet.

Chicorée und **Kopfsalat** werden ebenfalls wie Spinat au naturel gekocht, nur grob gewiegt.

Spinat auf Vegetarierart wird nur mit kochendem Wasser überbrüht, abgeschreckt, gewiegt und wie oben fertig bereitet.

Restverwendung: Reste dieser Gemüse können zu Pureesuppen verwendet werden.

2. Endiviengemüse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Endivien (4 Köpfe), geputzt	ℳ 0,80	Transport	ℳ 0,92½
20 g Salz	„ 0,00½	5 g Mehl	„ 0,00¼
2 *l* Wasser.		³/₁₆ *l* Sahne oder Bouillon	„ 0,18¾
50 g Butter	„ 0,12	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,92½	1 „ weifser Pfeffer	„ 0,00½
			ℳ 1,12¼

Zubereitung: Die Endivien brauchen zu diesem Zwecke nicht gebleicht zu sein. Man putzt die Köpfe, indem man die Strünke abschneidet und die schlechten Blätter entfernt. Nachdem sie gewaschen sind, wellt man sie in Salzwasser ab, übergiefst sie mit kaltem Wasser und drückt dasselbe leicht aus. Dann schneidet man sie mit dem Messer gröblich, falls man sie nicht durch ein grobes Haarsieb rühren will, schwitzt sie etwas in heifser Butter, stäubt Mehl darüber und verrührt sie mit der Flüssigkeit, läfst sie 10 Minuten schmoren, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und kann sie mit Semmelcroutons garnieren.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

3. Stielmus oder Rübstiel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 ℔ Stiele	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,72¾
20 g Salz	„ 0,00½	8 g Mehl	„ 0,00¼
2 *l* Wasser.		1/16 *l* Bouillon	„ 0,05
1 Prise Natron	„ 0,00¼	1/16 *l* Sahne	„ 0,06¼
50 g Butter	„ 0,12	1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,72¾		ℳ 0,84¾

Die Stiele und Blattrippen von Rüben oder aufgeschossenem Salat werden geschält, wenn sie hart sind, oder ungeschält in ein Bund zusammengefafst, nachdem sie gewaschen wurden. Man schneidet mit einem scharfen Messer auf einem Holzbrett die Rippen in 1½ cm lange Stücke und kocht sie in kochendem Salzwasser mit Natron weich und schüttet sie auf ein Sieb. Butter und Mehl werden geschwitzt, Bouillon und Sahne dazugerührt, das Gemüse langsam einige Minuten darin geschmort und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Man kann das Gemüse auch nach dem Abwellen in Bouillon weich kochen und mit Mehlschwitze verbinden.

Eingemachtes Stielmus wird abgewellt und mit fetter Schweinebouillon gar gekocht und mit Mehlschwitze verbunden.

Zeitdauer der Bereitung: 2—3 Stunden.

4. Blumenkohl.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Kopf Blumenkohl = ½ kg (1 ℔)	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,60¼
1 Efsl. Essig	„ 0,00¼	5 g Butter	„ 0,01¼
3 *l* Wasser.		5 „ Zucker	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,60¼	20 „ Salz	„ 0,00½
		95 „ Butter zur Sauce	„ 0,22¾
			ℳ 0,85¼

Zubereitung: Der Blumenkohl wird sorgfältig geputzt, indem man die kleinen Blättchen mit einem feinen Messer entfernt und ihn in etwas kaltes, mit 1 Efslöffel Essig versetztes Wasser legt, um etwaige Tierchen zu entfernen; den Strunk schneidet man erst nach dem Kochen ab. Die Köpfe werden in wallendem Wasser, dem man Butter, Zucker und das nötige Salz zusetzt, gar gekocht, vorsichtig auf ein Tuch gehoben und der Strunk entfernt, auf einer heifsen Schüssel angerichtet und mit brauner Butter (oder mit einer holländischen, Krebs-, Hummer- oder Bechamellesauce, oder mit Crêmesauce) überfüllt.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Blumenkohl au gratin.** Man kann ihn auch, nachdem eine der oben angegebenen Saucen über den Kopf gezogen worden, mit geriebener Semmel oder Parmesankäse dick besieben und, mit Butter beträufelt, im Ofen backen. Die Schüssel mufs auf

einem Topf mit kochendem Wasser stehen, sonst platzt sie; der Blumenkohl wird auf derselben Schüssel aufgetragen. Um diese Schüssel für mehrere Personen hübsch anzurichten, stellt man einen Kopf in die Mitte, den zweiten zerlegt man in Rosen und schiebt diese ringsherum um den Mittelkopf. Auf diese Weise kann man einen beliebig grofsen Kopf Blumenkohl herstellen. Mit Krebssauce auch mit Krebsbutter gebacken, mit Krebsschwänzen und den gefüllten Krebsnasen garniert.

Restverwendung: Wasser, Kohlreste, sowie den Strunk verwendet man zu Suppe.

5. Broccoli oder Spargelkohl.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Kopf Broccoli	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,05
2 *l* Wasser.		1 Prise Zucker	„ 0,00¼
10 g Salz	„ 0,00¼	10 „ Butter	„ 0,02½
20 „ Butter	„ 0,04¾	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,05	1 „ Muskatnufs	„ 0,00¼
			ℳ 1,08¼

Zubereitung: Die Blume wird geputzt, ganz kurze Zeit in frisches Wasser, darauf in siedendes Wasser, dem man Salz, 20 g Butter und eine Prise Zucker zusetzte, gelegt und ¼ Stunde gekocht. Mit einem Schäumer hebt man die Blume aus dem Wasser, zerschneidet sie und dämpft sie entweder in Butter, 1 Prise Salz und etwas Muskatnufs noch 12—15 Minuten (der Kohl mufs gar, darf aber nicht zu weich sein) oder richtet den ganzen Kopf Kohl mit einer besonderen Sauce an. Auf erwärmter Schüssel angerichtet, giebt man zu letzterem entweder braune Butter oder eine mit dem Blumenkohlwasser nach Vorschrift bereitete holländische Sauce.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Der Broccoli oder Spargelkohl, ein dem Blumenkohl ähnlicher, doch viel feinerer Kohl wird in neuerer Zeit auch in Deutschland gezogen, ist gewöhnlich im Winter in den Delikatefswaren-Handlungen zu haben und als eines der feinsten Gemüse, von dem man auch die Strünke wie Spargel und zu Salat bereiten kann, sehr beliebt und hochgeschätzt; man hat ihn in verschiedenen Farben.

Restverwendung: Wie bei No. 4.

6. Stangenspargel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ Schock = 1¼ kg (2½ ℔)		Transport	ℳ 2,50¼
Stangenspargel	ℳ 2,50	5 g Zucker	„ 0,00½
10 g Salz	„ 0,00¼	95 „ Butter	„ 0,22¾
1½ *l* Wasser.		2 Efsl. gerieb. Semmel	„ 0,01½
Transport	ℳ 2,50¼		ℳ 2,75

Zubereitung: Der Spargel wird gewaschen, mit einem feinen Messer am Kopf dünn, nach unten zu stärker geschält, in gleichmäfsige, gleich lange Stangen geschnitten, in kleine Bündel von 6 Stangen zusammengebunden, in kochendem Salzwasser mit einem Stückchen Zucker weich gekocht, was je nach der Stärke des Spargels ungefähr 20 Minuten bis $^1/_2$ Stunde dauert. Längeres Kochen macht ihn gelb und unschmackhaft. Er wird mit zwei Kellen vorsichtig herausgehoben. Man beseitigt das Garn und richtet die Spargel, die Köpfe aufeinanderliegend, auf einer geknifften Serviette oder einem Porzellanfischsieb an. Man giebt zerlassene oder braune Butter, in der etwas Semmel gebraten ist, daneben; auch ist zu Sahne gerührte Butter sehr schmackhaft dazu. Man kann auch die Köpfe beim Anrichten mit geriebener Semmel oder Parmesankäse besieben. Zweckmäfsig sind die Spargelkochtöpfe mit Siebeinlage.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Eingemachter Stangenspargel.** Nachdem ein Loch in die Mitte des Deckels der Büchse geschlagen und das Spargelwasser abgelassen wurde, wird dieselbe hart am Rande ringsherum geöffnet und in einen hohen Topf mit kochendem Wasser gesetzt. Das Spargelwasser wird erhitzt, wenn nötig mit Salz abgeschmeckt, wieder auf die Spargel gegossen, die so, zugedeckt, 10 Minuten darin stehen müssen und dann angerichtet werden, nachdem man das Wasser zuvor abgofs und dann erst sorgfältig einige Stangen herausnimmt und die anderen nachschüttet und sie weiter behandelt wie frischen Stangenspargel.

Grüner Spargel in Stangen wird ebenso gekocht.

Bemerkung für den Einkauf. Der Spargel mufs weifse Köpfe haben, keine gelben Rostflecke, und darf an der Oberfläche nicht verschiedenfarbig sein, was auf längeres Liegen im Wasser deutet. Er mufs blendend weifs und an der Schnittfläche noch nicht stark betrocknet sein. Im Hause hält man ihn auf einen Tag frisch, indem man ihn zur Aufbewahrung in ein nasses Tuch hüllt und kalt legt.

Restverwendung: Das Spargelwasser, die Spargelenden und Schalen werden zu Spargel- oder Graupensuppe verwendet. Der geputzte Spargel darf nie in Wasser gelegt werden. Spargelschalen lassen sich für den Winterbedarf als Beigabe an Bouillon trocknen.

7. Brechspargel mit Crêmesauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) oder eine 1 ℔-Büchse Spargel	ℳ	1,05	
5 g Salz	„	0,00$^1/_4$	
1 l Wasser.			
5 g Zucker	„	0,00$^1/_2$	
5 „ Butter		0,01$^1/_4$	
Transport	ℳ	1,07	
Transport	ℳ	1,07	
20 g Butter	„	0,04$^3/_4$	
20 „ Mehl	„	0,00$^3/_4$	
$^1/_4$ l Spargelwasser.			
$^1/_8$ l Sahne	„	0,12$^1/_2$	
1 Prise Salz	„	0,00$^1/_4$	
	ℳ	1,25$^1/_4$	

Zubereitung: Hierzu nimmt man weniger starke Spargel, schneidet oder bricht sie nach dem Putzen recht gleichmäfsig in 3 cm lange Stücke, kocht sie in Salzwasser mit einem Stückchen Zucker und 5 g Butter weich, und vermischt sie, abgetropft, mit folgender **Crêmesauce:** Butter und Mehl werden in einem irdenen Topf gar gerührt, mit dem Spargelwasser und der Sahne tüchtig geschlagen, mit Salz abgeschmeckt und wenn es dick genug ist, die abgetropften Spargel darin erhitzt. Anstatt der Crêmesauce kann man auch holländische, Bechamelle- oder Petersiliensauce dazu bereiten (**Brechspargel mit holländischer,** besonders S. 414 No. 22, **Bechamelle- oder Petersiliensauce**).

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Eingemachter Brechspargel.** Der Brechspargel wird auf ein Sieb geschüttet und mit einer heifsen, von dem Spargelwasser bereiteten holländischen, Bechamelle- oder Petersilien-Sauce vermischt, nachdem er vorher im Wasserbade vorsichtig heifs gemacht wurde.

8. Brechspargel au gratin.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) oder eine 1 ℔-Büchse Spargel . . .	ℳ	1,05	
5 g Salz zum Abkochen des Spargels 1 *l* Wasser .	„	0,00¼	
5 „ Zucker	„	0,00½	
20 „ magerer Schinken . .	„	0,06½	
20 „ Zwiebeln	„	0,00½	
20 „ Mehl	„	0,00¾	
Transport	ℳ	1,13½	
⅛ *l* Sahne	„	0,12½	
¼ „ weifse Bouillon oder Spargelwasser	„	0,20	
25 g Butter	„	0,06	
2 Efsl. gerieb. Parmesankäse oder Semmel	„	0,05	
5 g Butter zum Beträufeln	„	0,01¼	
	ℳ	1,58¼	

Zubereitung: Man kocht den Brechspargel wie in No. 7, schichtet ihn abwechselnd, ohne Köpfe, mit einer aus den Zuthaten bereiteten kräftigen Bechamelle- oder Crêmesauce auf eine Schüssel oder in eine Form ein, belegt die Oberfläche gleichmäfsig mit den Köpfen und füllt noch eine Schicht Sauce über dieselben, besiebt sie mit geriebenem Parmesankäse oder Semmel, träufelt hellbraun gemachte Butter darüber und setzt die Schüssel auf heifses Wasser in den Bratofen, wo die Speise Farbe annehmen mufs, was bei 138° C. 10—15 Minuten dauert.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Ein angenehmes Gericht für Gesellschaften, da es vorher am Morgen bereitet werden kann und zuletzt nur in den Bratofen geschoben wird.

9. Grüner Spargel (point d'asperge).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) grüner Spargel	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,08
10 g Salz	„ 0,00¼	5 g Zucker	„ 0,00½
1 l Wasser.		⅛ l Bouillon	„ 0,10
30 g Butter	„ 0,07¼	1/16 l Sahne	„ 0,06¼
8 „ Mehl	„ 0,00¼	2 Milchbrote	„ 0,05
5 „ Salz	„ 0,00¼	25 g Butter	„ 0,06
Transport	ℳ 2,08		ℳ 2,35¾

Zubereitung: Der grüne Spargel wird mit einem feinen Messer geschält und in kleine Stückchen von 1 cm Länge geschnitten; dann kocht man ihn in Salzwasser 4 Minuten, gießt ihn auf ein Sieb und schmort ihn unter häufigem Umschwenken in Butter weich, besiebt ihn mit Mehl, streut Salz und Zucker darüber und fügt Bouillon und Sahne dazu, schmeckt ihn ab und richtet ihn, mit gebratenen Milchbrotscheiben garniert, an.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Hopfenkeimchen** werden ebenso gekocht.

Restverwendung: Schalen zu Suppe.

---

10. Türkischer Weizen (Sweet Corn oder Mais) als Gemüse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 Maiskolben	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,00¼
15 g Salz	„ 0,00¼	2 l Wasser.	
Transport	ℳ 1,00¼	65 g Butter	„ 0,15½
			ℳ 1,15¾

Zubereitung: Man hülst die Kolben oder Ähren ab und bindet sie zu je 5 kleine Bündel, kocht sie 5—10 Minuten in kochendem Salzwasser und trägt sie, auf einer Serviette liegend, auf. Bei Tisch streicht man frische, zu Sahne geriebene Butter darauf und nagt jede Ähre, sie mit der Hand wie Stangenspargel fassend, ab.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann Sweet Corn wie Mixed-Pickles einmachen.

---

11. Frische Schoten (grüne Erbsen).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 kg (4 ℔) Schoten od. 560 g Schotenkerne	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,13¾
35 g Butter	„ 0,08½	3/16 l Bouillon	„ 0,15
1 Strauß Petersilie	„ 0,05	15 g Zucker	„ 0,01¼
g Mehl	„ 0,00¼	5 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,13¾	1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
			ℳ 1,33¼

Zubereitung: Die Schotenkerne wäscht man auf einem Durchschlag ab, läfst sie mit 30 g frischer Butter und einem Strauſs Petersilie in einer zugedeckten Kasserolle unter öfterem Umschütteln dünsten, überstäubt sie mit Mehl, gieſst die Bouillon dazu, läfst sie darin gar kochen und schmeckt sie mit Zucker und Salz ab, läfst sie noch einige Minuten damit ziehen und richtet sie an, nachdem sie mit dem Rest der Butter und gewiegter Petersilie recht heifs durchgeschwenkt wurden. Dickere Kerne setzt man mit $^1/_8$ *l* heifsem Wasser und $^2/_3$ der Butter auf, läfst sie langsam kochen, bis sie weich sind und fügt ein in Mehl gerolltes Stückchen Butter und einen Efslöffel Petersilie hinzu, läfst sie unter häufigem Umschwenken aufkochen und schmeckt sie mit Zucker und Salz ab. Die Petersilie entfernt man. Sehr sicher und schmackhaft ist die Zubereitung der **Schoten nach französischer Art.** Die Schotenkerne werden in einem grofsen Topf mit vielem heifsem Wasser (1 *ℓ* Schoten, 1 *l* Wasser, 5 g Salz, 5 g Zucker gerechnet) schnell gar gekocht und dann mit feiner Butter, Zucker, Salz und gewiegter Petersilie geschwenkt, und angerichtet mit Butterstückchen belegt. Aromatischer schmecken sie noch, wenn in dem Kochwasser vorher die Schotenschalen ausgekocht werden.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Schoten kann man, ausgepalt und auf Eis gestellt, 1—2 Tage vor dem Kochen halten.

Schoten mit Krebsen. Das fertige Gericht kann man mit dem Krebsfleisch von 1—2 Mandeln Krebsen untermengen und mit Krebsbutter überträufeln; oder man richtet in einem Schotenrand Krebse mit Kräutersauce an, **Schotenrand mit Krebsen aux fines herbes.**

Zucherschoten (1 kg [2 *ℓ*]) werden wie Bohnen abgezogen, gewaschen, gebrochen und in Butter mit Zuthat von Bouillon und Zucker weichgedämpft, im verschlossenen Topf mit Mehl überpudert, durchgeschwenkt und mit gewiegter Petersilie angerichtet.

Bemerkung für den Einkauf. Die Markerbsen sind die wohlschmeckendsten. Sie haben längliche, gröfsere Kerne, und die Schoten sind schnabelförmig oder ungewöhnlich breit. Die Hülsen dürfen nicht weifsfleckig, sondern müssen frisch grün sein. Die Flecken entstehen gewöhnlich infolge häufigen Besprengens mit Wasser und sind daher oft das Zeichen keiner sehr frischen Ware; doch kann auch viel Regen diese Flecken verursacht haben.

12. Eingemachte Schoten (eingemachte grüne Erbsen).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1½ *ℓ* Büchsenschoten	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,36¼
3 Efsl. Bouillon	„ 0,04¼	12 g Mehl	„ 0,00½
15 g Zucker	„ 0,01¼	1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
45 „ Butter	„ 0,10¾	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,36¼		ℳ 1,40

Zubereitung: Die eingemachten grünen Erbsen schüttet man auf ein Sieb und kocht das Erbsenwasser zur Hälfte ein, ersetzt das eingekochte durch Bouillon bis auf $^1/_8$ *l*, fügt den Zucker und 20 g Butter dazu, läfst die Erbsen heifs werden, langsam $^1/_2$ Stunde darin ziehen, ohne zu kochen und verdickt die Sauce mit Mehl, welches in 10 g Butter geschwitzt wurde, schwenkt sie mit der gewiegten Petersilie durch und schmeckt sie mit Salz ab.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Vorzüglich ist es die Schoten fertig bereitet längere Zeit in den Kochkorb zu stellen.

Getrocknete Zuckerschoten. 125 g werden eingeweicht, langsam in Wasser zum Kochen gebracht, und wenn gar, mit Zucker, Butter, Mehl, Salz und Petersilie, wie die eingemachten fertig gemacht. — In Rufsland nimmt man Öl als Fett und kocht einen getrockneten Pilz mit.

13. Schotenpuree (grünes Erbsenpuree).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) dicke Schotenkerne	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,70
1 ℔ Schotenschalen . .		$^1/_{16}$ *l* Sahne oder Bouillon .	„ 0,06¼
¼ *l* Bouillon oder Wasser	„ 0,20	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
40 g Butter	„ 0,09½	1 „ Salz	„ 0,00¼
10 „ Mehl	„ 0,00½	1 „ weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,70	1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
			ℳ 0,80¼

Zubereitung: Man nimmt hierzu die dicken Kerne, setzt sie mit ¼ *l* Bouillon oder Wasser, 20 g Butter und 2 Hände voll sauber gewaschener Schotenschalen auf und läfst sie weich kochen, streicht sie durch ein Haarsieb, schwitzt 20 g Butter mit dem Mehl, füllt das Puree dazu und verdünnt es mit einigen Efslöffeln Sahne oder Bouillon und schmeckt es mit Zucker, Salz und Pfeffer ab. Man kann auch das Mehl fortlassen und ein mit Sahne verschlagenes Eigelb dem Puree beifügen und es damit erhitzen. Nachdem das Puree angerichtet ist, wird es mit der gewiegten Petersilie bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

14. Schoten (grüne Erbsen) und Mohrrüben (Karotten).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) Schoten oder 280 g Schotenkerne .	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,91
25 g Butter	„ 0,06	10 g Zucker	„ 0,00¾
½ ℔ Mohrrüben (Karotten)	„ 0,15	1 Prise Salz	„ 0,00¼
¼ *l* Bouillon	„ 0,20	5 g Mehl	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,91	1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
		$^1/_8$ *l* Wasser.	ℳ 0,97¼

Zubereitung: Die mit 15 g Butter unter Umrühren gekochten Schotenkerne werden mit den vorher sauber gewaschenen, in Bouillon weich gekochten, ganzen kleinen Karotten (oder fein geschnittenen gröfseren Mohrrüben) vermischt, mit Zucker und Salz abgeschmeckt, mit in Butter geschwitztem Mehl und gewiegter Petersilie umgeschwenkt und verkocht.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Wenn die Schoten älter sind, kocht man sie mit Wasser gar, verwendet aber zum Fertigstellen nur soviel des Kochwassers als nötig, damit das Gemüse nicht zu dünn wird.

15. Junge Mohrrüben (junge Karotten).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) junge Mohrrüben (junge Karotten)	ℳ 0,45	Transport	ℳ 0,58¼
50 g Butter	„ 0,12	1 Prise Salz	„ 0,00¼
15 „ Zucker	„ 0,01¼	¼ *l* Bouillon	„ 0,20
Transport	ℳ 0,58¼	5 g Mehl	„ 0,00¼
		1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
			ℳ 0,83¾

Zubereitung: Junge Mohrrüben (junge Karotten) werden vom Kraut befreit, in kochendem Wasser übergewellt, mit einem groben Tuch abgerieben und abgewaschen oder, wenn sie älter sind, geputzt, in einer Kasserolle mit Butter unter öfterem Rühren geschwenkt, mit Zucker, Salz und ein wenig Bouillon, zugedeckt, weich gedünstet, mit Mehl bestäubt und glaciert, indem man den Topf offen läfst, und dann mit gewiegter Petersilie bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die jungen Mohrrüben (jungen Karotten) können auch ohne Zucker, mit fertig gekochtem Brechspargel und Schoten, oder nur mit einem dieser Gemüse und einigen Löffeln Gemüsewasser gemischt, ebenso bereitet werden, **Mohrrüben (Karotten) mit Spargel und Schoten.**

16. Mohrrüben.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_2$ ℔ Mohrrüben	ℳ 0,15	Transport	ℳ 0,75¾
$^3/_4$ *l* Bouillon	„ 0,60	12 g Mehl	„ 0,00½
5 g Zucker	„ 0,00½	12 „ Fett	„ 0,01½
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
Transport	ℳ 0,75¾		ℳ 0,82¾

Zubereitung: Die Mohrrüben werden gewaschen, geputzt, auf einem Brett in gleichmäfsige Filets geschnitten, mit Bouillon, Zucker und Salz weich gekocht, mit einer Mehlschwitze verkocht, mit etwas

geschwitzter Petersilie durchgeschwenkt und wenn man will, mit gar gekochten Kartoffelstückchen vermischt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Mohrrüben müssen im Winter viel länger kochen als im Sommer, ehe sie gar sind. Mohrrüben können auch mit Wasser (dann 30 g Fett) gekocht werden. **Getrocknete Mohrrüben** rechnet man 20 g für 1 Person, weicht sie 1 Stunde in $^1/_4$ *l* Wasser ein, und bringt sie langsam ins Kochen, kocht sie bis sie weich sind und macht sie wie oben fertig.

Gericht für den Kochkorb.

Restverwendung: Reste können zu den folgenden beiden Rezepten verwendet werden.

17. Mohrrüben (Karotten), Bohnen und Kartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *ℓ*) Mohrrüben .	ℳ 0,05	Transport	ℳ 0,22
$^1/_4$ „ ($^1/_2$ *ℓ*) Brechbohnen .	„ 0,10	50 g magerer Speck . . .	„ 0,08
$^1/_4$ „ ($^1/_2$ *ℓ*) Kartoffeln in Stücken	„ 0,02	1 Theel. Zwiebeln	„ 0,00$^1/_2$
1 *l* Wasser.		3 Efsl. Essig	„ 0,00$^3/_4$
10 g Salz	„ 0,00$^1/_4$	35 g Zucker	„ 0,02$^3/_4$
20 „ Butter	„ 0,04$^3/_4$	5 „ Salz	„ 0,00$^1/_4$
Transport	ℳ 0,22	1 Prisé weifser Pfeffer . .	„ 0,00$^1/_2$
			ℳ 0,34$^3/_4$

Zubereitung: Die Mohrrüben werden geputzt, in kleine Würfel geschnitten, gewaschen, mit $^1/_2$ *l* kochendem Salzwasser, 20 g Butter und mit den abgezogenen, in kleine Stücke geteilten, abgebrühten Brechbohnen zusammen weich gekocht. Die in Stücke geschnittenen in $^1/_2$ *l* Salzwasser abgekochten und trocken abgegossenen Kartoffeln werden darunter gemengt und 50 g würflig geschnittener Speck, mit dem man einen Theelöffel würflig geschnittene Zwiebeln (dieselben können aber auch wegbleiben) gebraten hat, dazugethan, mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abgeschmeckt und das Gemisch, recht heifs, mit einigen heifs gestellten Speckgrieben überstreut, angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

18. Mohrrübensuppe (Karottensuppe).

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

150 g Mohrrüben (Karotten)	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,22$^3/_4$
50 „ gerieb. Semmel . . .	„ 0,06	3 g Petersilie	„ 0,01
20 „ Schinken	„ 0,06$^1/_2$	1$^1/_2$ *l* Bouillon	„ 1,20
10 „ Zwiebeln	„ 0,00$^1/_4$	20 g Butter	„ 0,05
Transport	ℳ 0,22$^3/_4$	Salz nach Geschmack . .	„ 0,00$^1/_4$
			ℳ 1,49

Zubereitung: Die sauber geputzten Mohrrüben (Karotten) und die geriebene Semmel werden mit dem klein geschnittenen Schinken, Zwie-

beln und Petersilie in der Bouillon weich gekocht, durch ein Haarsieb gerieben, Zwiebeln und Petersilie entfernt, mit Butter heifs gerührt und mit Salz abgeschmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Dieselbe Suppe läfst sich von durchgeriebener Sellerie oder durchgeriebenem Spargel oder Artischocken bereiten **(Sellerie-, Spargel-, Artischockensuppe).** Zu diesen weifsen Suppen fügt man einige Löffel süfser Sahne hinzu.

19. Schwarzwurzeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_2$ Mdl. Schwarzwurzeln .	ℳ 0,75	Transport	ℳ $1,32^1/_4$
1 Efsl. Essig	„ $0,00^1/_4$	oder $^1/_2$ *l* Wasser mit 15 g Mehl und 1 Efsl. Essig vermischt . . .	„ 0,05
1 Portion holländ. Sauce No. 20 oder 22 . . .	„ 0,57	10 g Salz	„ $0,00^1/_4$
$^1/_4$ *l* Milch und $^1/_4$ *l* Wasser		1 *l* Wasser.	
Transport	ℳ $1,32^1/_4$		ℳ $1,37^1/_2$

Zubereitung: Man schneidet die spitzen Enden der Schwarzwurzeln unten weg, schabt die schwarze Rinde ab, teilt die Schwarzwurzeln in 4 cm lange Stücke, spült sie in Essigwasser ab und legt sie entweder in Milch und Wasser oder in mit Mehl und Essig vermischtes Wasser, bis sie alle vorbereitet sind, kocht sie in wallendem Salzwasser mit einem Tropfen Essig weich, und vermischt sie mit der holländischen Sauce (oder auch einer Petersilien-Sauce); oder man kocht die abgebürsteten Wurzeln mit der Rinde weich, zieht sie ab, schneidet sie und legt sie in fertige Sauce, oder serviert sie wie Spargel mit der Schale nur weich gekocht.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Zu **Schwarzwurzelsalat** schneidet man sie, nachdem sie wie oben nach der 2. Art weich gekocht sind, in Filets oder dünne Scheibchen, welche sofort mit Öl und Essig mariniert und mit Mayonnaise gemischt werden.

20. Artischocken.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 grofse Artischocken . .	ℳ 1,40	Transport	ℳ $1,40^1/_2$
20 g Salz	„ $0,00^1/_2$	10 g Butter	„ $0,02^1/_2$
3 *l* Wasser.		$^1/_2$ Theel. Citronensaft . .	„ $0,00^1/_2$
Transport	ℳ $1,40^1/_2$	95 g Butter	„ $0,22^3/_4$
			ℳ $1,66^1/_4$

Zubereitung: Die Spitzen der Artischocken werden mit einem scharfen Messer 3 Centimeter abgeschnitten; dann werden die Artischocken in vielem Salzwasser, 10 g Butter und dem Citronensaft gar

gekocht. Man richtet sie sofort ohne Verzögerung auf einer Serviette stehend an und reicht zu Sahne geriebene Butter (oder holländische Sauce) dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

21. Artischockenböden.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 Artischockenböden . . .	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,70
1/4 *l* weifse Jus	„ 0,50	Portion Champignonspuree	
2 *ℓℓ* junge Schoten (oder eine		oder Trüffelhachée) . . .	„ 0,50
Transport	ℳ 1,70		ℳ 2,20

Zubereitung: Eingemachte Artischockenböden dämpft man mit kräftiger weifser Jus 1/2 Stunde durch und füllt sie mit kleinen, nach französischer Art bereiteten Schotenkernen oder Champignonspuree oder Trüffelhachée und richtet sie in einem silbernen Rand an oder giebt sie **als Garnitur zu Fleischspeisen.**

Zeitdauer der Bereitung: 3/4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Sehr hübsch ist es auch, die Artischockenböden mit einem Krammetsvogel oder einer Lerche obenauf zu garnieren, nachdem man sie mit deren Sauce durchschmorte und mit 1 Theelöffel Champignonspuree vorher füllte **(Vöglein auf dem Nest).**

Gemüse von Artischockenböden und Trüffeln: Die Artischockenböden werden halbiert, in 1/2 cm breite Filets geschnitten, mit einer Portion Trüffeln in brauner Madeirasauce vermischt, erhitzt und mit Markcroutons garniert.

Restverwendung: Reste, zerschnitten zu Salat mit Kartoffelscheiben gemischt.

22. Geschmorte Artischocken.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 grofse Artischocken . .	ℳ 1,40	Transport	ℳ 2,16¼
20 g Salz	„ 0,00½	4 Efsl. Parmesankäse . .	„ 0,10
3 *l* Wasser.		1/4 *l* Jus	„ 0,50
1 Theel. Essig	„ 0,00¼	10 g Mehl	„ 0,00½
65 g Butter	„ 0,15½	1 Bogen Papier	„ 0,01
2 Efsl. gewiegte Kräuter .	„ 0,10	1/8 *l* Madeira	„ 0,41¾
2 „ „ Champignons		2 g Fleischextrakt	„ 0,03
(oder auch Trüffeln)	„ 0,50	Pfeffer und Salz nach Ge-	
Transport	ℳ 2,16¼	schmack	„ 0,00½
			ℳ 3,23

Zubereitung: Die Artischocken werden in Salzwasser mit einem Theelöffel Essig halb weich gekocht und die Blätter mit der Schere beschnitten; man teilt sie in 4 Teile und nimmt mit einem silbernen Thee-

löffel vorsichtig die inneren weifsen Fasern heraus, legt die Artischockenviertel mit 30 g Butter, den gewiegten Kräutern, Champignons (oder Trüffeln, oder auch beides) sowie Parmesankäse dicht neben einander in einen irdenen Topf, füllt Jus und 30 g Butter darauf, deckt sie mit einem Butterpapier (5 g Butter) und festschliefsendem Deckel zu und läfst sie langsam 2—3 Stunden unter öfterem Umwenden und Begiefsen dünsten. Das abgefüllte Fett benützt man zu einer Mehlschwitze, die man mit Madeira und dem Fleischextrakt mit der Sauce verkocht, welche man über die angerichteten Artischocken füllt, nachdem man ihr eine schöne braune Farbe gab und sie mit Pfeffer und Salz abschmeckte.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

23. Artischocken mit Parmesankäse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 grofse Artischocken oder 6 kleine italienische Artischocken	ℳ 1,40	Transport	ℳ 1,40½
20 g Salz	„ 0,00½	125 g Butter	„ 0,30
3 *l* Wasser.		65 „ Parmesankäse	„ 0,32½
		1 Prise Salz	„ 0,00¼
		3 Efsl. Bouillon	„ 0,03¾
Transport	ℳ 1,40½		ℳ 2,07

Zubereitung: Die Artischocken werden in Salzwasser abgewellt, dann wie in voriger Nummer vorbereitet, und in einen irdenen Topf mit der Butter, dem Käse und Salz eingeschichtet, fest zugedeckt und bei schwacher Hitze 4 Stunden langsam geschmort; man kocht den Fond mit einigen Efslöffeln Bouillon durch und giefst ihn über die angerichteten Artischocken oder serviert sie im irdenen Topf.

Zeitdauer der Bereitung: 4½ Stunde.

24. Topinambur.

(Erdbirne oder Jerusalemartischocke.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ *ℓ*) Topinambur	ℳ 0,45
2 Efsl. Essig	„ 0,00½
1 *l* Wasser.	
10 g Salz	„ 0,00¼
1 Portion holländische Sauce oder Tomaten-, Madeira- oder Trüffelsauce	„ 0,50
	ℳ 0,95¾

Zubereitung: Die Topinambur werden mit der Schale halb gar gekocht, abgezogen und mit Tomaten-, Madeira- oder Trüffelsauce gar geschmort, oder in Salzwasser mit etwas Essig gar gekocht und mit der fertigen holländischen Sauce vermischt.

Besondere Bemerkungen: Man kann sie auch nur mit brauner Butter übergiefsen, nachdem sie in Salzwasser gar gekocht sind, in welchem

man 30 g Butter und eine Zwiebel mitkocht **(Topinambur au naturel).** In Scheiben nach dem Schälen geschnitten backt man sie in Fett als Garnitur. In Streifchen geschnitten sind sie auch zu feinem **Salat** zu verwenden.

Halb gar gekocht mit Butter und Parmesankäse geschmort wie die Artischocken, zu deren Vermehrung man sie auch verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

25. Frische Schneide- oder Brechbohnen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 *u* Bohnen	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,81
½ *l* Bouillon	„ 0,40	8 g Mehl	„ 0,00¼
1 Zweig Bohnen- od. Pfefferkraut	„ 0,00½	30 „ Butter od. Bouillonfett	„ 0,07¼
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½	1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
Transport	ℳ 0,81	1 Prise Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,93¾

Zubereitung: Die Bohnen werden abgezogen, jede Brechbohne in 3 bis 4 gleichmäfsige Stücke, die Schneidebohnen mit einem feinen Messer oder Bohnenmesser in feine, schräge Schnitzel geschnitten. Die Bohnen werden einige Minuten in vielem heifsen Wasser blanchiert und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Die Bouillon wird erhitzt, ein Zweig Bohnen- oder Pfefferkraut dazu gethan und die Bohnen, zugedeckt, langsam weich geschmort. Mehl, Butter oder Bouillonfett und die Petersilie werden gar gerührt und zu den weichen Bohnen gefügt, das Bohnenkraut herausgenommen und das Gemüse in heifser Schüssel angerichtet, nachdem es mit Salz abgeschmeckt wurde.

Wer Schneidebohnen trockener liebt, schmore die Bohnen nur mit 65 g Butter oder Bouillonfett, Pfeffer und Pfefferkraut unter Umrühren durch und stäube eine Prise Mehl und etwas Salz darüber. Sie können auch, nur in Salzwasser gekocht, mit Butter belegt und mit gewiegter Petersilie bestreut, angerichtet werden. **Bohnen au naturel.**

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Bei älteren Bohnen empfiehlt es sich, eine Prise Natron mit in das Kochwasser zu thun, um die Bohnen schneller zu erweichen.

Bemerkungen für den Einkauf: Die frischen Bohnen müssen nicht weich und welk, sondern hart sein (ein Zeichen der Frische). Sie müssen eine gleichmäfsige Farbe haben, dürfen nicht fleckig und müssen saftig, nicht holzig beim Durchbrechen sein.

Restverwendung: Reste können mit weifsen, weich gekochten Bohnen gemischt werden **(Weifses und grünes Bohnengemüse)** oder mit ½ *u* geschmorten Äpfeln **(Bohnen und Äpfel).** Mit ½ *u* Mohrrüben und ½ *u* Kartoffelstückchen **(Bohnen, Mohrrüben und Kartoffeln).**

26. Haricots verts.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 *u* kleine feine Bohnen (oder 1 *u* Büchse)	ℳ	0,60	
15 g Salz	„	0,00¼	
2 *l* Wasser.			
Transport	ℳ	0,60¼	
Transport	ℳ	0,60¼	
65 g Butter	„	0,15½	
1 Eßl. gewiegte Petersilie	„	0,05	
1 Prise Salz und Pfeffer	„	0,00½	
	ℳ	0,81¼	

Zubereitung: Kleine feine Bohnen werden abgezogen, mit vielem Salzwasser schnell im offenen Topfe gar gekocht, trocken abgetropft und mit 50 g Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer durchgeschwenkt; 15 g harte Butter legt man darauf.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt die Haricots verts gern **als Kranz um ein weifses Bohnenpuree.**

Man bekommt die kleinen Bohnen auch eingemacht zu kaufen; alsdann wellt man sie mit Salzwasser über und bereitet sie wie die frischen Bohnen. Obenauf legt man einige Butterkügelchen. Diese Bohne („**Tausend für eine**“ genannt) ist sehr fein und dünn, sie darf beim Einkauf nicht weich sein.

27. Wachsbohnen.

Zuthaten und Kostēn für 4 Personen.

2 *u* Bohnen	ℳ	0,40
20 g Salz	„	0,00½
3 *l* Wasser.		
95 g Butter	„	0,22¾
10 „ Parmesankäse	„	0,05
	ℳ	0,68¼

Zubereitung: Die Wachsbohnen werden abgezogen, in Bündel gebunden, in Salzwasser weich gekocht, auf einer heifsen Schüssel, recht gut abgetropft, angerichtet, mit brauner Butter übergossen und mit geriebenem Parmesankäse überstreut.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann sie auch wie Brechbohnen kochen.

Restverwendung: Reste können zu Bohnensalat verwendet werden.

28. Bohnen mit Äpfeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 *u* Bohnen	ℳ	0,40	
15 g Salz	„	0,00¼	
2 *l* Wasser.			
¼ *l* Bouillon	„	0,20	
1 *u* Äpfel	„	0,40	
⅛ *l* Wasser.			
Transport	ℳ	1,00¼	
Transport	ℳ	1,00¼	
30 g Zucker	„	0,02½	
2 Eßl. Weinessig	„	0,01½	
25 g Butter oder Speck	„	0,06	
5 „ Salz	„	0,00¼	
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00½	
	ℳ	1,11	

Zubereitung: Brechbohnen werden abgezogen, gebrochen und in Salzwasser fast weich gekocht, abgegossen und in Bouillon vollkommen weich gekocht; die Äpfel werden geschält, in Achtel geschnitten, mit $^1/_8$ *l* Wasser, Zucker und Essig aufgekocht, bis sie beinahe zerfallen. Dann werden sie mit den weich gekochten Bohnen vermischt, mit Butter oder ausgebratenen Speckwürfeln durchgeschwenkt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

29. Eingemachte Bohnen zu behandeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

Eine 2 *U* Büchse Bohnen .	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,72½
¼ *l* Bouillon	„ 0,20	25 g magerer Schinken . .	„ 0,08
1 Zweig Pfefferkraut . . .	„ 0,00½	20 „ Butter	„ 0,04¾
1 Prise Salz und Pfeffer .	„ 0,00½	1 Schalotte	„ 0,00½
1 g Fleischextrakt . . .	„ 0,01½	8 g Mehl	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,72½	1 Efsl. gewiegte Petersilie.	„ 0,05
			ℳ 0,91

Zubereitung: Die Bohnen werden auf einen Durchschlag gegossen, in einem Topf kochenden Wassers übergewellt und sofort kalt abgeschreckt. In einem anderen Topf wird Bouillon, Pfefferkraut, Salz und Pfeffer, Fleischextrakt und ein Stückchen magerer Schinken aufgekocht, die abgetropften Bohnen hineingeschüttet, durchgekocht und mit einer Mehlschwitze von 20 g Butter, etwas geriebener Schalotte, 8 g Mehl und gewiegter Petersilie verkocht und angerichtet. Man kann sie auch in einem Dampftopf erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Butter und gewiegter Petersilie geschwenkt anrichten.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Getrocknete Bohnen werden einige Stunden in kaltes Wasser gelegt und dann wie frische Bohnen behandelt, indem man sie in Salzwasser mit 1 Prise Natron weich kochen läfst. 30 g für eine Person. Kochkorbgericht.

30. Flageolets.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 *U* Flageolets	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,69¾
10 g Salz	„ 0,00¼	2 Schalotten	„ 0,01
2 *l* Wasser.		10 g Mehl	„ 0,00½
½ *l* Bouillon	„ 0,40	1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
40 g Butter	„ 0,09½	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
Transport	ℳ 1,69¾	1 „ Salz	„ 0,00¼
			ℳ 1,77

Zubereitung: Die Bohnen werden wie Schoten ausgepalt und in kochendem Salzwasser einmal übergewellt. Nachdem sie auf ein Sieb

gegossen, werden sie in Bouillon und 20 g Butter weich gekocht. In einem irdenen Topf schmort man 10 g Butter, geriebene Schalotten und Mehl gar, füllt $^3/_{16}$ *l* Bohnenbouillon dazu, schwenkt die Bohnen, wenn sie gar sind, mit der Sauce und der gewiegten Petersilie heifs und richtet sie, mit 10 g Butter, einer Prise Pfeffer und Salz durchgeschwenkt, an.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Flageolets aber auch mit einer Tomatensauce vermischen, wenn sie in Salzwasser gar gekocht sind. **Getrocknete Flageolets** müssen eine Nacht eingeweicht werden. 30 g für eine Person.

31. Grofse oder Saubohnen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 *U* grofse Bohnen	ℳ 0,90	Transport	ℳ 1,38½
10 g Salz	„ 0,00¼	5 g Mehl	„ 0,00¼
2 *l* Wasser.		1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
½ *l* Bouillon	„ 0,40	½ „ gewiegter Schnittlauch	„ 0,01½
30 g Butter	„ 0,07¼	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
1 Zweig Pfefferkraut	„ 0,00½	1 „ Salz	„ 0,00¼
20 g Zwiebeln	„ 0,00½		ℳ 1,44
Transport	ℳ 1,38½		

Zubereitung: Die Bohnen werden ausgepalt, gewaschen und in Salzwasser beinahe gar gekocht. Nachdem man sie abgegossen, kocht man sie in Bouillon mit 20 g Butter und Pfefferkraut gar, fügt die in 10 g Butter geschwitzten, geriebenen Zwiebeln und Mehl, die gewiegten Kräuter, Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, kocht die Bohnen damit durch und richtet sie recht heifs an. Das Pfefferkraut entfernt man.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Statt der Butter kann man auch 40 g magere Speckwürfel mitkochen.

32. Gemüse- (Leipziger-) Allerlei.

(Im Mai.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

20 junge Karotten	ℳ 0,20	Transport	ℳ 1,15½
¼ kg (½ *U*) Spargel	„ 0,50	50 g Butter	„ 0,12
¼ *U* Morcheln	„ 0,15	8 Krebse	„ 0,80
½ Kopf Blumenkohl	„ 0,30	8 g Mehl	„ 0,00¼
20 g Salz	„ 0,00½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
4 *l* Wasser.		1 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,15½	1 Theel. Cibils	„ 0,05
			ℳ 2,13½

Zubereitung: Die vorbereiteten Gemüse (Spargel in 3 cm langen Stücken) werden einzeln in Salzwasser, nachdem sie geputzt sind, nach Vorschrift gekocht. Die Karotten werden in 20 g Butter geschmort. Die Krebse werden rein gebürstet, gewaschen, abgekocht und das Fleisch aus den Schalen gebrochen. Nun stöfst man die Schalen, schwitzt sie mit 30 g Butter durch, giefst $^1/_4$ *l* Gemüsewasser darauf und giefst die Masse, nachdem sie 20 Minuten kochte, durch ein Sieb. Die Krebsbutter füllt man teilweise ab. Zu den Karotten schüttet man das Mehl und dann die Krebsbouillon, würzt mit Pfeffer, Salz, Cibils und legt den Spargel, die Morcheln und die sauber zerlegten Blumenkohlrosen hinein. Man schwenkt alles vorsichtig über dem Feuer heifs, fügt das Krebsfleisch dazu, richtet das Gericht an und beträufelt es mit Krebsbutter.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe Gericht ohne Karotten und Blumenkohl, doch die doppelte Menge Spargel, Morcheln und Krebse als **Spargel- und Morchelgemüse mit Krebsen.**

Sommer-Allerlei. Man kann im Sommer dasselbe von Schoten, Mohrrüben, Artischockenböden, Blumenkohl und Flageolets bereiten. Im Winter verwendet man das Allerlei aus Büchsen.

B. Geschmorte Gemüse.

33. Wirsingkohl.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_2$ kg (3 *U*) Wirsingkohl (nach dem Beputzen gewogen)	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,70¼
10 g Salz	„ 0,00¼	1 Gewürzdosis	„ 0,01
4 *l* Wasser.		30 g magerer Speck	„ 0,04¾
40 g Butter od. Bouillonfett	„ 0,09½	10 „ Butter	„ 0,02½
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	8 „ Mehl	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,70¼	$^3/_8$ *l* Bouillon	„ 0,30
		1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
		5 g Salz	„ 0,00¼
			ℳ 1,09½

Zubereitung: Der Wirsingkohl wird, nachdem die äufseren Blätter entfernt sind, achtmal durchgeschnitten, der Strunk entfernt; alsdann wird der Kohl gewaschen, in kochendem Salzwasser im offenen Topfe blanchiert, herausgenommen, mit kaltem Wasser abgefrischt und mit einem reinen Tuch zu kleinen Walzen gerollt. 40 g Butter oder Bouillonfett wird in einem irdenen Topf erhitzt, die Zwiebeln (geschnitten) darin geschmort, die Gewürzdosis und magerer Speck in dünnen Scheiben hineingelegt, der Wirsingkohl dick darauf gepackt, obenauf 10 g Butter gelegt, mit Mehl übersiebt, die Bouillon darüber gegossen, zugedeckt, der Kohl langsam in $1^1/_2$ Stunde gar gedämpft und mit Pfeffer und Salz ab-

geschmeckt. Beim Anrichten werden die Gewürze und der Speck entfernt oder letzterer obenauf gelegt.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Kopf- und Romainsalat als Gemüse** wird ebenso bereitet, nur dafs die Köpfe ganz bleiben.

Restverwendung: Zu Gemüsesuppe.

34. Gefüllter Wirsingkohl.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Wirsingkohl (nach dem Beputzen gewogen)	ℳ	0,20	
10 g Salz	„	0,00¼	
4 *l* Wasser.			
30 g Butter oder Bouillonfett	„	0,07¼	
30 g Speck	„	0,04¾	
8 „ Mehl	„	0,00¼	
⅜ *l* dünne Bouillon	„	0,30	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
1 Efsl. Parmesankäse	„	0,02½	
Transport	ℳ	0,66	
Transport	ℳ	0,66	
Zur Füllung (Farce):			
125 g gewiegtes od. geschabtes rohes Kalb- od. Rindfleisch	„	0,20	
125 g fettes gewiegtes od. geschabtes Schweinefleisch	„	0,20	
20 g Zwiebeln	„	0,00½	
25 „ Butter	„	0,06	
35 „ eingeweichte Semmel	„	0,03	
1 Ei	„	0,07	
1 Efsl. Parmesankäse	„	0,02½	
1 Prise weifser Pfeffer	„	0,00½	
5 g Salz	„	0,00¼	
	ℳ	1,25¾	

Zubereitung: Farce: Das gewiegte oder geschabte Fleisch wird durch ein Drahtsieb gerieben. Die Zwiebeln (oder feinen Schalotten) reibt man und dünstet sie in der Butter durch, ebenso auch die abgeschälte, eingeweichte, ausgedrückte Semmel. In einem Reibenapf vermischt man Fleisch, Semmelklofs, Ei, Parmesankäse, Pfeffer und Salz innig und schmeckt die Farce pikant ab.

Zum Füllen des Wirsingkohls halbiert man den Kopf, kocht ihn in Salzwasser halb weich und kühlt ihn in kaltem Wasser ab; dann löst man die ganzen Blätter ab, legt sie auf ein Tuch nebeneinander, eine Rolle von Fleischfarce darauf, nimmt das Tuch an zwei Stellen, hebt es leise, so dafs die Kohlblätter überfallen und rollt sie so um die Farce, drückt sie von aufsen mit dem Tuch an und schneidet nun die Rollen in gleichmäfsige Teile von beliebiger Gröfse. In ein irdenes Geschirr, welches mit Butter oder Bouillonfett ausgestrichen wurde, legt man nun den Speck, auf demselben die Rollen, besiebt sie mit Mehl, füllt Bouillon darauf und legt die Gewürzdosis dazu. Dann läfst man den zugedeckten Kohl langsam gar dünsten und entfernt die Gewürze. Man besiebt ihn, nachdem er angerichtet wurde, mit Parmesankäse.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Gefüllten Kopfsalat** bereitet man ebenso. Man kann auch eine gebutterte Form mit Blättern auslegen, die Farce einfüllen und den Kohlpudding in Dampf kochen.

35. Weifskohl.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1½ kg (3 ℔) Kohl (nach dem Beputzen gewogen)	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,72¾
20 g Salz	„ 0,00½	20 g Zwiebeln	„ 0,00½
4 *l* Wasser.		4 „ Kümmel	„ 0,00½
1 Prise Natron	„ 0,00¼	4 Pfefferkörner	„ 0,00¼
50 g Butter, Bouillon- oder Bratenfett	„ 0,12	10 g Salz	„ 0,00¼
		½ *l* Bouillon oder Wasser	„ 0,40
		5 g Mehl	„ 0,00¼
		1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,72¾		ℳ 1,15

Zubereitung: Der Kohl wird in 16 Teile geschnitten, äufsere Blätter und Strünke entfernt, gewaschen, in kochendem Salzwasser mit einer Prise Natron im offenen Topfe abgewellt, in kaltem Wasser abgekühlt und gut abgetropft. 40 g Butter, Bouillon- oder Bratenfett läfst man zergehen, schmort die fein geschnittenen Zwiebeln darin, legt das Kraut dicht aneinander und streut den gewaschenen Kümmel, die Pfefferkörner und Salz dazwischen, übergiefst den Kohl mit ½ *l* Bouillon oder Wasser und dämpft ihn, zugedeckt, langsam gar. Dann schwitzt man Mehl und 10 g Butter, Bouillon- oder Bratenfett auf einer Untertasse und verbindet das Gemüse damit, wenn der Kohl gar ist, und schmeckt ihn mit Pfeffer ab.

Gefüllter Weifskohl. Der Weifskohl kann ebenso wie der Wirsingkohl gefüllt werden; doch ist es auch sehr schmackhaft, einen Teil vom Innern des abgekochten und trocken ausgedrückten Kohles fein zu wiegen und mit der Fleischfarce genau zu verbinden. Ein Tuch oder eine Form wird mit Fett bestrichen, mit grofsen Kohlblättern ausgelegt, die Kohlfarce eingefüllt und die Form, nachdem sie oben mit einigen Speckscheiben belegt wurde, geschlossen oder das Tuch zugebunden und der Kohl in Salzwasser 1½—2 Stunden gekocht Nach dem Anrichten überfüllt man den gestürzten Kohlpudding mit Jussauce oder mit ½ Portion mit 5 g Mehl, 5 g Butter, 1 g Kümmel und ¼ *l* Bouillon bereiteter Kümmelsauce.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

36. Gemüserolle.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen (8 Rollen).

8 Blätter = 1 ℔ Weifs- oder Wirsingkohl	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,43
10 g Salz, 2 *l* Wasser zum Abwellen.	„ 0,00¼	25 g magerer Speck	„ 0,04
35 g feiner Reis	„ 0,02¾	3 Schalotten (nach Belieben 1 Knoblauchprise)	„ 0,01½
100 „ Kalbfleisch aus der Keule	„ 0,16	1 Theel. Petersilie	„ 0,03
100 „ Schweinefleisch	„ 0,14	1 Tomate oder 1½ Efsl. Tomatenpuree	„ 0,20
		½ ℔ Spinat	„ 0,07½
Transport	ℳ 0,43	Transport	ℳ 0,79

	Transport	ℳ	0,79
4 Efsl. frische Schotenkerne oder eine halbe ½ ℓ Büchse Schoten	„		0,25
8 g Salz	„		0,00¼
2 Pfefferkörner, 1 Gewürzkorn	„		0,00¼
2 Theel. Öl	„		0,07¼
	Transport	ℳ	1,11¾

	Transport	ℳ	1,11¾
1½ Efsl. Bouillon	„		0,01¾
1 kleine Zwiebel	„		0,01
1 Gewürzdosis	„		0,01
2 Karotten	„		0,01
1 Efsl. Öl	„		0,10
5 g Salz	„		0,00¼
Wasser nach Bedarf.			
		ℳ	1,26¾

Zubereitung: Die Kohlblätter werden in kochendem Salzwasser abgewellt und kalt abgeschreckt. Reis wird ebenfalls abgewellt und abgeschreckt. Fleisch, Speck, Schalotten, Petersilie und Tomaten oder Tomatenpuree werden klein geschnitten und einige Minuten auf dem Feuer geschwitzt. Spinat (in Frankreich nimmt man statt dessen auch 200 g rote Rüben) wird abgewellt, abgeschreckt und auf ein Sieb geschüttet. Nun werden die geschwitzte Masse und der Spinat so fein wie möglich gewiegt, die vom Fleisch gebildete Feuchtigkeit mit der Masse, zu der man Reis und Schotenkerne fügt, mit 8 g Salz, 2 gestofsenen Pfefferkörnern, 1 gestofsenen Gewürzkorn, 2 Theelöffel Öl und so viel Bouillon, dafs der Teig nicht zu fest ist, gemischt. In jedes schön ausgebreitete Kohlblatt legt man 1 Efslöffel dieser Farce, schlägt die Seiten erst darüber, dann rollt man es auf und drückt es fest. In einem irdenen Topf läfst man 1 kleine Zwiebel, die Gewürzdosis, 2 geputzte Karotten und 1 Efslöffel Öl durchschwitzen, legt die Kohlrollen neben einander hinein, fügt noch 5 g Salz und so viel Wasser hinzu, dafs der Kohl fast davon bedeckt ist. Der Kohl schmort langsam 3—4 Stunden und wird auf heifser Schüssel angerichtet. Karotten und Zwiebel entfernt man.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

37. Sauerkohl.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℓ) Sauerkohl		ℳ	0,30
60 g Schmalz (bezw. ¼ kg [½ ℓ] Speck, Schweine- oder Pökelfleisch)	„		0,09½
30 g Zwiebeln	„		0,01
8 g Salz	„		0,00¼
½ l Wasser.			
	Transport	ℳ	0,40¾

	Transport	ℳ	0,40¾
10 g Schmalz	„		0,01½
8 „ Mehl	„		0,00¼
4 Efsl. Weinessig	„		0,03
1 Prise weifser Pfeffer	„		0,00½
⅛ l Weifswein	„		0,12½
10 g Zucker	„		0,00¾
		ℳ	0,59¼

Zubereitung: Der Sauerkohl wird während des Waschens mit der Gabel gelockert, in einem irdenen Topf, in welchem Schweine- oder Gänseschmalz mit einer Zwiebel erhitzt wurde, mit Salzwasser übergossen, zugedeckt und mehrere Stunden gedünstet. Sehr schmackhaft

ist es, wenn man anstatt des Schmalzes Speck, Schweine- oder Pökelfleisch verwendet. Das Schmalz wird mit dem Mehl geschwitzt, mit einigen Efslöffeln Essig nebst einer Prise weifsem Pfeffer aufgefüllt, an den Sauerkohl gegossen und damit durchgekocht. Kurz vor dem Anrichten thut man den Weifswein (oder auch Champagner) und Zucker daran. Beides kann auch fehlen. Ist die Bouillon nicht genügend verkocht, so giefst man sie teilweise ab. Der Kohl mufs ganz weifs aussehen und einen schönen, sauren Geschmack haben, der nur durch Zucker abgestumpft wird. Das Fleisch wird aus dem Kohl genommen. Kochkorbgericht.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Den fertig gekochten Sauerkohl kann man zu vielen Gerichten verwenden, indem man ihn schichtweise mit Hummerstücken oder Austern, Rührkartoffeln oder Ragout fin, auch Erbsenpuree in eine Form füllt, (**Sauerkohl mit Hummer, Austern, Rührkartoffeln, Ragout fin, Erbsenpuree**) mit geriebener Semmel oder Parmesankäse besiebt und mit Butter beträufelt, im Ofen überbackt oder als Rand verwendet. Sauerkohl kann öfter aufgewärmt werden, darf aber nur in Porzellangefäfsen aufgehoben werden. Auch in einem gebackenen Kartoffelrand anzurichten.

38. Rotkohl (Schmorkohl).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1½ kg (3 ℔) Rotkohl im Kopf, 1 kg (2 ℔) geschnitten	ℳ	0,30	
10 g Salz	„	0,00¼	
4 *l* Wasser.			
⅛ *l* Weinessig	„	0,05	
100 g Schmalz	„	0,16	
3/16 *l* Weinessig	„	0,07½	
10 g Salz	„	0,00¼	
Transport	ℳ	0,59	
60 g Zucker	„	0,04¾	
2 Efsl. Obstessig oder Obstsaft	„	0,07¼	
1 Prise gestofsener Pfeffer	„	0,00¼	
1 gestofsene Gewürzdosis	„	0,01	
1 Prise gestofsener Zimmet	„	0,00¼	
¼ kg (½ ℔) Äpfel, geschält	„	0,20	
20 g Zucker	„	0,01½	
⅛ *l* Wasser.			
	ℳ	0,94	

Zubereitung: Der Kohl wird von den äufseren Blättern befreit, mitten durch- und in ganz feine Streifen geschnitten (man hat zu diesem Zweck einen Kohlhobel). Man überbrüht ihn mit kochendem Salzwasser, in welches man einige Efslöffel Essig giefst, tropft ihn gut ab und mischt ihn in einem Napf mit einigen Efslöffeln frischen Essig, bis er schön rot ist. Das Schweine- oder Gänseschmalz wird mit 3/16 *l* Essig, Salz und Zucker in einem irdenen Topf aufgekocht; dann thut man den trockenen Kohl hinein, mischt ihn gut durch, wenn die Flüssigkeit kocht und läfst ihn 2½ Stunde langsam schmoren. Der Geschmack wird sehr verbessert, wenn man zum Schlufs etwas Obstessig (Pflaumen- oder Himbeeressig) oder Obssaft dazu thut; ganz zuletzt schüttet man noch

ein wenig gestofsenen Pfeffer, Gewürz und Zimmet hinzu; doch ist das Geschmacksache. Wenn man die Gewürze zu früh dazu thut, so verursachen sie eine schlechte Farbe. Die Äpfel schält man mit dem Buntmesser, teilt sie in Achtel, kocht sie schnell in $^1/_8$ *l* Zuckerwasser gar und klar und garniert den angerichteten Kohl damit.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Schmorkohl mufs stets langsam gekocht werden und darf mit keinem Metall in Berührung kommen. Will man ihn weniger fett und doch glänzend bereiten, so nimmt man die Hälfte Fett und 2 Efslöffel fein geriebene, rohe Kartoffeln von Anfang an dazwischen.

Weifskohl als Weinkraut kann genau so bereitet werden, nur läfst man den Obstessig weg und nimmt zuletzt gestofsenen Pfeffer anstatt der gemischten Gewürze. Beide Kohlarten müssen mit Zucker, Essig und Salz vor dem Anrichten abgeschmeckt werden, da der Essig sich mehr oder weniger verflüchtigt.

Rotkohl als warmes Kompott. Man bereitet $^1/_4$ kg Rotkohl, wie oben angegeben, vor. 4 Äpfel werden geschält und klein geschnitten, 4 Efslöffel Kirschsaft und 4 Efslöffel Weintrauben zerdrückt und von den Kernen befreit, 1 Prise Salz dazu gethan und alles dieses, mit dem vorbereiteten Kohl vermischt, in einem irdenen, zugedeckten Topf 4 Stunden vorsichtig geschmort. Mit einer gestofsenen Nelke und einer Prise Zimmet schmeckt man den Kohl ab, welcher recht kurz eingeschmort sein mufs und garniert ihn beim Anrichten mit Kirschkompott. — Als **Beilage zu Wildbraten** zu empfehlen.

Restverwendung: Reste werden aufgewärmt.

39. Grünkohl (Braunkohl).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_2$ kg (3 *ℓℓ*) Grünkohl . .	ℳ 0,30	Transport	ℳ $0,47^1/_2$
40 g Salz	„ $0,00^3/_4$	$^1/_4$ *l* Bouillon (Pökelbrühe) .	„ 0,20
5 *l* Wasser.		10 g Hafergrütze	„ $0,00^1/_2$
65 g Butter- oder Schweine-,		1 Gewürzdosis	„ 0,01
Gänse oder Entenfett .	„ $0,15^1/_2$	6 g Salz	„ $0,00^1/_4$
40 g Zwiebeln	„ $0,01^1/_4$	10 „ Zucker	„ $0,00^3/_4$
Transport	ℳ $0,47^1/_2$		ℳ 0,70

Zubereitung: Der Kohl wird von den grofsen Blattrippen befreit, gewaschen, in kochendes Salzwasser geworfen, einige Male aufgekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt, leise mit dem Löffel ausgedrückt und leicht gewiegt; an vielen Orten liebt man ihn auch ungewiegt. Butter oder Schweine-, Gänse- bezw. Entenfett werden erhitzt, würflig geschnittene Zwiebeln darin weich geschwitzt, der Kohl hineingethan, mit $^1/_8$ *l* kochender Bouillon aufgefüllt, Hafergrütze, Gewürz, Salz und Zucker dazwischen gestreut, umgeschwenkt, öfter Bouillon nach-

gegossen und der Kohl langsam gar geschmort. Man kann den angerichteten Kohl mit gebratenen Maronen oder Zuckerkartoffeln umkränzen.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Statt Hafergrütze kann man auch 10 g Gries verwenden. Sehr gut ist auch getrockneter Grünkohl zu verwenden.

Restverwendung: Reste sind aufzuwärmen.

40. Sprossenkohl (Spruten).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 ℔ Kohl	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,68
30 g Salz	„ 0,00½	5 g Mehl	„ 0,00¼
3 l Wasser.		¼ l Bouillon	„ 0,20
10 g Zwiebeln	„ 0,00¼	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
30 „ Butter oder Fett	„ 0,07¼	5 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,68		ℳ 0,88¾

Zubereitung: Der junge Sprossenkohl wird nur von dem Schnittende befreit, in kochendem Salzwasser schnell abgewellt, in kaltem Wasser abgeschreckt und leise mit der Schaumkelle gedrückt. In einem irdenen Topf schmoren die Zwiebelwürfel in Butter oder Fett weich, das Mehl wird darin gar gemacht, mit Bouillon verkocht und der Sprossenkohl, zugedeckt, ¾ Stunden langsam darin geschmort, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und angerichtet; nach Belieben fügt man Gewürz hinzu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

41. Rosenkohl.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) Rosenkohl	ℳ 0,75	Transport	ℳ 0,88
20 g Salz	„ 0,00½	8 g Mehl	„ 0,00¼
3 l Wasser.		¼ l Bouillon	„ 0,20
50 g Butter	„ 0,12	5 g Salz	„ 0,00¼
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,88	1 Efsl. Parmesankäse	„ 0,02½
			ℳ 1,11½

Zubereitung: Der Rosenkohl wird geputzt, die losen Blättchen entfernt, die Rosen gewaschen, in kochendem Salzwasser blanchiert, mit kaltem Wasser abgekühlt und recht trocken abgetropft. Die Butter wird mit den geriebenen Zwiebeln und dem Mehl geschwitzt, die Bouillon darauf gefüllt, der Rosenkohl hineingelegt, leicht gesalzen und mit einer Prise Pfeffer gar gekocht. Er mufs oft langsam geschüttelt, nicht gerührt werden und soll in einem irdenen Topf geschmort werden. Nach dem Anrichten bestreut man den Rosenkohl mit einem Efslöffel Parmesankäse und belegt ihn gern mit einem Kranz gebratener Maronen. Rosen-

kohl soll nicht unnütz schmoren, sondern nur so lange, bis er weich ist, da er sonst die schöne Farbe einbüfst.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: Reste zur Suppe oder als Fleischgarnitur.

42. Kohlrabi.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 *U*) Kohlrabi. nach dem Schälen abgewogen	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,50¼
Das gewiegte junge Grüne der Kohlrabi.		¼ *l* Bouillon	„ 0,20
12 g Salz	„ 0,00¼	1 Gewürzdosis	„ 0,01
2 *l* Wasser.		30 g Butter oder Fett	„ 0,07¼
		8 „ Mehl	„ 0,00¼
		1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,50¼		ℳ 0,79¼

Zubereitung: Von den jungen Kohlrabi werden die Herzblättchen und die von den Stielen gestreiften gröfseren Blätter abgewaschen, in kochendem Salzwasser abgebrüht, mit kaltem Wasser abgekühlt, leicht ausgedrückt und grob gehackt; die Knollen werden geschält, in Scheiben geschnitten oder als runde Kohlrabi ganz gelassen oder zu Kugeln mit einem Kartoffelbohrer ausgestochen, in leicht gesalzenem Wasser übergewellt und in Bouillon mit Gewürz weich gekocht. Die Butter oder das Fett wird mit Mehl geschwitzt und mit der Bouillon, in der die Kohlrabi weich gekocht wurden, vermischt und diese nun mit den Kohlrabi durchgeschwenkt. Das Gewürz nimmt man heraus, schmeckt die Kohlrabi mit Salz und Pfeffer ab und schmort sie mit dem gehackten weichen Grün durch. Getrocknete Kohlrabi weicht man 2 Stunden ein, kocht sie wie oben fertig und mischt sie mit Kartoffeln. Kochkorbgericht.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Will man dieses Gemüse mit Kartoffeln mischen, so nimmt man $^1/_8$ *l* Flüssigkeit mehr und nur 5 g Mehl.

Restverwendung: Kohlrabireste können durchgestrichen und zur Suppe verwendet werden.

43. Kohlrüben (Steckrüben).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_2$ kg (3 *U*) Kohlrüben	ℳ 0,15	Transport	ℳ 0,57
20 g Salz	„ 0,00½	5 g Zucker	„ 0,00½
3 *l* Wasser.		Salz und Pfeffer nach Geschmack	„ 0,00½
½ *l* Bouillon	„ 0,40	20 g Fett	„ 0,02¾
1 Gewürzdosis	„ 0,01	10 „ Mehl	„ 0,00½
1 Stiel Majoran	„ 0,00½		ℳ 0,61¼
Transport	ℳ 0,57		

Zubereitung: Die Kohlrüben werden geschält und in gleichmäfsige Filets geschnitten, in kochendem Salzwasser offen übergewellt, abgegossen

und mit der heifsen Bouillon, der Gewürzdosis, Majoran, Zucker, Salz und Pfeffer zugedeckt, weich gekocht. Fett und Mehl werden gar geschwitzt, mit der Gemüsebouillon verkocht und mit dem Gemüse 3 Minuten durchgeschüttelt.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann Kohlrüben auch mit dem Kartoffelbohrer ausstechen und wie Teltower Rüben schmoren. Mit Kartoffeln gemischt nur 5 g Mehl.

Restverwendung: Aufwärmen.

44. Teltower Rüben.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) ungeputzte oder 1 ℔ geputzte Rüben	ℳ 0,37½	Transport	ℳ 0,47½
10 g Salz	„ 0,00¼	15 g Zucker	„ 0,01¼
2 *l* Wasser.		15 „ Mehl	„ 0,00½
1 Prise Natron	„ 0,00¼	$^3/_8$ *l* Bouillon	„ 0,30
40 g Butter oder Fett	„ 0,09½	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,47½	1 „ Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,79¾

Zubereitung: Die Rüben werden geputzt, mit lauwarmem Wasser gewaschen und in heifsem Salzwasser mit einer Prise Natron abgewellt. Butter oder Fett und Zucker werden hellbräunlich geschwitzt, das Mehl dazugerührt, die Bouillon aufgefüllt und durch ein Sieb gegossen; die Rüben werden in die Sauce gelegt, zugedeckt weich gekocht, kurz eingeschmort, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Rüben können am Abend vor dem Gebrauch geputzt werden, müssen aber, mit Mehl bestreut, trocken stehen bleiben, sonst werden sie schwarz.

45. Kerbelrüben.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Kerbelrüben	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,69¾
10 g Salz	„ 0,00¼	8 g Mehl	„ 0,00¼
1 *l* Wasser.		¼ *l* Bouillon	„ 0,20
40 g Butter	„ 0,09½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,69¾	1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
			ℳ 0,95½

Zubereitung: Die Rüben werden mit kaltem Salzwasser aufgesetzt, 5 Minuten gekocht und wie Mandeln von der Haut befreit. Dann bereitet man eine Kräutersauce von 20 g Butter, Mehl, Bouillon und Pfeffer, schmort die Rüben damit durch und richtet sie, mit gewiegter Petersilie vermischt und mit Butter belegt, an. Als Suppen- und Ragouteinlagen

sind sie im Geschmack fast wie Klöfschen; hierzu läfst man sie etwas länger im Wasser weich kochen, zieht sie ab und legt sie in das Gericht.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Kerbelrüben sind ein ausgezeichnetes Wintergemüse, welches im Dezember und Januar am vorzüglichsten ist.

Braune Kerbelrüben, bereitet man wie gebratene echte Kastanien (Maronen) oder wie Teltower Rüben.

46. Zwiebeln zur Garnitur.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ *kg* kleine weifse Zwiebeln	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,55¼
5 g Salz	„ 0,00¼	40 g Zucker	„ 0,03¼
1 *l* Wasser.		20 „ Butter	„ 0,04¾
⅛ *l* braune Jus od. Bouillon mit aufgelöstem Liebigschem Fleischextrakt .	„ 0,25	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,55¼		ℳ 0,63½

Zubereitung: Die Zwiebeln werden geschält und mit Salzwasser übergewellt. Nachdem sie abgetrocknet wurden, dämpft man sie mit brauner Jus oder Bouillon mit aufgelöstem Liebigschem Fleischextrakt, Zucker und Butter unter häufigem Schütteln und Begiefsen braun, weich und kurz ein und schmeckt sie mit Salz ab. Sie müssen wie ein Braten öfter begossen werden und im offenen irdenen Topf ½ Stunde langsam schmoren.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

47. Gefüllte Zwiebeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 grofse spanische Zwiebeln	ℳ 0,20	Transport	ℳ 1,33¼
20 g Salz	„ 0,00½	¼ *l* Bouillon	„ 0,20
1 *l* Wasser.		3 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
150 g feine Fleischfarce .	„ 0,60	2 Efsl. Madeira	„ 0,12
20 „ Trüffeln	„ 0,48	2 g Fleischextrakt	„ 0,03
20 „ Butter	„ 0,04¾	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
Transport	ℳ 1,33¼		ℳ 1,69

Zubereitung: Die Zwiebeln werden abgeschält, mit einem Kartoffelbohrer ausgehöhlt, 3 Minuten in Salzwasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Tuch abgetrocknet. Eine fein durchgestrichene Farce wird mit kleinen Trüffelstückchen pikant gemacht, in eine steife Papiertüte, deren Spitze man unten abschneidet, gefüllt und in die Zwiebeln gespritzt. Das Innere der Zwiebeln schmort man mit der Butter durch und füllt, wenn die Zwiebelabfälle braun sind, die Bouillon

nach, legt die gefüllten Zwiebeln in die Bouillon und läfst sie im offenen Topfe unter öfterem Begiefsen langsam 1 Stunde schmoren. Man nimmt die Zwiebeln heraus, giefst die Sauce durch ein Sieb, verkocht sie mit 3 g Kartoffelmehl, in Madeira gelöstem Fleischextrakt und Pfeffer und glaciert damit die Zwiebeln schön braun. Beim Anrichten schneidet man jede Zwiebel mit einem sehr scharfen Messer in vier Teile, die man zusammenlegt.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: Reste zu Saucen.

48. Geschmorte echte Kastanien (Maronen).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 *ℓ*) echte Kastanien (Maronen)	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,47¼
30 g Butter	„ 0,07¼	20 g Zucker	„ 0,01½
Transport	ℳ 0,47¼	$^1/_4$ *l* braune Jus	„ 0,50
		1 Prise Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,99

Zubereitung: Maronen werden von der ersten Schale befreit, in kochendes Wasser gelegt, bis die zweite sich löst und diese dann entfernt; sie dürfen während des Abziehens nicht kalt werden, sonst behalten sie keine schöne Form und sind auch schwierig abzuziehen. In einem irdenen Topf wird Butter mit fein gesiebtem Zucker braun gemacht, die Jus (oder aufgelöster Liebigscher Fleischextrakt) aufgefüllt, die Maronen hineingethan, unter öfterem Schwenken langsam weich und kurz eingedämpft und mit Salz abgeschmeckt. Die Maronen zerfallen leicht, deshalb mufs grofse Vorsicht angewendet werden. Man kann zum Schlufs noch 2 g Kartoffelmehl mit 2 Efslöffeln Madeira verrühren und die Maronen damit glacieren.

Zeitdauer der Bereitung: $1^3/_4$ Stunden.

49. Puree von echten Kastanien (Maronenpuree).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 *ℓ*) echte Kastanien (Maronen)	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,76
$^1/_4$ *l* weifse Bouillon	„ 0,20	2 Efsl. Madeira	„ 0,12
40 g Butter	„ 0,09½	1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
5 „ Mehl	„ 0,00¼	15 g Zucker	„ 0,01¼
$^1/_{16}$ *l* Sahne	„ 0,06¼	$^1/_3$ Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,01
Transport	ℳ 0,76		ℳ 0,90¾

Zubereitung: Die Maronen werden von der ersten Schale befreit, mit der zweiten in heifsem Wasser beinahe weich gekocht, abgezogen, mit der Bouillon vollkommen weich gekocht und heifs schnell durch ein feines Drahtsieb gestrichen. Die Butter wird mit dem Mehl gar geschwitzt,

mit dem warmen Puree verrührt und mit Sahne und Madeira heifs geschlagen, mit Pfeffer, Salz und Zucker abgeschmeckt, bergartig angerichtet und zur Zierde mit gewiegter Petersilie leicht bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Der Madeira kann auch wegbleiben. Als Beilage giebt man gern kleine Filet-Beefsteaks.

50. Gebratene echte Kastanien (Maronen) zur Garnitur.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) echte Kastanien (Maronen) . .	ℳ 0,40
50 g Butter	„ 0,12
1 Prise Salz	„ 0,00¼
20 g Puderzucker	„ 0,02
	ℳ 0,54¼

Zubereitung: Die Maronen werden von der ersten Schale befreit, in Wasser gar, aber nicht zu weich gekocht und, noch heifs, schnell und vorsichtig abgezogen. Die Butter wird in einer Pfanne gebräunt, die Maronen hineingelegt, mit Salz und Puderzucker übersiebt und unter öfterem Schütteln der Pfanne langsam dunkelgelb gebraten und als **Garnierung von Kohl und Schinken** verwendet. Man darf sie aber nur langsam braten, damit sie nicht hart werden.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

51. Geröstete echte Kastanien (Maronen).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) echte Kastanien (Maronen) . .	ℳ 0,20
$^1/_2$ „ (1 „) Salz zu vorübergehendem Gebrauch, verbraucht für	„ 0,03
$^1/_{16}$ „ ($^1/_8$ „) frische Butter in Kügelchen . .	„ 0,20
	ℳ 0,43

Zubereitung: Die mit einem Tuch sauber abgeriebenen Maronen werden an der Spitze mit einem scharfen Messer kreuzweise eingekerbt; in eine Pfanne thut man $^1/_3$ des Salzes, legt die Maronen nebeneinander darauf und schüttet das übrige Salz darüber, so dafs die Maronen vollständig damit bedeckt sind, stellt die Pfanne in den auf 138° C. erhitzten Ofen, backt sie 20—25 Minuten, nimmt sie aus dem Salz und richtet sie in einer Serviette an. Frische Butter giebt man nebenher.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Maronen aber auch in Wasser gar kochen, dann in heifsem Salz, wie oben angegeben, auf der Herdplatte abbacken.

52. Gefüllter Sellerie au jus.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 grofse Knolle Sellerie	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,31¾
20 g Salz	„ 0,00½	125 g Kalbfleischfarce	„ 0,50
2 *l* Wasser.		¼ *l* Jus	„ 0,50
⅓ Eigelb	„ 0,01¼	⅛ *l* Madeira	„ 0,41¾
Transport	ℳ 0,31¾	2 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
			ℳ 1,73¾

Zubereitung: Der Sellerie wird gebürstet und geschält, nachdem eine Scheibe abgeschnitten, mit einem Kartoffelbohrer ausgehöhlt und Sellerie und abgeschnittener Deckel 20 Minuten in Salzwasser gekocht. Dann wird der Sellerie mit Eigelb ausgepinselt, eine schöne Kalbfleischfarce hineingefüllt, der Deckel daraufgelegt, mit einem Bindfaden auf den Sellerie gebunden und derselbe mit Jus in einem kleinen Topf unter häufigem Wenden 1½—2 Stunden langsam geschmort, bis er gar ist. Alsdann wird der Wein mit Kartoffelmehl verrührt, langsam dazugegossen, der Sellerie damit glaciert und angerichtet. Bei Tisch schneidet man ihn in 4—8 Teile.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Staudensellerie** wird ohne Füllung ebenso bereitet; ebenso auch **Cardi** und **Finocci** oder **Fenchel**, eine Distelpflanze des Südens. Erstere bindet man, nachdem die grünen Blätter entfernt, zusammen, Fenchel ist nicht nötig zu binden, blanchiert sie in Salzwasser und schmort sie in Jus weich. Man richtet beide Gemüse mit Scheiben von weifsem Rindermark, welches im Ofen gar gemacht ist, obenauf an.

53. Geschmorte Gurken.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg Gurken (2 ℔) nach dem Putzen gewogen, oder 2 grofse Gurken	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,63¾
2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½	½ *l* braune Bouillon	„ 0,40
20 g Zucker	„ 0,01½	2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½
8 „ Salz	„ 0,00¼	30 g Zucker oder Sirup	„ 0,02½
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	1 gestofsene Gewürzdosis	„ 0,01
Transport	ℳ 0,63¾	40 g Speck	„ 0,06½
		20 „ Zwiebeln	„ 0,00½
		30 „ Mehl	„ 0,01¼
			ℳ 1,17

Zubereitung: Die Gurken werden von oben bis zum Stielansatz geschält, gekostet, ob sie auch nicht bitter sind, und halbiert. Das Kernhaus wird mit einem silbernen Löffel herausgenommen; dann werden die Gurken geviertteilt und in gleichmäfsige, hübsche Stücke geschnitten, welche 2 Stunden mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer mariniert werden. In der braunen Bouillon, welche mit Essig, Zucker oder Sirup und Ge-

würz schmackhaft gemacht ist, kochen die Gurken weich. Dann wird der Speck in Würfelchen gebraten, die Grieben herausgenommen und warm gestellt, die Zwiebeln gerieben, mit dem Fett gar geschmort, das Mehl darin gebräunt, mit der Gurkenbouillon aufgefüllt und die Gurken $^1/_4$ Stunde, offen, in der Sauce geschmort, so dafs sie glänzend braun sind. Sie müssen nochmals sorgfältig abgeschmeckt werden. Nachdem sie angerichtet, werden sie mit den Speckgrieben bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: $3^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Eingemachte Gurken** zum Gemüse legt man in die fertige Sauce und läfst sie durchschmoren. Man kann auch **Senfgurken schmoren,** welche 1 Stunde in kaltem Wasser auswässerten, vermindert aber dann den Essig. Man kann Gurken auch ohne Mehl und mit Butter statt mit Speck kochen **(Gekochte Gurken).**

54. Tomaten in Bouillon.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 ℔ Tomaten	ℳ 0,40
$^3/_8$ *l* Bouillon	„ 0,30
5 g Butter	„ 0,01¼
	ℳ 0,71¼

Zubereitung: Die reifen Tomaten werden sauber abgewischt und die Stiele entfernt. Dann werden sie dicht nebeneinander in einen kleinen Topf gelegt, und nachdem die heifse Bouillon darauf gefüllt ist, werden die Tomaten langsam $^1/_2$ Stunde gekocht. Dann gieſst man die Bouillon ab und richtet die Tomaten entweder in einem Gemüsenapf an oder verwendet sie zur Garnitur von Reis oder Fleisch. Man legt auf jede Tomate eine Messerspitze Butter. Falls man sie in einem Gemüsenapf anrichtet, gieſst man die Bouillon über die Tomaten.

Zeitdauer der Bereitung: 35 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Reste sind zu jeder Braten- oder Fischsauce oder zu Tomatenreis zu verwenden.

55. Gefüllte Tomaten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 ℔ Tomaten	ℳ 0,40
60 g gerieb. Schwarzbrot	„ 0,01¼
1 gerieb. Schalotte	„ 0,00½
1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
40 g Butter	„ 0,09½
8 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,56½
Transport	ℳ 0,56½
1 Prise Cayennepfeffer	„ 0,00½
1 Eigelb	„ 0,04
15 g gerieb. Semmel	„ 0,01¾
20 „ Butter	„ 0,04¾
$^1/_8$ *l* Bratensauce	„ 0,10
	ℳ 0,77½

Zubereitung: Die sauberen Tomaten werden, nachdem oben eine Scheibe abgeschnitten, mit einem kleinen Löffel ausgehöhlt; das Mark der

Tomaten reibt man durch ein Haarsieb. Das Schwarzbrot wird mit der Schalotte und der Petersilie in 40 g Butter geröstet, mit dem durchgerührten Tomatenmark abgerührt, mit Salz und Cayennepfeffer abgeschmeckt und, mit einem Eigelb verbunden, in die ausgehöhlten Tomaten gefüllt; diese werden mit Semmel besiebt, mit Butter beträufelt, auf ein gebuttertes, flaches Blechgefäfs gestellt und $^1/_2$ Stunde im Ofen gebacken. Wenn man die Tomaten nicht zur **Garnitur** verwendet, giebt man Bratensauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann Tomaten auch mit einer Fleischfarce oder einem Hachée von Champignons füllen.

C. Hülsenfrüchte.

Allgemeines über Hülsenfrüchte.

Alle Hülsenfrüchte werden verlesen, in kaltem Wasser 8—12 Stunden eingeweicht, mit kaltem, weichem Wasser zum Kochen gebracht und abgegossen. Das abgegossene Linsenwasser wirkt wie Lauge und kann zum Reinigen von Flaschen benützt werden. Bohnen, Erbsen, Linsen werden, nachdem sie geweicht haben, mit weichem Salzwasser aufgesetzt. In Ermangelung des weichen Wassers fügt man, sobald das Wasser kocht, eine Prise Natron zu, giefst es nach $^1/_4$ Stunde ab und ersetzt es durch frisches Wasser oder Bouillon, schüttelt die Hülsenfrüchte öfter um, aber rührt sie nicht. Nachdem sie gar gekocht und auf einem Sieb abgetropft sind, können sie mit einer Sauce gemischt oder gleich in Bouillon mit einer Zwiebel, wie beschrieben, weich gekocht werden. Alle Hülsenfrüchte eignen sich zur Bereitung im Selbstkocher.

56. Saure Linsen oder Bohnen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ *U*) Linsen oder Bohnen	ℳ	0,15	
10 g Salz	„	0,00¼	
2 *l* Wasser.			
1 Prise Natron	„	0,00¼	
50 g Speck	„	0,08	
30 „ Zwiebeln	„	0,01	
Transport	ℳ	0,24½	
Transport	ℳ	0,24½	
15 g Mehl	„	0,00½	
¼ *l* braune Bouillon	„	0,20	
1 Gewürzdosis	„	0,01	
1—2 Efsl. Weinessig nach Stärke und Geschmack	„	0,01½	
1 Efsl. Sirup	„	0,01¼	
1 Prise Salz und Pfeffer	„	0,00½	
	ℳ	0,49¼	

Zubereitung: Linsen oder Bohnen werden nach obiger Angabe in Wasser sehr weich gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Der Speck wird

würflig geschnitten und ausgebraten, die Grieben herausgenommen und heifsgestellt; 1 Zwiebel wird klein geschnitten, in dem Fett weich gebraten, das Mehl dazu geschüttet, gar gerührt, die Bouillon aufgefüllt und die Sauce mit Gewürzen, Essig, Sirup, Pfeffer und Salz abgeschmeckt, $^1/_2$ Stunde im irdenen Topf gekocht, die weichen Hülsenfrüchte damit vermischt und darin erhitzt. Nachdem das Gericht angerichtet, wird es mit Speckgrieben überstreut.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die nach der Angabe weich gekochten Linsen werden mit einer braunen Kräutersauce und 1 Efslöffel Essig vermischt als **Linsen mit brauner Kräutersauce,** oder nur in Bouillon gar gekocht mit 10 g Butter geschwenkt, angerichtet **(Linsen in Bouillon).** Reste zu Suppe.

57. Puree von gelben Erbsen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ *H*) gelbe Erbsen	*M* 0,15	Transport	*M* 0,46
$^3/_4$ *l* Schinken- oder Speckbouillon	„ 0,30	30 g Butter	„ 0,07$^1/_2$
1 Stiel Majoran	„ 0,00$^1/_2$	10 „ Mehl	„ 0,00$^1/_2$
20 g Zwiebeln	„ 0,00$^1/_2$	1 Prise Salz u. weifser Pfeffer	„ 0,00$^3/_4$
Transport	*M* 0,46	10 g Zwiebeln	„ 0,00$^1/_4$
			M 0,55

Zubereitung: Erbsen werden geschäumt und die Hülsen, die obenauf schwimmen, abgenommen, abgegossen, mit Speck- oder Schinkenbouillon gar gekocht, Majoran und Zwiebeln daran gethan (beides kann aber auch fortbleiben) und, wenn die Flüssigkeit ziemlich eingesogen ist, durch ein Haarsieb gestrichen. Unmittelbar vor dem Anrichten wird das Puree in einem irdenen Topf mit 20 g Butter und 10 g Mehl durchgeschwitzt und mit 1 Prise Salz und Pfeffer kräftig durchgeschlagen und heifs gerührt. 10 g feingeschnittene Zwiebeln werden in 10 g Butter hellbraun geschwitzt und über das hoch angerichtete Erbsenpuree gegossen.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Bohnenpuree** bereitet man ebenso und benützt es **als Rand für grüne Bohnen,** fügt nur noch 1 Efslöffel Sahne dazu. Ausgequollene weifse Bohnen, zwischen grüne Bohnen gethan, ist ein sehr nahrhaftes Gericht. **Grüne und weifse Bohnen.**

Restverwendung: Reste kann man zu Suppen verwenden, indem sie mit Mehlschwitze durchgeschwitzt und langsam mit heifser Bouillon verrührt werden.

58. Hülsenfruchtkotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ *l*	Wasser.				
5	g Salz	ℳ	0,00¼		
20	„ Butter	„	0,04¾		
125	„ gereinigtes, gemahlenes Linsen-, Bohnen-, Erbsen- oder Grünkornmehl (Hartenstein Leguminose) à *kg* ℳ 0,60	„	0,15		
15	„ Milchbrot	„	0,01¼		
	Transport	ℳ	0,21¼		
	Transport	ℳ	0,21¼		
1/16	*l* heifse Milch	„	0,01¼		
30	g Zwiebelwürfel . . .	„	0,01		
40	„ Butter	„	0,09½		
100	„ gerieb. Semmel . .	„	0,12		
1	Ei	„	0,07		
1	Prise Majoran gepulvert und gesiebt	„	0,00¼		
1	Prise Kümmel	„	0,00¼		
40	g Butter oder Schmalz	„	0,09½		
		ℳ	0,62		

Zubereitung: Wasser, Salz, 20 g Butter und Hülsenfruchtmehl werden im irdenen Topf ¾ Stunden langsam zu dickem Brei verkocht, welcher erkalten mufs. Das Milchbrot wird in Milch aufgeweicht, ausgedrückt, die Zwiebelwürfel in Butter gar geschmort und dann der Brei, 80 g geriebene Semmel, Ei, Majoran und Kümmel damit verrührt. Dann formt man mit 20 g geriebener Semmel Koteletten aus der Masse, und bratet sie in Butter oder Schmalz gelb und gar.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Restverwendung: Als Beilage, **Vegetarierkotelett.**

59. Linsen- oder Bohnensuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

175	g Bohnen oder 200 g Linsen	ℳ	0,08		
1	Prise Natron	„	0,00¼		
125	g Speck oder 1¼ *l* vorhandene Schinkenbouillon	„	0,20		
	Transport	ℳ	0,28¼		
	Transport	ℳ	0,28¼		
32	g Sellerie	„	0,01½		
1	Stück Porree	„	0,01		
20	g Zwiebeln	„	0,00½		
20	„ Fett	„	0,02¾		
10	„ Mehl	„	0,00½		
1	Prise Salz	„	0,00¼		
		ℳ	0,34¾		

Zubereitung: Die Linsen oder Bohnen werden nach Vorschrift eingeweicht und abgewellt. Schinkenschwarten und Knochen, die durch Abkratzen und Bürsten sehr gesäubert wurden oder magerer Speck, werden eine Nacht eingeweicht und mit Sellerie, Porree und 10 g Zwiebeln gar gekocht, ½ kg auf 1 *l* Wasser. Die durchgegossene, entfettete Bouillon giefst man auf die abgewellten Hülsenfrüchte uud benutst sie zum Weichkochen. 10 g klein geschnittene Zwiebeln werden in Fett gar geschmort, das Mehl darin geschwitzt, 4 Efslöffel weich gekochte Hülsenfrüchte durch ein Haarsieb gestrichen, damit vermischt, die übrigen Hülsenfrüchte zugefügt, die Bouillon darauf gefüllt, die Suppe durchgekocht, mit Salz abgeschmeckt und angerichtet.

Besondere Bemerkungen: Kleine weich gekochte, magere Schinken-, Pökelfleisch- oder Speckwürfel und Selleriestückchen kann man ln die Terrine legen.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

60. Erbsensuppe mit Schweineohren oder Schweineschnauzen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ ℔) gepökelte Schweineohren oder Schweineschnauzen . .	ℳ 0,40
250 g enthülste Erbsen oder Erbsen mit Hülsen . .	„ 0,12½
65 g Suppengrün in Würfel	„ 0,06½
Transport	ℳ 0,59
1½ l Wasser.	
100 g abgewellte Kartoffelwürfel	„ 0,00¾
1 Theel. Majoran	„ 0,00½
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
Salz nach Geschmack . .	„ 0,00¼
	ℳ 0,61

Zubereitung: Das Schweinefleisch kann man etwas wässern. Die gewaschenen Erbsen werden mit dem Fleisch, dem Suppengrün und dem Wasser in einem irdenen Topf aufgesetzt und langsam 2½ Stunde, fest verschlossen, gekocht. Dann nimmt man das Schweinefleisch heraus, schneidet es in kleine, längliche Stücke, thut sie in die Suppe, sowie die Kartoffeln, Majoran und Pfeffer, schmeckt die Suppe mit Salz ab und läfst sie, zugedeckt, noch 1 Stunde kochen. Die Hülsen, welche obenauf schwimmen, füllt man ab und richtet die Suppe an.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Topf auch mit einem Papierstreifen zukleben. Die Suppe ist auch mit ¼ kg magerem Speck oder ¼ kg harter Mettwurst zu bereiten. Streicht man die Suppe durch ein Sieb, so läfst man die Kartoffeln weg und legt das klein geschnittene Fleisch hinein **(Erbsenpureesuppe).**

61. Bohnenpurreesuppe mit Krebs- oder Hummerbutter.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g trockene weifse Bohnen	ℳ 0,10
1½ l Wasser.	
1 Efsl. Porree	„ 0,01½
20 g Butter	„ 0,04¾
20 „ Krebs- oder Hummerbutter	„ 0,20
Transport	ℳ 0,36¼
1¼ l Bouillon	„ 1,00
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
Salz nach Geschmack . .	„ 0,00¼
1 Efsl. Sahne	„ 0,01¾
	ℳ 1,38¾

Zubereitung: Die Bohnen werden eingeweicht und in kaltem Wasser mit Porree gar gekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Das Puree wird in einem irdenen Topf mit Butter sowie Krebs- oder Hummerbutter durchgeschwitzt, die Bouillon aufgefüllt, mit Pfeffer, Salz und Sahne abgeschmeckt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

62. Linsensuppe mit Rebhuhn.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 altes Rebhuhn	ℳ 0.80	Transport	ℳ 1,40½
40 g Butter	„ 0,09½	1½ *l* Wasser.	
200 „ Linsen	„ 0,10	15 g Salz	„ 0,00¼
½ kg (1 ℔) Rinderknochen	„ 0,40	5 „ Mehl	„ 0,00¼
20 g Sellerie	„ 0,01	Salz nach Geschmack . .	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,40½		ℳ 1,41¼

Zubereitung: Ein Rebhuhn wird sauber vorbereitet und in der Butter angebraten. Die Linsen, welche verlesen und eine Nacht eingeweicht und abgewellt waren, schüttet man zum Rebhuhn, nachdem die Butter abgegossen wurde, legt die Knochen und Sellerie dazu, fügt Wasser und Salz hinzu, bedeckt den Topf und kocht den Inhalt 2 Stunden. Dann nimmt man das Rebhuhn heraus, löst die Brust ab und deckt sie zu, schlägt die Knochen einige Male durch und legt sie wieder zur Suppe. Hat sie 3 Stunden gekocht, so nimmt man alle Knochen heraus und reibt die Linsensuppe durch ein Haarsieb. Die abgegossene Butter schwitzt man in einem irdenen Topf mit etwas Mehl, füllt die durchgeriebene Linsensuppe dazu und läfst sie 20 Minuten durchkochen. Die Rebhuhnbrust zerschneidet man in zierliche Stücke und läfst sie in der Suppe heifs werden, ohne zu kochen. Die Suppe schmekt man mit Salz, wenn nötig mit Fleischextrakt ab. Man kann gebratene Semmelwürfel dazu geben.

Zeitdauer der Bereitung: 4½ Stunde.

D. Pilze.

63. Morcheln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) Morcheln . .	ℳ 0,90	Transport	ℳ 1,01¼
10 g magerer Schinken . .	„ 0,03¼	8 g Mehl	„ 0,00¼
¼ *l* Morchelwasser.		1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
3 g Fleischextrakt . . .	„ 0,04½	1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
15 „ Butter	„ 0,03½	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,01¼		ℳ 1,05¼

Zubereitung: Die Morcheln werden geputzt, lauwarm gewaschen und mit vielem, lauwarmem Wasser aufgesetzt, unter leiser Bewegung mit dem Schaumlöffel heifs werden gelassen, auf ein Sieb gegossen und mit frischem, lauwarmem Wasser das Verfahren so lange wiederholt, bis sich kein Sand mehr in der Morchel vorfindet. Das letzte Wasser bleibt stehen und wird vom Satz abgegossen und zu ¼ *l* eingekocht.

Ein Stück magerer Schinken, eingekochtes Morchelwasser und Fleischextrakt werden mit den ganzen oder grob gewiegten Morcheln aufgekocht; dann wird Butter und Mehl mit einer Prise Pfeffer und gewiegter Petersilie verschwitzt und zu den Morcheln gethan, damit aufgekocht und im Wasserbade heifs gestellt, mit Salz abgeschmeckt und angerichtet. Der Schinken wird herausgenommen. Rühreier oder Setzeier sind als Beilage beliebt, auch geräucherter Lachs und Kiebitzeier.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Eingemachte oder getrocknete Morcheln werden ebenso gekocht; nimmt man Büchsenmorcheln, so verwendet man das Büchsenwasser; getrocknete Morcheln werden 3 Stunden in kaltem Wasser geweicht.

Morcheln dürfen nicht lange und stark kochen, weil sie dadurch schwer verdaulich werden.

Restverwendung: Reste sind zu Morchelsauce oder Ragout zu verwenden.

64. Champignons.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) oder 2 ℔ Champignons in Büchsen	ℳ 2,50	Transport	ℳ 2,57¼
1 Efsl. Essig	„ 0,00¼	5 g Salz	„ 0,00¼
25 g Butter	„ 0,06	20 „ Mehl	„ 0,00¾
1 Theel. Citronensaft	„ 0,01	¼ l Champignonsfond.	
Transport	ℳ 2,57¼	$^1/_8$ l Sahne	„ 0,12½
		1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
			ℳ 2,71¼

Zubereitung: Die Champignons müssen ganz frisch, hart und weifs sein. 2 Näpfe mit Wasser, mit etwas Essig vermischt, müssen zur Hand stehen. Ein Tiegel, möglichst verzinnt, wird mit der Butter aufgesetzt; jeder einzelne Pilz wird unten abgeschnitten, im ersten Wasser mit einer kleinen Bürste gereinigt, im zweiten abgespült, in die heifse zerschmolzene Butter gegeben, zu welcher der Citronensaft gegossen und 5 g Salz gethan ist, unter Umschwenken und Beifügung von einigen Efslöffeln Wasser schnell gar gemacht, dann ausgeschüttet. Das Fett der Sauce wird abgefüllt, mit Mehl verkocht, der Fond dazugegossen und mit Sahne verrührt, die Sauce lebhaft geschlagen, die Champignons darin erhitzt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Nach dem Anrichten kann man geröstete Semmelscheibchen als Verzierung herumlegen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Champignons-Puree.** Auf obige Weise gar gemachte Champignons werden gewiegt und mit einigen Efslöffeln Grundsauce, welche von dem Fond der Champignons gekocht ist, vermischt und erhitzt; man kann 1 Efslöffel gewiegte Petersilie dazufügen und giebt gern kleine Filet-Beefsteaks als Beilage. Auch übrig gebliebene Champignons können auf diese Weise verwendet werden.

Braune Champignons bereitet man ebenso, verwendet aber statt Sahne braune Jus und Madeira und 3 g Fleischextrakt.

Champignons mit feinen Kräutern (aux fines herbes) werden ebenso bereitet, nur wird der Champignonsfond anstatt mit Sahne mit 1 Theelöffel Cibils und 1 Efslöffel gewiegten Kräutern vermischt; auch nimmt man nur 10 g Mehl.

65. Trüffeln mit der Schale

in der Asche.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ ℔) Trüffeln	ℳ 6,00	Transport	ℳ 6,16½
1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼	6 Stück weifses Papier	„ 0,03
10 g Salz	„ 0,00¼	6 „ Zeitungspapier.	
100 „ fetter Speck	„ 0,16	1/16 kg (⅛ ℔) frische Butter	„ 0,20
Transport	ℳ 6,16½		ℳ 6,39½

Zubereitung: Die Trüffeln werden in kaltem Wasser so lange eingeweicht, bis der Lehm sich gut löst, und mit lauwarmem Wasser so lange gebürstet, bis sie sehr sauber und schwarz sind. Nun reibt man jede Trüffel mit Pfeffer und Salz ein, wickelt sie in dünne Scheiben Speck, dann in weifses Papier und darauf in doppeltes Zeitungspapier. Sind alle Trüffeln so vorbereitet, so legt man sie auf 1½ Stunde in heifse Asche (z. B. des Grudeofens) oder packt sie in heifse Asche in einen alten Topf ein und läfst sie im Bratofen etwa 2 Stunden recht heifs bleiben. Dann wickelt man die Trüffeln sorgfältig aus dem halbverkohlten Papier, damit ja keine Asche an die Trüffeln kommt. Man legt sie in die erwärmte Serviette, ohne den Speck, und reicht frische Butter dazu.

Echte französische Trüffeln sind innen tief schwarz und sehr aromatisch. Deutsche sind innen hell und haben wenig Aroma.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die Trüffeln mufs man sorgfältig prüfen, bevor man sie kauft. Man hat darauf zu achten, dafs sie nicht durch Lehm oder Steinchen künstlich beschwert sind und keine Wurmstiche haben. Sie müssen fest und recht gleichmäfsig, ohne viele Höcker, beschaffen sein. Zu diesem Gericht eignen sich am besten Trüffeln von 50 g Schwere.

66. Trüffeln in brauner Sauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

150 g Trüffeln	ℳ 3,60	Transport	ℳ 5,84
60 „ Butter	„ 0,14½	2 g Fleischextrakt	„ 0,03
⅝ l braune Jus	„ 1,25	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
20 g Mehl	„ 0,00¾	1 „ Salz	„ 0,00¼
¼ l Madeira	„ 0,83¾	1 „ Zucker	„ 0,00¼
Transport	ℳ 5,84	5 g Butter	„ 0,01¼
			ℳ 5,89

Zubereitung: Die Trüffeln werden wie in No. 65 angegeben, gereinigt und in heifse Butter gethan, der man $^1/_8$ *l* braune Jus zufügt, oft bewegt und, zugedeckt, langsam gar gemacht. Die Gare untersucht man mit einem kleinen Holzspiefs (bezw. neuem Holz-Zahnstocher). Dann nimmt man die Trüffeln heraus, reibt sie auf einer kleinen Citronenscheibe ringsherum sehr dünn ab, glättet sie an der Oberfläche mit dem Messer und thut die abgeriebenen Schalen in die Butter zurück, zu der man das Mehl fügt. Die Jus und den Madeira giefst man dazu und kocht langsam eine schöne braune Sauce, von der man den Schaum entfernt, wenn sich derselbe zeigt. Man rührt die Sauce durch das feinste Haarsieb oder prefst sie durch ein Tuch, rührt sie mit Fleischextrakt heifs, schmeckt sie mit Pfeffer, Salz und Zucker ab und erhitzt die in 8 Teile geschnittenen Trüffeln, die beim Anrichten noch mit 5 g harter Butter schnell umgeschwenkt wurden. (Als **Füllung für Fleischsoufflee mit Trüffeln.**)

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: Reste zu Saucen, Frikassees und Farcen.

67. Trüffelpuree.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

100 g Trüffeln	ℳ 2,40	Transport	ℳ 2,72½
40 „ Butter	„ 0,09½	$^1/_8$ *l* braune Jus	„ 0,25
10 „ Mehl	„ 0,00½	5 g Butter	„ 0,01¼
3 „ Fleischextrakt	„ 0,04½	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
3 Efsl. Madeira	„ 0,18	1 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 2,72½	1 „ Zucker	„ 0,00¼
			ℳ 2,99½

Zubereitung: Die Trüffeln werden wie in No. 66 gereinigt und gar gemacht und auch die Trüffelsauce aus den Schalen ebenso hergestellt. Inzwischen reibt man aber die ganzen, von der Schale befreiten Trüffeln auf dem Reibeeisen und verrührt, wenn die Sauce durchgestrichen ist, schnell die geriebenen Trüffeln mit der Sauce und rührt sie mit 5 g Butter, Pfeffer Salz und Zucker heifs.

Man richtet das Puree in kleinen Näpfchen oder Schalen oder auf Kotelett oder Rührei an oder garniert es mit geteilten Kiebitzeiern.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

68. Steinpilze.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 *lb*) Steinpilze	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,52¾
50 g Butter	„ 0,12	$^1/_8$ *l* Bouillon	„ 0,10
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
8 „ Mehl	„ 0,00¼	5 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,52¾	1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
			ℳ 0,68½

Zubereitung: Man kauft Steinpilze am besten nach feuchter Zeit, wo sie fest sind; nach trockenem Wetter sind sie wurmstichig. Der Pilz wird gebürstet, nur ganz dunkele Pilze werden geschält, und nur ganz weiches grünes Futter entfernt, in gleichmäfsige Scheiben oder Viertel geschnitten und in steigende Butter gethan, in die man eine ganze abgeschälte Zwiebel legt, und in 15—20 Minuten zugedeckt gar geschmort. Man stäubt sodann Mehl darauf, giefst etwas Bouillon dazu und schmeckt das Gericht mit Pfeffer, Salz, und Petersilie ab. Man kann statt Bouillon auch saure Sahne verwenden und die Pilze damit durchschmoren und 1 g Fleischextrakt hinzufügen. Die Zwiebel nimmt man heraus.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man verwendet auch getrocknete Steinpilze, welche man eine Stunde in kaltes Wasser legt, langsam erwärmt und dann wie frische behandelt. Man rechnet 20 g für 1 Person.

69. Pfefferlinge.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) Pfefferlinge	ℳ 0,45	Transport	ℳ 0,61
20 g Salz	„ 0,00½	8 g Salz	„ 0,00¼
2 *l* Wasser.		1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
65 g Butter	„ 0,15½	5 g Mehl	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,61	1 Efsl. gewiegte Petersilie	„ 0,05
			ℳ 0,67

Zubereitung: Die Pfefferlinge werden geputzt und gewaschen (nicht in Wasser gelegt), 2 *l* heifses Salzwasser schnell darüber gegossen, auf einem Sieb trocken abgetropft und in steigender Butter, mit Salz, Pfeffer und Mehl bestäubt, ungefähr 1 Minute geschmort. Schliefslich verrührt man gewiegte Petersilie mit dem Gericht und richtet es an.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

70. Pilzkotelett.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

⅜ kg (¾ ℔) Pilze oder 20 g getrocknete Champignons, Morcheln oder Steinpilze	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,52
50 g gerieb. Zwiebeln . .	„ 0,01½	¼ *l* Milch	„ 0,05
65 „ Butter	„ 0,15½	1 Ei	„ 0,07
2 Milchbrote	„ 0,05	5 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,52	1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
		50 g gerieb. Semmel . . .	„ 0,06
		1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
		40 g Butter zum Braten .	„ 0,09½
			ℳ 0,83¼

Zubereitung: Die Pilze werden gereinigt (trockene, vorher eingeweicht und gar gemacht), gewiegt und mit den geriebenen Zwiebeln in

Butter gar geschmort — die abgeriebenen Milchbrote werden in Milch eingeweicht, ausgedrückt und zu dem Pilzbrei gefügt. Die Masse mit Ei, Salz, Pfeffer, 20 g geriebener Semmel und Petersilie vermischt; Koteletten auf mit Semmel besiebtem Brett davon geformt, paniert und in Butter oder Backfett gebraten.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

71. Oliven und Champignons.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

15 Oliven	ℳ 1,50	Transport	ℳ 2,42¼
⅛ kg (½ ℔) Champignons	„ 0,75	15 g Mehl	„ 0,00½
⅛ *l* Bouillon	„ 0,10	⅛ *l* Sahne	„ 0,12½
30 g Butter	„ 0,07¼	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 2,42¼	5 g Salz	„ 0,00¼
			ℳ 2,56

Zubereitung: Die Oliven werden von den Kernen abgeschält und mit der Bouillon und 10 g Butter in einem kleinen Töpfchen weich gekocht. Die Champignons werden nach Vorschrift vorbereitet, in 20 g Butter gar gemacht, Mehl darüber gesiebt, durchgeschmort, die Olivenbouillon dazugefüllt, ebenso die Sahne, Pfeffer und Salz, die Oliven damit aufgekocht und das Gericht heifs angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Nimmt man eingemachte Champignons, so vermischt man sie mit einer Crêmesauce. Man kann auch die Oliven mit feiner Hühnerfarce füllen, in Madeirasauce gar machen und mit den Champignons mischen, **Gefüllte Oliven mit Champignons.**

Sechzehnte Abteilung.

Die Salate.

Allgemeines. 1. Man rechnet auf 1 Person 30 g grünen Salat, nach dem Verlesen gewogen.

2. Nachdem der Salat sauber gewaschen worden, bringt man ihn durch Schwenken in einem Tuch zu möglichster Trockenheit und mengt ihn erst bei Tisch.

3. Alle rohen Salate mischt man zuerst mit dem Öl oder den Fettteilen, später mit den anderen Zuthaten.

4. Alle gekochten Salatzuthaten bedürfen einige Stunden vor dem eigentlichen Anrichten einer Mischung von Essig resp. Citronensaft, Öl, Salz, Pfeffer nach Belieben auch geriebener Zwiebeln, um recht schmackhaft zu sein.

5. Alle Fisch- und Fleischarten, bezw. Reste sind zu Salaten zu verwenden.

6. Ein gutes Öl und ein schöner Essig oder Citronensaft sind die ersten Erfordernisse des Salates; man verwende bestes Oliven- oder Nufsöl. Siehe Öl unter Abteilung: Fett. **Guter billiger Speiseessig** wird hergestellt durch 50 g 50prozentigen konzentrierten Essig, 1 *l* Wasser und 15 g Zucker. Durch Behandeln mit Gewürzen, Schalotten und Kräutern gewinnt man die feinen Essige, wie sie zu Salaten und Mayonnaisen wünschenswert sind. Unter den käuflichen Essigen dieser Art ist der teure aber ausgiebige französische Essig empfehlenswert.

7. Salate dürfen nur mit Holz-, Horn- oder silbernen Instrumenten gemischt werden.

8. Verdünnte Säuren in gewissen Mengen sind der menschlichen Verdauung zuträglich, besonders Citronensäure.

I. Grüner Salat.

(Kopf-, Endivien-, Romain-, Escariolsalat.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

a)

120 g grüner Salat, je nach der Jahreszeit . . .	ℳ 0,10
50 „ (1½ Efsl.) Öl . . .	„ 0,15
3 „ Salz	„ 0,00¼
1 Messerspitze weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,25¾

Transport	ℳ 0,25¾
½ Efsl. Weinessig oder Citronensaft. . . .	„ 0,00½
½ „ gewiegter Schnittlauch nach Belieben .	„ 0,02½
1 Theel. Petersilie od. Kerbel	„ 0,03
	ℳ 0,31¾

oder b) als: **Grüner Salat mit Mayonnaisensauce (Kopf-, Endivien-, Romain-, Escariolsalat mit Mayonnaisensauce):**

120 g Salat, wie a)	ℳ 0,10
½ Portion Mayonnaisensauce	„ 0,36½
	ℳ 0,46½

oder c) als **Grüner Salat mit Speck (Kopf-, Endivien-, Romain-, Escariolsalat mit Speck):**

120 g Salat, wie a) . . .	ℳ 0,10
60 g gelb gebr. Speckwürfel	„ 0,09½
1 Efsl. Weinessig	„ 0,00¾
½ Theel. Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,20½
Transport	ℳ 0,20½
1 Prise weifser Pfeffer . .	„ 0,00½
1 Theel. Zucker	„ 0,00¼
¼ „ Mostrich	„ 0,00¼
	ℳ 0,21½

oder d) als: **Grüner Salat mit Ei und saurer Sahne (Kopf-, Endivien-, Romain-, Escariolsalat mit Ei und saurer Sahne):**

120 g Salat, wie a) . . .	ℳ 0,10
1 hart gekochtes, durch ein Sieb gestrichenes Eigelb	„ 0,04
15 g zerlassene Butter . .	„ 0,03½
Transport	ℳ 0,17½
Transport	ℳ 0,17½
3 Efsl. saure Sahne . . .	„ 0,05¼
1 Theel. Citronensaft . .	„ 0,00¼
½ „ Zucker	„ 0,01
1 Prise Salz u. weifser Pfeffer	„ 0,00¾
	ℳ 0,24¾

Zubereitung: Der sauber verlesene Salat mufs, um das Öl überall gut annehmen zu können, möglichst trocken sein, daher nach möglichst schnellem, in frischem Wasser und tiefem Gefäfs erfolgtem Waschen nicht etwa mit den Händen ausgedrückt, sondern in einem an den Zipfeln festgehaltenen Tuche, Korbe oder dergleichen Durchlassendem, so lange leicht hin und her geschwenkt werden, bis er völlig abgetropft und möglichst trocken ist. Romainsalat schneidet man in 3 Teile und verwendet vorwiegend die hellen Blätter, da die grünen bitter sind. Wird Salat bei Tische gemengt, so giebt man ihn, wenn er noch verschiedene Zuthaten erhalten soll, gern mit diesen hübsch geordnet zu Tisch: etwa nur mit den fein gehackten, würzigen Kräutern bestreut, oder diese, sowie nach Belieben gekochte und zerschnittene Kartoffeln, Sellerie, rote Rüben oder auch verschiedenfarbigen grünen Salat als Kranz darauf geordnet. Mit Öl und Salz wird er so lange leicht gemischt, dafs jede Stelle durchaus überzogen ist, wodurch er mild und zart wird, dann erst erhält er einen vorsichtigen Zusatz von französischem oder Kräuteressig, auch von gutem Wein, jedoch nur soviel, wie eben hinreicht, den richtigen Säuregrad zu geben; es darf womöglich kein Tropfen auf dem Boden des Salatnapfes zu finden sein. Der letztere soll grofs und weit, wohl 3—4mal so grofs als der Umfang des darin zu mischenden Salates sein. Man mischt ihn mit zwei Löffeln, ohne ihn zu drücken. Mischt man den Salat unter b., so legt man ihn auf die in den Salatnapf gegossene Mayonnaise, welche erst bei Tisch schnell

mit ihm verbunden wird. Die Zuthaten unter c. werden etwas zusammen verrührt und erst bei Tisch mit dem Salat gemischt; d. ebenso.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Kopfsalat mit Gurkenscheiben gemischt als **Kopf- und Gurkensalat gemischt** ist sehr beliebt.

2. Gurkensalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Gurkenscheiben = 1 grofse Gurke . .	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,40¼
1 Efsl. Öl	„ 0,10	1 starke Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
5 g Salz	„ 0,00¼	½ Efsl. Weinessig oder Citronensaft	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,40¼		ℳ 0,41¼

Zubereitung: Die geschälte, in feine Scheiben geschnittene, nicht bittere Gurke, welche man daraufhin zuvor stets kostet, wird mit Öl und Salz, dann Pfeffer und Säure vermischt und, weil sie schnell und viel Saft zieht, gleich zu Tisch gegeben. Man vermischt, bestreut, umlegt oder verziert den Salat gern mit gewiegten Kräutern: Schnittlauch oder Petersilie oder Kerbel, Esdragon und Pimpinelle. Auf diese Weise zubereitet, ist der Gurkensalat nicht schwer verdaulich, wohl aber, wenn ihm durch vorheriges Einsalzen und Ausdrücken der Saft entzogen wird.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Salat von Salzgurken** wird ganz auf dieselbe Art, besonders mit Kartoffelscheiben vermischt, angemacht. **Salat von Radieschen** wird ebenso bereitet.

Gurkensalat mit saurer Sahne: 4 Efslöffel dicke saure Sahne werden recht klar gequirlt, mit 1 Efslöffel Essig, 1 Theelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer (nach Belieben auch 1 Theelöffel Zucker) vermischt, 1 Theelöffel Schnittlauch hinzugefügt und mit dieser Masse die Gurkenscheiben gemischt.

3. Tomatensalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Tomaten . .	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,83¾
4 Efsl. Öl	„ 0,40	½ Efsl. franz. Essig oder Citronensaft	„ 0,01¾
5 g Salz	„ 0,00¼	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
1 Prise weisser Pfeffer . .	„ 0,00½	5 g gerieb. Zwiebeln . . .	„ 0,00¼
1 Theel. gewiegte Kräuter	„ 0,03		ℳ 0,86
Transport	ℳ 0,83¾		

Zubereitung: Die Tomaten werden recht kalt, möglichst auf Eis gelegt. Kurz vor dem Anrichten wischt man sie mit einem Tuch ab oder taucht sie einen Augenblick in kochendes Wasser und schneidet sie mit einem scharfen Messer auf einem Brett in Scheiben, zieht die Haut schnell ab, mischt sie mit Öl, Salz, Pfeffer und Kräutern und schmeckt

den Salat mit Säure, einer kleinen Prise Zucker und Zwiebel (welche aber auch fortbleiben kann) ab. Man richtet ihn in einer Glasschale an.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann über diesen Salat noch $^1/_2$ Portion Mayonnaise anrichten, nachdem die Marinade entfernt wurde.

Tomatensalat mit Kartoffeln. $^1/_2$ Portion dieses Salates kann man auch mit $^1/_2$ Portion Kartoffelsalat mischen, auch Salatreste dazu verwenden.

Tomatensalat mit Spargel. $^1/_2$ Portion dieses Salates und $^1/_2$ Portion Spargelsalat wird gemischt oder kranzförmig geordnet.

Gemischter Salat. 60 g grüner Salat, 125 g Kartoffelscheiben, 125 g Tomatenscheiben. Man macht den Kartoffelsalat fertig und mischt bei Tisch die darauf liegenden Tomaten und grünen Salatblätter darunter.

4. Wurzelsalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *tl*) verschiedene geschnittene Wurzeln	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,70¼
10 g Salz	„ 0,00¼	$^1/_2$ Efsl. franz. Essig	„ 0,01¾
2 *l* Wasser.		1 „ Weinessig	„ 0,00¾
2 Efsl. Öl	„ 0,20	5 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,70¼	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
		1 Theel. Cibils od. Maggi	„ 0,05
			ℳ 0,78½

Zubereitung: Der Wurzelsalat wird von gar gekochten Wurzelgewächsen, wie roten, weifsen, gelben Rüben, Rapontica, Schwarzwurzeln u. s. w. bereitet. Einzelne oder mehrere davon zusammen, auch mit grünem Salat gemischt. Beliebt ist z. B. Sellerie und rote Rüben zu gleichen Teilen mit Kopfsalat oder Rapinschen vermischt. — Wenn die Wurzeln in Salzwasser weich gekocht sind, schält man sie, schneidet sie in gleichmäfsige Stifte, mengt sie sofort in Weinessig, Salz und Pfeffer und mischt sie dann mit den anderen Zuthaten. Schwarzwurzeln sind sehr empfindlich und gleich nach dem Schälen und Schneiden mit Essig zu mischen, sonst werden sie schwarz.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

5. Gemüsesalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 junge Karotten	ℳ 0,04	Transport	ℳ 0,58¾
$^1/_2$ *tl* Schoten	„ 0,12½	1 *l* Wasser.	
$^1/_2$ „ Bohnen	„ 0,10	2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½
4 Kartoffeln	„ 0,00½	Salz und weifser Pfeffer	„ 0,00¾
30 g Sellerie	„ 0,01½	3 Efsl. Öl	„ 0,30
1 kl. Kopf Blumenkohl	„ 0,30	1 „ gewiegte Kräuter	„ 0,05
10 g Salz	„ 0,00¼	1 gerieb. Schalotte	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,58¾	4 Salatherzchen	„ 0,20
			ℳ 1,16½

oder als **Gemüsesalat mit Mayonnaisensauce:**

Obige Zuthaten	ℳ 0,60¼
1 Portion Mayonnaisensauce	„ 0,73
	ℳ 1,33¼

Zubereitung: Das Gemüse wird geputzt und jedes für sich in Salzwasser weich gekocht, der Blumenkohl in kleinere Röschen zerteilt, die Wurzeln in dünne, gleichmäfsige Formen, Filets oder Würfel geschnitten und alles möglichst noch warm mit einer Mischung von 1 Efslöffel Essig, Salz und Pfeffer angemacht. Nach dem Erkalten mischt man es mit Öl, 1 Efslöffel Essig, Kräutern und der geriebenen Schalotte und richtet den Salat in einer Salatschüssel an, legt ringsherum einen Kranz von abwechselnd Blumenkohlröschen und Kopfsalatherzchen, welche man beide in Salatsauce tauchte.

Zu Gemüsesalat mit Mayonnaisensauce mischt man die angegebenen Zuthaten nach der Marinade mit einer Portion Mayonnaisensauce.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Feiner Gemüsesalat mit Mayonnaisensauce.** Man bereitet den obigen Salat, schüttet ihn auf ein Porzellansieb und vermischt ihn mit 40 g in Scheiben geschnittenen Trüffeln, 4 in kleine Filets geschnittenen gewaschenen Sardellen, 60 g in kleine Filets geschnittenem, geräuchertem Lachs und mischt den Salat mit ¾ Portion einer mit Citronensaft statt Essig, 1 Theelöffel englischem Senf und einer Prise Cayennepfeffer bereiteten Mayonnaisensauce und zieht ¼ Portion Mayonnaisensauce darüber.

Man kann diesen **Salat** auch **von eingemachten Gemüsen** bereiten und auch noch mit Spargel und Artischockenböden verfeinern. Eingemachte Gemüse werden mit Salzwasser vorher überbrüht.)

Restverwendung: Das Wasser, in dem das Gemüse kochte, ist sehr gut zu Suppe zu verwenden.

6. Selleriesalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 grofse Sellerieknolle . .	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,30¼
15 g Salz	„ 0,00¼	1½ Efsl. Weinessig . . .	„ 0,01¼
1½ *l* Wasser.		1 Prise Salz u. weifser Pfeffer	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,30¼	1 Efsl. Öl	„ 0,10
			ℳ 0,42¼

oder als **Selleriesalat mit Mayonnaisensauce:**

1 grofse Sellerieknolle	ℳ 0,30
15 g Salz	„ 0,00¼
1½ *l* Wasser.	
1 Efsl. Weinessig	„ 0,00¾
1 Prise Salz und weifser Pfeffer	„ 0,00¾
1 Portion Mayonnaisensauce	„ 0,73
	ℳ 1,04¾

Zubereitung: Die mit einer Bürste gut gewaschene, mit der Schale in Salzwasser weich gekochte Sellerieknolle wird in kaltem Wasser abgekühlt, geschält, geteilt und in gleichmäfsige Scheiben oder Würfel geschnitten, noch lauwarm sofort mit $^1/_2$ Efslöffel Essig, Salz und Pfeffer mariniert und zugedeckt. Nach $^1/_2$ Stunde wird der Salat mit 1 Efslöffel Essig und Öl fertig gemischt, abgeschmeckt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man verziert oder vermischt den Sellerlesalat bisweilen mit überbrühtem, feingeschnittenem, zartem Rotkohl, der allein mit Essig, dann mit Öl, Pfeffer und Salz angemengt wird, sowie mit zerkleinerten eingemachten roten Rüben, oder einem Kranz von grünem Salat, besonders Rapinschen, die man besonders anmacht **(Selleriesalat garniert).**

Der Selleriesalat sieht sehr hübsch angerichtet aus, wenn man ihn in Form einer Melone zusammenlegt. Man teilt den Kopf, nimmt die oberen Scheiben weg und legt die mittleren gegen einander, so dafs eine Melonenform herauskommt, und bezieht diese mit einer Mayonnaisensauce, **Selleriesalat mit Mayonnaisensauce,** nachdem die Stücke mit Essig, Pfeffer und Salz etwas mariniert wurden. Die Abfälle schneidet man in Würfel und garniert sie herum, abwechselnd auch mit Rapinschen und dergleichen.

Kartoffel- und Selleriesalat gemischt wird gern gegessen; dazu sind besonders die in der Bouillon gekochten kleinen Selleriestücke (Suppengrün) zu verwenden.

Kartoffel- und Selleriesalat gemischt mit Mayonnaisensauce: ebenso und mit einer Mayonnaisensauce bezogen.

7. Stachys tuberifera (Crosnes) als Salat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Stachys	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,41
5 g Salz	„ 0,00¼	1 Prise Salz	„ 0,00¼
1 *l* Wasser.		1 „ weifser Pfeffer	„ 0,00½
1 Efsl. Weinessig	„ 0,00¾	½ Portion Mayonnaisensauce	„ 0,36½
1 „ Öl	„ 0,10		ℳ 0,78¼
Transport	ℳ 0,41		

Zubereitung: Der Stachys wird mit Bürste und Wasser sehr sauber gereinigt und 3 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht auf einem sauberen Tuch abgetropft, mit demselben abgerieben und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer einige Stunden in zugedecktem Topfe mariniert. Nachdem er dann abgetropft, vermischt man ihn mit einer dicken Mayonnaisensauce und richtet ihn zu Braten an; man kann ihn auch mit Endivien oder Rapinschen garnieren. Er mufs nicht weich, sondern noch etwas härtlich sein.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

8. Bohnensalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 *u* Brech- od. Wachsbohnen	*M* 0,40	Transport	*M* 0,68¾
2 *l* Wasser und 20 g Salz	„ 0,00½	2 Schalotten	„ 0,01
1 Prise Natron	„ 0,00¼	1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
2½ Efsl. Öl	„ 0,25	2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½
2 „ Bouillon	„ 0,02¾	1 „ gewiegter Schnittlauch oder Petersilie	„ 0,05
10 g Salz	„ 0,00¼		*M* 0,76¾
Transport	*M* 0,68¾		

Zubereitung: Die Bohnen werden abgezogen, gebrochen, gewaschen, in reichlichem, kochendem Salzwasser abgekocht und eine Prise Natron zuletzt hinzugefügt; wenn sie sich sehr weich anfühlen, überspült man sie auf einem Sieb mit kaltem Wasser. Nachdem sie recht trocken abgelaufen, vermischt man sie mit Öl, ein wenig heifser Bouillon und Salz und mischt sie mit einem Holzlöffel; nach und nach fügt man geriebene Schalotten, Pfeffer und Essig hinzu und mischt den Salat behutsam so lange, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist; dann kostet man ihn sorgfältig ab und streut die gewiegten Kräuter teilweise hinein bezw. darüber, nachdem der Salat sauber bergartig angerichtet wurde.

Man mufs auch diesen Salat einige Stunden vor dem Gebrauch mischen, zugedeckt stehen lassen und erst kurz vor dem Essen anrichten.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Eingemachte Bohnen sind zu verwenden, nachdem sie in Salzwasser übergekocht wurden. 125 g weifse Bohnen, weich gekocht und ebenso angemacht, geben auch einen guten Salat. Man kann auch beide mischen.

---

9. Spargelsalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 *u*) Spargel	*M* 0,50	Transport	*M* 0,50¼
10 g Salz	„ 0,00¼	2 Efsl. Öl	„ 0,20
1 *l* Wasser.		½ „ franz. Essig	„ 0,01¾
Transport	*M* 0,50¼	Salz und weifser Pfeffer	„ 0,00¾
			M 0,72¾

Zubereitung: Die Spargel werden geschält, in gleichmäfsige kleine Stücke geschnitten und in Salzwasser abgekocht oder es wird eingemachter Spargel verwendet. Wenn sie gut abgetropft sind, mischt man sie mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch ½ Portion Mayonnaisensauce zur Mischung verwenden, **Spargelsalat mit Mayonnaisensauce.**

Restverwendung: Das Spargelwasser zu Suppe. Auch Spargelreste vom Gemüse lassen sich so verwenden.

---

10. Blumenkohlsalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Kopf Blumenkohl . . .	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,50¼
15 g Salz	„ 0,00¼	2 Efsl. Öl	„ 0,20
1½ *l* Wasser.		1 „ franz. Essig . . .	„ 0,03½
Transport	ℳ 0,50¼	Salz und weifser Pfeffer .	„ 0,00¾
			ℳ 0,74½

Zubereitung: Der Blumenkohl wird im ganzen in Salzwasser abgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, recht trocken abgetropft, in hübsche Rosen zerteilt und mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig gemischt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Durch Hinzufügen von 1 Tropfen Soya wird dieser Salat recht schmackhaft.

Man kann diesen Salat auch mit ½ Portion Mayonnaisensauce bereiten, **Blumenkohlsalat mit Mayonnaisensauce.**

11. Kartoffelsalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 *ℓ*) gekochte Kartoffeln in der Schale . . .	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,48
⅛ *l* heifse Bouillon oder heifses Wasser . . .	„ 0,10	Salz und weifser Pfeffer .	„ 0,00¾
3 Efsl. Öl oder Gänsefett .	„ 0,30	2 Schalotten	„ 0,01
Transport	ℳ 0,48	2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½
		2 „ gewiegte Kräuter .	„ 0,10
			ℳ 0,61¼

oder als **Kartoffelsalat mit Speck:**

1 kg (2 *ℓ*) gekochte Kartoffeln in der Schale	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,19
65 g Speck	„ 0,10½	2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½
20 „ Zwiebeln	„ 0,00½	⅛ *l* heifse Bouillon oder heifses Wasser . . .	„ 0,10
Transport	ℳ 0,19	Salz und weifser Pfeffer .	„ 0,00¾
			ℳ 0,31¼

oder als **Kartoffelsalat mit Mayonnaisensauce:**

1 kg (2 *ℓ*) gekochte Kartoffeln in der Schale	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,19½
Zur Marinade 1 Efsl. Öl .	„ 0,10	⅛ *l* Bouillon	„ 0,10
2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½	Salz und weifser Pfeffer .	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,19½	1 Portion Mayonnaisensauce	„ 0,73
			ℳ 1,03¼

oder als **Kartoffelsalat mit pikanter Sauce:**

1 kg (2 *ℓ*) gekochte Kartoffeln in der Schale	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,45¾
3 Efsl. Öl	„ 0,30	1 Prise englisches Senfmehl	„ 0,00½
½ „ franz. Essig . . .	„ 0,01¾	2 gewiegte Schalotten . .	„ 0,01
2 „ Rotwein	„ 0,06	3 Efsl. heifse Bouillon oder heifses Wasser . . .	„ 0,04
Transport	ℳ 0,45¾	Salz und weifser Pfeffer .	„ 0,00¾
			ℳ 0,52

Zubereitung: Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Die Kartoffelscheiben werden stets lauwarm gemacht und zu diesem Zweck zuerst mit etwas kräftiger Fleisch- oder Fleischextraktbouillon, oder auch nur gesalzenem Wasser und Essig heifs übergossen und ein Weilchen zugedeckt. Dann werden sie entweder mit Mayonnaisensauce oder mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel und gewiegten Kräutern gemischt, was vorsichtig geschehen mufs, und gut abgeschmeckt. Man kann auch statt des Öles, wenn man es liebt, klar geschmolzenes Gänsefett oder süfse oder saure Sahne verwenden. Auch 65 g Speck und 1 Zwiebel in Würfeln, hellgelb geröstet, dann Essig hinzugegeben und dies den mit Salz und Pfeffer versehenen Kartoffelscheiben zugemischt, ergiebt einen schmackhaften Salat. Man umlegt oder verziert den Kartoffelsalat gern mit Kapern, zerkleinerten Rotrüben, Mixed-Pickles oder besonders angemachtem, grünem Salat, wie Rapinschen, Endivien und Salatherzen.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Kartoffelsalat kann man sehr durch andere Zuthaten verändern, z. B.: **Kartoffelsalat mit Salzgurkenscheiben, Rotrübenscheiben, Senfgurkenwürfelchen, geschälten und in Scheiben geschnittenem Sellerie oder Heringswürfelchen.**

12. Trüffelsalat mit Kartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

100 g Trüffeln (am besten frische)	ℳ 2,40	Transport	ℳ 3,06¾
125 „ Öl	„ 0,37½	Salz und weifser Pfeffer	„ 0,00¾
4 Efsl. weifse Jus	„ 0,14¼	1 Efsl. franz. Essig	„ 0,03½
⅜ kg (¾ ℔) Salatkartoffeln	„ 0,15	1 „ Weifswein	„ 0,02
Transport	ℳ 3,06¾	1 Theel. Cibils	„ 0,05
		Salz und weifser Pfeffer	„ 0,00¾
			ℳ 3,18¾

Zubereitung: Die frischen Trüffeln werden mit einer Bürste und vielem kalten Wasser gesäubert und in einem kleinen verdeckten Topf mit Öl und Jus gar gemacht und herausgenommen, wenn man sie leicht durchstechen kann. In das heifse Öl schüttet man in recht gleichmäfsige Scheiben geschnittene gekochte, abgezogene Kartoffeln, mischt sie mit Salz und Pfeffer und deckt sie zu. Man schält die Trüffeln recht fein und schneidet dünne Scheiben davon, die dann mit den Kartoffeln, dem Essig, Weifswein, Cibils, Pfeffer und Salz sorgfältig geschüttelt, nicht stark gerührt werden. So bleibt der Salat 3 Stunden stehen, dann wird er nochmals abgeschmeckt und in einer Glasschale angerichtet.

Zierlicher wird der Salat, wenn die Kartoffeln und die Trüffeln mit einem kleinen Ausstecher in der Weite eines grofsen Fingerhutes ausgestochen werden. Doch genügt es auch, nur soviel davon auszustechen,

dafs die Oberfläche geschmackvoll damit belegt werden kann. Man mufs vorher natürlich diese Scheibchen ebenfalls marinieren.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Restverwendung: Trüffelabfälle und -schalen legt man vorläufig in Wein, um sie gelegentlich zu Saucen oder Farcen zu verwenden.

Besondere Bemerkungen: **Trüffelsalat mit Muscheln.** Obigem Salat werden noch 30 Stück frisch abgekochte ausgelöste Muscheln zugemischt und der Salat auf Eis kalt gestellt.

Trüffelsalat mit Austern. Man mariniert 12 ausgestochene frische Austern ohne Bärte in Öl, Citronensaft, Salz und Pfeffer und garniert den Salat damit vor dem Anrichten.

Trüffelsalat mit Crevetten (Granaten). Man mischt $^1/_4$ kg ausgepalte Crevetten zu obigem Salat.

13. Champignonssalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) oder eine 1 ℔ Büchse Champignons	ℳ 1,25	Transport	ℳ 1,51½
2 Efsl. Öl	„ 0,20	½ Theel. Worcestersauce oder Pfeffer	„ 0,02½
1 „ franz. Essig	„ 0,03½	½ Theel. Cibils	„ 0,02½
1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,51½		ℳ 1,56¾

Zubereitung: Die sehr weifsen Champignons werden entweder wie beim Einmachen angegeben vorbereitet oder der Büchse entnommen. Grofse Pilze schneidet man in feine Scheiben, doch so, dafs die Scheiben im Durchschnitte die Pilzform zeigen, kleine Knöpfe läfst man ganz (verwendet aber entweder nur Scheiben oder nur Knöpfe), mischt den Salat, nachdem das Wasser abgegossen, mit obigen Zuthaten und richtet ihn an.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Champignons und Kartoffelsalat.** $^1/_2$ Portion wie oben und $^1/_2$ Portion Kartoffelsalat.

Champignons und Tomatensalat. $^1/_2$ Portion wie oben und $^1/_2$ Portion Tomatensalat.

14. Mikadosalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

40 g Trüffeln	ℳ 0,96	Transport	ℳ 2,62
4 Artischockenböden	„ 0,80	½ Efsl. franz. Essig	„ 0,01¾
6 Cornichons	„ 0,06	2 „ Jus	„ 0,07¼
6 Oliven	„ 0,60	½ Theel. Catsupsauce	„ 0,05
2 Efsl. Öl	„ 0,20	5 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 2,62	40 „ Filets v. Lachsschinken	„ 0,16
			ℳ 2,92¼

Zubereitung: Man verwendet dazu in Öl gar gemachte oder eingemachte Trüffeln, Artischockenböden, Cornichons und Oliven, schneidet alles in gleichmäfsige, dünne, längliche Filets und mischt es durch Schütteln mit den anderen Zuthaten und dem Trüffelöl oder Extrakt. Kurz vor dem Anrichten mischt man die sauber geschnittenen Lachsschinkenfilets dazwischen; da letztere sich leicht verhärten, sind sie so spät wie möglich zu diesem sehr feinen Salat zu mischen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

15. Heringssalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Äpfel	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,85
12 gekochte, geschälte Kartoffeln	„ 0,05	30 g harte Schlackwurst	„ 0,12
2 Heringe	„ 0,20	30 „ Zwiebeln	„ 0,01
$^1/_{16}$ kg ($^1/_8$ ℔) kalter Braten	„ 0,35	2 Efsl. Öl	„ 0,20
1 Salzgurke	„ 0,05	1 Prise Salz u. weifser Pfeffer	„ 0,00¾
1 Pfeffergurke	„ 0,10	3 Efsl. Weinessig	„ 0,02¼
Transport	ℳ 0,85	1 Theel. Mostrich	„ 0,00¼
		1 „ Zucker	„ 0,00¼
			ℳ 1,21½

Zubereitung: Die klein geschnittenen Äpfel, Kartoffeln, gut gewässerten Heringe, Fleisch, Gurken, Wurst und Zwiebeln werden mit Öl, dem nötigen Salz und etwas Pfeffer vermischt, bis die einzelnen Teile ganz davon eingehüllt sind. Dann fügt man den Essig, worin gewöhnlich die gut zerkleinerte Heringsmilch, auch Mostrich und etwas Zucker verrührt wird, durch ein kleines Sieb hinzu; nach gehörigem Mischen mit einem Salatlöffel giebt man den gut abgeschmeckten Salat, der recht saftig, jedoch nicht bouillonartig sein darf, in eine hübsche Schale und richtet ihn etwas erhöht und geschmackvoll verziert an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die geschälten Äpfel werden auf folgende Weise schnell in Würfel geteilt: man hält den Apfel mit der linken Hand, ein scharfes Messer in der rechten, hackt mit dem Messer schnell gerade und quer in den Apfel, welchen man in geeigneter Weise dreht, dann führt man die Schnitte, möglichst überall gleichmäfsig in der Stärke, seitlich aus. Man schneidet etwa $^1/_2$ cm von dem Eingekerbten ab, bis der ganze Apfel bis aufs Kernhaus zerkleinert ist. Zwiebeln werden ähnlich in Würfel geteilt, indem die Oberflächen derselben kreuz und quer eingekerbt und abgeschnitten werden. Dasselbe gilt auch für Kartoffeln, bei einigem Geschick auch für hart gekochte Eier, wenn man diese verwenden will (**Äpfel, Zwiebeln, Kartoffeln, hart gekochte Eier schnell würflig zu schneiden**). Alles dies läfst sich auf solche Art schneller, einfacher und gleichmäfsiger zerteilen, als durch Zerhacken oder Zerwiegen. Für kleine Portionen wird es vorgezogen Scheibchen und dann

kleine Streifchen zu zerteilen, was freilich zierlicher aber mühsamer ist und mehr Zeit erfordert.

Wenn man den Heringssalat süfser liebt, so fügt man noch 125 g eingemachte, klein geschnittene rote Rüben dazu. Wohl bei keiner Mischung herrscht gröfsere Willkür, als bei der des Heringssalates, der sowohl aus den feinsten, wie aus den einfachsten Bestandteilen zusammengesetzt werden kann; man kann z. B. gekochtes Rindfleisch statt Braten dazu verwenden.

16. Sardellensalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Sardellen	ℳ 0,40
6 Oliven	„ 0,60
1 Neunauge	„ 0,75
6 Cornichons	„ 0,06
65 g harte Schlackwurst	„ 0,25
65 „ Kalbsbraten	„ 0,35
1 Efsl. Perlzwiebeln	„ 0,15
3 Senfgurken	„ 0,15
1 Borsdorfer Apfel	„ 0,05
1 Pfeffergurke z. Garnieren	„ 0,05
2 Efsl. Kapern zum Bestreuen	„ 0,29
Transport	ℳ 3,10

	Transport	ℳ 3,10
zur Marinade	¼ *l* Bouillon	„ 0,20
	15 g Zucker	„ 0,01¼
	2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½
	1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
	2 geriebene Schalotten	„ 0,01
	Zum Fertigmachen:	
	2 Efsl. Öl	„ 0,20
	1 Theel. Zucker	„ 0,00¼
	1 Efsl franz. Essig	„ 0,03½
	1 „ Bouillon	„ 0,01¼
	1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00½
		ℳ 3,59¾

Zubereitung: Alle Zuthaten werden in kleine zierliche Würfel oder Filets geschnitten und einige Stunden mit der süfs-sauren, gut schmeckengen Marinade gemischt. Nachdem der Salat auf einem Sieb abgetropft, wird er mit den zum Fertigmachen angegebenen Zuthaten frisch gemischt, angerichtet und recht hübsch garniert. Die Garnitur richtet sich nach den Mitteln, sie darf nicht zu kärglich ausgeführt sein. Man garniere einen Stern, Carreaux in verschiedenen Farben, oder auch nur einen Kranz von Pfeffergurkenscheiben, die Oberfläche mit Kapern bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: In der Marinade hält sich der Salat wochenlang.

Restverwendung: Die Marinade ist noch zu Heringssauce zu verwenden, ebenso die Sardellengräten.

17. Fischsalat.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

125 g Aal	ℳ 0,30
¼ kg (½ ℔) Schellfisch	„ 0,30
20 g Salz	„ 0,00½
2 *l* Wasser.	
30 Krebse	„ 1,00
65 g Crevetten (Granaten)	„ 0,26
8 Sardellen	„ 0,40
Transport	ℳ 2,26½

Transport	ℳ 2,26½
8 Oliven m. Sardellen gefüllt	„ 1,00
2 Efsl. Kapern	„ 0,29
½ Theel. Petersilie	„ 0,01½
4 Efsl. Öl	„ 0,40
3 Sardinen in Öl	„ 0,15
65 g geräucherter Rheinlachs	„ 0,78
Transport	ℳ 4,90

	Transport	ℳ 4,90	
1 Dtz. Austern		„ 2,50	
1 Efsl. franz. Essig		„ 0,03½	
1 Theel. Cibils		„ 0,05	
1 Prise Salz		„ 0,00¼	
1 Theel. Worcestersauce		„ 0,10	
	Transport	ℳ 7,58¾	

Transport	ℳ 7,58¾	
Zur Marinade:		
2 Efsl. Öl	„ 0,20	
2 „ Weinessig	„ 0,01½	
Salz und weifser Pfeffer	„ 0,00¾	
	ℳ 7,81	

Zubereitung: Aal und Schellfisch werden in Salzwasser gar gekocht und abgezogen. Der Aal wird in 2 cm lange Stücke geschitten, der Schellfisch von den Gräten befreit, in nicht zu kleine Stücke geteilt und beide zusammen mariniert. Die Krebse werden abgekocht, die Schwänze ausgebrochen und, nachdem der Darm entfernt wurde, mariniert. Die Crevetten werden ausgepalt und mariniert. Die Sardellen werden eingewässert, gewaschen (12 Hälften), die innere Seite nach aufsen genommen und aufgerollt. Die Oliven werden vom Kern in einem Stück abgeschält, 4 Sardellenhälften, 1 Theelöffel Kapern gewiegt und ½ Theelöffel Petersilie mit einem halben Theelöffel Öl gemischt und diese Mischung mit einem Eierlöffel in die Oliven gefüllt. Die Sardinen, jede in 2 Stücke geteilt, der Lachs in dünnen Scheiben, werden in der Gröfse der Sardellenrollen aufgerollt. Die Austern werden von den Bärten befreit und mariniert. Alle Zuthaten werden nun mit einem silbernen Efslöffel geschmackvoll bunt geordnet, indem man die Schellfischstückchen als Erhöhung in die Mitte legt; dann giefst man über das Ganze die Mischung von Öl, Essig, Cibils, Salz und Worcestersauce, welche gut abgeschmeckt sein mufs.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Der Salat kann durch Hummerstücke und Stücke von anderen Fischen noch anders zusammengestelllt, vermehrt, verfeinert oder auch vereinfacht werden.

18. Bunter Salat zur Verwendung von Resten aller Art.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ ℔) geschnittene Zuthaten aller Art		ℳ 0,50	
4 Efsl. Öl		„ 0,40	
	Transport	ℳ 0,90	

Transport	ℳ 0,90	
2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½	
1 Prise Salz u. weifser Pfeffer	„ 0,00¾	
1 gerieb. Schalotte	„ 0,00½	
	ℳ 0,92¾	

Zubereitung: Derselbe wird nach Umständen und Geschmack von den mannigfachsten Stoffen gemischt, wie z. B. Kopfsalat, Endivien, Wachs- oder grünen Bohnen, Kartoffeln, sauren Gurken, Radieschen, Perlzwiebeln, Zwiebeln, Fleisch, Äpfeln, Blumenkohl und was man sonst für geeignet hält. Dies alles, oder was man davon hat, wird in Scheiben, Würfel oder Streifen, jedenfalls aber gleichmäfsig, geschnitten; auf ¼ kg geschnittene Zuthaten, welche mariniert werden, rechnet man

4 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig, 1 Prise Pfeffer und Salz und eine geriebene Schalotte, zusammen oder jedes besonders angemengt und dem entsprechend entweder bunt durcheinander gemischt oder nach den verschiedenen Farben geschmackvoll im Kranz oder in Abteilungen geordnet, angerichtet; mit 1 Portion Mayonnaisensauce vermischt als: **Bunter Salat mit Mayonnaisensauce.**

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

19. Krautsalat.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Weiß- oder Rotkohl geschnitten . . .	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,20½
2 *l* Wasser.		2 Eier	„ 0,14
5 g Salz	„ 0,00¼	⅛ *l* saure Sahne	„ 0,12½
1 Eßl. Essig	„ 0,00¼	2 Eßl. Essig	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,20½	10 g Salz	„ 0,00½
		1 Prise weißer Pfeffer . .	„ 0,00½
			ℳ 0,48¼

Zubereitung: Man taucht den auf einen Durchschlag liegenden feingeschnittenen Weiß- oder Rotkohl in kochendes Wasser, dem man Salz und Essig zusetzte und läßt ihn ablaufen. Eier, Sahne, Essig, Salz und Pfeffer rührt man au bain marie dick und schüttet die Sauce über den angerichteten Kohl, der erkaltet zu Gänsebraten gegeben wird.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Allgemeine Regeln über Mayonnaisen.

1. Mayonnaisen werden bereitet von kaltem Fisch-, Hummer- und Krebsfleisch, kaltem Fleisch, kaltem Geflügel, kaltem Gemüse.

2. Alle Zuthaten sind zierlich vorzubereiten und in gleichmäßige Stücke oder Filets zu zerteilen. Alle etwa vom Braten gefärbten Häute und Rinden sind zu entfernen. Die Fische zerteilt man nach der Lage ihrer Fleischchichten und schneidet sie, außer Steinbutt, nicht mit dem Messer. Fischhäute müssen entfernt werden.

3. Alle Zuthaten sind einige Stunden mit Säure und Öl, Pfeffer und Salz zu marinieren und alsdann auf einem Sieb recht trocken abzutropfen.

4. Nur ¾ der Sauce wird mit den Zuthaten gemischt, das letzte ¼ wird über das fertig angerichtete Gericht gezogen, damit nichts von der Unterlage zu sehen ist.

5. Die Mayonnaisen dürfen nicht lange vor dem Gebrauch angerichtet werden, da sie hochangerichtet am hübschesten aussehen, die Sauce dann aber leicht ablaufen würde.

6. Wünscht man eine **dicke Mayonnaise** zuzubereiten, die länger stehen kann, so verwendet man statt der Bouillon auch gelösten weißen Aspik. So zubereitete Mayonnaise umhüllt einzelne Geflügel- oder Fleischstücke, welche man dann einzeln anrichtet. Man nennt sie **Chaudfroid.**

7. Passende **Garnituren zu Mayonnaisen** sind:

Grüne Salate, Oliven, roter und weifser Aspik, Gurken, Kapern, Sardellen, Krebsschwänze, Perlzwiebeln, harte Eier, Radieschen, Mais, in Essig eingemachte Champignons u. s. w.

20. Mayonnaisensauce.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Schalotte	ℳ 0,00½	Transport	ℳ 0,26¾
20 g Butter	„ 0,04¾	2 Efsl. süfse Sahne	„ 0,03½
20 „ Mehl	„ 0,00¾	2 Eigelb	„ 0,08
¼ *l* kräftige Bouillon	„ 0,20	5 Efsl. Öl	„ 0,50
1 Efsl. Weinessig	„ 0,00¾	½ Theel. franz. Essig	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,26¾	Salz und weifser Pfeffer	„ 0,00¾
			ℳ 0,89¾

Zubereitung: Die Schalotte wird gerieben, mit Butter im irdenen Topf geschwitzt, mit Mehl, Bouillon und Weinessig zu einer weifsen Sauce, die ziemlich dick sein mufs, abgerührt und mit der süfsen Sahne verrührt. Man rührt bis zum Erkalten und vermischt langsam die Eigelb, welche mit dem Öl in einem irdenen Napf dick gerührt wurden, mit der durch ein Sieb gerührten Sauce, welche man mit Essig, Pfeffer und Salz abschmeckt und beliebig verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

21. Mayonnaise von Braten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g in Filets geschnittener Braten	ℳ 0,80	Transport	ℳ 0,90¾
1 Efsl. Öl	„ 0,10	1 Prise Salz und Pfeffer	„ 0,00¾
1 Efsl. Weinessig	„ 0,00¾	½ Portion Mayonnaisensauce nach No. 20 (oder 1 Portion nach No. 28 oder 29, S. 416)	„ 0,45
Transport	ℳ 0,90¾		ℳ 1,36½

Zubereitung: Der fein geschnittene, von harter Kruste befreite Braten wird mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz mariniert, mit Mayonnaisensauce gemischt und nach dem Anrichten mit einigen Löffeln Mayonnaise bezogen und beliebig verziert.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

22. Mayonnaise von Geflügel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 gedünstetes junges oder gekochtes Huhn	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,14
1 Efsl. Öl	„ 0,10	1 Prise Salz	„ 0,00¼
1 „ franz. Essig	„ 0,03½	1 Portion Mayonnaisensauce	„ 0,73
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	30 g grüner Salat	„ 0,02½
Transport	ℳ 2,14	1 Ei	„ 0,07
			ℳ 2,96¾

Zubereitung: Das sauber gekochte Huhn wird gehäutet und in hübsche Stücke zerlegt, wie unter „Geflügel“ angegeben, mariniert, mit Mayonnaisensauce angerichtet und mit grünem Salat und einem hart gekochten, geschälten, in verschiedene Teile geschnittenen Ei verziert.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Sehr gut schmeckt in der Geflügelmayonnaise eine Mischung von kleinen, in Essig eingemachten Champignons, Gurken und Perlzwiebeln.

Man kann auch andere zarte Geflügelarten zu Mayonnaisen verwenden.

23. Mayonnaise von Fisch.

(Mayonnaise von Hecht, Lachs, Zander, Dorsch, Kabeljau, Schellfisch, Karpfen.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Fisch oder $^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) gekochter Fisch	ℳ 1,50
1 Efsl. franz. Essig	„ 0,03½
1 „ Öl	„ 0,10
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
Transport	ℳ 1,64
Transport	ℳ 1,64
6 g Salz	„ 0,00¼
1 Portion Mayonnaisensauce	„ 0,73
30 g grüner Salat	„ 0,02½
1 Pfeffergurke	„ 0,10
	ℳ 2,49¾

Zubereitung: Der gekochte Fisch mufs recht vorsichtig mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz mariniert werden. Nachdem die Fischstücke auf einem Siebe abtropften, richtet man sie, lagenweise mit Mayonnaisensauce bezogen, bergartig an, überzieht das Gericht kurz vor dem Gebrauch mit einer dicken Schicht Mayonnaisensauce und garniert es mit grünem Salat und Scheiben von Pfeffergurken oder reicher mit Krebsschwänzen, Eiern, Kapern u. s. w.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

24. Hummersalat (Hummermayonnaise).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Hummer oder 1 Büchse konservierten Hummer (ℳ 1,75)	ℳ 4,50
$^1/_2$ kg (1 ℔) gekochter Dorsch	„ 0,50
1 Efsl. franz. Essig	„ 0,03½
1 „ Öl	„ 0,10
Transport	ℳ 5,13½
Transport	ℳ 5,13½
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½
1 „ Salz	„ 0,00¼
1 Portion Mayonnaisensauce	„ 0,73
1 Kopf grüner Salat	„ 0,10
	ℳ 5,97¼

Zubereitung: Der Hummer wird abgekocht, das ausgekühlte Fleisch ausgelöst, der Schwanz in schräge Scheiben geschnitten und obenauf garniert, während der Dorsch und das kleine Fleisch der Beine und Scheren mariniert und dann abwechselnd mit Mayonnaisensauce auf grünem Salat, den

man unterlegte, angerichtet wird. Dann bezieht man den Salat und garniert ihn oben mit grünen Salatherzen und Hummerscheiben.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

25. Krebssalat (Krebsmayonnaise).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_2$ Schock Mittelkrebse	ℳ 6,00	Transport	ℳ 6,14¾
60 g Salz	„ 0,01¼	1 Prise Salz u. weifser Pfeffer	„ 0,00¾
3 *l* Wasser.		1 Portion Mayonnaisensauce	„ 0,73
1 Efsl. franz. Essig	„ 0,03½	60 g grüner Salat	„ 0,05
1 „ Öl	„ 0,10	2 hart gekochte Eier	„ 0,14
Transport	ℳ 6,14¾		ℳ 7,07½

Zubereitung: Die Krebse werden gewaschen und 10 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht. Sind sie erkaltet, so werden die Schwänze aufgebrochen, das Fleisch vorsichtig herausgenommen, die Därme und Eier entfernt, ebenso das Fleisch der gröfsten Scheren ausgelöst und alles mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz mariniert. Gelbe Kopfsalatherzen werden geputzt und 3 davon oder ein in 4 Teile zerschnittenes Salatherz in die Mitte eines nicht zu grofsen Glastellers gesetzt, die Krebsschwänze, mit Ausnahme von 40 Stück, mit der Hälfte der Mayonnaisensauce gemischt, über dem Salat angerichtet und oben mit Mayonnaisensauce bezogen. Ein hartes, sorgfältig abgeschältes Ei wird wie eine Wasserrosenknospe zugestutzt, indem man es unten abflacht und durch 5 Kerbschnitte in das Eiweifs das Gelbe sichtbar werden läfst. Man setzt es in die Mitte von einigen kleinen Salatblättern und legt die Krebsschwänze recht gleichmäfsig aufstehend im Kranz herum, so dafs es wie eine kleine Kuppel von Krebsschwänzen aussieht. Den Rand am Fufs der Kuppel verziert man mit aufrecht stehenden Krebsnasen, an denen die Scheren geblieben sind, mit Salatblättern und dem in 8 Teile geschnittenen harten Ei, dessen Stücke auf dem Salat gleichmäfsig verteilt werden.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Restverwendung: Die Krebsnasen verwendet man zu Krebssuppe oder wie auch die übrigen Schalen zu Krebsbutter.

26. Huhnmayonnaise in Spargelrand.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1 Huhn	ℳ 2,00	Transport	ℳ 3,06¼
10 g Salz	„ 0,00¼	10 g Salz	„ 0,00¼
1 *l* Wasser.		1 *l* Wasser.	
$1^1/_2$ Efsl. franz. Essig	„ 0,05¼	1 Tropfen Öl	„ 0,01
2 „ Öl	„ 0,20	1 Portion Mayonnaisensauce	„ 0,73
1 Prise weifser Pfeffer	„ 0,00½	6 g (ungefähr 3 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,03¾
5 g Salz	„ 0,00¼	1 Portion Mayonnaisensauce	„ 0,73
$^3/_8$ kg ($^3/_4$ *ℓ*) Spargel oder eine 1 *ℓ* Büchse	„ 0,80	125 g Crevetten (Granaten)	„ 0,50
1 Blechrandform.		12 Austern	„ 2,50
Transport	ℳ 3,06¼		ℳ 7,57¼

Zubereitung: Ein Herbsthuhn oder zwei junge Hühner werden nach der Vorbereitung in Salzwasser recht saftig gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, abgezogen und nach Vorschrift zerlegt. (Die Brüste von mehreren Hühnern sind natürlich vorzuziehen; die Keulen verwendet man, wenn man mehrere Hühner hat, dann zu einem anderen Gericht.) Das sauber beputzte Hühnerfleisch wird mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz mariniert. Die Spargel werden geschält und ganz genau nach Mafs der Blechrandform in der Breite gemessen, geschnitten und in Salzwasser gar, aber nicht zu weich gekocht oder eingemachte Spargel in gleicher Länge und zwar auf einem Brett mit sehr scharfem Messer zugestutzt. Man pinselt die Form mit Öl aus und legt die Spargelstückchen gleichmäfsig übereinander. Die Köpfe verteilt man in gleichmäfsige Entfernungen. Man bereitet 2 Portionen Mayonnaisensauce, von denen die eine mit in 3 Efslöffel der Hühnerbouillon aufgelöster weifser Gelatine durch ein Sieb verbunden wird. Diese giefst man in den Rand, so dafs die Spargelstücke damit umhüllt und verbunden sind, und setzt die gefüllte Form auf Eis. Man stürzt sie nach dem Erstarren auf eine Glasschale und richtet die Hühnerstücke mit der Mayonnaisensauce immer abwechselnd, bergartig in der Mitte an. Obenauf kommt Mayonnaisensauce, bestreut mit sauber ausgepalten Crevetten. Der Spargelrand wird mit von den Bärten befreiten, in der Hühnermarinade gewendeten Austern belegt.

Zeitdauer der Bereitung: Wenn das Huhn gekocht ist, 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann dasselbe Gericht mit Hummer, **Hummermayonnaise in Spargelrand,** oder auch mit Krebsschwänzen, **Krebsmayonnaise in Spargelrand,** bereiten. Einfacher mit Blumenkohl als Rand und einem Gemüsesalat, **Gemüsesalat mit Mayonnaisensauce in Blumenkohlrand.**

Kalte saure Beigaben zu Fleisch und Fisch.

27. Meerrettich und Äpfel.

(Zu Rindfleisch und Fisch.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Efsl. gerieb. Meerrettich .	ℳ 0,02	Transport	ℳ 0,03¼
1 „ Weinessig	„ 0,00¾	3 g Salz	„ 0,00¼
5 g Zucker	„ 0,00½	2 Borsdorfer Äpfel . . .	„ 0,10
Transport	ℳ 0,03¼		ℳ 0,13½

Zubereitung: Der geriebene Meerrettich wird in die Mischung von Essig, Zucker und Salz gethan, mit den geriebenen Äpfeln vermischt und auf einem Glasschälchen aufgetragen. Der Meerrettich ist erst kurz vor dem Anrichten zu bereiten.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

---

28. Mintsauce.

(Zu kaltem oder warmem Hammelbraten.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Efsl. getrocknete Mint .	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,10½
2 „ Wasser.		5 g Salz	„ 0,00¼
5 g Zucker	„ 0,00½	4 Efsl. franz. Essig . . .	„ 0,14
Transport	ℳ 0,10½		ℳ 0,24¾

Zubereitung: Die getrocknete Mint wird mit kaltem Wasser übergossen und zugedeckt ½ Stunde heifs gestellt. Darauf vermischt man den durch ein Theesieb gegossenen Mint-Extrakt mit Zucker, Salz und Essig und giebt die Flüssigkeit in einem Porzellantöpfchen zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Das unter Mint verstandene Kraut ist menta viridis (römische Mintze). In England ist sie eine beliebte Würze und wird getrocknet, gepulvert auch hier in den Handel gebracht.

29. Cumberland (Pommeranzen-) Sauce.

(Zu Wildschweinsbraten, gefülltem Schweinskopf oder gekochtem kaltem Schinken.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1½ Theel. engl. Senf . .	ℳ 0,02¼	Transport	ℳ 0,63
1½ „ Öl	„ 0,05	⅛ *l* Rotwein	„ 0,20
100 g Johannisbeergelee .	„ 0,32	½ Theel. Bischofextrakt oder Pomeranzenextrakt . .	„ 0,01
½ Portion braune Grundsauce	„ 0,23¾		ℳ 0,84
Transport	ℳ 0,63		

Zubereitung: Englischer Senf wird mit dem Öl und geschmolzenen Johannisbeergelee verrührt, eine kräftige kalte Grundsauce dazugemischt, mit Rotwein und Bischofextrakt nach Geschmack verrührt und durch ein feines Haarsieb gestrichen.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch 150 g Johannisbeergelee in der Wärme auflösen, mit 1½ Theelöffel Mostrich, einem Tropfen Pomeranzenextrakt, einem Theelöffel Citronensäure, eine Prise Cayennepfeffer und 4 Efslöffel Brühe zu einer Sauce verrühren, welche man durch ein Sieb streicht.

30. Vineigrettesauce.

(Zu Rindfleisch, gekochtem Kalbskopf oder Fisch.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 Eier	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,24
1 Efsl. gewiegte Kräuter	„ 0,05	$^1/_8$ *l* Essig	„ 0,01¼
10 g „ Zwiebeln	„ 0,00¼	1 Prise Zucker	„ 0,00¼
1 Theel. „ Kapern	„ 0,04¾	1 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,24	1 „ weifser Pfeffer	„ 0,00½
			ℳ 0,26¼

Zubereitung: Die Eier werden hart gekocht, gehackt und mit den gewiegten Kräutern, Zwiebeln und Kapern, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer gemischt und in einer Sauciere angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 25 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Der Kalbskopf wird wie in No. 21 S. 128 gekocht.

Siebzehnte Abteilung.

Das Obst.

Geschichtliches. Tacitus erwähnt, dafs das Obst einen Teil der Nahrung der Germanen ausmachte. „Es ist nicht anzunehmen", sagt Volz, „dafs dies unter poma agrestia verstandene Obst, wie er es nannte, auch wirklich wild war; vielleicht war es nur im Vergleich zu dem saftigen italienischen Obst saurer oder gröber als dieses." Zu dem alten deutschen Apfelbaum gesellten sich durch die Einführungen der Römer sehr bald die Birnen-, Kirschen- und Pflaumenbäume, und der Name eines Ortes (Pomona), an der Römerstrafse von Ulm nach Augsburg gelegen, setzt einen Obstanbau in gröfserem Mafsstabe voraus.

Das salische Gesetz 421 und das bayerische Gesetz 630 zeigen denn auch, dafs schon ein hoher Wert auf den Obstbau gelegt wurde, indem dieselben ganz besonderen Obstschutz gewähren. Doch stand die Obstgärtnerei nach der Völkerwanderung immerhin noch in der Kindheit. Karl der Grofse ordnete den Anbau vieler Obstsorten an, die sich auch noch später vorgefunden haben. Der eigentliche Aufschwung der Obstkultur ist erst im 16. Jahrhundert zu verzeichnen, wo grofse Obstgärten in Augsburg, Ulm, Nürnberg entstanden und der Kurfürst August von Sachsen als Schriftsteller für den Obstbau eintrat und für die Vermehrung des Obstes in Sachsen eigenhändig sorgte. Er hatte stets einen eigenartig hergestellten Stock bei sich, in dem sich Obstkerne befanden, um sie gelegentlich seiner Spaziergänge zu pflanzen. Auch wurde angeordnet, dafs jedes junge Ehepaar zwei Obstbäume zu pflanzen und aufzuziehen habe, worüber Tabellen geführt und für besonders gelungene Kulturen Preise verteilt wurden. Die Folge dieses lebhaften Interesses seitens des Fürsten war der zunehmende Sinn für Obstzucht in der Bevölkerung: zu Sachsens blühenden Obstgärten wurde in dieser Zeit der Grundstein gelegt. Später, im 17. und 18. Jahrhundert, kamen Gesetze der Ausdehnung der Anpflanzungen sehr zu Hilfe, indem jeder Hüfner 4 Bäume, jeder Halbhüfner 2 Bäume und jeder Häusler 2 Bäume jährlich pflanzen mufsten. Neue Wirte hatten 8—16 Stück, die Bauern 6 Stück auf ihrem Grundstück einzusetzen.

Natürlich bemächtigte sich nun auch die Litteratur dieses Gegenstandes, und Obstbaubücher, z. B. von Siebel und Christ, welche heute noch geachtet sind, legten die praktischen Erfahrungen zum allgemeinen Besten nieder.

In Preufsen bemühten sich die Fürsten nicht minder um den Aufschwung der Obstkultur. Der grofse Kurfürst liefs Bäume pflanzen und veredeln und strafte Frevel an der Obstbaumzucht mit grausamer Härte (z. B. durch Handabschlagen).

Die Hochmeister des Deutschen Ordens in Marienburg verteilten zur Veredelung des Obstbaues edle Pfropfreiser im Lande unentgeltlich. Friedrich der Grofse suchte in Schlesien den Obsbau zu fördern, indem er Gärtner aus Schwaben verschrieb, die aber auf der Reise anderweitige Anerbietungen annahmen, so dafs erst 1787 etwas Ernstliches in Schlesien in dieser Beziehung geschah. Im 18. und 19. Jahrhundert wurde das Obst ein wichtiger Handelsartikel. Die Berührung mit Frankreich, England und Belgien wirkte veredelnd auf die Obstzucht. In Brandenburg förderten die französichen Einwanderer gewaltig den Bau feinen Obstes, und den Emigranten ist z. B. der blühende Obsthandel von Werder bei Potsdam zu danken, der noch heute den Obstmarkt in der Hauptstadt beherrscht.

Bedeutung des Obstes für die menschliche Nahrung. Das Obst ist weniger Nahrungs- als Genufsmittel. Es erfrischt und bringt eine grofse Abwechslung in die menschliche Nahrung. Ferner ist die diätetische Bedeutung des Obstes von Belang, indem es den Darmkanal zu schnellerer Bewegung anregt und auch in vielen Fällen fieberkühlend wirkt. Die Traubenkuren sind ein Beleg, dafs Obst geradezu ein Heilmittel darstellen kann. Das Obst ist von grofser Bedeutung für die Blutmischung und auch roh genossen, wenn es absolut rein ist, empfehlenswert.

Bestandteile des Obstes. Das Obst ist arm an Eiweifs und enthält vorwiegend Zucker und Salze, organische Säuren, wie Weinsäure (in den Trauben), Äpfel- und Citronensäure oder Gemenge der beiden Säuren (in verschiedenen Früchten). Ferner den Pflanzengallert oder das Pektin, welche die Fruchtgelees erzeugen (z. B. sogenanntes Apfelkraut), und ätherische Öle, welche durch ihr Aroma bemerkbar, endlich die Cellulose (Zellstoff, Pflanzenfaser), Kerne und Wasser.

Das richtige Verhältnis zwischen Zucker und Säure giebt den Früchten den Wohlgeschmack; doch ist in manchen Obstsorten das eine oder andere vorwiegend, wonach man saures und süfses Obst unterscheidet.

Den höchsten Zuckergehalt hat die süfse Kirsche und Weintraube, dann stuft er sich ab in Birne, Apfel, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Johannisbeere. Der überwiegende Säuregehalt ist in den 4 letzten enthalten, ebenso auch in der sauren Kirsche.

Das Beerenobst hat viel Wassergehalt und wenig feste Stoffe.

Das Steinobst hat mehr Gewebe, aufserdem einen Kern im Stein, welcher einen bittern Stoff, das Amygdalin, enthält, welcher dem der bitteren Mandeln im Geschmack gleicht. In geringer Menge schadet die Zuthat der Kerne zu Speisen nicht, sondern erhöht den Geschmack. Mit bitteren Mandeln gemischt, wirken die Kerne giftig, indem sich bei Gegenwart von Wasser leicht Blausäure bildet; man

hüte sich also vor gleichzeitiger Verwendung der bittern Obst- und Mandelkerne.

Das Kernobst enthält viel Zellstoffe und hat einen grofsen Gehalt an Pektin oder Pflanzengallert.

Kultur. Die Güte des Obstes hängt, abgesehen von der Art, wesentlich von der Beschaffenheit des Bodens, des Klimas und des Wetters ab. Die Kultur vermag den Gehalt an wertlosem Zellstoff zu beschränken und die Entwickelung des Zuckers zu fördern, auf Kosten der Säure. Z. B. beweisen das die Waldbeeren, welche ohne Pflege sind. Sie schmecken, wenn auch aromatischer, bei weitem saurer und trockener, als die Gartenbeeren. Die Gröfse der Frucht hängt auch von der richtigen Behandlung der Pflanzen beim Ansatz der Frucht ab. Viel Obst an einem Baum kann nicht zu gleicher Vollkommenheit ausreifen wie wenige Exemplare; darum mufs bei sorgsamen Obstzüchten von der Blüte an nach und nach eine Beschränkung der Früchte erfolgen. Von Zeit zu Zeit sucht man daher die schwächsten Früchte aus und nimmt sie ab, was besonders für das feine Zwerg- und Spalierobst gilt.

Aufbewahrung. Man kann das Obst trocknen. Getrocknetes Obst hat durch den Wasserverlust einen höheren Nährwert, es ist reicher an Zucker und wird bei richtiger Bereitung gut vertragen.

Die getrockneten Heidelbeeren oder Besinge haben durch ihre Gerbsäure aufserdem noch eine medizinische (stopfende) Wirkung.

Das Obst zum Dörren wird bei trockenem Wetter abgenommen und entweder auf Hürden im Backofen getrocknet oder auf Fäden gezogen und an der Luft getrocknet. Es mufs in Beuteln oder Netzen, in einem luftigen Raum hängend, aufbewahrt werden, damit durch nachträglich sich entwickelnde Feuchtigkeit sich nicht Schimmel bilden kann.

Das frische Obst wird zur Aufbewahrung kurz vor der hohen Reife gepflückt. Die weichen Früchte, Pfaumen und Kirschen, lassen sich in Kisten mit Sägespänen einzeln verpackt im Eiskeller lange aufbewahren. Himbeeren und Erdbeeren zu Fruchteis gräbt man, in geschlossene, am besten mit eingeriebenen Stöpseln versehene Gläser gefüllt, in Eis.

Weintrauben schneidet man mit der Ranke ab, entfernt mit spitzer Schere die zu dicht stehenden Beeren und stellt die Abschnitte in Wasser. Zusiegeln der Schnittwunden verhindert auf eine gewisse Zeit das Austrocknen der Traube; man hängt die Traube dann auf Bindfaden, den Stiel nach unten.

Licht und Wärme beschleunigen die Reife sehr, weshalb Dauerobst von beiden abgeschlossen werden mufs. Stroh, Heu und Papier ist zu vermeiden; am besten ist es, sie einzeln, ohne dafs sie sich berühren, auf trocknen Brettern oder auf jetzt in den Handel gekommene Tannenholzgestelle im frostfreien Keller aufzuheben; auch sind Kisten zu empfehlen, welche nur 5—10 cm hoch, mit Füfsen versehen sind und über einander stehen, so dafs jede Frucht gut darin liegen kann, ohne anderswo berührt zu werden, als auf dem Liegepunkt.

Die sonstigen Arten der Konservierung siehe im nächsten Kapitel.

Sehr zu empfehlen ist zu weiterer Belehrung die ausführliche Schrift „Die Aufbewahrung des frischen Obstes“ vom Königlichen Gartenbaudirektor Heinrich Gaerdt.

Das geschmorte Obst (Kompott).

1. Kompotte sind stets in einem ganz fettfreien Topf zu kochen, der dafür aufbewahrt bleiben mufs.
2. Um ein hübsches Kompott auf den Tisch zu bringen, scheue man beim Vorbereiten die Mühe nicht und bereite recht gleichmäfsige Formen vor. Das zierliche Anrichten der Kompotte ist eine grofse Hauptsache. Ehe sie zu Tisch kommen, befülle man sie noch einmal mit einigen Efslöffeln erkaltetem Saft, weil sie obenauf leicht unansehnlich werden.
3. Fehlerhafte Früchte benützt man zu Marmeladen und Suppen.
4. Den Abfällen widme man besondere Aufmerksamkeit; nur Fauliges werde weggeworfen. Obstkerne und Obstschalen sind immer auf irgend eine Weise zu verwenden und wäre es, um sie zur Bereitung von Essig zu verbrauchen, welchen man in einem Behälter, in einem Raum von 20° C. Wärme, durch Gärung aller Obstabgänge mit Wasser erzeugt.
5. Gewürze entfernt man beim Anrichten.
6. Nach Belieben kann man das Kartoffelmehl, welches in den Rezepten zur Bindung angeführt ist, auch weglassen und statt dessen den Fruchtsaft, nachdem das Obst mit einem Schaumlöffel herausgenommen wurde, seimig einkochen und nach dem Erkalten über das angerichtete Kompott füllen.

I. Rhabarberkompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) Rhabarberstielstücke	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,54
175 g Zucker	„ 0,14	1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00½
$^1/_8$ *l* Wasser.		1 Theel. Citronensaft	„ 0,01
		2 Tropfen Alkermes oder Cochenille	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,54		ℳ 0,58¾

Zubereitung: Man wäscht den gebleichten Rhabarber und schneidet ihn in 3 cm lange Stücke. Ungebleichter Rhabarber mufs geschält werden. Der Zucker wird mit Wasser, Citronenschale und Saft geläutert und dick gekocht, der Rhabarber im zugedeckten Gefäfse ganz langsam darin weich gedämpft. Der Saft wird etwas rosa gefärbt, eingekocht und der Rhabarber damit angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Auch **zu Kuchenfüllungen** zu verwenden.

2. Stachelbeerkompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) unreife Stachelbeeren	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,44¾
1 Prise Natron	„ 0,00¼	⅛ Citronenschale	„ 0,01¼
180 g Zucker	„ 0,14½	2 g Zimmet	„ 0,00½
1/16 l Wasser.		2 „ Kartoffelmehl, 1 Efsl. Wasser	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,44¾		ℳ 0,46¾

Zubereitung: Die Stachelbeeren werden von Stielchen und Blüten befreit, gewaschen, in kochendes Wasser mit 1 Prise Natron geworfen, nach dem Überwellen mit dem Schaumlöffel herausgehoben und mit kaltem Wasser abgefrischt. Der Zucker wird geläutert, die Beeren hineingeschüttet und mit Citronenschale und Zimmet im zugedeckten irdenen Topf 1½ Stunde darin ziehen gelassen. Die Stachelbeeren werden mit Kartoffelmehl abgezogen; Citrone und Zimmet nimmt man beim Anrichten heraus.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

3. Geschmorte Kirschen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) saure Kirschen	ℳ 0,90	Transport	ℳ 0,98½
100 g Zucker	„ 0,08	1 g Zimmet	„ 0,00¼
1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00½	3 „ Kartoffelmehl, 1 Efsl. Wasser	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,98½		ℳ 0,99

Zubereitung: Nachdem die Stiele entfernt sind, werden die Kirschen auf einem grofslöcherigen Siebe gewaschen. Man kernt sie schnell über einem Schälchen aus und schwenkt sie mit Zucker durch, stöfst die Hälfte der Kerne, welche man mit Citronenschale und Zimmet in ein ausgewaschenes Mullbeutelchen bindet, und schmort alles zusammen im irdenen Topf gar, giefst das in Wasser aufgelöste Kartoffelmehl dazu, schüttet die Früchte etwas hin und her, damit sie sich füllen und richtet sie an. Das Mullbeutelchen entfernt man.

Zu unausgesteinten Kirschen mufs man den Zucker erst mit Wasser läutern.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Mit 1¼ l Wasser und 28 g Kartoffelmehl zu Suppe, **Kirschsuppe.**

4. Himbeerkompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) Himbeeren	ℳ 0,60
165 g Zucker	„ 0,13¼
4 Efsl. Wasser.	
	ℳ 0,73¼

Zubereitung: Der Zucker wird mit Wasser aufgelöst und sehr dick eingekocht, die sehr sauberen ganzen Himbeeren unter Schütteln 5 Minuten darin erhitzt und dann angerichtet; der Saft dicker eingekocht und erkaltet darauf gefüllt.

Zeitdauer der Bereitung: 25 Minuten.

5. Johannisbeerkompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Johannisbeeren	ℳ 0,40
150 g Zucker	„ 0,12
	ℳ 0,52

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden mit einer Gabel vom Stiel befreit. Der gestofsene Zucker und die auf einem Sieb gewaschenen Beeren werden zusammen im irdenen Topf aufgestellt, sehr fleifsig geschüttelt, öfter vom Feuer abgehoben, wieder geschüttelt, bis zum Kochen gebracht, aber nicht gekocht, die Beeren mit einem Schaumlöffel herausgehoben und der Zucker eingekocht. Oder man zuckert die Beeren abends vor dem Gebrauch ein, und kocht sie vom Kochpunkt an 10 Minuten, bis sie ganz klar sind; man mufs aber dann das gleiche Gewicht Zucker wie Beeren rechnen.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

6. Besinge (Bick-, Blau- oder Heidelbeeren) zu schmoren.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Besinge . . .	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,25¼
60 g Zucker	„ 0,04¾	1 g Zimmet	„ 0,00¼
1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00½	6 „ Kartoffelmehl, 3 Efsl. Wasser	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,25¼		ℳ 0,25¾

Zubereitung: Die Besinge werden verlesen, auf einem Sieb gewaschen und mit Zucker durchgeschwenkt, mit Citronenschale und Zimmet langsam ¼ Stunde im irdenen Topf geschmort, mit Kartoffelmehl seimig gemacht und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Mit 1½ *l* Wasser verdünnt und mit 30 g Kartoffelmehl verkocht zu Suppe, **Besingsuppe (Bickbeer-, Blaubeer-, Heidelbeersuppe).**

7. Preifselbeeren zu schmoren.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ ℔) Preifselbeeren	ℳ 0,10
100 g Zucker	„ 0,08
	ℳ 0,18

Zubereitung: Die Preifselbeeren werden verlesen und gewaschen, mit dem Zucker vermischt und im irdenen Topf so lange gekocht, bis die Frucht klar und nicht mehr undurchsichtig aussieht. Den Schaum füllt man ab. Erkaltet wird das Kompott in ein anderes Gefäfs geschüttet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

8. Reineclauden- oder Mirabellenkompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Reineclauden oder Mirabellen	ℳ 0,50
¼ „ (½ ℔) Zucker	„ 0,20
⅛ l Weifswein	„ 0,12½
	ℳ 0,82½

Zubereitung: Der Zucker wird mit dem Wein geläutert, die noch harten Pflaumen mit einer spitzen Nadel oft durchstochen und in einer Kasserolle mit kochendem Wasser so lange gelassen, bis die einzelnen Früchte feine Risse bekommen. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und schmort sie in dem kochenden Zucker weich, richtet sie sauber an und übergiefst sie mit dem eingekochten, erkalteten Saft.

Die reifen, weichen Früchte werden nach dem Waschen gleich in Zucker geschmort.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

9. Pflaumenkompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¾ kg (1½ ℔) Pflaumen .	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,35¼
65 g Zucker	„ 0,05¼	1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00½
1 Beutelchen gestofsene Kerne.		1 g Zimmet	„ 0,00¼
		3 „ Kartoffelmehl, 4 Efsl. Wasser	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,35¼		ℳ 0,36¼

Zubereitung: Die Pflaumen werden gewaschen, halbiert und entkernt. Dann werden sie mit geläutertem Zucker, eingebundenen, gestofsenen Kernen, Citronenschale und Zimmet langsam geschmort. Sind sie weich, ohne zu Mus gekocht zu sein, so bindet man sie mit Kartoffelmehl und richtet sie nach dem Erkalten an.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Mit 1¼ l Wasser und 38 g Kartoffelmehl aufgekocht auch zu **Pflaumensuppe** zu verwenden.

10. Kompott von geschälten Pflaumen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

Dieselben wie No. 9 . . . . . ℳ 0,36¼

Zubereitung: Diese Pflaumen werden ebenso geschmort, wie die in No. 9, nur legt man sie vorher einen Augenblick in heifses Wasser,

zieht die Haut ab, läfst den Kern darin und legt sie sofort in den kochenden Zucker, da sie sich sonst färben, und schmort sie weich. Zuletzt kann man 1 Efslöffel Rum oder Weifswein hinzufügen und läfst dann das Kartoffelmehl weg.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

11. Erdbeerenkompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Gartenerdbeeren oder $^1/_2$ kg (1 ℔) Walderdbeeren . . .	ℳ 0,60 — ℳ 1,00
125 g Zucker	„ 0,10
4 Efsl. Wasser.	ℳ 1,10

Zubereitung: Die Erdbeeren werden von den Stielen befreit, in dem mit dem Wasser dick eingekochten Zuckersirup übergewellt und mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Der Saft wird dick eingekocht, die Erdbeeren nochmals hineingethan, klar gekocht und zusammen mit dem Saft angerichtet. Der Schaum wird sorgfältig entfernt.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

12. Pfirsiche oder Aprikosen zu schmoren.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Pfirsiche oder Aprikosen . .	ℳ 0,60
125 g Zucker	„ 0,10
4 Efsl. Wasser.	
8 abgezogene Kerne.	ℳ 0,70

Zubereitung: Die Pfirsiche oder Aprikosen werden halbiert, jede Hälfte geschält und sofort einzeln in den schon bereit stehenden, kochenden geläuterten Zucker geworfen, die aufgeschlagenen, abgezogenen Kerne dazugethan und vorsichtig erhitzt. Dann werden sie einzeln angerichtet, der Saft dicklich eingekocht und erkaltet das Kompott damit bezogen.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

13. Ananaskompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Büchse amerikanische Ananas	ℳ 2,00
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Zucker	„ 0,20
1 g Vanille oder 1 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,20
	ℳ 2,40

Zubereitung: Die Büchse wird geöffnet, der Saft mit dem Zucker und der Vanille oder Citrone im irdenen Topf dick eingekocht und die

Ananasscheiben so lange langsam darin geschmort, bis sie klar und goldgelb sind. Dann werden sie angerichtet.

Besondere Bemerkungen: Die amerikanischen Ananas haben wenig Naturaroma, doch entwickelt es sich auf diese Weise am besten, und ist es deshalb auch ratsam, wenn man sie zur Bowle verwendet, sie so vorzubereiten, **Amerikanische Ananas zur Bowle vorzubereiten.**

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

14. Ananaspuree.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Büchse Ananas, ganze Frucht	ℳ 3,00
¼ kg (½ ℔) Zucker	„ 0,20
1 g Kartoffelmehl, 1 Eßl. Wasser	„ 0,00¼
	ℳ 3,20¼

Zubereitung: Der Ananassaft kocht in einem irdenen Topf mit dem Zucker dick ein. Die ganze Frucht reibt man auf einem groben Reibeisen und fügt das Puree zu dem Saft, kocht beides einige Zeit, bindet das Puree mit kalt angerührtem Kartoffelmehl und läßt es erkalten.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

15. Geschmorte Birnen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) frische Birnen	ℳ 0,40
¾ *l* Wasser.	
65 g Zucker	„ 0,05¼
3 Tropfen Alkermes oder Cochenille	„ 0,05
Transport	ℳ 0,50¼
Transport	ℳ 0,50¼
⅛ Citronenschale	„ 0,01¼
1 Stückchen Zimmet . . .	„ 0,00¼
6 g Kartoffelmehl, 3 Eßl. Wasser	„ 0,00¼
	ℳ 0,52

Zubereitung: Die Birnen werden recht gleichmäßig geschält, sind sie größer, geteilt oder geviertelt, das Kernhaus sorgfältig herausgenommen, der Stiel gekürzt und abgeschabt und die Birnen mit dem rot gefärbten Wasser mit Zucker und Gewürzen im irdenen Topf recht langsam (je nach der Härte 1½—2 Stunden) zugedeckt weich geschmort. Sie müssen alle gleichmäßig weich und rosa sein. Man richtet sie in der Glasschale einzeln recht sauber an und übergießt sie mit dem durch Kartoffelmehl seimig eingekochten Saft. Sollten die Birnen kein Aroma haben, so hilft man ihnen durch Weißwein und Citronensaft im Geschmack nach.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Alkermes oder Cochenille kann man auch fortlassen, da die Birnen bei längerem Schmoren sich von selbst färben; ebenso kann auch der Zimmet fehlen. Zu Birnen und Klöße oder zu Pudding und Birnen nimmt man 2 ℔ Birnen.

16. Apfelmus.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kg (2 ℔) gute, recht weifse Äpfel, am besten Hasenköpfe oder weifse Glockenäpfel	ℳ 0,80
1/8 l Wasser.	
50 g Zucker	„ 0,04
1/2 Theel. Citronenzucker .	„ 0,00½
	ℳ 0,84½

Sind die Äpfel nicht sehr weinsäuerlich: 1 Theel. Rum oder 2 Efsl. Weifswein und 1 Theel. Citronensaft.

Zubereitung: Die Äpfel werden von der Blüte befreit, so schnell wie möglich geschält, in Achtel geschnitten und in einer gut emaillierten Kasserolle auf sehr lebhaftem Feuer mit 1/8 l Wasser, zugedeckt, schnell weich gekocht. Noch warm giefst man sie auf ein grobes Haarsieb über eine Schale und schüttet das Apfelwasser in ein Töpfchen, damit das Mus nach Bedürfnis mit demselben bezw., wenn es der Geschmack nötig macht, mit Rum oder Weifswein und Citronensaft verdünnt werden kann. Man reibt nun die Äpfel schnell erst durch das grobe Sieb, dann das Mus durch ein feines Haarsieb, schlägt es mit dem Zucker, dem Citronenzucker und, falls nötig, der Flüssigkeit mit einem Schneeschläger durch und richtet das Apfelmus recht sauber an, streicht es, in der Mitte etwas erhöht, glatt und garniert es entweder mit dem aus den Apfelschalen gewonnenen Gelee oder nach Belieben auch mit einigen halbierten Mandeln, welche man mit aufgequollenen Korinthen (vermittelst einer Spicknadel) zu hübschem Parkettmuster dicht umkränzt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Zu Wildbraten** setzt man das fertige Apfelmus auch wohl ins Wasserbad und giebt es warm dazu.

Auch vermischt man das Apfelmus mit dem steifen Schnee von 2 Eiweifs, übersiebt es mit Zucker und läfst es im Ofen überbacken **(Apfelmus mit Eiweifs).**

Die Schalen und Kernhäuser werden nach dem Schälen in Wasser gelegt, schnell abgewaschen und mit Wasser zu irgend einer Verwendung ausgekocht, sei es zu Gelee, zum Garnieren, zu Brot- oder Apfelsuppe, die man mit Reis schmackhaft macht.

17. Gelee aus Apfelschalen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1/4 kg (1/2 ℔) Apfelschalen, 1/4 l Wasser.	
1 Stückchen Vanille	ℳ 0,05
1 „ Citronenschale	„ 0,00½
125 g Zucker	„ 0,10
	ℳ 0,15½

Zubereitung: Die Apfelschalen werden gewaschen, klein geschnitten und mit Wasser, Vanille und Citronenschale, zugedeckt, langsam gekocht. Nach dem Erkalten gießt man das Wasser durch, kocht den so gewonnenen Saft bis auf $^1/_8$ *l* ein und mit dem Zucker bis zu 42° (der Zuckerwage) ein. Dann gießt man das Gelee auf einen flachen Teller und schneidet nach dem Erkalten Figuren davon, kann es aber auch als Glasur ganz über das Apfelmus gießen und darauf erstarren lassen, was man aber besser 1 Tag vor dem Gebrauch thut.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

18. Apfelkompott von Borsdorfer Äpfeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

14 Borsdorfer Äpfel . . .	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,12½
$^1/_8$ *l* Wasser.		$^1/_8$ Citronenschale	„ 0,01¼
$^1/_8$ *l* Weifswein oder Apfelwein	„ 0,12½	1 Theel. Citronensaft . .	„ 0,01
		65 g Zucker	„ 0,05¼
		4 Theel. Obstgelee . . .	„ 0,12
Transport	ℳ 1,12½		ℳ 1,32

Zubereitung: Die Äpfel werden mit einem gerippten Messer recht schnell und rund geschält und mit einem Apfelbohrer das Kernhaus ausgestochen. Während dem werden in einem irdenen Topf Wasser, Wein, Citronenschale, Citronensaft und Zucker aufgekocht, die Äpfel nebeneinander gelegt und unter öfterem Wenden weich und durchsichtig geschmort, ohne dafs sie zerfallen dürfen. Man nimmt sie einzeln mit einem silbernen Löffel heraus, kocht den Saft ein, richtet die Äpfel bergartig an, indem man die Öffnungen mit beliebigem Obstgelee füllt und den Apfelsaft, nachdem er erkaltet, darüber füllt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch andere feinere Äpfel hierzu verwenden, dann schneidet man sie recht gleichmäfsig in Sechstel und schmort sie wie oben. Besonders ist diese Art **Apfelkompott zu gemischtem Kompott** verwendbar. **Zur Füllung von Apfeltorten oder Tartelets** schneidet man die Äpfel recht fein, schmort sie wie oben und giebt noch eine Mischung von aufgequollenen Korinthen und Mandelschnitzeln dazu. Ein Efslöffel Rum giebt besonders geschmacklosen Äpfeln etwas Kräftigeres.

19. Apfelsinen- und Apfelkompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 feine Äpfel	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,67½
$^1/_8$ *l* Wasser.		1 Theel. Citronensaft . .	„ 0,01
$^1/_{16}$ *l* Weifswein	„ 0,06¼	40 g Zucker	„ 0,03¼
$^1/_8$ Citronenschale	„ 0,01¼	2 Apfelsinen	„ 0,20
		40 g Zucker	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,67½		ℳ 0,95

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten, nach vorigem Rezept geschmort und kalt gestellt.

Wie die Äpfel, so schält man auch die Apfelsinen mit einem scharfen Messer, damit die innere Haut ganz mit entfernt wird. Dann schneidet man sie auf einem Porzellanbrett oder Teller in 6 Teile (aber nicht mit den Teilungen), so dafs man bequem die Kerne herausnehmen kann, bestreut die Apfelsinenstücke dick mit Zucker, ordnet sie abwechselnd und geschmackvoll mit den Äpfeln auf eine Glasschale und überfüllt das Kompott mit dem eingekochten Saft der Äpfel.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

20. Gemischtes Kompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 kleine, feine Äpfel . . .	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,71
1/8 *l* Wasser.		8 gek. Katharinenpflaumen	„ 0,15
1/16 *l* Weifswein	„ 0,06¼	2 Apfelsinen	„ 0,20
1/8 Citronenschale	„ 0,01¼	30 g Zucker	„ 0,02½
1 Theel. Citronensaft . .	„ 0,01	12 eingemachte Hagebutten	„ 0,15
30 g Zucker	„ 0,02½	1 Efsl. süfs-saure Bohnen .	„ 0,15
Transport	ℳ 0,71		ℳ 1,38½

Zubereitung: Man schmort die Äpfel wie unter No. 18, die Pflaumen wie unter No. 21 angegeben, und bereitet die Apfelsinen wie unter No. 19 vor. Alle Zuthaten ordnet man geschmackvoll auf eine Glasschale.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann dies gemischte Kompott verschiedenartig herstellen, indem man auch feinere Früchte dazu verwendet, was bei gröfseren Gesellschaften zu empfehlen ist. Ein anderes gemischtes Kompott bereitet man von Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren zu gleichen Teilen mit 150 g Zucker geschmort.

21. Backobst.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1/4 kg (1/2 ℔) gemischtes Obst oder 1 Sorte allein	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,30½
1/2 *l* Wasser		1 Stückchen Zimmet . . .	„ 0,00¼
1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00½	50 g Zucker	„ 0,04
Transport	ℳ 0,30½	6 „ Kartoffelmehl, 2 Efsl. Wasser	„ 0,00¼
			ℳ 0,35

Zubereitung: Trockenes Obst wird abends vor dem Gebrauch gewaschen und in irdenem Topf mit frischem Wasser zum Aufquellen hingestellt. In demselben Topf, ohne das Wasser zu wechseln, wird es früh mit Citronenschale und Zimmet zum Kochen gebracht, dann zugedeckt, zurückgeschoben und 2—3 Stunden sehr langsam erweicht, ohne zu rühren; nur ab und zu wird der Topf geschüttelt. Nötigenfalls giefst man etwas Wasser dazu, so dafs das Obst reichlich Saft hat. Das Obst

wird mit einem Schaumlöffel herausgehoben, der Zucker mit dem Saft gemischt und dieser auf $^1/_4$ *l* eingekocht und mit dem gelösten Kartoffelmehl gemischt; alsdann wird das Obst wieder darin erhitzt, umgeschwenkt, angerichtet und mit dem erkalteten Saft bezogen.

Pflaumen müssen recht rund und weich sein und obenauf gleichmäfsig einzeln nebeneinander angerichtet werden.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden, ohne das Wässern.

Besondere Bemerkungen: Birnen bedürfen zum Aufquellen und Erweichen am längsten Zeit und soll man sie deshalb lieber für sich allein kochen und möglichst lange einweichen. Als Beigabe zu Klöfsen verwendet man die doppelte Portion.

22. Getrocknete amerikanische Schnittäpfel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g amerikan. Schnittäpfel	ℳ 0,15	Transport	ℳ 0,20½
¼ *l* Wasser.		⅛ *l* Weifswein oder Apfelwein oder 1 Efsl. Rum	„ 0,12½
1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00½	8 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
1 Theel. Citronensaft	„ 0,01	1 Efsl. Weifswein	„ 0,02
50 g Zucker	„ 0,04		ℳ 0,35¼
Transport	ℳ 0,20½		

Zubereitung: Die getrockneten amerikanischen Schnittäpfel werden recht sauber gewaschen, in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser, zugedeckt, langsam erwärmt, und wenn sie vollkommen aufgegangen sind, mit Citronenschale und Citronensaft gewürzt, mit Zucker gesüfst und mit dem zugegossenen Wein oder Rum vollständig erweicht. Mit einem Schaumlöffel richtet man die Schnittäpfel an und bindet die Sauce mit in Wein gelöstem Kartoffelmehl, welches darin aufkochte, oder läfst die Sauce einkochen uud füllt sie erkaltet über das Kompott.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Getrocknete amerikanische Schnittäpfel oder getrocknete Äpfel sind auch zu Apfelmus zu verwenden, **Apfelmus von amerikanischen Schnittäpfeln oder von getrockneten Äpfeln** (wie Apfelmus bereitet).

23. Prünellen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

200 g Prünellen	ℳ 0,32	Transport	ℳ 0,45
¼ *l* Wasser.		1 cm Zimmet	„ 0,00¼
⅛ *l* Weifswein oder Apfelwein	„ 0,12½	50 g Zucker	„ 0,04
1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00½	8 „ Kartoffelmehl, 3 Efsl. Wasser	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,45		ℳ 0,49½

Zubereitung: Wie Backobst. No. 21.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

24. Feigenkompott.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

10 grofse, getrocknete Feigen	ℳ 0,75	Transport	ℳ 0,80¼
⅜ *l* Wasser.		⅛ *l* Portwein	„ 0,42
65 g Zucker	„ 0,05¼	1 Theel. Citronensaft . .	„ 0,01
Transport	ℳ 0,80¼	1 „ Citronenzucker .	„ 0,01
			ℳ 1,24¼

Zubereitung: Man weicht die Feigen eine Nacht in Wasser ein und erhitzt sie mit demselben im irdenen Topf am nächsten Morgen sehr allmächlich, dafs sie gehörig aufquellen, und kocht sie langsam 1½ Stunde. Dann fügt man Zucker, Portwein, den man auch weglassen kann, Citronensaft und Citronenzucker hinzu, läfst alles durchziehen, richtet die Feigen an und schüttet den abgeschmeckten und eingekochten Saft darüber.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden, ohne das Wässern.

---

25. Ein warmes Kompott als Nachtisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Äpfel	ℳ 0,40	Transport	ℳ 1,41
⅛ *l* Wasser.		4 Pfirsichhälften eingemacht	„ 0,40
2 Efsl. Kirschwasser . . .	„ 0,14½	4 Aprikosenhälften eingem.	„ 0,20
2 „ Vanillezucker . . .	„ 0,10	1 runder Biskuit	„ 1,00
20 g Zucker.	„ 0,01½	65 g frische Weintrauben	
125 „ gem. kand. Früchte .	„ 0,75	(bezw. spanische) . .	„ 0,13
Transport	ℳ 1,41		ℳ 3,14

Zubereitung: Von den Äpfeln wird ein Apfelmus nach Vorschrift bereitet und mit Kirschwasser, Vanillezucker und Zucker abgeschmeckt. Die Früchte schneidet man in beliebige Stücke und mischt sie unter das Apfelmus. Ein Biskuit, welcher möglichst korbförmig gebacken ist, wird ausgehöhlt und mit dem warmen Kompott, dem man noch einige frische Weinbeeren zusetzt, gefüllt. Man stellt ihn 5 Minuten auf einer Schüssel in den heifsen Ofen, überfüllt die Oberfläche mit einigen Efslöffeln Pfirsichsaft und trägt ihn auf.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann Vanillesauce dazu reichen.

---

26. Kleine Fruchtmehlspeise (Ananasmehlspeise).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen (5 Stück).

2 Eier	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,37
65 g Zucker	„ 0,05¼	1 Theel. Rum	„ 0,02½
32 „ Reismehl	„ 0,02	¼ Eiweifs	„ 0,00¾
½ Prise Salz	„ 0,00¼	80 g klein geschnittene Ananas	„ 0,64
65 g Butter	„ 0,15½	60 g Aprikosenmarmelade .	„ 0,30
Transport	ℳ 0,37	Transport	ℳ 1,34¼

	Transport	ℳ 1,34¼	
1 Theel. Rum		„ 0,02½	
10 g gehackte Pistazien		„ 0,16	
⅛ *l* eingekochter Ananassirup		„ 0,25	
	Transport	ℳ 1,77¾	

	Transport	ℳ 1,77¾	
10 g Butter		„ 0,02½	
1 Theel. Rum		„ 0,02½	
5 g Butter	zum Auspinseln	„ 0,01¼	
5 „ Mehl	zum Auspinseln	„ 0,00¼	
		ℳ 1,84¼	

Zubereitung: Eier und Zucker werden auf dem Feuer im irdenen Topf 5 Minuten schaumig geschlagen, das Reismehl hineingesiebt, ½ Prise Salz, die geschmolzene Butter und ein Theelöffel Rum dazugerührt. Kleine Förmchen oder Mokkatassen werden mit geschmolzener Butter ausgepinselt, mit Mehl ausgesiebt, die Masse darin gleichmäfsig verteilt und in kochendem Wasser stehend in ½ Stunde, zugedeckt, gar gekocht. Die Kuchen werden aus den Förmchen ausgestürzt und erkalten in einer Stunde. Dann schneidet man die Oberfläche als Deckel ab, macht 1½ cm vom Rand einen Schnitt in den Teig und entfernt das Innere, das man zu Teigknöpfen zustutzt und mit Eiweifs auf dem Deckel befestigt. Die Ananasstücken werden mit Aprikosenmarmelade und Rum gemischt, in die Öffnungen der Kuchen gefüllt und letztere mit dem Deckel zugedeckt. Auf die Mitte einer Schüssel legt man den noch vorhandenen Teigabfall, setzt einen Kuchen darauf, die andern rings herum, bestreut das Ganze mit gehackten Pistazien, übergiefst es mit einer Mischung von Ananassirup, Butter und Rum und läfst es im Ofen, auf kochendem Wasser stehend, unter öfterem Befüllen mit der Flüssigkeit ¼ Stunde überbacken.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Kuchen sind auch einfacher mit Apfelmus mit mit Rum gemischtem Apfelgelee glaciert, **Apfelmehlspeise,** mit eingemachten Erdbeeren ohne Rum, **Erdbeermehlspeise,** Apfelmus mit Orangenmarmelade, **Orangenmehlspeise,** herzustellen.

27. Kaltes feines Fruchtgericht als Fruchtkaltschale.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

¼ kg (½ ℔) Kirschen		ℳ 0,30	
125 g Erdbeeren		„ 0,25	
125 „ Johannisbeeren		„ 0,10	
3 Aprikosen		„ 0,30	
125 g Himbeeren		„ 0,10	
	Transport	ℳ 1,05	

	Transport	ℳ 1,05	
1 Fl. Weifswein		„ 0,75	
¼ kg (½ ℔) Zucker		„ 0,20	
⅛ *l* Wasser.			
⅛ *l* Eisstücke		„ 0,02½	
		ℳ 2,02½	

Zubereitung: Die Kirschen entsteint man, die Erdbeeren zupft man ab, ebenso die Johannisbeeren, welche sehr sauber sein müssen. Die Aprikosen schält man und schneidet sie in Sechzehntel und legt alle Früchte in Wein. Der Zucker wird zu dickem Sirup (36° der Zuckerwage) gekocht, in dem man die mit der Schaumkelle hineigelegten Früchte durchziehen läfst. Man legt sie vorsichtig in den Wein zurück und giefst

den Fruchtsaft durch ein Sieb dazu. Nun läfst man alles einige Stunden zugedeckt stehen, stellt dann die Terrine oder grofse Glasschale in Eis und giebt beim Anrichten noch klein geschlagene, abgewaschene Eisstücke dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Champagnerkaltschale:** Verfeinern kann man dies Gericht durch $^1/_2$ Flasche deutschen Champagner und noch feinere Früchte, die man ganz nach Belieben, wie sie die Jahreszeit bringt, wählen kann. Im Notfall nimmt man schöne eingemachte Früchte.

28. Fruchtpureesuppe (Pflaumen-, Apfel-, Himbeeren-, Kirsch-, Erdbeerenpureesuppe).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 ℔) Fruchtpuree, ungefähr	ℳ 0,75	Transport	ℳ 0,76¼
$^1/_8$ Citronenschale	„ 0,01¼	25 g Stärkemehl	„ 0,02
1½ *l* Wasser.		65 „ Zucker (nach Bedürfnis mehr)	„ 0,05¼
Transport	ℳ 0,76¼		ℳ 0,83½

Zubereitung: Hierzu kann man beliebige Früchte verwenden, auch Fruchtabfälle, besonders auch überreife, unansehnliche Früchte sowie Backobst. Nachdem die Früchte mit Citronenschale im Wasser weich gekocht sind, werden sie durch ein Haarsieb gestrichen und mit Wasser, Stärkemehl und Zucker aufgekocht und angerichtet.

Nach dem Erkalten giebt man diese Suppen als **Obstkaltschalen (Pflaumen-, Apfel-, Himbeer-, Kirsch-, Erdbeerkaltschale).**

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man verwendet alle **Kompotts zu Obstkaltschalen,** indem man sie um das Vierfache mit Wasser verkocht, mit 25 g Stärkemehl auf ein Liter abzieht, mit Zucker abschmeckt und erkalten läfst.

29. Kürbissuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 ℔ Kürbisstücke	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,21½
1¼ *l* Wasser.		20 g Mehl	„ 0,00¾
2 Nelken	„ 0,00¼	20 „ Butter	„ 0,04¾
1 Stückchen Zimmet	„ 0,00¼	5 „ Salz	„ 0,00¼
1 Stückchen Citronenschale	„ 0,01	$^1/_8$ *l* Essig	„ 0,05
Transport	ℳ 0,21½	65 g Zucker	„ 0,05¼
			ℳ 0,37½

Zubereitung: Der Kürbis wird mit dem Wasser und Gewürzen weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Mehl und Butter schwitzt man gar, fügt das Kürbispuree langsam hinzu, läfst die Suppe durchkochen und schmeckt sie mit Salz, Essig und Zucker ab.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Wer keine Säure daran liebt, fügt statt Essig einen Löffel Rum oder $^1/_8$ *l* Weifswein kinzu. Man kann auch 40 g ausgequollenen Reis in die Suppe thun.

Hagebuttensuppe ebenso, auch von getrockneten Hagebutten $= ^1/_4$ *ℓℓ* getrocknete Früchte.

30. Brotsuppe mit Obstabfällen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

Apfel- oder Quittenschalen und Abfälle von 3 *ℓℓ* Früchten.		Transport	ℳ 0,03
2 *l* Wasser.		¼ Citronenschale	„ 0,02½
150 g trockenes Schwarzbrot	ℳ 0,03	2 cm Zimmet	„ 0,00½
		90 g Zucker	„ 0,07¼
		1 Efsl. Rum	„ 0,07¼
Transport	ℳ 0,03		ℳ 0,20½

Zubereitung: Die Schalen und Kernhäuser werden sauber gewaschen, mit 2 *l* Wasser, trockenem Brot, Citronenschale und Zimmet langsam $1^1/_2$ Stunde gekocht, durch ein feines Sieb geschlagen, mit Zucker gesüfst, und 1 Efslöffel Rum dazugefügt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

31. Johannisbeeren zum Nachtisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ *ℓℓ*) Kirsch-Johannisbeeren	ℳ 0,20
1 Eiweifs	„ 0,03
1 Efsl. Wasser.	
125 g Puderzucker	„ 0,12½
	ℳ 0,35½

Zubereitung: Die schönen, sauberen Trauben werden einzeln in eine Untertasse, in der ein Eiweifs und ein Efslöffel kaltes Wasser verschlagen wurde, getaucht und dann in eine Schüssel mit Puderzuckerunterlage gelegt und dick mit Puderzucker besiebt, so dafs die Beeren ganz davon eingehüllt sind. Man legt die Trauben auf ein Weifsblech, läfst sie in der Sonne trocknen oder trocknet sie bei sehr gelinder Wärme einige Minuten im Ofen. Auf einer Spitzenmanschette werden die Trauben angerichtet und zum Nachtisch gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

32. Verwendung von Geleeüberresten von Quitten oder Äpfeln zum Nachtisch.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 *ℓℓ*) Fruchtmus	ℳ 0,75
½ „ (1 „) Zucker	„ 0,40
Der Saft von 1 Citrone oder 1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,10
65 g Zucker	„ 0,05¼
	ℳ 1,30¼

Zubereitung: Die recht trockenen Rückstände, die vom Durchlaufen des Saftes bleiben, werden durch ein Haarsieb gerieben und dann gewogen. In einem Kessel bringt man sie mit der gleichen Menge feinen Zucker und Citronensaft oder auch Vanillezucker zum Kochen und rührt das Mus so lange über gelindem Feuer, bis es sich vom Löffel löst. Dann breitet man es auf grofse, flache Schüsseln aus und läfst es in gelinder Wärme trocknen. Man schneidet davon gleichmäfsige Würfel oder sticht runde Pasten aus, die man einzeln in dem Zucker wälzt und in Blechbüchsen als Konserven aufhebt. Man kann die Masse auch in eine dünne Klofsspritze oder Papiertüte füllen und davon dünne runde Pasten auf ein Blech spritzen. Sind sie in der Wärme getrocknet, so nimmt man sie mit einem nassen Messer vom Blech.

Zeitdauer der Bereitung: 4—6 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Mit Zuthat von einem Tropfen Cochenille, 2 gestofsenen Nelken, 1 Prise gestofsenem Zimmet, klein geschnittenen Mandeln, Pomeranzenschalen und Citronensaft füllt man mittelst einer Spritze die Masse in saubere, in Rosenwasser gespülte Hammeldärme, welche man in Länge von 10 cm mit Holzstückchen zuspeilt und als **Quittenwürstchen** zum Nachtisch giebt.

Apfelmus, stark eingedünstet, kann man mit Citronen- und Apfelsinenextrakt und anderen Fruchtsäften zu ganz verschiedenen Konserven gestalten, da Äpfel jeden Geschmack annehmen (russisches Verfahren).

33. Glacierte Früchte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) Früchte	ℳ 1,00	Transport	ℳ 1,60
¾ „ (1½ ℔) Zucker	„ 0,60	1/16 l Essig	„ 0,00½
⅜ l Wasser.		3 Tropfen Öl	„ 0,03
Transport	ℳ 1,60	1 Marmorplatte.	
			ℳ 1,63½

Zubereitung: Der Zucker wird mit kaltem Wasser aufgelöst und schnell auf dem Feuer gekocht, bis er Blasen schlägt und dann fügt man den Essig hinzu. Zur Probe kann man auch ein Hölzchen in den Zucker tauchen und sofort in kaltem Wasser abkühlen; der Zucker mufs beim Daraufbeifsen krachen, nicht kleben, und mit der Zuckerwage geprüft 43° zeigen, oder man läfst einen Tropfen Zucker in ein Glas Wasser gleiten: der Zucker mufs dann dieselbe Eigenschaft zeigen. Die Früchte, welche wenn nicht frisch, wie Nüsse, Apfelsinenenspalten und Weintrauben, wie zu süfsem Eingemachten vorher vorbereitet sind, werden einzeln an Drahtenden gesteckt und alle so vorbereitet; dann schnell in den heifsen Zucker getaucht und auf eine geölte Marmorplatte oder auf Eis stehende Teller gelegt. Nach dem Erkalten entfernt man die Drähte.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

34. Frische Pfirsiche zum Nachtisch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 reife Pfirsiche	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,40
¼ kg (½ ℔) Zucker	„ 0,20	2 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,06¾
¼ l Wasser.		1 g Vanille	„ 0,20
Transport	ℳ 1,40	2 Efsl. Kirschwasser . . .	„ 0,14½
			ℳ 1,81¼

Zubereitung: Der Zucker wird mit Wasser geläutert und zu dickem Sirup (36° der Zuckerwage) in einem emaillierten, schnell zu erhitzenden Topf gekocht. Man fügt Citronensaft hinzu und läfst die Vanille darin ziehen. Mit einem Obstmesser zieht man die Haut von einer Frucht ab ohne die Frucht zu beschädigen, und legt sie vorsichtig in den heifsen Sirup, indem man denselben an eine Seite des Topfes laufen läfst, um die ganze Frucht sofort völlig zu bedecken. Man läfst sie 2 Minuten in dem heifsen Zuckersirup, hebt sie mit einem Porzellanschaumlöffel in einen Topf und behandelt so eine Frucht nach der andern. Dann wird der Saft etwas eingekocht, die Vanille herausgenommen, das Kirschwasser dazugegossen und über die Früchte gegossen. Der Topf wird darauf 4 Stunden in Eis gestellt. Auf einer Krystallschale richtet man die schneeweifsen Früchte an, die durchaus nicht wie gekochte schmecken dürfen, sondern innen roh und saftig sein müssen, füllt den Saft darüber und legt gern 4 sauber gewaschene Orangen- oder Kamelienblätter dazwischen.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Achtzehnte Abteilung.

Das Einmachen (Konservieren).

Allgemeines. Die Gärung, so nützlich sie uns in einigen Beziehungen für die Gestaltung der Nahrung ist, indem sie z. B. durch ihr Produkt (die Hefe oder Bärme) das Brot lockern hilft, während andere Gärungen die Entstehung des Alkohols, des Essigs, die Bereitung des Sauerkohls, der sauren Gurken und der Milchprodukte ermöglichen, ist in der wohlgefüllten Speisekammer ein gefürchteter Feind. Die Gärung wird 1. durch die Gärungserreger hervorgebracht, von welchen die Luft in Form von Pilzen und sogenannten Bakterien angefüllt ist, und hat 2. verschiedene Gestalten, je nach den Stoffen, welche sie zersetzt, und den verschiedenartigen Gärungspilzen.

Die eiweifshaltigen Körper, das Fleisch u. s. w., unterliegen der fauligen Gärung, welche zuerst die Fäulnis, dann die Verwesung hervorbringt. In den zuckerhaltigen Stoffen wird die geistige Gärung erzeugt.

Die geistige Gärung teilt sich in:

a) Selbstgärung (verdorbenes Obst, Wein, Essig);
b) Künstliche Gärung (Zusatz von Gärungspilzen, wie Hefe, welche sich unter geeigneten Bedingungen fortentwickeln).

Unter den fäulniserregenden Pilzen spielt der sog. Schimmel eine grofse Rolle. Feuchtigkeit, Wärme und Zutritt der Gärungspilze, welche in der Luft enthalten sind, sind Bedingungen zur Erzeugung und Weiterentwickelung der Gärung in den Nahrungsstoffen.

Demnach müssen, um Nahrungsmittel vor Zersetzung zu schützen, folgende Mafsregeln getroffen werden:

a) Aufbewahrung in der Kälte: in Eiskellern, Eis, Brunnenkesseln.
b) Abschlufs der Fäulniserreger der Luft und Tötung der schon vorhandenen Fäulniserreger durch hohe Hitze und chemische Substanzen, wie Salicylsäure und Schwefel, oder auch durch Einhüllung in Zucker, Fett, Essig, Alkohol und Salz.
c) Wasserentziehung durch Trocknen.

Wie diesen verschiedenen Anforderungen wirksam, besonders in Bezug auf das Gemüse und Obst, nachzukommen ist, geben folgende Vorschriften an.

Über das Wirtschaftliche beim Einmachen von Konserven.

Für einen Haushalt, der mit bestimmten Mitteln zu wirtschaften hat, ist die Einmachezeit eine besonders belastete, so dafs genaue Überlegung und Buchführung über die Vorgänge in dieser Beziehung die Hausfrau in den Stand setzen mufs, die Erfahrungen des letzten Jahres im nächsten zu verwerten und vorher in Anschlag zu bringen. Zu diesem Zwecke ist die Einrichtung eines Buches wünschenswert, welches wie nebenstehend eingeteilt wird.

Die zum Einmachen bestimmten Früchte sind stets früh am Tage zu kaufen, damit die Tageshitze nicht schon eine Gärungslust in ihnen entwickelt. Sie müssen so frisch wie möglich geerntet Verwendung finden. Sie dürfen nicht ganz reif sein, müssen aber doch schon das wünschenwerte Aroma haben. Der Zucker ist möglichst im ganzen zu kaufen, nachdem man sich seinen Bedarf an Konserven klar gemacht hat.

Die Preise der Früchte sind für ungünstige Jahre angenommen, also ziemlich hoch.

Der Zucker zum Einmachen.

Der pflanzliche Zucker teilt sich in:

1. Rohrzucker.
2. Rübenzucker.

Der ausländische Rohrzucker ist süfser, aber im allgemeinen mit der ersten Sorte des Rübenzuckers auf gleiche Stufe zu stellen. Der inländische Rübenzucker hat verschiedene Arten, die durch die Aufeinanderfolge der Prozesse bei der Fabrikation gewonnen werden.

1. Die Raffinade als bestes Produkt.
2. Der Melis aus dem Sirup der Raffinade.
3. Der Lumpenzucker aus dem Sirup des Melis.
4. Der Farinzucker aus dem Sirup des Lumpenzuckers.

Wird Zucker verwendet, so nehme man Raffinade oder Melis.

Für die jedesmalige Menge des zum Einmachen nötigen Zuckers ist sowohl die Rücksicht auf Haltbarkeit wie auf guten Geschmack mafsgebend. Bei Büchsenfrüchten ist die Menge durch die Füllung der Zwischenräume der Früchte angezeigt.

Nachweis und Berechnung der im Hause eingemachten Früchte und Gemüse im Jahre 190

Name	Datum: Monat / Tag	Gewicht: Kilo / Gramm	Preis: Kilo / Gramm	Bezugsquelle des rohen Obstes und Gemüses	Zuckerverbrauch: Kilo / Grm.	Preise der and. Zuthaten: And. Zuthaten / Preis	Preise der Blechbüchsen mit Löten: 1/1 kg / 1/2 kg / 1/4 kg / 1/8 kg	Preise der Gläser und Flaschen	Verschlufskosten	Endberechnung	Transport aller Bestände	Verbrauch

Behandlung: Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen, damit er sich schneller löst. Man bedient sich dazu des Knochenmessers und Schlägels sowie einer Pappunterlage auf dem Fleischbrette. Tische und Bretter werden ohne Unterlage verdorben, und man hat bei einer Unterlage aufserdem das Sammeln der Zuckerkrümel leichter.

Der Zucker wird in eine irdene Schale gethan und auf je 1 kg $^1/_2$ *l* Wasser gefüllt. Nachdem er aufgeweicht ist (weshalb man das Zuckerabwiegen und Einweichen vor der Vorbereitung der Früchte vornimmt), setzt man ihn in einem sehr sauberen, blanken Kessel zuerst auf schwaches Feuer und zerdrückt sorgfältig die noch etwa vorhandenen Stücke. Um Zucker vollkommen von allen unreinen Beimischungen zu säubern, verrührt man das Wasser (je $^1/_2$ *l*) mit einem Eiweifs, seiht die Zuckerlösung nach dem Aufkochen durch ein Seihtuch und kocht sie dann weiter. Die Lösung darf nicht eher den Kochgrad erreichen, als bis der Zucker vollständig aufgelöst ist, sonst setzt er sich später als harte Masse in der Büchse ab, was man Absterben nennt; ebenso verursacht das Ansetzen am Rand des Kessels und langsames Kochen des Zuckers dieselbe Erscheinung. Sollte man einmal dazu gezwungen sein, Zucker ohne Vorbereitung auflösen zu müssen, so giefse man ab und zu einen Efslöffel kaltes Wasser dazu, um den zu frühen Kochgrad zu verhüten. Ist der Zucker vollkommen klar, so setzt man ihn auf lebhafteres Feuer und schöpft dann mit dem Schaumlöffel sorgfältig den aufsteigenden Schaum auf einen Teller. Dann reinigt man mit einer feuchten kleinen Stielbürste den Kesselrand von dem Zucker und wiederholt dies, so oft es nötig ist.

Um sich von der Stärke der Zuckerlösung zu überzeugen, verwendet man das für ℳ 1,50 käufliche **Aräometer (Zuckerwage) zum Messen von Zuckerlösungen.** Dasselbe hat eine Zifferskala und sinkt entsprechend der Konzentration der Zuckerlösung tief oder weniger tief ein. Je tiefer das Aräometer in die Lösung einsinkt, desto schwächer ist dieselbe. Die Ziffern geben den jedesmaligen Grad der Lösung an; übrigens liegt derselbe in erwärmter Zuckerlösung nicht so hoch wie in kalter. Durchschnittlich zeigt die warme Zuckerlösung 5° weniger als eine später erkaltete.

Die verschieden lange Zeit des Zuckerkochens macht den Zucker zu den verschiedenen Zwecken mehr oder weniger tauglich. Die Zuckerwage zeigt bei den 4 unten näher erklärten Graden:

warm:	26°	32°	38°	41°
kalt:	31°	37°	0°	0°

Der sogenannte erste Grad ist der nach dem gründlichen Abschäumen. Man verwendet ihn zum Obstschmoren.

Beim zweiten Grad fällt der Zucker in breiten Tropfen vom Schaumlöffel. Dieser Grad genügt für viele Früchte.

Beim dritten Grad fällt er vom Schaumlöffel in einem dünnen kurzen Faden, der sich sofort nach dem Schaumlöffel zurückzieht. Dieser Grad

ist für süfse Konfitüren verwendbar, während die folgenden Grade mehr für Konditorzwecke gebraucht werden; 42° für Gelee, 43—44° zum Kandieren.

Bei dem letzten, vierten Grad, den der Zucker (Karamel) erreicht, bildet sich der gebrannte Zucker, der mit Wasser verdünnt ein gutes Färbemittel ist. Er darf sich aber nicht zu dunkel färben, sonst verbrennt er und wird bitter im Geschmack (Zuckercouleur).

Ist der Zucker zu dem Eingemachten fertig gekocht, so wird er sofort in Porzellantöpfe gegossen und bis zum Gebrauch in heifses Wasser gestellt.

Gerätschaften zum Einmachen der Früchte in Blechbüchsen oder Gläsern.

1 Tuch zum Abwischen des Obstes.
1 „ „ Abtropfen.
1 Messer
1 Durchschlag
1 Schaumlöffel
1 silberner Löffel
1 Bürste
} ausschliesslich für diesen Zweck.
1 Porzellantopf zum Ausfüllen von Zucker oder Wasser.
1 Holzspänchen.
1 neue Knopfnadel oder Auskerner.
1 neue Haarnadel.
Fertig gescheuerte Blechbüchsen, sehr saubere Gläser.
1 Topf mit Schwefelfäden.
1 Büchse Streichhölzer.
1 altes Tuch.
1 Schere.
Sauber vorbereitete Blasen.
Bindfaden.
1 Litermafs.
1 Einmachkessel.
1 Napf zum Abschäumen.
1 feuchter Waschlappen.
Einige Steintöpfe für die Essigfrüchte.
Einige Musselinbeutelchen für Gewürze.
Weifses Papier.
Pergamentpapier (angefeuchtet).
Seidenpapier.
Etiketten für Gläser und Büchsen.
1 Flasche mit Rum.

Klebestoff für Etiketten auf Glas: Zu Schaum geschlagenes und wieder zerflossenes Eiweifs.

Klebestoff für Etiketten auf Blech: 40 g Stärkemehl, 40 g Tischlerleim und $^3/_8$ *l* Wasser. Der Leim wird mit Wasser aufgeweicht, und das Stärkemehl damit verrührt und gar gekocht.

Um Etiketten in feuchten Räumen auf den Gegenständen zu halten, bestreicht man sie mit einer Lösung von 10 g Dammar in 90 g Schwefelkohlensauerstoff.

I. Das Obst.

A. Das Einmachen der Früchte in Blechbüchsen, auch für das Gemüse gültig.

1. Einmachebüchsen von Blech mit zu verlötendem Deckel.

Die einfachste, wenn auch etwas kostspielige Art ist das Einmachen in Blechbüchsen. Diese Art giebt die Möglichkeit eines vollständigen

Luft- und Wasserabschlusses und der sicheren Tötung der Gärungspilze. Aufserdem wird das volle Aroma der Früchte bewahrt.

Die Blechbüchsen müssen völlig sauber sein und sind mit Sand, Soda, heifsem Wasser vor dem Gebrauch innen wie aufsen zu scheuern, dann zu spülen, abzutrocknen und in der Wärme nachzutrocknen. Die darauf passenden Deckel sind vorrätig bei der Hand zu halten.

Alle Früchte, von denen man trockene, nicht zu reife Exemplare aussucht, werden geputzt und vorbereitet, der Zucker nach Vorschrift gekocht und bereit gehalten. Durchschnittlich rechnet man auf eine 1 kg Büchse $^3/_8$ kg Zucker und auf $^1/_2$ kg Büchse $^1/_4$ kg Zucker.

Nach dem Zulöten, welches sehr sorgfältig geschehen mufs, wird jede Büchse einzeln in kochendes Wasser gestellt und auf ihre Dichtheit untersucht. Steigen kleine Bläschen im Wasser auf, so ist sie undicht und mufs an der betreffenden Stelle nachgelötet werden. Es hat sich bewährt, nach der Untersuchung noch einmal in die Mitte der Büchse ein Loch zu schlagen, um die Gase heraus zu lassen, welches dann wieder sorgfältig verlötet wird. Alle Büchsen werden nach dem Kochen gekühlt, sehr sauber abgetrocknet und mit einem Wolltuch nachgerieben, dann werden die Etiketten mit dem Namen der Frucht, dem Datum und der Jahreszahl beschrieben und auf die Büchsen geklebt.

1 neue grofse	Blechbüchse	(2 kg	Inhalt)	kostet	ℳ 0,50
1 „ kleine	„	($^1/_2$ „	„)	„	„ 0,30
1 „ „	„	($^1/_4$ „	„)	„	„ 0,25
1 „ kleinste	„	($^1/_8$ „	„)	„	„ 0,20

1 neuer Deckel und Ausbesserung für eine Büchse kostet ℳ 0,15—0,20

Das Verlöten einer Büchse kostet ℳ 0,10

2. Einmachebüchsen mit Stahlfederverschlufs.

Einmachebüchsen mit Stahlfederverschlufs, die das Löten überflüssig machen, haben sich gut bewährt; dieselben sind holländischen Ursprungs, von Horn & Co. in Amsterdam, in gröfseren Küchengeschäften käuflich

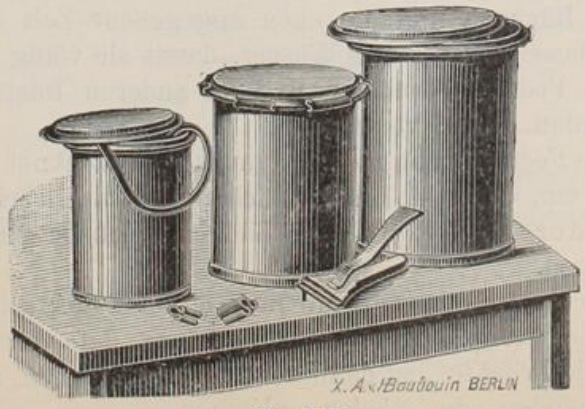


Fig. VIII.

und bringen die Preise schon im zweiten Jahre wieder ein, da keine Ausbesserungen notwendig sind.

Gebrauchsanweisung: Behandlung der Büchsen: Bevor die Büchsen gefüllt werden, reinigt man dieselben mit Soda und Wasser; alsdann achte man ja darauf, dafs der Rand der Büchse sowie des Deckels gerade sitzt; ist derselbe irgendwo verbogen, so richtet man ihn an einer Tischecke wieder gerade. (Hierauf mufs ganz besonders geachtet werden!)

Einlegen der Gemüse und Früchte: Nachdem das Gemüse, wie Erbsen, grofse Gurken, Schneidebohnen u. s. w., halbgar gekocht ist, füllt man dasselbe gleich in die Büchsen und zwar nur soweit, dafs man es mit dem übergegossenen Wasser gut bedeckt und das Wasser dennoch 1 cm unter dem Rande der Büchse bleibt.

Spargel wird roh eingesetzt und mit kochendem Wasser übergossen. Obst wird roh eingesetzt und mit Zucker übergossen. Bei grofsen, sogenannten Saubohnen legt man Papier in die Büchse und giefst kochendes Wasser auf. Man nehme nicht die Bouillon!

Verschliefsen der Büchsen: Die Gummirändchen, welche etwas enger sind als die Büchsen, werden so lange gedehnt (auseinander gezogen), bis dieselben auf dem Rande der Büchsen flach liegen bleiben. Dieselben bleiben leicht auf den Rändern liegen, wenn man letztere vorher mit Wasser anfeuchtet. Bei dem Auflegen der Deckel ist zu beachten, dafs sich die Gummirändchen nicht umlegen, da in diesem Falle die Büchsen niemals luftdicht verschlossen werden können.

Hart gewordene Gummiringe werden durch Einlegen in $^1/_8$ *l* Wasser und $^1/_{16}$ *l* Ammoniak wieder geschmeidig.

Gelähmte, offenstehende Federn dürfen nicht verwendet werden. Auf eine $^1/_2$ kg Büchse setzt man 5, auf eine 1 kg Büchse 6 und auf eine $1^1/_2$ kg Büchse 7 Federn.

Nachdem nun die Büchsen verschlossen sind, setzt man sie in kochendes Wasser und läfst dieselben mit Gemüse gefüllt, $1^1/_2$ Stunde, diejenigen mit Obst 10—30 Minuten ruhig kochen. Während des Kochens müssen die Büchsen stets unter Wasser bleiben.

Haben die Büchsen nun die oben angegebene Zeit ruhig gekocht, so stellt man dieselben in kaltes Wasser, damit sie völlig erkalten; man kann dann die Federn abnehmen und zu anderen Büchsen, die noch eingekocht werden sollen, verwenden.

Werden die Federn nicht mehr gebraucht, so trocknet man dieselben ab und ölt sie ein, damit sie bis zur nächsten Einmachezeit nicht rosten.

Zeichen der Dichtheit: Bei dichten Büchsen sind Deckel und Boden eingezogen.

Man beobachte die Büchsen nun noch einige Tage; sollte dann etwas verfehlt sein, so weist sich dieses dadurch aus, dafs der Deckel wieder gerade wird; die Früchte sind dann noch nicht verdorben, sondern lassen sich noch verwenden oder wieder einkochen.

Öffnen der Büchsen: Das Öffnen der Büchsen geschieht am vorteilhaftesten, indem man selbige bis 1 Finger breit vom Deckel 5 Minuten in kochendes Wasser stellt; alsdann hebt sich der Deckel und ist leichter zu lösen. Wenn das Aufwärmen nicht angebracht ist, wie z. B. bei Obst, so löst man den Deckel ringsum mit einem Tafelmesser, ohne Deckel und Büchsenrand zu verbiegen.

Zu empfehlen ist auch Schillers Konserven-Kochtopf nebst den dazugehörigen Einmachegläsern mit hermetischem Verschlufs. — Eine Anleitung wird stets dazu gegeben.

I. Stachelbeeren.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

1½ kg (3 ℔) grüne Stachelbeeren	ℳ 0,90	Transport	ℳ 2,30
1⅞ kg (3¾ ℔) Zucker . .	„ 1,31¼	4 *l* Wasser.	
⅞ *l* weiches Wasser.		1 g Alaun	„ 0,01
125 g Zucker	„ 0,08¾	2 „ Kaneel oder f. Zimmet	„ 0,01½
Transport	ℳ 2,30	3 grofse Büchsen.	
		3 kleine Büchsen.	ℳ 2,32½

Zubereitung: Die Beeren werden auf ein Tuch geschüttet, abgerieben und mittels eines Messers von Blüte und Stiel befreit. 125 g Zucker, Wasser und Alaun werden aufgekocht, die Beeren hineingeschüttet und so lange, zugedeckt, blanchiert, bis ein Holzzahnstocher sie leicht durchsticht.

Der Zucker ist indessen bis zum zweiten Grad oder 32° der Zuckerwage nach Vorschrift gekocht. Man legt die Beeren auf ein Porzellansieb und füllt sie vorsichtig mit einem silbernen Löffel in die sauberen Büchsen, legt in die Mitte kleine Stücke Kaneel oder feinen Zimmet und füllt die Büchsen vorsichtig mittels einer Kelle mit geläutertem Zucker voll, doch so, dafs 2 cm vom Rande frei bleiben. Man wischt den Rand vorsichtig mit einem feuchten Tuchzipfel ab und läfst die Deckel darauf löten. Im Wasserbade kocht man die zugelöteten Büchsen, und zwar die grofsen 1 Stunde, die kleinen ¾ Stunden, kühlt sie in kaltem Wasser ab und trocknet sie gut nach.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die Stachelbeeren müssen zu ¾ ihrer vollen Gröfse ausgewachsen und durchaus von der grünen Sorte sein, sonst färben sie sich nachträglich in der Büchse.

Man kann vorbereitete Stachelbeeren aber auch ohne Zucker, ganz trocken in die Büchse schütten, diese zulöten lassen, 2 Stunden nachkochen und sie beim Gebrauch wie frische blanchieren und schmoren.

---

2. Erdbeeren.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

3 kg (6 ℔) beste grofse Garten-erdbeeren	ℳ 6,00	Transport	ℳ 7,31¼
1⅞ kg (3¾) Zucker . . .	„ 1,31¼	⅞ *l* weiches Wasser.	
Transport	ℳ 7,31¼	3 grofse Büchsen.	
		3 kleine Büchsen.	ℳ 7,31¼

Zubereitung: Man kauft bei trockenem Wetter und frühmorgens grofse schöne feste, nicht sehr reife Gartenerdbeeren; die Sorten, z. B. Princefs Alice oder Victoria, welche auch innen rot sind und eine blanke Aufsenseite mit gelben Punkten haben, sind diejenigen, welche in der Büchse Farbe halten. Andere Sorten werden leicht blafs oder bläulich. Ist man gezwungen, z. B. Mammutserdbeeren einzumachen, so legt man die Büchsen vollständig mit weifsem Papier aus, um den Einflufs des Metalls auf die Fruchtsauce zu vermindern, oder macht die Früchte in Gläsern ein. Man dreht sorgfältig den Tragstiel von jeder Frucht, indem man sie lose in die linke Hand nimmt und mit der rechten den Stiel, bis dicht unter die Frucht fassend, abdreht. Man legt die Erdbeeren so dicht als möglich und möglichst ungewaschen, nötigenfalls leicht abgespült und auf einem Tuch getrocknet, einzeln in die Büchsen oder Gläser und giefst den geläuterten, dicken, heifs gewogenen (36° der Zuckerwage), lauwarmen Zucker darauf, läfst die Büchsen zulöten, kocht die grofsen ¾ Stunden, die kleinen ½ Stunde nach und vollendet sie wie angegeben.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

3. Aprikosen oder Pfirsiche.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

1 Schock Aprikosen, oder Pfirsiche = ℳ 12,00 .	ℳ 6,00	Transport	ℳ 7,31¼
1⅞ kg (3¾ ℔) Zucker . .	„ 1,31¼	Kochendes Wasser nach Bedarf.	
⅞ *l* weiches Wasser.		3 grofse Büchsen.	
39 Aprikosen- oder Pfirsichkerne.		3 kleine Büchsen.	
Transport	ℳ 7,31¼	Aprikosen	ℳ 7,31¼
		Pfirsiche	„ 13,31¼

Zubereitung: Die reifen, aber nicht weichen Früchte werden morgens und bei trockenem Wetter gekauft; die Aprikosen mit leicht rot gesprenkelter Backe sind feiner und süfser als die ganz gelbe Sorte. Während der Zucker nach Vorschrift (36° der Zuckerwage) geläutert wird, wischt man die Früchte sorgfältig mit einem Tuch ab. Jede Frucht wird durchgeschnitten und mit einem dünnen Messer so geschält, dafs man, von der Mitte jeder Hälfte anfangend und die Hälfte mit der linken Hand drehend, in einem Schnitt die Schale so dünn als möglich entfernt. So zubereitet sehen die Aprikosenhälften am saubersten aus. Man legt

sie kranz- und schuppenförmig in die Büchse, die Mitte dicht ausfüllend. Die Kerne schlägt man in einem alten Tuch mit dem flachen Küchenbeil auf, brüht sie mit kochendem Wasser und zieht sie wie Mandeln ab. Man halbiert sie und legt in die grofsen Büchsen 8 Kerne, in die kleinen 5 Kerne, gieſst den Zucker heifs auf die Früchte, läfst die Büchsen zulöten und die grofsen $^3/_4$ Stunden, die kleinen $^1/_2$ Stunde nachkochen und beendet sie wie angegeben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Den Rest der Kerne schlägt man auf, trocknet sie etwas in der Sonne und verbraucht sie statt bitterer Mandeln, doch nie mit diesen zusammen.

4. Reineclauden.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

$3^1/_2$ kg (7 ℔) Reineclauden	ℳ 2,80	Transport	ℳ $2,98^1/_2$
4 *l* Wasser.		2 kg (4 ℔) Zucker . . .	„ 1,40
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Zucker . . .	„ $0,17^1/_2$	1 *l* weiches Wasser.	
1 g Alaun	„ 0,01	3 grofse Büchsen.	
Transport	ℳ $2,98^1/_2$	3 kleine Büchsen.	ℳ $4,38^1/_2$

Zubereitung: Man kauft am besten nur die echten Reineclauden, die von den unechten dadurch zu unterscheiden sind, dafs sie ab und zu kleine rote Punkte haben und ganz rund sind, während die unechten oder Reineclauden-Pflaumen ganz fleckenlos grün und ein wenig oval geformt sind. Man wischt jede noch feste Frucht sauber mit einem Tuch ab, schneidet vom Stiel etwas mit der Schere ab und durchsticht mit einer sauberen Knopfnadel jede Frucht bis auf den Kern. Inzwischen kocht man das Wasser mit $^1/_4$ kg Zucker und Alaun in einem Metallkessel. Man legt jedesmal 6—8 Früchte hinein, welche mit der Schaumkelle sofort auf ein Sieb gelegt werden, sobald sich leichte Risse in der Haut zeigen. Mit einem silbernen Löffel füllt man die gut abgetropften Früchte in die Büchsen, gieſst dann heifsen Zucker (32° der Zuckerwage) darauf und läfst sie, zugelötet $1^1/_2$ Stunde bezw. $^3/_4$ Stunden nachkochen und vollendet sie wie angegeben.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

5. Mirabellen.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

$3^1/_2$ kg (7 ℔) Mirabellen .	ℳ 2,10	Transport	ℳ $3,41^1/_4$
$1^7/_8$ kg ($3^3/_4$ ℔) Zucker . .	„ $1,31^1/_4$	3 grofse Büchsen.	
$^7/_8$ *l* weiches Wasser.		3 kleine Büchsen.	
Transport	ℳ $3,41^1/_4$		ℳ $3,41^1/_4$

Zubereitung: Schöne gelbe reife, aber noch feste kleine runde Pflaumen werden einige Male durchstochen, in frisches Wasser gelegt und in heifsem Wasser eine halbe Minute blanchiert, dann in kaltes Wasser gelegt, auf einem Tuch abgetrocknet und in Büchsen gefüllt (man kann sie auch in Gläser füllen). Der geläuterte Zucker (32° der Zuckerwage) wird darüber gegossen, die Büchsen zugelötet und $1^1/_4$ Stunde bezw. 3 Stunden nachgekocht oder die Gläser zugestöpselt und in Schillers Konserven-Kochtopf oder in strömenden Dampf gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

6. Geschälte Pflaumen.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

$3^1/_2$ kg (7 ℔) ungar. Pflaumen	ℳ 2,10	Transport	ℳ $3,61^1/_4$
Kochendes Wasser nach Bedarf.		$^1/_2$ l Wasser.	
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Streuzucker .	„ 0,20	$^1/_8$ „ Weinessig	„ 0,05
60 Pflaumenkerne.		3 g Kaneel	„ $0,02^1/_2$
$1^7/_8$ kg ($3^3/_4$ ℔) Zucker . .	„ $1,31^1/_4$	3 grofse Büchsen.	
		3 kleine Büchsen.	
Transport	ℳ $3,61^1/_4$		ℳ $3,68^3/_4$

Zubereitung: Grofse ungarische Pflaumen (welche eher später als zu früh in der Jahreszeit gekauft sein können, weil die zuerst reifenden gewöhnlich madig sind) werden zu je 10 Stück in kochendes Wasser geworfen, die dadurch gelöste Haut schnell abgezogen, der Kern durch einen Schnitt an der Seite herausgenommen und die Pflaumen in die Büchsen gethan. Ist eine Schicht Pflaumen gepackt, so siebt man Zucker darüber, damit sie sich nicht färben, und fährt so weiter fort. Es ist schmackhaft, einen Teil der Kerne aufzuschlagen, abzuziehen und zwischen die Früchte zu streuen. Den Zucker kocht man bis zum zweiten Grade (32° der Zuckerwage) mit Wasser, Essig und dem Stück Kaneel, entfernt dieses dann und gielst den Zucker über die Pflaumen. Das ganze Geschäft mufs sehr schnell gehandhabt werden, da die Pflaumen sich sehr bald an der Luft braun färben und dann unansehnlich sind. Man läfst die Büchsen nach dem Zulöten $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden nachkochen und beendet sie wie oben angegeben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die etwa übrig bleibenden Steine wäscht man ab, trocknet sie und hebt sie als Würze zu Backobst oder Mussauce und Suppe auf, zu welchem Zwecke man sie stöfst, in ein Mullbeutelchen füllt und mitkocht.

Man kann die Kerne auch in den Pflaumen lassen; alsdann braucht man nur 3 ℔.

7. Ananas.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

$2^1/_2$ kg (5 ℔) Ananas . . .	ℳ 15,00	Transport	ℳ 16,75
$1^3/_4$ *l* Wasser.		3 grofse Büchsen.	
$2^1/_2$ kg (5 ℔) Zucker . . .	„ 1,75	3 kleine Büchsen.	
Transport	ℳ 16,75		ℳ 16,75

Zubereitung: Die Ananas, welche nicht zu reif sein dürfen, aber doch ein schönes Aroma haben müssen, werden mit einer kleinen Tassenbürste recht sauber ausgebürstet. Dann nimmt man ein Porzellanbrett und ein sehr scharfes, grofses Messer. Man schneidet zuerst den Stiel ab, stellt die Ananas auf das Brett, hält sie am Kraut fest und schneidet von oben nach unten die gelbe Schale vollständig ab. So schält man erst alle Ananas und setzt die Schalen mit Wasser, zugedeckt auf das Feuer zum Auskochen. Die Früchte legt man nun auf das Porzellanbrett und schneidet sie, falls man nicht ganze Scheiben vorzieht, der Länge nach halb durch. Jede Hälfte legt man mit der flachen Seite auf das Brett und schneidet recht gleichmäfsige Scheiben nach den äufseren bräunlichen Vertiefungen, welche man immer durchschneidet. Man beputzt dann jede Scheibe noch sorgfältig, indem man diese Vertiefungen entfernt, teilt sie in Viertel und packt diese in die sehr sauberen Büchsen, gut halb voll, und deckt so lange die Büchsendeckel und ein Tuch darüber, bis der Zucker fertig ist. Der Zucker wird mit $1^1/_4$ *l* durch ein Tuch gegossenes, von den Schalen gekochtes Ananaswasser bis zu 38° (der Zuckerwage) gekocht, auf die Früchte gefüllt, die Büchsen zugelötet, $^3/_4$—$1^1/_2$ Stunde nachgekocht und wie oben angegeben, vollendet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Restverwendung: Die Abfälle der Ananas werden geschmort, durch ein Sieb als Marmeladen-Kompott gegeben oder mit dem übrig bleibenden Ananaswasser mit Zucker und Stärkemehl und Citronensaft zu Kaltschale gekocht oder zu Speisen verwendet.

---

8. Birnen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3 kg (6 ℔) Beurrés blancs		Transport	ℳ $3,71^1/_4$
oder Bergamotten . .	ℳ 2,40	1 Citrone	„ 0,10
$1^7/_8$ kg ($3^3/_4$ ℔) Zucker . .	„ $1,31^1/_4$	Watte nach Bedarf.	
$^7/_8$ *l* weiches Wasser.		3 grofse Büchsen | oder	
Transport	ℳ $3,71^1/_4$	3 kleine „ | Gläser	ℳ $3,81^1/_4$

Zubereitung: Der Zucker wird nach Vorschrift geläutert (30° der Zuckerwage), die Birnen halbiert, das Kernhaus mit einem glatten, runden Schnitt entfernt, jedes Birnenstück, nachdem es geschält, mit Citrone

abgerieben, damit es schneeweifs bleibt, und sogleich in Büchsen oder Gläser gelegt. Sobald die Büchsen (bezw. die Gläser) vollgepackt sind, übergiefst man die Birnenstücke mit heifsem Zucker und verlötet die Büchsen (bezw. verschliefst die Gläser mit festen Wattestöpseln) und kocht sie $1^1/_4$ Stunde in kochendem Wasser (die Gläser 1 Stunde in strömendem Dampf oder im Wasserbade oder in Schillers Konserven-Kochtopf) nach.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Für die in Gläser eingemachten Birnen kann man den Zuckersaft mit Cochenille rot färben (**Rote Birnen in Gläsern**). Diese Birnen sind den Kalifornischen Birnen, welche besonders schön sind, sehr ähnlich.

B. Das Einmachen der Früchte in Gläsern.

1. Das Einmachen des Kompotts in geschwefelten Gläsern.

Die Früchte werden wie zum Kompott vorbereitet, auch so geschmort und nicht süfser wie man Kompott kochen würde, also etwa $1^1/_2$ kg Früchte auf $^1/_2$ kg Zucker; natürlich nimmt man zu sehr sauren Früchten etwas mehr Zucker. Der Zucker wird erst geläutert und dann die Früchte hineingeschüttet. Alle Früchte werden so viel wie möglich geschäumt.

Die sehr sauberen Portionsgläser werden über einen Topf mit Schwefelfäden, wovon einer angezündet wurde, geschwefelt. Man legt ein Tuch leicht über das Glas und den Schwefeltopf und hält das Glas mit diesem über den brennenden Schwefel; dadurch bekommt man nicht den Schwefelqualm in das Gesicht. Man lüftet die hinteren Zipfel des Tuches öfter, um die Luft zuzuführen, damit die Schwefelfäden brennen können. Gewöhnlich öffnet man ein Fenster; man sehe sich aber vor, dafs nicht zarte Rankgewächse an demselben sind, welche durch den reichlich herausströmenden Schwefeldampf leiden würden.

Das Glas ist so lange über den Dampf zu halten, bis es sich ganz mit weifsem Dampf angefüllt hat.

Sobald dies geschehen ist, wird das Kompott heifs eingefüllt, indem man das Glas mit einem alten Tuch festhält und mit einem kleinen Henkeltöpfchen das Kompott bis 2 cm vom Rande einfüllt.

Um die Oberfläche zu schwefeln, hält man ein anderes geschwefeltes Glas darüber und bindet dann das gefüllte Glas stets mit Blase zu, wie unten noch näher angegeben.

Ist der Aufbewahrungsort nicht ganz trocken, so tropft man vor dem Schliefsen des Glases $^1/_2$ Theelöffel Provenceröl, welches man mit einem Stückchen Löschpapier beim Öffnen des Glases leicht abtupfen kann, auf die Früchte oder besiebt die Oberfläche dick mit feinem Zucker.

Man hat bei diesem Verfahren darauf zu achten:

1. dafs die Früchte reichlich, für den sofortigen Gebrauch viel Saft haben;
2. dafs die Gläser trocken und von Schwefeldampf weifs sind;
3. dafs die Früchte so eingefüllt werden, dafs der Saft reichlich darüber steht und der Rand des Glases gut zwei Finger breit frei bleibt;
4. dafs die Blase lange, mindestens 4 Stunden vorher aufgeschnitten mit Salz abgerieben, gewässert oder eine Nacht in Kornbranntwein lag, in reinem Tuch ausgedrückt und mit der rechten Seite nach innen aufgelegt, mit 3 Fingern oben eingedrückt, nicht von den Früchten berührt, zugebunden und ringsherum abgeschnitten wird.

Besonders gut sind auf diese Weise einzumachen:

1. Kirschen, ausgekernt und (nach Belieben) mit einem Beutelchen gestofsener Kerne, Zimmet und etwas Citronenschale geschmort.
2. Dreimufs, d. h. 1 Teil Himbeeren, 1 Teil Johannisbeeren, 2 Teile Kirschen zusammengeschmort; doch mufs die Mischung $^1/_2$ Stunde schmoren, damit sich die Früchte recht mischen, und während des Schmorens häufig mit dem Schaumlöffel bewegt werden, da das Kompott sehr leicht anbrennt. Wer die Johannisbeerkerne nicht liebt, fügt nur den Saft der Beeren hinzu. Man kann auch 1 Teil Erdbeeren zu der Mischung schütten.
3. Besinge werden wie zu Kompott geschmort, können aber auch ohne Zucker, nur gewaschen, im Kessel überwallen. Der Saft mufs reichlich sein.
4. Blaue Pflaumen, schmort man wie zu frischem Kompott.
5. Johannisbeeren, brauchen mehr Zucker, um ein schmackhaftes Kompott zu geben; $^1/_2$ kg grofse Beeren werden mit $^1/_2$ kg losem Zucker vermischt, eine Nacht verdeckt hingestellt, am nächsten Tage 10 Minuten gekocht, bis sie durchsichtig sind, und wie die übrigen Früchte eingefüllt.
6. Stachelbeeren in Johannisbeersaft, 1 ℔ Johannisbeersaft, 1 ℔ reife Stachelbeeren und $^3/_4$ ℔ Zucker.

2. Das Einmachen der Früchte in Dunst.

1. Man kann alle rohen Früchte in Portionsgläser füllen und mit geläutertem Zucker begiefsen oder auch ohne Zucker lassen.
2. Man bindet die Gläser oder Flaschen mit Blase zu, welche (wie oben angegeben) gut vorbereitet wurde.
3. Man steckt jedes Glas in eine Strohflaschenhülse oder umwickelt es mit Heu oder alten Tüchern.
4. Man setzt die Gläser in einen Kessel, dessen Boden mit einer weichen Unterlage belegt ist, und giefst soviel Wasser darauf, dafs sie bis an den Hals darin stehen. Man bringt das Wasser

ins Kochen und läfst die Gläser 20 Minuten, vom Kochen an gerechnet, darin stehen.

5. Das die Blase berührende Wasser befördert deren Springen.
6. Sollten Blasen gesprungen sein, so verbindet man die Gläser von neuem und kocht sie später nach.
7. Es ist besser, die Gläser im Kessel auskühlen zu lassen.
8. In Weinflaschen eingefüllte Früchte sind einfach zu verkorken und in einem Kessel mit kaltem Wasser aufzustellen, $^1/_2$ Stunde zu kochen, darin auskühlen zu lassen und dann zu verpichen. Sind die Früchte mit Zuckersaft übergossen, stellt man sie auch einige Tage auf den Kopf, dann saugt sich der Kork mit Saft voll und bildet einen guten Verschlufs.

Dieses alte Verfahren ist durch die Schillerschen Konservengläser und Konserven-Kochtopf sehr vereinfacht und verbessert.

Schillers Konserven-Kochtopf

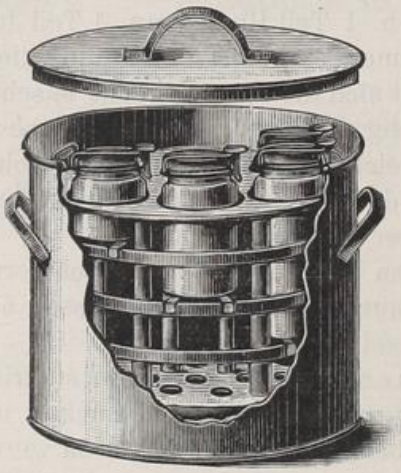
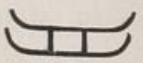


Fig. IX.

besteht aus einem Topfe von 38 cm Durchmesser, 33 cm Höhe und einem Einsatze mit sieben Rosten. Der Einsatz ist im oberen Boden mit sieben Öffnungen versehen, in welchem die Gläser ohne jede Umhüllung hineingestellt werden können. Die Roste werden stets so angeordnet, dafs die Deckel sämtlicher Büchsen in einer Höhe liegen (siehe Skizze) sie werden also für $^1/_2$ Literglas auf den obersten Streifen, für 1 Literglas auf den mittleren Streifen, für $1^1/_2$ Literglas auf den untersten Streifen gelegt.

Der so  geformte Rost ist für die mittlere Öffnung bestimmt.

Beim Einkochen verfährt man folgendermafsen:

Der Einsatz wird herausgenommen und mit den gefüllten Gläsern in oben beschriebener Weise so besetzt, dafs alle Deckel in einer Höhe liegen. Nun wird der Einsatz mit den Büchsen in den Topf gestellt und in denselben so viel kaltes Wasser gegossen, bis dasselbe an den Ver-

schlufs reicht. Nun wird der Topf zugedeckt und das Ganze langsam zum Kochen gebracht. Nach Verlauf der vorgeschriebenen Kochzeit hebt man den Kessel vom Feuer und läfst die Büchsen im Wasser erkalten.

Soll der Topf oder Einsatz nicht mehr benutzt werden, so ist derselbe sorgfältig auszutrocknen und an einem trocknen Orte aufzubewahren, damit er nicht rostet.

3. Das Einmachen der Früchte in strömendem Dampf.

1. Alle Früchte werden wie üblich vorbereitet; die härteren wie Äpfel, Birnen, Quitten u. s. w., schmort man etwas an.
2. Man füllt sie in Portionsgläser mit gekochtem Zucker oder Streuzucker (nach Belieben auch ohne Zucker), 5 cm vom Rand.
3. Man nimmt einen Wattebausch ungeleimter Watte, drückt ihn so stark wie möglich zusammen und verstöpselt den Hals oder die Öffnung der Gläser mit der Watte derart, dafs letztere den Inhalt nicht berührt Der Wattebausch mufs so fest sitzen, dafs man die Flasche daran hochheben kann, ohne dafs er sich heraushebt.
4. Ein hoher Topf ist mit einem Sieb, das handhoch vom Boden steht, zu versehen (ein Waschtopf eignet sich recht gut dazu) und mit Wasser bis zum Sieb zu füllen.
5. Man setzt alle Gläser auf das Sieb nnd bringt, nachdem der Topf mit einem Deckel geschlossen, das Wasser ins Sieden. Beginnt der Dampf sich zu entwickeln, so rechnet man $^3/_4$—1 Stunde, je nach der Gröfse der Gläser. Dann nimmt man die Gläser heraus und bindet Papier über die Watte.
6. Wünscht man die Gläser ganz mit Früchten gefüllt, so sterilisiert man sie halb in grofse Gläser, damit sie einen Teil ihres Saftes hergeben; legt sie dann in Portionsgläser, überfüllt sie, stöpselt sie zu und sterilisiert sie fertig.

Die Vorbereitung der einzelnen Früchte siehe unter: Früchte in Blechbüchsen und Süfse Früchte, wo Art und Behandlung besonders angegeben ist.

Verschlufs der Gläser (statt Blase). $^1/_2$ kg (1 ℔ Harz) und 125 g Schweineschmalz oder Fett werden zusammen heifs gemacht und, wenn beides sich verbunden hat, auf das Eingemachte gegossen, auf das man vorher ein Papier- oder Stoffblättchen legt.

4. Süfse Früchte

zum Belegen von Torten oder als süfses Konservenkompott.

9. Reineclauden.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$1^1/_2$ kg (3 ℔) Reineclauden .	ℳ 1,20	Transport	ℳ 2,55
$1^1/_2$ „ (3 „) Zucker . . .	„ 1,05	2 *l* Wasser.	
$^3/_4$ *l* Wasser.		1 g Alaun . . . zum Blanchieren	„ 0,01
3 Efsl. Cognak oder Branntwein	„ 0,30	2 Efsl. Weinessig zum Blanchieren	„ $0,01^1/_2$
Transport	ℳ 2,55	10 g Salz . . . zum Blanchieren	„ $0,00^1/_4$
			ℳ $2,57^3/_4$

Zubereitung: 1. Tag. Man durchsticht die Reineclauden mit einer Nadel und legt sie, bis alle so vorbereitet sind, in kaltes Wasser. Man blanchiert sie mit Wasser, in welchem Alaun, Essig und Salz aufgelöst sind, und läfst sie kleine Risse bekommen, doch nicht aufplatzen. Alsdann nimmt man sie heraus und legt sie 4 Stunden in Wasser, welches mehrmals gewechselt werden mufs, und dann zum Trocknen auf ein sauberes Tuch.

Man kocht Zucker und Wasser zu Sirup von 32° (der Zuckerwage), giefst ihn auf die in eine Terrine gelegten Früchte und läfst sie 24 Stunden stehen.

2. Tag. Man kocht den Zucker auf und giefst ihn nach dem Erkalten über die Früchte.

Den 3. Tag wiederholt man das Aufkochen des Zuckers, thut Cognak oder Branntwein nach Geschmack zu dem Zucker und diesen, nachdem er erkaltet, dann über die in Gläser gelegten Früchte, welche man gut zubindet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Tage.

Besondere Bemerkungen: Das Blanchieren mit dem Alaun erhält die Früchte grün.

10. Kirschen-Confitüren.

(Süsse, Natt- oder Amarillen- oder Glas- oder kleine saure Kirschen in Gläsern.)

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2½ kg (5 *U*) Kirschen . . .	*M* 3,00	Transport	*M* 4,75
2½ „ (5 „) Zucker . . .	„ 1,75	1 Efsl. Arrak oder Rum .	„ 0,07¼
1¼ *l* Wasser.		2 Blatt weifses Papier . .	„ 0,02
1 Beutelchen mit 50 g Kernen.		2 Gläser.	
Transport	*M* 4,75		*M* 4,84¼

Zubereitung: Am 1. Tage. Der Zucker wird mit dem Wasser bis zu 32° (der Zuckerwage) gekocht. Die Kirschen werden abgewischt oder sauber gewaschen, dann die Stiele entfernt und die Kerne entweder mit einer neuen Haarnadel oder mit einem Kirschauskerner entfernt. Die Kirschen bleiben ausgekernt ½ Stunde liegen. Dann nimmt man sie mit einem Porzellanschäumer aus dem abgesetzten Saft (den man zurückstellt) und legt sie in den Zucker, mit ihnen ein Musselinbeutelchen mit 50 g zerstofsenen Kernen. Wenn sie einige Male übergewellt sind, schäumt man sie und kocht sie vorsichtig, bis sie klar sind; dann giefst man sie in eine Porzellanschale.

Am 2. Tage. Die Kirschen werden auf ein Porzellansieb gegossen und der Saft und der abgesetzte Saft bis zu 36° (der Zuckerwage) eingekocht. Darauf werden sie wieder hineingeschüttet und dürfen nur einige Minuten darin ziehen, ja nicht kochen. Der Schaum, der sich etwa bilden sollte, wird abgefüllt. Nachdem sie ausgeschüttet, werden

sie mit allem Saft in Gläser gefüllt, ein Blatt weifses Papier, mit Arrak oder Rum getränkt, darauf gelegt und die Gläser mit Blase verbunden; man streut auf das Papier gern noch eine Lage Zucker.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

Besondere Bemerkungen: Natten büfsen $^1/_4$ kg Steine auf $2^1/_2$ kg ein. Glaskirschen sind schwerer als Nattkirschen. Die Kirschkerne werden getrocknet und aufgehoben oder zerstofsen und mit Wasser zu einem Extrakt ausgezogen, den man durch Erhitzen in Dampf haltbar macht, und ($^1/_2$ kg Kerne, $^1/_2$ *l* Wasser) als Zuthat zu Suppen und Saucen verwendet, oder mit Kornbranntwein auffüllt (1 *l* auf $^1/_2$ kg zerstofsene Kerne), welchen man in der Sonne destillieren läfst und als **Kirschwasser oder Kirschbranntwein** verwendet, letzteren mit einer Beigabe von $^1/_2$ kg Kandiszucker auf 1 *l* Branntwein.

II. Durchsichtige Erdbeeren.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 kg (4 *ℓℓ*) beste grofse Gartenerdbeeren .	ℳ 4,00
2 „ (4 „) Zucker	„ 1,40
1 *l* weiches Wasser.	ℳ 5,40

Zubereitung: 1. Tag. Man kocht den Zucker bis zu 36° (der Zuckerwage), schäumt ihn gut ab und legt die trockenen, sorgfältig abgezupften Erdbeeren in den Zucker. Sie müssen 10 Minuten darin ziehen, ohne zu kochen. Der Schaum wird sorgfältig abgenommen. Dann schüttet man sie in ein Porzellangefäfs.

2. Tag. Man schüttet die Früchte auf ein Porzellansieb, kocht den Saft unter Abschäumen dick ein und gieſst ihn kalt über die Früchte.

3. Tag. Man setzt das Porzellangefäfs mit den Früchten in den warmen Bratofen, bis die Erdbeeren durchsichtig sind, füllt sie, gut mit Saft gemischt, in Gläser und bindet diese mit Blase zu.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Tage.

12. Unreife grüne Mandeln.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

60 Stück Mandeln	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,50
$^1/_4$ *ℓℓ* Holzasche.		$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ *ℓℓ*) Zucker . .	„ $0,52^1/_2$
4 *l* Wasser.		$^1/_2$ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 0,50	$^1/_4$ Theel. Bischofextrakt .	„ $0,02^1/_2$
			ℳ 1,05

Zubereitung: Die Mandeln müssen noch unreif sein, sich aber gut durchstechen lassen. Holzasche wird, mit 4 *l* Wasser übergossen, so lange gekocht, bis die Mischung sich fettig anfühlt. Dann schüttet man die Mandeln hinein und kocht sie so lange, bis sich die pelzige

Schale ablösen läfst; nach dem Abziehen legt man sie in frisches Wasser. Nun setzt man die Mandeln, nachdem man sie durchstochen hat, in heifsem Wasser auf und läfst sie so lange ziehen, bis sie weich sind (sie dürfen aber nicht kochen), giefst sie ab und läfst sie in frischem, kaltem Wasser bis zum anderen Tage stehen.

Am 2. Tage werden sie abgetrocknet und mit erkaltetem (36° der Zuckerwage) geläutertem Zucker übergossen.

Am 3. Tage wird der Zucker aufgekocht und nach dem Erkalten darüber gegossen.

Am 4. Tage wird der Zucker dick gekocht, mit Bischofextrakt gemischt und nach dem Erkalten über die in Gläser gefüllten Mandeln gethan, welche dann mit Blase verbunden werden.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Tage.

13. Rote Quitten.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1½ kg (3 ℔) geschälte Quitten	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,21¾
1 Efsl. Weinessig	„ 0,00¾	1½ kg (3 ℔) Zucker . . .	„ 1,05
1 Tropfen Cochenille . .	„ 0,01	¾ *l* Quittenwasser.	
Transport	ℳ 1,21¾	5 *l* Wasser.	ℳ 2,26¾

Zubereitung: Die Quitten werden abgewischt, geschält, in Viertel oder Achtel geschnitten und sofort in frisches Wasser mit Essig gelegt, dann blanchiert man sie in kochendem Wasser. Man giebt recht darauf acht, dafs die Stücke gleichmäfsig weich werden, was man mit einem Holzspan untersucht.

Der Abfall und die Schalen sind inzwischen mit Wasser ausgekocht; mit Cochenille gefärbt und der Zucker mit ¾ *l* dieses Wassers geläutert, zu 36° (der Zuckerwage) eingekocht, den man dann kalt auf die Früchte thut.

2. Tag. Der Zucker wird aufgekocht, abgeschäumt, lauwarm auf die Früchte gefüllt.

3. Tag. Der Zucker wird zu 36° (der Zuckerwage) dick gekocht, die Quitten dreimal aufgewellt, in Gläser gepackt und diese mit Blase verbunden.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Tage.

14. Grüne Orangen oder kleine gelbe Orangen (Chinois).

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

60 kleine Orangen	ℳ 9,00
1½ kg (3 ℔) Zucker	„ 1,05
¾ *l* Wasser.	ℳ 10,05

Zubereitung: 1. Tag. Die Orangen werden mit einer Gabel gut durchstochen, kalt aufgesetzt und 5 Minuten in Wasser blanchiert. Dann legt man sie 10 Tage in zweimal täglich zu wechselndes Wasser.

11. Tag. Der Zucker wird geläutert und kalt auf die abgetrockneten Orangen gegossen.

12. Tag. Der Zucker wird abgegossen, aufgekocht, geschäumt, zu 32° (der Zuckerwage) gekocht und kalt auf die Orangen gegossen.

13. Tag. Man kocht den Zucker zu 36° (der Zuckerwage) dick, läfst die Früchte einige Male darin aufkochen, so dafs sie klar werden, füllt sie in Gläser, den dicken, nachgekochten Zucker darauf, und bindet die Gläser zu.

Zeitdauer der Bereitung: 13 Tage.

15. Apfelsinenschalen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1½ kg (3 ℔) Apfelsinenschalen (Abfall) . .	ℳ 0,00
2 „ (4 „) Zucker	„ 1,40
1 *l* Wasser.	ℳ 1,40

Zubereitung: 1. Tag. Die sauber mit einem Tuch abgeriebenen dicken Apfelsinenschalen werden 2 Tage in zweimal täglich zu wechselndes Wasser gelegt. Dann blanchiert man sie in Wasser so, dafs sie noch fest, aber leicht zu durchstechen sind, trocknet sie ab und schüttet den zu 32° (der Zuckerwage) gekochten, geläuterten Zucker darauf, welcher 2 Tage darauf bleibt.

Am 3. Tage kocht man den abgegossenen Zucker dick zu 36° (der Zuckerwage) und gieſst ihn nach dem Erkalten auf die Schalen, und wiederholt dies täglich so lange, bis die Schalen klar sind.

Zeitdauer der Bereitung: 4—6 Tage.

Besondere Bemerkungen: Man verwendet diese Schalen zum Backen oder Kandieren. Sie werden aus dem Sirup genommen, in Zucker gewälzt und getrocknet. Man kann **Citronen-** und **Orangenschalen** ebenso einmachen.

Restverwendung: Der Saft ist zu Limonaden zu verwenden.

16. Schwarze Nüsse.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 Schock unreife Nüsse = 1 kg (2 ℔)	ℳ 4,00
¼ kg (½ ℔) Zucker . . .	„ 0,17½
4 *l* Wasser.	
30 Nelken	„ 0,00½
20 g Kaneel	„ 0,01½
Transport	ℳ 4,19½

Transport	ℳ 4,19½
1½ kg (3 ℔) Zucker . . .	„ 1,05
¾ l Wasser.	
1 g Zimmet	„ 0,00¼
¼ Citronenschale	„ 0,02½
2 Nelken	„ 0,00¼
	ℳ 5,27½

Zubereitung: Die Nüsse müssen zwar ausgewachsen, dürfen aber innen noch nicht holzig sein.

1.—14. Tag. Die Nüsse werden mit einer Gabel viermal durchstochen und 14 Tage in zweimal täglich zu wechselndes kaltes Wasser gelegt.

15. Tag. Man blanchiert die Nüsse in reinem Wasser, setzt sie dann kalt in Zuckerwasser auf, läfst sie 5 Minuten überwellen und in kaltem Wasser abkühlen. Dann steckt man in jede Nufs entweder eine Nelke oder 1 Stückchen Kaneel. Der Zucker wird zu 25° (der Zuckerwage) geläutert, mit Zimmet, Citronenschale und 2 Nelken heifs über die Nüsse gegossen, welche bis zum folgenden Tage damit stehen bleiben.

16. Tag. Der Zucker wird abgegossen, zu 32° (der Zuckerwage) gekocht, geschäumt und, nachdem erkaltet, über die Nüsse gegossen.

17. Tag. Ebenso verfahren.

18. Tag. Der Zucker wird abgegossen und zu 36° (der Zuckerwage) eingekocht. Die Nüsse kocht man einige Male darin auf, legt sie in Gläser, kocht den Saft sirupartig ein und füllt ihn über die Nüsse, welche dann mit Blase zugebunden werden. Oben müssen die Früchte etwas beschwert werden, damit sie unter dem Saft bleiben.

Zeitdauer der Bereitung: 18 Tage.

Besondere Bemerkungen: **Weifse Nüsse.** Die Nüsse werden geschält und in weiches Wasser mit 1 g Alaun (4 *l* auf 1 g) geworfen. Dann blanchiert man sie sofort in Alaunwasser, wässert sie und behandelt sie genau wie die schwarzen Nüsse.

17. Hagebutten.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$2^1/_4$ kg ($4^1/_2$ ℔) Hagebutten (nach dem Entkernen gewogen	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,70
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Zucker . . .	„ 0,17½	2 kg (4 ℔) Zucker . . .	„ 1,40
4 *l* Wasser.		$^5/_8$ *l* Kochwasser d. Hagebutten	
$^1/_{16}$ *l* Weinessig	„ 0,02½	2 g Zimmet	„ 0,00½
Transport	ℳ 1,70	1 „ Nelken	„ 0,00½
		$^1/_4$ abgeschälte Citrone . .	„ 0,02½
		$^3/_{16}$ *l* Weinessig	„ 0,07½
			ℳ 3,21

Zubereitung: Die Hagebutten werden mit einem groben Sack oder einem Scheuertuch gerieben, damit die äufseren Hacheln sich ablösen. Man schneidet die Blüte ab und fährt mit einer neuen Haarnadel durch die Öffnung, um die Frucht vollständig von dem Samen zu reinigen. Die Früchte werden alsdann gewaschen und mit kochendem Zuckerwasser (dem man etwas Essig zusetzen kann) gekocht, bis sie so weich sind, dafs man mit einem Holzspänchen leicht die Frucht durchstechen kann. Sie werden recht trocken abgetropft. Der Zucker mufs sich in $^5/_8$ *l* Hagebuttenkochwasser auflösen, wird geschäumt, mit einem Beutelchen Zimmet, Nelken, Citronenschale und $^3/_{16}$ *l* Essig auf 36° (der Zuckerwage) eingekocht; dahinein werden die Früchte geschüttet. Der Kessel ist etwas zu schwenken, damit sich die Früchte füllen. Sie werden nun in Gläser gefüllt und der Saft der Früchte nach einigen Tagen nochmals aufgekocht. Der Saft der Hagebutten in den Gläsern mufs so reich-

lich sein, dafs er stets die Früchte bedeckt, sonst werden diese unansehnlich. Man bindet sie mit Pergamentpapier zu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Hagebutten auch in Büchsen füllen und läfst sie, zugelötet, $^1/_2$ Stunde nachkochen.

Restverwendung: Die Hagebuttenkerne geben einen vanilleartig schmeckenden Thee.

Das Kochwasser wird mit Kartoffelmehl, Weifswein und Zucker abgeschmeckt zu **Hagebuttensuppe** verwendet.

18. Melonen I.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$1^1/_2$ kg (3 ℔) Melonen geschält	ℳ 3,00	Transport	ℳ 4,13¾
125 g Zucker	„ 0,08¾	$^5/_8$ *l* Wasser.	
3 *l* Wasser.		$^1/_8$ *l* Weinessig	„ 0,05
$1^1/_2$ kg (3 ℔) Zucker . . .	„ 1,05	1 Efsl. Rum oder Arrak .	„ 0,07¼
Transport	ℳ 4,13¾	1 Blatt weifses Papier . .	„ 0,01
			ℳ 4,27

Zubereitung: Am 1. Tage. Reife, aber noch feste Melonen werden geschält, halbiert, mit einem silbernen Löffel ausgehöhlt, in gleichmäfsige Stücke geschnitten und einige Male in kochendem Zuckerwasser übergewellt, bis alle Stücke gleichmäfsig weich sind. Dann legt man sie auf ein sauberes Tuch zum Abtropfen und darauf in eine Porzellanschale. Zucker, Wasser und Essig werden zum zweiten Grad (32° der Zuckerwage) gekocht und nach dem Erkalten darübergegossen.

Am 2. Tage wird der Zucker abgegossen, wieder auf 32° (der Zuckerwage) gekocht, geschäumt und kalt wieder daraufgegossen.

Am 4. Tage. Zwei Tage bleiben die Früchte so stehen; alsdann kocht der Saft dick ein, die Früchte kochen zu bernsteinartiger Farbe unter Abschäumen einige Minuten darin. Nachdem sie in Gläser gepackt, gieſst man den zu 36° (der Zuckerwage) eingekochten Saft darauf. Man verbindet die Gläser mit Pergamentpapier, nachdem man ein weifses, in Rum oder Arrak getauchtes Blatt Papier darauf legte und einige Rohrstäbchen darüber prefste, um die Frucht unter dem Saft zu halten.

Restverwendung: Das Melonenwasser wird zu Reissuppe verwendet. Die Kerne hebt man auf, um sie wie Mandeln oder als Spielwerk, zu Ketten u. dergl., zu verwenden.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Tage.

19. Melonen II.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$1^1/_2$ kg (3 ℔) Melonen, geschält	ℳ 3,00
3 *l* Weinessig	„ 1,20
$1^1/_2$ kg (3 ℔) Zucker	„ 1,05
	ℳ 5,25

Zubereitung: Man schneidet die nicht zu reifen Melonen in beliebig lange Stücke, nachdem man sie schälte und ausnahm. Dann übergiefst man diese mit dem Essig, deckt sie zu und läfst sie 24 Stunden stehen. Darauf giefst man den Essig ab und mischt die Melonen mit dem Zucker, läfst sie 3 Stunden stehen und kocht sie dann in ihrer eigenen Flüssigkeit in einem Messingkessel, bis sie klar sind, und füllt sie, nachdem sie erkaltet, in Gläser, die man mit Blase oder Pergamentpapier verschliefst.

Zeitdauer der Bereitung: 30 Stunden.

20. Preifselbeeren mit Zucker.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$3\frac{1}{2}$ kg (7 *ℳ*) Preifselbeeren	*ℳ* 1,40
$\frac{1}{2}$ *l* weiches kaltes Wasser.	
$1\frac{3}{4}$ kg ($3\frac{1}{2}$ *ℳ*) Zucker	„ $1,22\frac{1}{2}$
1 Efsl. Rum	„ $0,07\frac{1}{4}$
1 Blatt weifses Papier	„ 0,01
	ℳ $2,70\frac{3}{4}$

Zubereitung: Die Beeren werden verlesen, dann in einem grofsen Topf mit vielem Wasser gewaschen. Die zu Boden fallenden Beeren kocht man auf und thut sie in einen Beutel, den man mit in den Kessel schüttet (der Saft befördert das Gelieren).

Die oben schwimmenden Beeren läfst man gut abtropfen und schüttet sie in den inzwischen mit dem Wasser und Saft geklärten Zucker. Sobald sie klar gekocht und geschäumt sind, d. h. eine durchsichtige, hellrote Farbe haben, hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und läfst den Saft noch 15 bis 20 Minuten einkochen, schüttet ihn über die Beeren, die man etwas mit dem Gefäfs schüttelt, damit sie sich mit Saft füllen. (Die Masse mufs mit der Zuckerwage 42° wiegen.) Mit einem silbernen Löffel füllt man die Beeren in Gläser oder Töpfe, deckt, nachdem sie erkaltet, ein Rumpapier darauf und bindet sie mit Pergamentpapier zu.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die so gekochten Preifselbeeren werden durch ein Haarsieb gerieben und zu Marmelade eingekocht. — **Preifselbeermarmelade.**

21. Preifselbeeren ohne Zucker.

Zuthaten (Vorrat).

Preifselbeeren nach Belieben.

Zubereitung: Die Preifselbeeren werden verlesen und gewaschen; nachdem sie gut abgetropft sind, übergiefst man sie mit kochendem Wasser, das man 10 Minuten darauf läfst. Die übrigen überreifen und weniger guten Beeren kocht man auf, drückt sie durch einen Beutel und

kocht den Saft unter Schäumen nochmals auf. Die anderen Beeren schüttet man auf ein Sieb, kocht sie einmal mit dem gewonnenen Saft auf und läfst die Beeren unter öfterem Umrühren erkalten, füllt sie in Gläser oder Töpfe, wobei der Saft überstehen mufs, und bindet diese mit Pergamentpapier zu. Beim Gebrauch süfst man sie mit feinem Zucker.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden (wenn verlesen).

5. Gelees, Marmeladen und Fruchtsäfte.

Allgemeine Anleitung zur Bereitung von Fruchtgelees.

Alle Früchte zu Gelees müssen ihren Saft hergeben. Dies geschieht:

1. durch Platzen und Zerdrücken der Früchte in einem irdenen Topf;
2. durch Auspressen mittelst einer guten Fruchtpresse;
3. durch Auskochen in Wasser, nachdem sie zerschnitten sind;
4. durch Ausziehen des Aromas mit Wasser.

1. Bei Säften, die unmittelbar der Frucht entstammen, wie Johannisbeer- und Himbeersaft, vermeidet man langes Kochen, um den Fruchtgeschmack zu bewahren (siehe: Johannisbeergelee). Den betreffenden Fruchtbrei schüttet man auf ein Tuch- oder Haarsieb und läfst den Saft ruhig durchlaufen, ohne den Brei zu drücken.

2. Die Fruchtpressen geben jetzt annähernd klare Säfte.

3. und 4. Man kocht den Saft von Quitten und Äpfeln zur Hälfte ein, fügt den Zucker hinzu, läfst ihn schmelzen, schäumt dann die Masse und prüft öfter auf einem kalten Teller die Dichtigkeit des Gelees, damit dasselbe nur die nötige Zeit koche. Mit der Zuckerwage mufs der Saft 42° zeigen. Darauf wird er in Gläser gefüllt, sofort mit Rumpapier belegt und, nachdem er erkaltet, mit dreimal übereinander gelegtem Seidenpapier, welches mit zerschlagenem, verdünntem Eiweifs überstrichen wurde, überklebt oder auch mit Pergamentpapier oder Blase zugebunden.

22. Apfel- oder Quittengelee.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

Apfelgelee.		Quittengelee.	
4 kg (8 ℔) Äpfel	ℳ 3,20	4 kg (8 ℔) Quittenäpfel .	ℳ 3,20
4 *l* Wasser.		4 *l* Wasser.	
2 kg (4 ℔) Zucker . . .	„ 1,40	2 kg (4 ℔) Zucker . . .	„ 1,40
2 *l* Saft.		1 *l* Saft.	
1/8 *l* Weifswein	„ 0,12½	3 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,10
3 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,10	1 Blatt weifses Papier . .	„ 0,01
½ Stange Vanille	„ 0,40	1 Efsl. Rum	„ 0,07¼
1 Blatt weifses Papier . .	„ 0,01		ℳ 4,78¼
1 Efsl. Rum	„ 0,07¼		
	ℳ 5,30¾		

Zubereitung: Die Äpfel oder Quitten schneidet man nach dem Abwaschen, ungeschält und unentkernt, recht klein und gießt Wasser darauf, in welchem sie zugedeckt recht weich kochen müssen. Dünne Fruchtsäfte, wie Apfelwasser oder Quittenwasser, müssen, nachdem sie eine Nacht auf dem Obst standen und dann durch ein Tuch liefen, auf die Hälfte eingekocht werden, ehe der Zucker hinzukommt. Unreife, recht verschiedene Äpfel eignen sich besonders zu Gelee. Nun löst man den Zucker mit dem Saft, thut auch die anderen Zuthaten dazu und kocht das Gelee. Den Rand des Kessels hat man mit einem Schwämmchen sehr sauber zu halten und das Gelee sorgfältig zu schäumen. Die Zuckerwage mufs bis 42° einsinken. Die Vanille nimmt man heraus und gießt das Gelee in bereit stehende Geleegläser, legt ein Rumpapier darauf und bindet oder klebt sie zu. Man kann den Saft beim Auskochen des Obstes mit Cochenille färben.

Zeitdauer der Bereitung: 24 Stunden.

Restverwendung: Siehe: Verwendung von Geleeüberresten von Quitten oder Äpfeln zum Nachtisch.

23. Rosengelee.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 kg (2 ℔) unreife Äpfelstücke (Fallobst) . . .	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,90
1½ *l* Wasser.		1¼ kg (2½ ℔) Zucker . .	„ 0,87½
½ kg (1 ℔) rote Johannisbeeren	„ 0,40	½ kg (1 ℔) frische Rosenblätter eigener Ernte.	
		1 Tropfen Rosenöl . . .	„ 0,10
Transport	ℳ 0,90		ℳ 1,87½

Zubereitung: Die ungeschälten Äpfel werden gewaschen, in kleine Stücke geschnitten (die Blumen enfernt) und zugedeckt mit dem Wasser in einem Einmachetopf weich gekocht. Die abgebeerten Johannisbeeren müssen in einem Wasserbad zerplatzen. Äpfelstücke und Johannisbeeren werden dann erkaltet auf ein Geleetuch geschüttet, sodafs der Saft auf den, — in irdener Schale darunter stehenden, — in kleine Stücke geschlagenen Zucker tropft. Dann entfernt man von gesammelten Rosenblättern die hellen Blattteile, schüttet sie auf ein Sieb, überbraust sie unter Umrühren mit kaltem Wasser, taucht das Sieb mit den Blättern einen Augenblick in kochendes Wasser, danach einen Augenblick in bereitstehendes Eiswasser, wiederholt dies noch zweimal und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Tuch. Der inzwischen durchgelaufene Obstsaft wird nun, sobald der Zucker aufgelöst ist, unter Abschäumen zu Gelee gekocht (bis der Tropfen Form behält), dann werden die Rosenblätter hinzugethan und mit dem Obstgelee so lange gekocht, bis sie nicht mehr oben schwimmen. Ist die Masse vom Feuer genommen und etwas abgekühlt, so parfümiert man das Gelee mit einem Tropfen Rosenöl, rührt es gut um, füllt es in Portionsgläser, bindet diese mit Pergamentpapier zu und verwahrt sie kühl und trocken.

24. Johannisbeergelee.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2½ kg (5 ℔) Johannisbeeren	{ 3 ℔ weifse 2 ℔ rote	ℳ 2,00
2 kg (4 ℔) Zucker		„ 1,40
1 Blatt weifses Papier		„ 0,01
1 Efsl. Rum		„ 0,07¼
		ℳ 3,48¼

Zubereitung: Die Beeren, rote und weifse (oder nur rote) werden gewaschen und mit einer Gabel abgebeert. Hat man nicht Zeit sie langsam im Wasserbade platzen zu lassen, so giebt man soviel Wasser in ein sauberes Gefäfs, dafs der Boden bedeckt ist, schüttet die Beeren hinein, bringt sie auf das Feuer und schüttelt sie, wenn sie anfangen zu kochen. Wenn sie geplatzt sind, schüttet man sie zum Durchlaufen auf ein Tuch, welches an den 4 Beinen eines Schemels festgebunden wurde. In den darunter gestellten Napf legt man den klein geschlagenen Zucker, welcher sich allmählich in dem Saft auflöst. Man kocht den Saft dann kaum 5 Minuten (42° der Zuckerwage), macht auf einem Teller eine Probe auf seine Dichtigkeit und giefst ihn in die bereit stehenden Geleegläser, welche mit Rumpapier bedeckt und zugebunden oder zugeklebt werden.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

Restverwendung: Der Rückstand der Früchte kann, mit etwas Wasser ausgekocht, zu Johannisbeersaft für rote Grütze verwendet werden; man drückt ihn dann gut aus oder rührt ihn durch ein Haarsieb und kocht ihn zum Vorrat in der mit Watte verstöpselten Flasche nach.

Einfacheres Verfahren: Auf 1 ℔ Johannisbeeren schüttet man 1 ℔ Streuzucker, läfst sie eine Nacht stehen und kocht die Früchte in einem blanken Kessel bis sie ganz klar und zerkocht sind, giefst sie auf ein feines Haarsieb und füllt den Saft in Gläser, worin er geliert, und bindet sie zu. Reste wie oben.

---

25. Himbeergelee.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 kg (4 ℔) Himbeeren = 1 kg (2 ℔) Himbeersaft	ℳ 1,60	Transport	ℳ 2,50
1⅛ kg (2¼ ℔) Johannisbeeren = ½ kg (1 ℔) weifser Johannisbeersaft	„ 0,90	¾ kg (1½ ℔) Zucker	„ 0,52½
Transport	ℳ 2,50	1 Blatt weifses Papier	„ 0,01
		1 Efsl. Rum	„ 0,07¼
			ℳ 3,10¾

Zubereitung: Himbeer- und Johannisbeersaft werden gemischt und wie bei dem Johannisbeergelee (No. 24) damit verfahren.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

Restverwendung: **I. Himbeeressig.** Den Rückstand der Himbeeren kann man mit leichtem Essig einige Tage stehen lassen, dann durchgiefsen und mit beliebig vielem Zucker zu Himbeeressig aufkochen, schäumen, in Flaschen füllen und mit Blase zubinden.

2. Himbeermarmelade. Den Rückstand der Früchte kann man auch durch ein Drahtsieb reiben. Auf $^1/_2$ kg Mark bringt man $^1/_2$ kg Streuzucker, unter fortwährendem Rühren, zusammen zum Kochen. Man nimmt, wie bei Gelee, öfter eine Probe und füllt die Marmelade, wenn sie die gehörige Dichtigkeit hat, in Gläser, bedeckt sie mit Rumpapier, läfst sie erkalten und bindet die Gläser dann zu.

26. Ausgekernte Johannisbeeren in Gelee.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$2^1/_2$ kg (5 ℔) rote Johannisbeeren	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,80
1 kg (2 ℔) weifse Johannisbeeren	„ 0,80	$1^1/_4$ kg ($2^1/_2$ ℔) Zucker . .	„ $0,87^1/_2$
Transport	ℳ 2,80	1 Blatt weifses Papier . .	„ 0,01
		1 Efsl. Rum	„ $0,07^1/_4$
			ℳ $3,75^3/_4$

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden abgestreift und die gröfsten roten Beeren ausgesucht. Die weifsen und kleinen roten Johannisbeeren werden in einem Porzellantopf im Wasserbade zum Platzen gebracht und auf ein Tuch geschüttet. Unter diesem befindet sich ein Napf mit dem klein geschlagenen Zucker, welcher sich in dem durchlaufenden Safte auflöst. Die ausgelesenen, grofsen roten Kirschjohannisbeeren werden mit Federposen (zugespitzten Gänsefedern) ausgekernt; der im Saft geschmolzene Zucker wird schnell mit den ausgekernten Johannisbeeren klar und durchsichtig gekocht. Sobald das erreicht ist, nimmt man die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft so lange, dafs ein Tropfen auf einem Teller Form behält oder zu 42° (der Zuckerwage), was gewöhnlich schon erreicht ist, wenn die Beeren durchsichtig sind. Dann schüttet man den Saft über die Beeren, schüttelt diese hin und her, damit sie sich füllen, und bringt diese Mischung mit einem silbernen Löffel in Portionsgläser, die man mit in Rum angefeuchtetem Papier bedeckt und mit Blase zubindet. Man hüte sich vor zu langem Kochen, da sonst die Farbe ganz dunkel und das Gelee sirupartig wird.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Ausgekernte Johannisbeeren.** Man kann aber auch einfach den Zucker mit Wasser läutern, auf 38° (der Zuckerwage) einkochen, die ausgekernten Johannisbeeren darin klar kochen, in Gläser füllen und diese wie oben zubinden. **Ausgekernte Berberitzen** macht man ebenso ein, nur läfst man die Beeren an den Stielen, um sie zu Garnituren zu verwenden.

27. Aprikosen in Gelee.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 Mdl. sehr reife kleine Aprikosen	ℳ 3,00	Transport	ℳ 4,40
1½ *l* Wasser.		3 Mdl. grofse Aprikosen	„ 6,00
2 kg (4 *ℓℓ*) Zucker	„ 1,40	1 Blatt weifses Papier	„ 0,01
Transport	ℳ 4,40	1 Efsl. Arrak	„ 0,07¼
			ℳ 10,48¼

Zubereitung: Kleine Aprikosen werden abgewaschen, in 4 Stücke geteilt und mit 1½ *l* Wasser, zugedeckt, zerkocht. Der Zucker wird klein geschlagen, in einen Napf gethan und darüber ein Tuch gehängt, in das man den Aprikokenbrei füllt. Ist der Zucker in dem durchgelaufenen Saft aufgelöst, so wird er dick gekocht, geschäumt und die geschälten, grofsen, ganzen Aprikosen in den Saft gelegt. Man läfst sie klar kochen, dann nimmt man sie vorsichtig heraus, legt sie in gröfsere Gläser und füllt den geleeartig eingekochten, lauwarmen Saft, welcher heifs mit der Zuckerwage 42° wiegen mufs, darüber.

Einige abgeschälte Aprikosenkerne der kleinen Früchte thut man mit in den Saft.

Dann legt man ein Arrakpapier darauf und bindet die Gläser mit Blase zu.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

Restverwendung: Den Rückstand der Aprikosen verwendet man zu Marmelade oder Pasten.

---

28. Pfirsiche in Gelee.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 Mdl. kleine Pfirsiche	ℳ 3,00	Transport	ℳ 13,40
3 „ grofse „	„ 9,00	1 Blatt weifses Papier	„ 0,01
2 kg (4 *ℓℓ*) Zucker	„ 1,40	1 Efsl. Arrak	„ 0,07¼
Transport	ℳ 13,40	1½ *l* Wasser.	ℳ 13,48¼

Zubereitung: Ebenso wie Aprikosen (No. 27), nur werden zu dem Saft auch die kleinen Früchte geschält.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

---

29. Erdbeeren in Gelee.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 kg (2*ℓℓ*) Walderdbeeren	ℳ 2,00	Transport	ℳ 3,80
¼ „ (1 *ℓℓ*) Himbeeren	„ 0,40	3 Efsl. Citronensaft	„ 0,10
¾ *l* Wasser.		1½ kg (3 *ℓℓ*) beste grofse Gartenerdbeeren	„ 3,00
2 kg (4 *ℓℓ*) Zucker	„ 1,40		ℳ 6,90
Transport	ℳ 3,80		

Zubereitung: Walderdbeeren und Himbeeren werden in Wasser weich gekocht und lösen, durch ein Tuch getropft, den zerschlagenen

Zucker auf, mit Citronensaft wird der Saft zu 36° (der Zuckerwage) eingekocht, die grofsen Erdbeeren in den Saft gelegt, klar gekocht und in Gläser gethan, der Saft auf 42° (der Zuckerwage) eingekocht und lauwarm auf die Früchte gegossen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

Restverwendung: Fruchtreste zu Suppe.

30. Himbeeren in Gelee.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1½ kg (3 ℔) rote Johannisbeeren	= 1½ ℔ Saft .	ℳ 1,20
½ „ (1 ℔) weifse „	= ½ „ „ .	„ 0,40
1¾ „ (3½ ℔) Zucker		„ 1,22½
1 „ (2 ℔) grofse Himbeeren		„ 0,80
		ℳ 3,62½

Zubereitung: Die abgestreiften Johannisbeeren werden in einem Topf auf dem Feuer geplatzt, der Saft durch ein Tuch gepreſst, der Zucker darin aufgelöst, 5 Minuten gekocht, die noch harten Himbeeren (es dürfen keine ganz reifen Früchte sein) wellen kurze Zeit darin und werden mit einem Schaumlöffel in Gläser gefüllt und der auf 42° (der Zuckerwage) eingekochte Saft erkaltet daraufgefüllt und mit Blase verbunden.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

31. Orangenmarmelade.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

12 bittere Orangen	ℳ 1,20	Transport	ℳ 4,05
9 Apfelsinen	„ 0,90	1¼ *l* Kochwasser (knapp, auf ½ kg (1 ℔) Früchte).	
2 Citronen	„ 0,20	1 Blatt weifses Papier . .	„ 0,01
Zucker nach Gewicht der Früchte, ungefähr 2½ kg (5 ℔)	„ 1,75	1 Efsl. Rum	„ 0,07¼
Transport	ℳ 4,05		ℳ 4,13¼

Zubereitung: Die Marmelade erhält den kräftigsten und angenehmsten Geschmack, wenn man sie aus einem Gemisch von bitteren Orangen oder Pomeranzen und Citronen und Apfelsinen bereitet, doch mufs das Verhältnis zwischen den süfsen und bitteren Früchten nach dem persönlichen Geschmack bestimmt werden; gewöhnlich nimmt man als Regel an, dafs auf 12 bittere Orangen 9 Apfelsinen und 2 Citronen eine sehr gute Mischung geben. Zunächst wiegt man die ganzen Früchte und nimmt die gleiche Menge Zucker, thut die Früchte so wie sie sind, nur mit einem Tuch leicht abgerieben, in eine Kasserolle, übergiefst sie mit kaltem Wasser, bringt dasselbe zum Kochen, schüttet es ab, giefst

frisches Wasser darüber und kocht die Früchte, bis sich deren Schalen mit einem Stecknadelknopf leicht durchstechen lassen. Nun legt man sie zum Abtropfen auf ein Tuch, schneidet sie in sehr dünne Schnitzel, beseitigt die Kerne, legt die Schnitzel in eine glacierte Kasserolle, gießt auf jedes $^1/_2$ kg Früchte $^1/_8$ *l* von dem Wasser, in welchem sie zuletzt gekocht wurden, fügt $^1/_4$ kg Zucker hinzu und läßt sie $^1/_2$ Stunde leise kochen. Dann thut man den übrigen, in $^1/_8$ *l* Kochwasser auf $^1/_2$ kg gelösten Zucker daran und kocht die Marmelade, unter fleißigem Umrühren, bis sie geleeartig breit vom Löffel fällt, worauf man sie in Gläser füllt, erkalten läßt, mit Rumpapier belegt und mit Blase überbindet. Liebt man die Marmelade süßer, so nimmt man auf jedes $^1/_2$ kg Früchte $^3/_4$ kg Zucker.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Wünscht man keine Schalenstückchen in der Marmelade, so reibt man die Früchte nach dem Weichkochen durch ein Drahtsieb; liebt man einige Schalenstückchen darin, so fügt man sie nachträglich, recht fein geschnitten, nach Belieben hinzu.

---

32. Aprikosen- oder Pfirsichmarmelade.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$^1/_2$ kg (1 ℔) Aprikosen- bezw. Pfirsichmus	ℳ 0,75
$^3/_8$ „ ($^3/_4$ ℔) Zucker	„ 0,26¼
$^1/_8$ *l* Wasser.	
1 Blatt weißes Papier	„ 0,01
1 Eßl. Rum	„ 0,07¼
	ℳ 1,09½

Zubereitung: Man läßt die Früchte mit wenig Wasser auf dem Feuer heiß und weich werden und streicht sie durch ein Haar- oder feines Drahtsieb oder nimmt sie durch die Fruchtpresse. Der Zucker wird zum dritten Grade eingekocht; darauf füllt man das durchgestrichene Fruchtmus dazu, rührt es beständig, läßt es aber nicht zu lange kochen, höchstens $^1/_4$ Stunde, weil das Fruchtaroma sonst verloren geht. Nach Belieben kann man einen Teil der betreffenden abgezogenen Obstkerne mitkochen. Man füllt die Marmelade heiß in Gläser, legt ein Rumpapier darauf und verschließt sie mit eiweißbestrichenem Seidenpapier oder Blase.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Zu Marmelade kann man jede Frucht, die reif oder zum sonstigen Einmachen zu unansehnlich ist, wie auch Fruchtrückstände nehmen.

---

33. Erdbeer-, Himbeer- oder Preifselbeermarmelade.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) Fruchtmus von Erdbeeren, Himbeeren oder Preifselbeeren . .	ℳ 0,75
⅝ „ (1¼ ℔) Zucker	„ 0,50
1 Blatt weifses Papier	„ 0,01
1 Efsl. Rum	„ 0,07¼
1/16 l Wasser	ℳ 1,33¼

Zubereitung: Das nach voriger Nummer gewonnene Fruchtmus kocht man mit Streuzucker gemischt in einem Kessel unter beständigem Rühren so lange, bis eine Probe auf einem Teller geliert, füllt es in Portionsgläser ein, bedeckt es mit einem Rumpapier und bindet die Gläser mit Blase zu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

34. Gemischte Marmelade.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

5 kg (10 ℔) gemischte Früchte (Äpfel, Quitten, Melonen, Reineclauden, Birnen) .	ℳ 4,00
4 l Wasser.	
5 g Zimmet	„ 0,01¼
Transport	ℳ 4,01¼
2½ kg (5 ℔) Streuzucker (⅝ kg [1¼ ℔] auf je ¾ kg [1½ ℔])	„ 2,00
1 Blatt weifses Papier . .	„ 0,01
1 Efsl. Rum	„ 0,07¼
	ℳ 6,09½

Zubereitung: Die Früchte werden von den Blüten und Stielen befreit, mit der Schale klein geschnitten, in einem Kessel mit Wasser und Zimmet, zugedeckt, weich gekocht, durch ein Drahtsieb gestrichen, mit Streuzucker auf dem Feuer dick gerührt, in Gläser gefüllt, mit einem Rumpapier bedeckt und die Gläser zugebunden.

Man kann diese Marmelade auch mit Cochenille rot färben.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

35. Pflaumenmus.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

10 kg (20 ℔) Pflaumen . . .	ℳ 4,00
2½ g gestofsene Nelken . .	„ 0,01
2½ „ Ingwer	„ 0,01
Transport	ℳ 4,02
1 Citronenschale	„ 0,10
5 grüne Walnüsse oder deren Schalen	„ 0,10
	ℳ 4,22

Zubereitung: Die Pflaumen werden mit einem Tuch abgerieben, von den Kernen befreit und in einen Kessel gethan. Mit einer spartelförmigen Muskelle werden sie nach dem Zerkochen fortwährend gerührt und müssen beständig im Kochen erhalten werden. Nach etwa dreistündigem Kochen

werden die Gewürze und Nüsse hinzugefügt und das Mus dann noch so lange gekocht, bis es steif genug ist. Das fertige Mus füllt man in Steintöpfe und setzt dieselben, nachdem die Oberfläche glatt gestrichen wurde, in die Bratröhre, um es übertrocknen zu lassen; nachher werden die Töpfe mit Papier zugebunden. Ist die Farbe zu rot, so verdunkelt man dieselbe durch einen Zusatz von Fliederbeersaft oder kocht auch gleich $^1/_4$ *u* Fliederbeeren mit ein.

Zeitdauer der Bereitung: 10—12 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Um bei grofser Menge das Anbrennen des Muses zu vermeiden, legt man auf den Boden des Kessels einige grofse gut gewaschene Kieselsteine; diese reiben beim Umrühren das sich ansetzende Mus immer wieder los.

Man kann das Mus verfeinern, wenn man es durch ein grobes Sieb rührt. Um es billiger und süfser zu machen, zerkocht man auf diese Masse 5 *u* sauber abgestreifte, gar gekochte rote Rüben, welche man von Anfang an mit den Pflaumen zerrührt.

---

36. Rheinisches Kraut.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

100 kg (2 Centner) billige Äpfel	*M* 10,00
8 *l* Wasser.	
	M 10,00

Zubereitung: Reife Äpfel werden, nachdem sie gewaschen sind, mit der Schale zerschnitten, in einem Kessel mit Wasser sehr weich gekocht und durch ein leinenes Tuch gedrückt, so dafs das Apfelfleisch zurückbleibt. In einem sauberen Kessel wird der Apfelsaft eingekocht, wobei der Rand des Kessels immer sauber gehalten werden mufs; wenn der Saft dicklich wird, rührt man ihn beständig mit einem Holzlöffel, bis er die richtige Dicke (44° der Zuckerwage) hat, und füllt das Kraut in Steintöpfe, welche zugebunden werden.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Den Rückstand reibt man durch ein Sieb, füllt ihn in Portionstöpfe, streut Zucker darüber, bindet dieses Mus mit Watte zu und stellt es eine Stunde in Dampf; so bereitet kann man es länger zu beliebigem Gebrauch erhalten.

Man kann dasselbe auch von Birnen oder einer Mischung von Obst bereiten.

---

37. Rhabarber in Dunst.

(Vorrat.)

Zubereitung: Eine beliebige Menge Rhabarberstiele werden geschält und in kleine Stücke geschnitten, so dafs man sie bequem in eine saubere Weinflasche füllen kann. Man verkorkt, verstöpselt oder verschliefst diese

nach Vorschrift und kocht das Kompott $^1/_2$ Stunde in Wasser oder strömendem Dampf nach den allgemeinen Vorschriften.

Bei der Verwendung kocht man das Kompott mit Zucker zu einem Brei und richtet ihn an.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

38. Kirschen mit Salicyl.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3 kg (6 *U*) saure Kirschen	ℳ 3,60
$1^1/_2$ kg (3 *U*) Streuzucker	„ 1,20
3 g Salicyl	„ 0,15
	ℳ 4,95

Zubereitung: Recht fleischige saure Kirschen werden ausgesteint, in einen Steintopf gethan, mit dem Zucker vermischt und eine Nacht zugedeckt kühl gestellt. Am andern Tage löst man das Salicyl mit 3 Efslöffel von dem Saft auf, rührt es unter die Kirschen und bindet den Topf mit Pergamentpapier zu. Jeden zweiten Tag müssen die Kirschen umgerührt werden, bis der Saft die Frucht bedeckt.

So zubereitet hält sich das Kompott vorzüglich und kann auch so verwendet werden.

Besondere Bemerkungen: Wohlschmeckender und ausgiebiger ist es, wenn man das notwendige Kompott aus dem Topf nimmt, dasselbe mit etwas Wasser, (für 4 Personen $^1/_8$ *l*) verdünnt, die Kirschen durchschmort und die Sauce mit 1 Theelöffel Kartoffelmehl seimig kocht.

Zeitdauer der Bereitung: Ungefähr 8 Tage.

39. Himbeersaft roh zu bereiten.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$1^1/_2$ kg (3 *U*) Himbeeren	ℳ 1,20
1 *l* Wasser.	
40 g Weinsteinsäure	„ 0,40
$1^7/_8$ kg ($3^3/_4$ *U*) Streuzucker	„ 1,50
	ℳ 3,10

Zubereitung: Die Himbeeren werden in einem Steintopf mit dem Wasser, in welchem die Weinsteinsäure aufgelöst wurde, übergossen und 24 Stunden, zugedeckt, hingestellt. Dann drückt man den Saft durch ein Tuch, so dafs aller Saft daraus gewonnen wird und rührt ihn mit dem Zucker $^1/_2$ Stunde. Man füllt den Saft in recht trockene Flaschen und verschliefst diese lose mit einem Korken oder mit Watte. Der Saft mufs 8 Wochen stehen, bevor man ihn benutzen kann. Beim Verwenden gieſst man ihn durch ein Sieb, da sich die ausgegorene Masse obenauf setzt.

Zeitdauer der Bereitung: Ohne Nachgärung 25 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Auch von Walderdbeeren zu bereiten **(Walderdbeersaft roh zu bereiten).**

40. Kirschsaft.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

5 kg (10 ℔) saure Kirschen = 2 *l* Saft . .	ℳ 4,00
½ „ (1 ℔) Zucker	„ 0,35
3/16 *l* Wasser.	
2 Theel. Öl	„ 0,06½
	ℳ 4,41½

Zubereitung: Die Kirschen werden entstielt, in einem Steinmörser gestofsen und ausgepreſst oder durch die Fruchtpresse genommen. Der Zucker wird geläutert und dick gekocht, der Kirschsaft ¼ Stunde unter Schäumen damit dick gekocht, in Flaschen gefüllt, mit Öl betropft und die Flaschen mit Blase verbunden oder mit guten Korken verschlossen. Beim Öffnen tupft man das Öl mit Watte ab.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Restverwendung: Die Rückstände kocht man mit Wasser aus und kann davon eine zweite Sorte Saft zu beliebiger Verwendung kochen.

41. Apfelsinensaft.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

8 grofse Apfelsinen } etwa 1 *l*	ℳ 0,80
1 Citrone }	„ 0,10
6 Stücke Wüfelzucker	„ 0,05
½ kg (1 ℔) Zucker	„ 0,35
3/16 *l* Wasser.	ℳ 1,30

Zubereitung: Apfelsinen und Citrone werden abgewischt und auf dem Würfelzucker abgerieben. Der Zucker wird in Wasser geläutert und dick eingekocht, der Saft der Früchte mit Presse oder Quirl ausgepreſst, zu dem geläuterten Zucker gegossen, ebenso der abgeriebene Apfelsinen- oder Citronenzucker, das Ganze aufgekocht, durch ein Tuch gegossen, auf Flaschen gefüllt und mit Blase verbunden.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Citronensaft** ebenso.

42. Johannisbeersaft zu Saucen oder roter Grütze.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

5 kg (10 ℔) Johannisbeeren	ℳ 4,00
5/8 kg (1¼ ℔) Zucker	„ 0,43¾
1/8 *l* Wasser.	
2 Theel. Öl	„ 0,06½
	ℳ 4,50¼

Zubereitung: Dieser Saft wird gewonnen, wie der zum Gelee (Seite 657 No. 24), doch kann man den Saft auch ganz ausdrücken, indem zwei Personen das Tuch fassen und jede nach der entgegengesetzten Seite dreht oder die Fruchtpresse dies übernimmt. Dann kocht man den Saft auf, fügt 2 *l* desselben zu dem geläuterten Zucker, schäumt ihn nach 10 Minuten und füllt ihn in sehr reine Flaschen, welche vorher, auf reinem Papier stehend, auf dem Herd ganz durchwärmt sind, und tropft etwas feines Öl darauf. Nachdem der Saft erkaltet, werden die Flaschen mit neuen Korken zugekorkt, die Flaschenköpfe mit flüssigem Flaschenlack verpicht und der Saft im Keller aufbewahrt. Man kann ihn auch mit Blase zubinden. Beim Öffnen tupft man das Öl mit Watte ab.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

43. Erdbeersaft.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1½ kg (3 ℔) Walderdbeeren	ℳ 3,00
1 kg (2 ℔) Zucker	„ 0,70
½ *l* Wasser.	
1 Theel. Öl	„ 0,03¼
	ℳ 3,73¼

Zubereitung: Man kocht den Zucker bis zum dritten Grad, schüttet die mit einer Reibekeule zerquetschten Erdbeeren hinein, läfst sie heifs werden aber nicht kochen, und eine Nacht stehen. Nachdem der Saft durch ein Sieb gegossen, füllt man ihn in Flaschen, träufelt auf jede etwas Öl, verbindet sie mit Blase und verwahrt sie an kühlem Ort. Beim Öffnen tupft man das Öl mit Watte ab.

Zeitdauer der Bereitung: 24 Stunden.

Restverwendung: Die Erdbeeren geben noch ein Kompott oder durchgerührt Marmelade.

44. Berberitzensaft.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2½ kg (5 ℔) Berberitzen = 1 *l* Saft . . .	ℳ 1,50
1 „ (2 ℔) Zucker	„ 0,70
½ *l* Wasser.	ℳ 2,20

Zubereitung: Die Berberitzen müssen vor der Ernte Frost bekommen haben; sie werden verlesen, gewaschen und abgestreift. Dann zerdrückt man die Beeren mit einer Holzkeule, kocht sie in Wasser und prefst sie aus. Der Zucker wird dick eingekocht, der Saft dazu geschüttet, noch ausgeschäumt, in Flaschen gefüllt und zugebunden oder gekorkt.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Berberitzensaft als Getränk:** Man setzt der obigen Masse ½ Flasche Weifswein zu.

6. Das Einmachen in Spirituosen.

45. Früchte in Arrak (sogenannter Rumtopf).

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ l Arrak	ℳ 2,00	Transport	ℳ 5,40
125 g ausgesteinte Glaskirschen	„ 0,30	125 g abgeschälte Pflaumen	„ 0,10
125 g ausgesteinte Nattkirschen	„ 0,30	6 Beurrés-blancs-Birnen	„ 0,40
125 g ausgesteinte schwarze Kirschen	„ 0,30	1½ kg (3 ℔) Zucker in Stücken	„ 1,05
¼ kg (½ ℔) Erdbeeren	„ 0,50	1 oder 2 Gläser mit weitem Hals und passendem Glasstöpsel (à 5 l oder 2½ l enthaltend)	
¼ „ (½ ℔) Himbeeren	„ 0,20	65 g Zucker ½ l Wasser z. Blanchieren der Birnen	„ 0,05¼
6 Aprikosen	„ 0,60		
6 Pfirsiche	„ 1,20		
Transport	ℳ 5,40		ℳ 7,00¼

Zubereitung: Die Früchte werden stets sehr sauber vorbereitet und müssen vollkommen reif sein. Aprikosen, Pfirsiche und Pflaumen schält man und schneidet sie in Viertel. In je ein Glas schüttet man ¼ l Arrak und die Früchte, wie man sie zu Gebote hat, nach und nach hinein und legt jedesmal ¾ ℔ guten Zucker in Stücken auf 1 ℔ Früchte. Die Birnenstücke kocht man in Zuckerwasser einmal über. Täglich schüttelt man die Gläser oder rührt sie einmal ordentlich mit einem silbernen Löffel um. Den Glashals mufs man sehr sauber halten, damit der Glasstöpsel gut schliefst. Man kann auch noch andere Früchte ganz nach Belieben mit hineinlegen, doch mufs hartes Obst stets vorher erst übergewellt werden.

Zeitdauer der Bereitung: 3—4 Monate.

Besondere Bemerkungen: Nach dem Verbrauch der Früchte kann der Saft in Flaschen gefüllt und zu Mehlspeisesaucen oder als Zusatz zum Wasser verbraucht werden.

---

46. Cognakkirschen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 kg (2 ℔) Nattkirschen oder Amarillen	ℳ 1,20
1⅞ kg (3¾ ℔) Zucker	„ 1,31¼
¾ l Wasser.	
1½ l Kornbranntwein	„ 1,50
	ℳ 4,01¼

Zubereitung: Die Kirschen werden abgewaschen, abgewischt und mit einer Nähnadel fein durchstochen, die Stiele mit der Schere halb abgeschnitten und die Kirschen in Gläser gethan, welche bis zur Hälfte gefüllt werden.

Der Zucker wird mit dem Wasser bis zum dritten Grade eingekocht, dann gieſst man guten Kornbranntwein dazu und mischt beides genau. Diese Mischung gieſst man, nachdem sie erkaltet, auf

die Kirschen, bindet die Gläser zu und sticht mit einer Nähnadel einige kleine Löcher in das Papier.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

7. Das Einmachen in Essig.

47. Zuckergurken in Essig.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3 kg (6 ℔) Gurkenstücke (ungefähr 17 Gurken)	ℳ 2,00	Transport	ℳ 3,55¼
3 *l* leichten Essig	„ 0,30	¼ *l* Wasser.	
10 g Salz	„ 0,00¼	6 Nelken, 1 Stück Zimmet, 1 Stück trockn. Ingwer, 6 weifse Pfefferkörner (in einem Mullbeutel)	„ 0,01¾
1½ kg (3 ℔) Zucker	„ 1,05		
½ *l* Weinessig	„ 0,20		
Transport	ℳ 3,55¼		ℳ 3,57

Zubereitung: Schöne reife Schlangengurken, die schon etwas gelblich sein können, werden geschält, halbiert, mit einem silbernen Löffel ausgehöhlt, gevierteilt und in gleichmäfsige Stücke geschnitten. Dann wäscht man sie und tropft sie auf einem Siebe ab. Gewöhnlicher Essig wird mit Salz aufgekocht, die Gurken darin einige Male übergewellt und auf Tüchern möglichst trocken abgetropft.

Zucker, Weinessig und Wasser werden mit dem Gewürzbeutel dicklich (36° der Zuckerwage) eingekocht. Darin läfst man die Gurkenstücke einige Male aufkochen und gieſst alles, mit Ausnahme des Gewürzbeutels, in einen Steintopf. Nach einigen Tagen wird der Saft rein abgegossen, dick (bis 38° der Zuckerwage) eingekocht, die Gurken in Gläser gepackt, der erkaltete, dicke Saft darüber gegossen und die Gläser, nachdem die Gurken durch zwei über Kreuz gelegte Hölzer heruntergedrückt wurden, zugebunden.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

Besondere Bemerkungen: Sollte der Saft nochmals dünn werden, so wird er von den Gurken abgegossen, dick gekocht und nach dem Erkalten zum dritten Mal darüber gegossen.

Melone in Essig: Melone kann man ebenso bereiten, doch darf sie nicht zu reif sein; man verdünnt den Essig lieber zur Hälfte mit Wasser, was man auch bei den Gurken thun kann, wenn man sie süfser haben will.

48. Birnen in Essig.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1½ kg (3 ℔) Birnen	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,93¾
¾ kg (1½ ℔) Zucker	„ 0,52½	10 Nelken	„ 0,00¼
½ *l* nicht zu scharfer Weinessig	„ 0,20	2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½
1 Stück Citronenschale	„ 0,01	⅛ kg (¼ ℔) Zucker	„ 0,10
1 „ Zimmet	„ 0,00¼	¼ *l* Wasser	
Transport	ℳ 1,93¾	2 Tropfen Cochenille	„ 0,03¼
			ℳ 2,08¾

Zubereitung: Die Birnen, entweder Muskateller, die man unzerschnitten schält, oder Beurrés blancs oder Bergamotten, welche man halbiert und deren Kernhaus man recht rund ausschält, oder Tafelbirnen, welche man in Viertel schneidet und schält, werden vorbereitet, während man $^3/_4$ kg Zucker in Essig auflöst und schäumt. Die Gewürze (in einem Mullbeutel) werden mit dem Essig und Zucker ausgekocht. Die Birnen läfst man in Wasser, Zucker und Essig überwellen, legt sie, nachdem sie abgetropft, in den Zuckeressig, dem man etwas Cochenille zusetzt, und kocht sie darin weich. Dann füllt man die Birnen in Gläser oder Töpfe und kocht den Zuckeressig ein, so dafs er breit vom Löffel tropft. Nachdem er erkaltet, übergiefst man die Birnen damit (die Gewürze bleiben zurück) und bindet die Gefäfse mit Papier zu.

Nach einigen Tagen schüttet man die Birnen auf einen Durchschlag, kocht den dünngewordenen Essig zu 30° der Zuckerwage ein und füllt ihn, nachdem er erkaltet, auf die in die Gefäfse zurückgelegten Birnen, welch erstere man mit Blase verbindet. Sollte der Saft auch dann noch durch den Saftgehalt der Birnen sich verdünnt haben, so mufs er nochmals eingekocht werden.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Tage.

Besondere Bemerkungen: Sollte der Saft sich zu sehr verringert haben, so mufs man Zucker und Essig zusetzen.

49. Kürbis einzumachen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

Ein Kürbis, in Streifen geschnitten oder mit dem Kartoffelbohrer zu Kugeln ausgestochen, dann gewogen und auf		Transport	ℳ 2,05
$1^1/_2$ kg (3 ℔) Kürbis . . .	ℳ 0,60	$^3/_4$ *l* Wasser.	
4 *l* Essig	„ 0,40	Die Schale einer halben Citrone, 1 Stückchen Ingwer und 1 Stück Zimmet, 4 Nelken (in einem Mullbeutel) .	„ $0,05^1/_2$
$1^1/_2$ kg (3 ℔) Zucker . . .	„ 1,05	1 Blatt weifses Papier . .	„ 0,01
Transport	ℳ 2,05	1 Efsl. Rum	„ $0,07^1/_4$
			ℳ $2,18^3/_4$

Zubereitung: 1. Tag. Nachdem der Kürbis geschält und von den Kernen befreit, sowie alle weichen, faserigen Teile entfernt sind, schneidet man ihn in Streifen oder sticht ihn zu Kugeln aus und übergiefst ihn mit leichtem Essig, so dafs er ganz davon bedeckt ist.

Am 2. Tage läutert man den Zucker mit kaltem, frischem Wasser und läfst den Gewürzbeutel mitkochen. Der inzwischen auf einem Durchschlag abgelaufene Kürbis kocht in dem Zucker so lange, bis er möglichst klar und durchscheinend ist. Man nimmt ihn dann mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft dicklich (bis 38° der Zuckerwage) ein, den man nach dem Erkalten ohne Gewürze über die in Portionsgläser gepackten

Kürbisstücke giefst, diese mit Rumpapier überdeckt und die Gläser zubindet.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

Restverwendung: Die Kürbisstückchen, die vom Kugelausstechen bleiben, verwendet man zu **Kürbisreis,** der wie Apfelreis bereitet wird.

Der Essig, in welchem die Kürbisstücke lagen, wird zu anderen Küchenzwecken verbraucht.

50. Kleine Zuckerbohnen als Kompott.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) kleine Bohnen	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,53
4 *l* Wasser.		¾ kg (1½ ℔) Zucker . . .	„ 0,52½
20 g Salz	„ 0,00½	¼ *l* Weinessig	„ 0,10
1 „ Alaun	„ 0,01	⅛ „ Wasser	
2 Efsl. Weinessig	„ 0,01½	1 Stück Zimmet, 8 Nelken (in einem Mullbeutel) . .	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,53		ℳ 1,16

Zubereitung: 1. Tag. Die Bohnen werden abgezogen, gewaschen, in 4 *l* weichem, kochendem Wasser, welches schwach gesalzen und mit Alaun und 2 Efslöffel Essig versetzt wurde, weich gekocht, aber nicht zu weich, und 1 Tag in kaltes Wasser gelegt, auf einem sauberen Tuche abgetrocknet und zugedeckt. Der Zucker wird mit Essig und Wasser geläutert, mit dem Gewürzbeutel dicklich eingekocht und nun kalt über die in einen Steintopf gelegten Bohnen gegossen.

Am 2. Tage wird der Saft aufgekocht und nach dem Erkalten wieder über die Bohnen gegossen.

Am 3. Tage packt man die Bohnen in Gläser und giefst den zum dritten Mal eingekochten, erkalteten Saft darauf. Derselbe mufs über den Bohnen stehen, die man mit einem Kreuzhölzchen herunterdrückt. Darauf bindet man sie zu. Der Gewürzbeutel wird entfernt, da das Gewürz färbt.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Tage.

51. Kirschen in Essig.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 kg (2 ℔) saure Kirschen	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,87½
¾ „ (1½ ℔) Zucker . . .	„ 0,52½	8 Nelken, 1 Stück Zimmet, klein gespalten (in einem Mullbeutel)	„ 0,00½
⅜ *l* Weinessig	„ 0,15		ℳ 1,88
⅜ „ Wasser.			
Transport	ℳ 1,87½		

Zubereitung: Die Stiele der Kirschen werden halb abgeschnitten, die Kirschen abgewischt, mit einer Nähnadel durchstochen und in Gläser gethan. Zucker, Essig, Wasser und Gewürzbeutel werden aufgekocht,

abgeschäumt und nach dem Erkalten ohne Gewürz über die Kirschen gefüllt. Nach einigen Tagen kocht man den Saft nochmals auf und füllt ihn, nachdem er erkaltet, über die Kirschen, die man gut mit Papier oder Blase verschliefst.

Zeitdauer der Bereitung: 2—5 Tage.

52. Blaue Pflaumen in Essig.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3 kg (6 ℔) Pflaumen	ℳ 1,80	Transport	ℳ 3,35
1¼ *l* Weinessig	„ 0,50	16 g Zimmet in einem Mullbeutel	„ 0,05¼
1¼ kg (3 ℔) Zucker	„ 1,05	8 „ Nelken in einem Mullbeutel	
Transport	ℳ 3,35		ℳ 3,40¼

Zubereitung: Die Pflaumen werden sauber abgewischt, mit einem neuen Holzzahnstocher einige Male durchstochen und in einen sauberen Steintopf gelegt. Der Essig wird mit Zucker und den Gewürzen gekocht, geschäumt und nach dem Erkalten über die Früchte gegossen, welche man, zugedeckt, 8 bis 14 Tage stehen läfst. Dann schüttet man sie auf einen Durchschlag, läfst den Saft ablaufen und erhitzt diesen. Die Pflaumen werden einige Minuten darin gekocht, bis sie leichte Risse bekommen. Dann legt man sie in Einmachegläser, kocht den Saft bis 38° (der Zuckerwage) ein und gieſst ihn nach dem Erkalten über die Früchte, die man gut zubindet, nachdem Kreuzhölzchen darüber gelegt sind, welche sie unter dem Saft halten. Der Gewürzbeutel kann unten in den Topf gelegt werden.

Zeitdauer der Bereitung: 14 Tage.

53. Blaue Pflaumen in Rotwein.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3 kg (6 ℔) Pflaumen . . .	ℳ 1,80	Transport	ℳ 1,85¼
10 g Zimmet	„ 0,03¼	¾ *l* Rotwein	„ 1,20
5 „ Nelken	„ 0,02	¾ „ Weinessig	„ 0,30
Transport	ℳ 1,85¼	1½ kg (3 ℔) Zucker . . .	„ 1,05
			ℳ 4,40¼

Zubereitung: Die Hälfte der reifen Pflaumen werden mit kleinen Stückchen Zimmet und Nelken gespickt und alle mit Hölzchen durchstochen. Wein, Essig und Zucker werden gekocht und abgeschäumt; man thut die Pflaumen hinein, läfst sie aufwellen und nimmt sie, sobald sie platzen oder Risse bekommen, heraus und legt sie in Gläser. Der Saft mufs etwa bis 36° (der Zuckerwage) einkochen und wird nach dem Erkalten auf die Früchte gegossen, welche gut zugebunden werden.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

54. Gurkensalat einzumachen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1½ kg (3 *U*) Gurkenscheiben, nach dem Schälen gewogen	ℳ	0,90	
1 *U* weifse Zwiebeln	„	0,15	
60 g Salz	„	0,01¼	
Bieressig nach Bedarf	„	0,10	
1 Efsl. grob gestofsener weifser Pfeffer	„	0,02	
Transport	ℳ	1,18¼	
Transport	ℳ	1,18¼	
2 Lorbeerblätter	„	0,00¼	
3 Efsl. Meerrettichwürfel	„	0,03	
4 Blüten Dill	„	0,02	
3 Efsl. Senfkörner (in einem Mullbeutel)	„	0,09	
125 g Zucker	„	0,10	
1 *l* Weinessig	„	0,40	
	ℳ	1,82½	

Zubereitung: Grüne Gurken mit wenig Kernen werden geschält und in doppelt so starke Scheiben wie gewöhnlich zu Gurkensalat geschnitten. Die Zwiebeln werden abgezogen, in Scheiben geschnitten und zwischen die Gurken geschichtet, alles mit dem Salz gemengt und so viel kochender Bieressig darauf gegossen, dafs die Gurken bedeckt sind. 4 Tage hintereinander wird der Essig aufgekocht und heifs über die Gurken gegossen; dann tropfen sie auf einem Durchschlag ab, werden schichtweise mit gestofsenem Pfeffer, Lorbeerblatt, Meerrettich und Dill in einen Topf geschichtet, der Mullbeutel mit Senfkörnern obenauf gelegt, der mit dem Zucker aufgekochte Weinessig heifs darauf gegossen und der Topf nach dem Erkalten zugebunden.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Tage.

Restverwendung: Der Bieressig ist zu Scheuerzwecken noch zu verwenden.

55. Senfgurken.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3½ kg (7 *U*) Gurken, nach dem Salzen gewogen	ℳ	2,10	
Salz nach Bedarf	„	0,02½	
Bieressig nach Bedarf	„	0,20	
1 *l* Weinessig	„	0,40	
10 g Salz	„	0,00¼	
10 „ Zucker	„	0,00¾	
60 „ Schalotten (geschält mit warmem Essig einmal übergossen)	„	0,12	
30 „ Perlzwiebeln (geschält mit warmem Essig einmal übergossen)	„	0,05	
Transport	ℳ	2,90½	
Transport	ℳ	2,90½	
3 Efsl. Meerrettichwürfel	„	0,03	
4 Blüten Dill	„	0,02	
1 Pfefferschote	„	0,01	
3 Mullbeutel mit verschiedenen Gewürzen	„	0,03	
4 Efsl. Senfkörner	„	0,12	
	ℳ	3,11½	

Zubereitung: Die Gurken werden geschält, halbiert und mit einem scharfen silbernen Löffel die Kerne herausgestochen, aber nicht gekratzt, da die Gurken innen leicht weich werden, wenn sie nicht ganz glatt sind. Nachdem sie in beliebige gleischmäfsige Stücke geschnitten sind, werden sie (mit 50 g Salz auf 1 kg Gurkenstücke) gesalzen, indem man sie ordentlich damit durchmengt und bis zum folgenden Tage stehen läfst. Dann übergiefst man sie, nachdem sie abgetrocknet, mit abgekochtem, lau-

warmem Bieressig; denselben Essig kocht man am folgenden Tage noch einmal auf und gießt ihn, nachdem er erkaltet, darauf. Zuletzt kocht man Weinessig (mit 10 g Salz und 10 g Zucker auf 1 *l*) auf, nimmt die Gurken aus dem Bieressig heraus, schichtet sie mit allen sauber geputzten verschiedenen Zuthaten in Gläser und füllt den erkalteten Weinessig darüber, legt Kreuzhölzer darauf und bindet die Gläser zu. Man kann das Weichwerden sehr beschleunigen, wenn man den Essig einmal heiß darauf gießt. Nach 8 Tagen gießt man den Essig nochmals ab, kocht ihn auf und gießt ihn nach dem Erkalten über die Gurken.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Tage.

Restverwendung: Wie No. 54.

56. Pfeffergurken.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1½ Schock kleine Pfeffergurken	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,57½
20 g Salz	„ 0,00½	3 Loorbeerblätter, 1 Bündelchen Dill und Pfefferkraut oder Estragon	„ 0,06
1 *l* Wasser.			
2 Eßl. Pfefferkörner	„ 0,06	1 *l* Weinessig	„ 0,40
1 „ Meerrettichwürfel	„ 0,01	10 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,57½		ℳ 2,03¾

Zubereitung: Die Gurken werden sauber gebürstet und eine Nacht in Salzwasser gelegt; dann schichtet man sie mit den Zuthaten in ein Glas, kocht den Essig mit Salz auf und gießt ihn heiß über die Gurken; nach einigen Tagen kocht man den Essig wieder auf und gießt ihn wieder heiß darüber. Wünscht man die Gurken weicher, dann läßt man sie einmal mit aufkochen. Nach dem Abkühlen bindet man sie zu.

Grün werden die Gurken durch Ziehen in einem Kupfer- oder Messingkessel, was aber gesundheitsschädlich und für zarte Magen nicht zu empfehlen ist.

Zeitdauer der Bereitung: 2—5 Tage.

57. Tomaten.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

5 *u* Tomaten	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,42¼
15 g Salz	„ 0,00¼	15 g weiße Pfefferkörner	„ 0,06
⅛ *u* Zwiebelscheiben und Selleriewürfelchen	„ 0,02	10 Nelken	„ 0,00¼
1 *l* Weinessig	„ 0,40	1 Eßl. Senfkörner	„ 0,03
Transport	ℳ 2,42¼	10 g Zucker	„ 0,00¾
		5 „ Salz	„ 0,00¼
			ℳ 2,52½

Zubereitung: Die Tomaten werden abgewischt, mehrere Male durchstochen und schichtweise mit 15 g Salz in einen Steintopf gelegt, worin

sie 2 Tage unberührt stehen bleiben. Dann trocknet man sie ab, legt sie in kleine Steintöpfe oder Gläser, streut Zwiebelscheiben und Selleriewürfel dazwischen; kocht den Essig mit Gewürzen, Zucker, Salz und dem ausgedrückten Saft einer der obigen Tomaten auf, gießt ihn durch ein Sieb und füllt ihn ausgekühlt über die Tomaten, welche man mit Pergamentpapier überbindet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Tage.

Besondere Bemerkungen: Diese pikanten **Tomaten** giebt man **zu gebratenem, warmem oder kaltem Fleisch.** Sie lassen sich aber auch **zu Saucen** verwenden, man muſs sie dann etwas wässern.

58. Grüne Tomaten.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

4 *ℓℓ* grüne Tomaten		ℳ 1,60
3 *l* Wasser.	zum Überwellen	
60 g Zucker	zum Überwellen	„ 0,04¾
⅛ *l* Essig	zum Überwellen	„ 0,01¼
2 *ℓℓ* Zucker		„ 0,70
1 *l* Weinessig		„ 0,40
10 Nelken		„ 0,00¼
3 g Zimmet		„ 0,01½
		ℳ 2,77¾

Zubereitung: Unreife Tomaten, werden einzeln in heiſses Wasser getaucht und abgezogen, halbiert und entkernt, in Zuckerwasser mit etwas Essig übergewellt, auf einem Tuch abgetropft, in Gläser gepackt und der in Essig geläuterte Zucker, in welchem man das Gewürz in einem Beutelchen mitkochte, warm darauf gegossen.

Nach einigen Tagen schüttet man den Saft ab, kocht ihn 20 Minuten flott ein und gießt ihn dann erkaltet auf die Früchte, welche man mit Pergamentpapier verschließt.

Zeitdauer der Bereitung: 3—4 Tage.

59. Champignons in Essig.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 *ℓℓ* kleine Champignons	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,90¾
10 g Salz und 1 Eſsl. Essig	„ 0,00½	1 Prise Cayennepfeffer	„ 0,00½
1 *l* Weinessig	„ 0,40	3 Blätter Macisblüte	„ 0,01½
10 g Salz	„ 0,00¼	10 g weiſse Pfefferkörner	„ 0,04
Transport	ℳ 1,90¾		ℳ 1,96¾

Zubereitung: Die Pilze, welche sehr hart und klein sein müssen, reibt man einzeln mit Salz ab, säubert sie mit einer kleinen Bürste und wäscht sie schnell in Essigwasser. Der Essig kocht mit 10 g Salz, den

Gewürzen und den gereinigten Champignons auf; sobald letztere anfangen gar zu werden, füllt man sie mit dem Essig in kleine Gläser; nach dem Erkalten bindet man die Gläser zu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

60. Schalotten in Essig.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 ℔ Schalotten	ℳ 1,00
2 *l* Weinessig	„ 0,80
20 g Salz	„ 0,00¼
2 Gewürzdosen in einem Mullbeutel	„ 0,02
	ℳ 1,82¼

Zubereitung: Die Schalotten werden sorgfältig geschält und zur Erhaltung des Aromas in einen geschlossenen Behälter gethan (z. B. durch die Löffelöffnung einer Suppenterrine). Der Essig wird mit dem Salz und den Gewürzen aufgekocht und nach dem Erkalten über die in Gläser gefüllten Schalotten gethan. Nach 8 Tagen kocht man den Essig auf, läfst die Schalotten darin überwellen, legt sie in kleine Gläser, schüttet den erkalteten Essig darauf und bindet die Gläser zu. Der Essig mufs stets sehr reichlich über den Schalotten stehen.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Tage.

Besondere Bemerkungen: Beides, **Schalotten** und **Essig** zu **Salaten.**

61. Perlzwiebeln in Essig.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) Perlzwiebeln	ℳ 0,80	Transport	ℳ 1,00½
30 g Salz	„ 0,00½	5 g Salz	„ 0,00¼
½ *l* Weinessig	„ 0,20	2 „ weifse Pfefferkörner	„ 0,00¾
Transport	ℳ 1,00½		ℳ 1,01½

Zubereitung: Die Zwiebeln werden in einem groben Sack mit Salz bestreut und langsam hin und her gerieben, wodurch sich die Schale ganz ablöst. Man ordnet sie in gröfsere und kleinere und thut sie in verschiedene kleine Gläschen. Dann kocht man Essig mit Salz und Pfefferkörnern auf und gieſst ihn nach dem Erkalten auf die Zwiebeln. Nach 3 Tagen kocht man den Essig von neuem auf, schüttet die Zwiebeln je nach Gröfse nach einander hinein, läfst sie einmal überwellen, legt sie zurück in die Gläser, schüttet dann den erkalteten Essig darauf und bindet die Gläser zu. Der Essig mufs sehr reichlich über den Zwiebeln stehen, da diese viel einsaugen und, wenn Flüssigkeit fehlt, gelb werden.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Tage.

62. Türkischer Weizen (Sweet Corn oder Mais) in Essig.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

60 Kolben unreifer türkischer Weizen	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,40¾
40 g Salz	„ 0,00¾	5 g Salz	„ 0,00¼
½ *l* Weinessig	„ 0,20	10 „ Nelken	„ 0,04
Transport	ℳ 1,40¾	5 „ Nelkenpfeffer in einem Mullbeutel	„ 0,01½
			ℳ 1,46½

Zubereitung: Der türkische Weizen mufs noch jung sein, die Kolben etwa die Länge eines kleinen Fingers haben. Man putzt ihn recht sauber und legt ihn in eine Schüssel, streut Salz darüber und läfst ihn 3 Tage stehen. Dann trocknet man ihn mit einem Tuch ab und legt ihn in Gläser. Man kocht den Essig mit 5 g Salz und den Gewürzen auf und schüttet ihn nach dem Erkalten über den Weizen. Nach 3 Tagen kocht man den Essig nochmals auf, giefst ihn, nachdem er wieder erkaltet, darauf und bindet die Gläser zu.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Tage.

63. Rote Rüben.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2½ kg (5 ℔) rote Rüben	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,54
8 g Kümmel	„ 0,01	½ *l* Weinessig	„ 0,20
3 Efsl. Meerrettichwürfel	„ 0,03	10 g Zucker	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,54	5 „ Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,75

Zubereitung: Die roten Rüben werden mit einer Bürste gereinigt, aber vorsichtig, damit nicht die Haut reifst oder das Wurzelende abgebrochen wird, sonst werden sie im Kochwasser hell. Man legt sie vorsichtig in kochendes Wasser und kocht sie weich, was je nach der Stärke der Rüben verschiedene Zeit beansprucht. Darauf legt man sie einen Augenblick in kaltes Wasser und streift die Rübenhaut glatt von allen Rüben herunter. Ehe man sie schneidet, wäscht man sich die Hände, damit ja nichts vom Äufseren der Rübe an die Rübenscheiben kommt. Dann schneidet man die Rüben über dem Topf, in welchem sie bleiben, in Scheiben von der Stärke eines Markstückes und streut gesäuberten Kümmel und kleine Meerrettichwürfel dünn zwischen jede Lage. Der Essig, welcher nicht zu scharf sein darf, wird mit Zucker und Salz aufgekocht und nach dem Erkalten darauf gegossen; obenauf beschwert man die Rüben etwas, damit sie unter dem Saft bleiben und bindet den Topf zu.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch Kümmel und Meerrettich fortlassen.

64. Mixed-Pickles.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

15 kleine Karotten . . .	ℳ 0,15	Transport	ℳ 1,40¼
20 Stück rote Radieschen .	„ 0,10	1 *l* Weinessig	„ 0,40
30 kleine Bohnen	„ 0,10	30 kleine Pfeffergurken . .	„ 0,50
100 g Sellerie	„ 0,05	15 Stück unreifer türkischer Weizen oder Mais . .	„ 0,30
1 kleiner Kopf Blumenkohl	„ 0,30	20 g Salz	„ 0,00½
10 g Salz	„ 0,00¼	5 „ Zucker	„ 0,00½
1 *l* Wasser.		1 Pfefferschote	„ 0,01
20 Stück Perlzwiebeln . .	„ 0,10	2 Gewürzdosen	„ 0,02
20 „ Schalotten . . .	„ 0,10	1 Prise Cayennepfeffer . .	„ 0,00½
20 „ Champignons . .	„ 0,50		ℳ 2,64¾
Transport	ℳ 1,40¼		

Zubereitung: Alle Gemüse werden sorgfältig vorbereitet, die Karotten bunt geschält, die Radieschen eingekerbt, die Bohnen in 3 cm lange Stücke schräg geschnitten, der Sellerie zu kleinen Kugeln ausgebohrt. Zuthaten 1—5 werden in Salzwasser ziemlich, aber nicht ganz gar gekocht und dann auf ein Tuch gelegt; der Blumenkohl wird hübsch zerlegt. Perlzwiebeln, Schalotten und Champignons kochen in Essig auf, Gurken und türkischer Weizen oder Mais werden 12 Stunden vorher mit 10 g Salz eingesalzen, dann abgetrocknet. Man packt nun alle vorbereiteten Zuthaten bunt durcheinander in Gläser und gießt ¾ des Essigs, der mit 10 g Salz, Zucker und Gewürzen aufkochte, darüber. Nach 5 Tagen gießt man den Essig ab, vermehrt ihn, kocht ihn auf, schäumt ihn und gießt ihn nach dem Erkalten wieder über die Gemüse, welche gut mit Essig bedeckt und zugebunden werden.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Tage.

65. Kräuteressig.

Zuthaten und Kosten für 5 Flaschen (4 Liter).

50 g Pfefferkraut	ℳ 0,05	Transport	ℳ 0,27
50 „ Esdragon	„ 0,15½	50 g Zwiebelscheiben . .	„ 0,01½
50 „ Pimpinellen	„ 0,05	50 „ Schalotten	„ 0,05
10 „ Münze	„ 0,01	10 „ Salz	„ 0,00¼
2 „ Melisse	„ 0,00½	4 *l* Weinessig	„ 1,60
Transport	ℳ 0,27		ℳ 1,93¾

Zubereitung: Die Kräuter werden vor der Blüte gepflückt und in Sträußchen 3 Tage in der Sonne getrocknet. Nachdem sie von den Stielen befreit wurden, wiegt man sie und thut sie mit den geschälten, geschnittenen Zwiebeln und geschälten Schalotten in weithalsige Gläser, fügt etwas Salz und den Essig hinzu, destilliert den Essig 14 Tage in der Sonne, gießt ihn durch Filtrierpapier und hebt ihn in Flaschen zugekorkt auf.

Zeitdauer der Bereitung: 14 Tage.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Essig als **Esdragonessig** auch nur von Esdragon bereiten und nimmt auf 1 *l* 50 g Esdragonblätter.

II. Das Gemüse.

Allgemeines. Die Hauptbedingung zum Gelingen der Gemüsekonserven in Büchsen ist die vollkommene Frische derselben beim Einkauf. Wenn nicht bestimmte Lieferanten das Gemüse früh am Tage in das Haus liefern, mufs dasselbe auf dem Markt des Morgens recht früh eingekauft werden, ehe die Tageshitze die erste Gärung erzeugt. Die Vorbereitung der Gemüse mufs in einem kühlen Raum vorgenommen werden, und das ganze Geschäft des Einmachens hat hintereinander stattzufinden. Die vorbereiteten Gemüse dürfen nicht erst am nächsten Tage fertiggestellt werden.

66. Stangenspargel.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen Büchsen für 4—5 Personen, 3 kleinen Büchsen für 2 Personen.

4½ kg (9 ℔) Spargel . . .	ℳ 9,00	Transport	ℳ 9,00½
30 g Salz	„ 0,00½	3 grofse, lange Spargelbüchsen.	
8 *l* abgekochtes Wasser.		3 kleine lange Spargelbüchsen.	
Transport	ℳ 9,00½		ℳ 9,00½

Zubereitung: Der Spargel, welcher eine gleichmäfsige Stärke haben mufs, wird sauber abgewaschen und mit einem Tuch getrocknet. Dann schält man ihn recht sauber und rund. (**Spargelschälen:** Man legt den zweiten Finger der linken Hand unter den Kopf und fährt mit einem dünnen, scharfen Messer vom Kopf bis zum Ende, doch so, dafs man vom Ende eine dickere Lage Spargelbast entfernt als vom Kopf. Man darf keine Kanten stehen lassen, so dafs der Spargel ganz rund geschält ist.) Die Büchse wird mit einem Spargel ausgemessen; ¾ cm mufs er von dem Falz, in den der Deckel eingelegt wird, entfernt sein. Man schneidet den ganzen Spargel gleichmäfsig lang. 5½ *l* Wasser sind mit 30 g Salz aufgekocht, 1½ *l* davon wird möglichst auf Eis kalt gestellt. In das übrige kochende Wasser legt man den in einen Korb oder in Bündel gebundenen Spargel, läfst ihn 2 Minuten überwellen und legt ihn sofort in am Tage vorher abgekochtes kaltes Wasser. Dann füllt man die sauberen Büchsen, indem man die Spargel aufrecht, den Kopf nach oben, dicht neben einander stellt und dann das vollständig erkaltete, zurückgestellte Salzwasser darauf giefst.

Man läfst, nachdem die Spargelköpfe vollkommen mit Wasser bedeckt sind, die Büchsen verlöten und kocht sie nach.

Die Güte des eingemachten Spargels hängt zum grofsen Teil von seiner Weifse und richtig getroffenen Weichheit ab. Da nun aber jeder Spargel einen anderen Zeitpunkt des Garwerdens hat, von dem man sich

in der Büchse nicht überzeugen kann, so hat man sich durch folgendes Verfahren mit Erfolg geholfen. Man bindet die Enden der Spargel zu etwa so dicken Paketen, wie der Durchmesser der Büchsen beträgt, zusammen, setzt sie wie auch die Büchsen kalt auf und kocht die Büchsen so lange liegend nach, bis die Enden der Spargel weich sind. Wenn diese zwischen den Fingern sich weich anzufühlen beginnen, müssen die Spargelbüchsen in bereit stehendes Wasser gelegt werden, welches, sobald es sich wärmt, durch kaltes Wasser ersetzt wird, bis sie vollkommen erkaltet sind. Die fertigen, sehr sorgfältig getrockneten Spargelbüchsen werden in kühlem Raume liegend aufgehoben.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Behandlung beim Gebrauch des eingemachten Spargels.** Man öffnet die Büchsen hart am Rande mit einer Büchsenschere, läfst das Wasser abfliefsen und legt den Spargel auf ein heifs ausgewaschenes Tuch. In einem Spargelkessel oder einer länglichen Bratpfanne hat man getrocknete Spargelschalen in Wasser ausgekocht, giefst das Büchsenspargelwasser dazu, hebt wenn es gehörig kocht, die Spargel mit dem Tuch hinein und läfst sie 5—10 Minuten, je nach der Stärke, zugedeckt darin heifs werden, aber nicht kochen. Danach hebt man sie vorsichtig heraus und richtet sie auf einer Serviette an. Langes Kochen und langes Wärmen machen den Spargel gelb und geschmacklos.

Restverwendung: Die Enden des Spargels werden zu Gemüse oder Salat, das Spargelwasser zu Suppen und die sorgfältig auf weifsem Papier getrockneten und im Netz aufbewahrten Schalen als Suppengewürze und zum Wärmen des Spargels verwendet.

67. Brechspargel.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen, 3 kleinen und 3 kleinsten Büchsen.

$3^1/_2$ kg (7 ℔) Spargel . .	ℳ 4,90	Transport	ℳ 4,90¼
15 g Salz	„ 0,00¼	3 kleine Büchsen.	
3 *l* Wasser.		3 kleinste „ zu Suppe.	
3 grofse Büchsen.		3 *l* Kochwasser.	
Transport	ℳ 4,90¼		ℳ 4,90¼

Zubereitung: Der Spargel wird ebenso wie No. 66 angegeben vorbereitet und genau in 4 cm lange Stücke geschnitten, in Salzwasser übergewellt und wie dort weiter behandelt. Die härteren untersten Stücke schält man dicker und legt sie zuerst in das Kochwasser, damit sie vor dem Einfüllen in die Büchsen etwas länger abgewellt werden.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Für besondere Fälle füllt man gern eine Büchse nur mit Spargelköpfen.

68. Morcheln.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

12 ℔ Morcheln	ℳ 7,20	Transport	ℳ 7,21¾
75 g Salz	„ 0,01½	1½ *l* Wasser.	
15 „ „	„ 0,00¼	3 grofse Büchsen.	
Transport	ℳ 7,21¾	3 kleine „	ℳ 7,21¾

Zubereitung: Die Morcheln, welche möglichst sandfrei gekauft werden müssen, sind feiner und vorteilhafter in kleiner Art. Man wartet deshalb mit dem Einmachen nicht bis zu Ende der Hauptzeit. Der etwas teurere Preis, den man vielleicht anlegen mufs, rechtfertigt die jüngere Ware, welche weniger zusammenfällt, also ausgiebiger ist. Die sogenannten Moosmorcheln sind die besten, denn sie sind auf dem Moosboden des Waldes gewachsen und haben keinen Sand. (**Reinigung von Morcheln:** Die Morcheln werden einzeln geputzt, indem man die Enden der Stiele abschneidet und die Morcheln, wenn sie gröfser sind, durchschneidet. Ein grofser Topf von 15 *l* Inhalt wird reichlich halbvoll mit Wasser und 40 g Salz auf das Feuer gestellt; ist dasselbe bis etwa 20° R. (25° C.) erwärmt, so werden die geputzten und lauwarm gewaschenen Morcheln zur Hälfte hineingeschüttet und mit einer Porzellankelle langsam hin und her bewegt, bis sie heifs sind, aber noch nicht kochen. Man nimmt alsdann die Morcheln schnell mit dem Schaumlöffel heraus, schüttet das Wasser weg und wiederholt das Verfahren, bis kein Sand mehr in den Morcheln zu finden ist; zuweilen genügt zweimalige Behandlung in dieser Weise. Man darf die Morcheln nie mit dem Wasser auf das Sieb schütten, weil der Sand, welcher sich am Boden des Kochtopfes sammelte, mit auf das Sieb geschüttet wird). Nachdem sie in Büchsen eingefüllt wurden, giefst man abgekochtes Salzwasser darauf, läfst die Büchsen zulöten und je nach der Gröfse 1 bis 2 Stunden nachkochen.

Die Morcheln dürfen nicht kochen, sonst verlieren sie an Aroma und Wasser und werden zähe und schwer verdaulich.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Restverwendung: Das auf den Morcheln befindliche Wasser wird zur Zubereitung der Morcheln nach dem Rezept unter Abteilung „Gemüse“ verwendet.

69. Champignons.

Zuthaten und Kosten zu 3 kleinen und 3 kleinsten Büchsen.

1½ kg (3 ℔) Champignonsknöpfe	ℳ 4,50	Transport	ℳ 4,50½
2 *l* Wasser.		1 *l* Wasser.	
2 Efsl. Essig	„ 0,00½	10 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 4,50½	3 kleine Büchsen.	
		3 kleinste „	ℳ 4,50¾

Zubereitung: Es giebt Wald- und Dungchampignons. Erstere sind weifser, aber sehr leicht weich; sie wachsen wild, während die anderen meistens gezogen werden. Die Champignons zum Einmachen müssen ganz frisch, fest und geschlossen sein. Sobald die Champignons zu lange der Luft zugänglich waren, sind sie unbrauchbar zum Einmachen, sie müssen möglichst hell und ganz fest sein. Die ursprünglich helle Farbe färbt sich braun und der Pilz wird weich. Er giebt Feuchtigkeit an die Luft ab, und die Zellen werden durch den fehlenden Inhalt schlaff. Man kaufe also möglichst helle und so harte Champignons, dafs ihr Fleisch an den Kern der Walnufs erinnert.

2 Schalen mit je 1 *l* Wasser und 1 Efslöffel Essig hält man zum Waschen der Champignons bereit und erhitzt in einem verzinnten Blechtopf 1 *l* Salzwasser zum Sieden. Man schneidet nun je eine Scheibe eines Champignons unten vom Stiel dünn ab (denn die Stiele sind ebenso wertvoll wie die Champignons selbst). Dann nimmt man eine kleine Bürste, etwa Tassenbürste, bürstet den Champignon im ersten Wasser vollkommen weifs und spült ihn im zweiten Wasser ab; hat man eine Hand voll gespült, so wirft man sie sofort in das kochende Salzwasser. Bis die zweite Partie vorbereitet ist, ist die erste fertig, welche mit einem Schaumlöffel herausgenommen, sofort in die sauberen Blechbüchsen gefüllt und bis zum Verlöten zugedeckt wird. Ist die Büchse $^3/_4$ voll, so giefst man von dem Fond genügend darauf. Nur auf diese sorgfältige Weise werden weifse Champignons erzielt.

Die Büchsen werden verlötet und $^1/_2$ oder $^3/_4$ Stunden, je nach Gröfse, nachgekocht.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Eingemachte gleich grofse Champignons eignen sich besonders zu **Gefüllte Champignons.** Es müssen gröfsere Exemplare sein, welche, nachdem die Stiele herausgeschnitten, mit Farce No. 25 S. 131 gefüllt werden, nachdem sie mit Parmesankäse besiebt und die Stiele wieder eingesetzt sind, werden sie 20 Minuten, mit Butter beträufelt, in 110° C. Hitze langsam gebacken und sehen als Garnitur zu Pilzgemüse hübsch aus.

70. Steinpilze.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen Büchsen.

$2^1/_2$ kg (5 ℔) Steinpilze . .	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,00$^1/_2$
2 *l* Wasser.		10 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
2 Efsl. Essig	„ 0,00$^1/_2$	1 *l* Wasser.	
Transport	ℳ 2,00$^1/_2$	3 grofse Büchsen.	
			ℳ 2,00$^3/_4$

Zubereitung: Die Steinpilze müssen fest sein. Sie werden gebürstet und die Unterseite, falls sie grün sein sollte, sauber abgeputzt.

Darauf schneidet man die Steinpilze in Scheiben oder Würfel oder Stücke und verfährt weiter wie mit Champignons (No. 69).

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Pfefferlinge** werden geputzt, gewaschen, übergewellt und wie Champignons vollendet.

71. Junge Mohrrüben (Karotten).

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

5 Bund circa $2\frac{1}{2}$ kg (5 ℔) junge Mohrrüben (Karotten)	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,50¾
40 g Salz	„ 0,00¾	10 g Salz	„ 0,00¼
4 *l* Wasser.		$1\frac{1}{2}$ *l* Wasser.	
		3 grofse Büchsen.	
		3 kleine „	
Transport	ℳ 1,50¾		ℳ 1,51

Zubereitung: Die jungen Mohrrüben (Karotten) müssen von gleicher Gröfse und recht klein und jung sein. Die gröfseren müssen für sich geschnitten und verwendet werden. Die Rüben werden, wenn sie ganz jung sind, vom Kraut abgeschnitten und nach dem Waschen zwischen einem sauberen, neuen Scheuertuch rein gerieben, dann abgespült. (Gröfsere ältere Mohrrüben bezw. gröfsere Karotten putzt man wie alle Rüben, von der Hälfte anfangend nach dem dicken Ende zu, kehrt sie um und putzt die zweite Hälfte [**Rüben zu putzen**]). Dann wäscht man die Rüben schnell und kocht sie in 4 *l* Salzwasser halb gar. — In die Büchsen füllt man sie mit einem Theelöffel ein und zwar die untere Schicht die Spitzen nach oben, die zweite Schicht die Spitzen nach unten und so fort bis zu ¾ des Büchseninhaltes, übergiefst sie mit erkaltetem Salzwasser und läfst sie ½ bezw. ¾ Stunden nach dem Zulöten nachkochen.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch Rüben und Schotenkerne zusammen in einer Büchse einmachen zu gemischtem Gemüse.

72. Gemischtes Gemüse zu Suppen oder Gemüse- (Leipziger) Allerlei.

Zuthaten und Kosten zu 4 kleinen und 4 kleinsten Büchsen.

1 Kopf Blumenkohl für	ℳ 0,50	Transport	ℳ 2,90
¼ kg (½ ℔) junge Bohnen	„ 0,40	40 g Salz	„ 0,00¾
½ „ (½ „) kleine junge Mohrrüben (Karotten)	„ 0,30	4 *l* Wasser.	
½ kg (1 ℔) Flageolets	„ 0,50	10 g Salz	„ 0,00¼
1 „ (2 „) Schoten	„ 0,50	1 *l* Wasser.	
14 junge Kohlrabi	„ 0,70	4 kleine Büchsen.	
		4 kleinste „	
Transport	ℳ 2,90		ℳ 2,91

Zubereitung: Jedes Gemüse wird für sich geputzt und halb gar abgewellt. Der Blumenkohl bleibt dazu im ganzen, während die Kohlrabi entweder mit einem kleinsten Kartoffelbohrer zu Kügelchen ausgestochen oder mit dem gerippten Buntschneidemesser zu Würfelchen geschnitten werden. Sind die jungen Mohrrüben (Karotten) nicht sehr klein, so schneidet man sie gleichfalls auf diese Weise oder in Scheibchen. Der Blumenkohl wird in zierliche Rosen zerlegt und alles schichtweise sauber in Büchsen gepackt, erkaltetes Salzwasser darüber gegossen, $^1/_2$ Stunde gekocht, und nach dem Zulöten beendet wie oben angegeben.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Spargel und Morcheln giebt es zur Einmachezeit obiger Gemüse nicht mehr; man nimmt zur Zeit der Verwendung kleine getrocknete Morcheln und Spargel, welcher für sich eingemacht wurde, dazu.

73. Bohnen.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

5 kg (10 ℔) Bohnen . . .	ℳ 2,00	- Transport	ℳ 2,01¼
50 g Salz	„ 0,01	1½ *l* Wasser.	
5 *l* Wasser.		3 grofse Büchsen.	
15 g Salz	„ 0,00¼	3 kleine „	
Transport	ℳ 2,01¼		ℳ 2,01¼

Zubereitung: Man kauft: 1. Schneidebohnen; die breite hellgrüne Sorte, die sogenannte Stangen- oder Schwertbohne ist die beste, sie mufs nicht stark, sondern zart und saftig im Fleisch sein.

2. Brechbohnen, welche in Büchsen eingemacht werden sollen, müssen entweder die feinen, runden, sogenannten Perlbohnen sein, die gern zu Gemüse genommen werden, weil die weifsen Böhnchen darin sehr schmackhaft sind, oder die flache Brechbohne, welche, schmaler als die Schneidebohne, eine recht gleichmäfsige Form hat. Die gewöhnliche Brechbohne trocknet man oder salzt sie ein.

3. Die Wachsbohne, welche gelb, ohne Flecken sein mufs, und nicht holzig sein darf.

4. Die kleine, „Tausend für eine“ oder Haricot vert, die gleichfalls im Norden, aber nur noch vereinzelt für Kompott gezogen wird. Diese darf nicht welk sein, was sehr leicht der Fall ist, da sie an der Luft schnell leidet und wenig gekauft wird.

Alle Bohnen werden vor dem Abziehen gewaschen und auf Tücher gelegt. Dann schneidet man von den Bohnen die Enden ab, wobei man zugleich die Fäden an den Längsseiten der Bohnen herunterzieht. Dies Geschäft darf nicht oberflächlich geschehen; die älteren Bohnen legt man dabei gleich zurück. Man kocht die Bohnen in Salzwasser halb gar, füllt sie, nachdem sie auf einem Siebe abgelaufen sind, in die Büchsen,

übergiefst sie mit gekochtem, erkaltetem Salzwasser, läfst die Büchsen verlöten und kocht sie 1—2 Stunden, je nach Gröfse, nach.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

74. Trüffeln.

Zuthaten und Kosten zu 4 kleinsten Büchsen.

½ kg (1 ℔) Trüffeln	ℳ 12,00
10 g Salz	„ 0,00¼
½ *l* Wasser. 4 kleinste Büchsen.	ℳ 12,00¼

Zubereitung: Die Trüffeln werden 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt und so lange gebürstet, bis sie ganz schwarz und sauber sind. Man wellt sie schnell in Wasser über, legt sie in Büchsen und schüttet abgekochtes, erkaltetes Salzwasser darauf. Nachdem die Büchsen zugelötet sind, kocht man sie 1 Stunde nach.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

75. Gurken als Gemüse.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

1 Mandel Schlangengurken, etwa 2½ kg (5 ℔) Gurkenstücke . . .	ℳ 3,00
20 g Salz	„ 0,00½
4 *l* Wasser.	
Transport	ℳ 3,00½

Transport	ℳ 3,00½
⅛ *l* Weinessig	„ 0,05
20 g Salz	„ 0,00½
1½ *l* Wasser.	
3 grofse Büchsen.	
3 kleine „	
	ℳ 3,06

Zubereitung: Die frischen, festen, grünen Schlangengurken ohne Flecken werden geschält, indem man von der Spitze anfängt und bis zum weifsen Fleisch schält. Dann kostet man sie an der Spitze und am Stiel, da bittere nicht zu gebrauchen sind, schneidet sie durch und entfernt mit einem silbernen Löffel das Kernhaus. Nun schneidet man die Gurken in gleichmäfsige Stücke, wellt sie wie den Spargel (No. 66) in Salzwasser, zu dem man Essig gofs, ab und vollendet sie genau wie den Spargel mit derselben Prüfung auf die Weichheit. Diese Gurken werden sehr leicht in der Büchse zu weich, wenn sie nicht ebenso sorgfältig wie der Spargel behandelt werden.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

76. Schoten.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

15 kg (30 ℔) Schoten = 4½ *l* Schotenkerne	ℳ 7,50
20 g Salz	„ 0,00½
2 *l* Wasser.	
Transport	ℳ 7,50½

Transport	ℳ 7,50½
10 g Salz	„ 0,00¼
1½ *l* Wasser.	
3 grofse Büchsen.	
3 kleine Büchsen.	
Transport	ℳ 7,50¾

Zubereitung: Man kauft zum Einmachen nur Schnabelschoten oder englische Markerbsen. Diese haben gröfsere längliche Kerne und sind viel süfser als die gewöhnlichen Erbsen. Die Schote mufs tadellos grün und hart, nicht weifsfleckig, hell und welk sein. Man palt die Schoten, indem man die dünne Seite mit dem Daumen der rechten Hand aufdrückt und die Kerne mit dem Daumen aus der geöffneten Schote herausstreicht **(Schoten zu palen).** Die dicken Kerne legt man zurück. Diese werden entweder zu Puree frisch verbraucht oder in besonderen Büchsen zu Schotensuppe eingemacht.

Man wäscht die gepalten Schotenkerne und wellt sie in kochendem Salzwasser so lange (etwa 5 Minuten) über, bis sie äufserlich eine kleine Veränderung zeigen. Dann nimmt man sie heraus, thut sie in die Blechbüchsen, füllt gekochtes, erkaltetes Salzwasser darauf und läfst die Büchsen, die grofsen $1^1/_4$ Stunde, die kleinen $^3/_4$ Stunden nachkochen, kühlt sie ab und vollendet sie wie oben angegeben.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Restverwendung: Zu **Schotenessenz.** Die Schalen der Schoten werden von den Stielen befreit, leicht gehackt und (auf 5 *u* Schalen 3 *l* kaltes Wasser und $^1/_2$ gestrichener Theelöffel Natron) zuerst im offenen, dann zugedeckten Topfe gekocht. Nach $1^1/_2$ Stunde langsamen Kochens prefst man die Schalen durch ein feines Sieb sehr trocken aus, giefst den Saft zurück, thut 20 g Zucker dazu und kocht den Saft so ein, dafs er seimig wird. Dann füllt man ihn heifs in kleine Fläschchen, welche man verkorkt und versiegelt oder mit Watte fest verstopft und noch 10 Minuten in strömenden Dampf setzt. 3 Theelöffel dieser Essenz genügen, um einer grünen trockenen Erbssuppe für 4 Personen den Geschmack frischer Erbssuppe zu geben, oder 1 Theelöffel, um ein eingemachtes Erbsgemüse dem Geschmack frischer Schoten gleich zu bringen.

77. Flageolets.

Zuthaten und Kosten zu 3 grofsen und 3 kleinen Büchsen.

15 *u* Flageolets-Bohnen ungepalt	ℳ 7,50	Transport	ℳ 7,50½
20 g Salz	„ 0,00½	$1^1/_2$ *l* Wasser.	
2 *l* Wasser.		10 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 7,50½	3 grofse Büchsen.	
		3 kleine „	ℳ 7,50¾

Zubereitung: Die Flageolets werden in Norddeutschland noch wenig gebaut. Sie sehen wie andere grüne Bohnen aus und im jungen Zustande sind sie auch ebenso zu verwenden; von reifen Schoten aber sind die Hülsen holzig, wenn auch noch grün. Man palt sie wie Schoten aus und verfährt mit ihnen genau nach voriger Nummer. Die grünlichen Flageolets sind feiner als die weifsen Bohnen.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

78. Kräuter oder Petersilie.

Zuthaten und Kosten. (Vorrat.)

½ kg (1 ℔) Kräuter oder Petersilie . . .	ℳ 1,60
50 g Salz	„ 0,01
5 *l* Wasser.	
4 kleine Büchsen oder Gläser	ℳ 1,61

Zubereitung: Die Kräuter (oder Petersilie) werden nach dem Verlesen in dem Salzwasser blanchiert, auf ein Sieb gethan und durchgerieben, das Wasser weggeschüttet. Dann werden sie in Büchsen oder in Gläser gefüllt (die Büchsen verlötet) und ½ Stunde nachgekocht.

Für Gläser eignet sich am besten der Watteverschlufs.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

III. Verschiedene Konserven.

79. Sauerkohl einzulegen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

25 kg (50 ℔) Weifskohl etwa 30 Köpfe	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,25
1 kg (2 ℔) Salz	„ 0,20	1 neues Fafs von Eichen- oder Buchenholz oder Weifsweinfafs oder steinerne Töpfe.	ℳ 3,25
⅛ *l* Weinessig	„ 0,05		
Transport	ℳ 3,25		

Zubereitung: Der möglichst feste Weifskohl wird von den äufseren Blättern befreit, geteilt, mit dem Krauthobel sehr fein gehobelt und mit dem Salz gut vermischt. Das sehr saubere Fafs, welches aufsen gut verpicht, innen mit Essig ausgerieben ist, wird mit Kohlblättern ausgelegt und der Kohl fest hineingefüllt. Obenauf wird Salz gestreut, Kohlblätter und ein reines Tuch darauf gelegt; dann deckt man einen Deckel darauf, den man mit Steinen beschwert, und läfst das Fafs an einem Ort von ungefähr 14° R. (17—18° C.) stehen. Zuweilen bohrt man mit einem sauberen Holzstocke Öffnungen in den Kohl, um die Gase entweichen zu lassen. Ist die Gärung vor sich gegangen, was man an dem sauren Geruch und Geschmack merkt, so setzt man das Fafs an einen kühlen Ort. Man sorgt sorgfältig für Absperrung der Luft durch Deckel und Stein, besonders nach jeder Herausnahme von Kohl.

Bei kleinerem Bedarf sind Steintöpfe zu empfehlen.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Stunden.

80. Russische Salzgurken.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 Schock mittelgrofse Gurken (russische Traubengurken)	ℳ 4,00	Transport	ℳ 4,14
125 g Kirschblätter	„ 0,10	40 g Weinblätter	„ 0,04
40 „ Dill	„ 0,04	1 kg (2 ℔) Salz	„ 0,20
Transport	ℳ 4,14	10 *l* kaltes Brunnenwasser.	
		1 gutes Fafs.	ℳ 4,38

Zubereitung: Die Gurken werden abgewischt und in ein passendes Fafs mit obigen Zuthaten gepackt, sodann wird das Salz in Brunnenwasser aufgelöst und darüber geschüttet, bis das Fafs voll ist. Es wird zugespundet und an Tauen in einen Brunnenkessel versenkt oder in einem Eiskeller verpackt. Nach 5 Wochen sind die Gurken brauchbar.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

81. Dauer-Salzgurken.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 Schock Mittelgurken	ℳ 8,00	Transport	ℳ 8,16
100 g Weinblätter	„ 0,10	15 *l* Wasser.	
60 „ Dill	„ 0,06	200 g Salz	„ 0,04
Transport	ℳ 8,16	1 Fafs.	ℳ 8,20

Zubereitung: Die Gurken werden 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt, abgewischt und mit den gewaschenen Blättern sowie Dill in ein sehr sauberes Weinfafs gepackt. Wasser und Salz werden aufgekocht, heifs über die Gurken geschüttet und dies an den beiden folgenden Tagen wiederholt, nämlich das Wasser abgegossen, aufgekocht und wieder heifs übergegossen. Die Flüssigkeit mufs die Gurken gut decken. Nach dem Erkalten wird das Fafs zugespundet und bis zum Gebrauch öfters gedreht.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Tage.

Besondere Bemerkungen: **Unreife grüne Tomaten** werden ebenso wie Salzgurken eingelegt, nur durchsticht man sie mit einer Nadel und fügt einige unreife Pfefferschoten hinzu.

---

82. Bohnen zu salzen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

5 kg (10 ℔) Bohnen	ℳ	1,00
½ „ (1 ℔) Salz	„	0,10
½ „ (1 ℔) Fett	„	0,70
	ℳ	1,80

Zubereitung: Die Bohnen werden mit Tüchern abgerieben, nach dem Abziehen der Seitenfäden geschnitten oder gebrochen, sodann mit dem Salz in Portionsgläser oder Töpfe gepackt, und zwar immer schicht-

weise Salz und Bohnen; obenauf legt man ein passendes Brettchen, welches mit einem Stein beschwert wird. Sobald sich Lake gesetzt hat, entfernt man Stein und Brett, gießt geschmolzenes warmes Fett auf die Lake und bindet den Topf zu. Beim Gebrauch weicht man die Bohnen eine Nacht ein, ehe man sie kocht.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Tage.

Besondere Bemerkungen: Man kann größere Mengen, gut mit Salz vermischt, unter Druck eines Feldsteines auf einem sauberen Tuch in einen Steintopf legen und beliebig davon brauchen. Das Tuch ist oft auszuwaschen.

83. Julienne oder getrocknetes Suppengemüse.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 mittelgroße Sellerieknollen	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,54
4 große Mohrrüben	„ 0,04	1 kleiner Kopf Weißkohl .	„ 0,10
4 Porree	„ 0,10	4 große Petersilienwurzeln	„ 0,04
Transport	ℳ 0,54	20 g Petersilie	„ 0,06¾
			ℳ 0,74¾

Zubereitung: Alles wird gewaschen, außen geputzt, dann nochmals sauber gewaschen, abgetrocknet und in gleichmäßige feine Streifchen gehobelt, die Petersilie verlesen. Das Gemüse wird, auf Papier liegend, an einem warmen Ort, etwa in einem abgekühlten Bratofen, getrocknet, an der Luft nachgetrocknet und **wie frisches Suppengrün,** auch als **Suppeneinlage** verwendet

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

84. Kräuter oder Thees zu trocknen.

Zuthaten (Vorrat).

Pfefferkraut, Majoran, Thymian, Mint und alle Thees.

Zubereitung: Die Kräuter und Thees werden bei trockenem Wetter vor der Blüte geschnitten und der Staub so viel wie möglich durch Abschütteln entfernt. Man bindet kleine Sträußchen aneinander und hängt sie in die Sonne, bis sie trocken sind. Dann reibt man die Blätter von den Stielen und verwahrt sie in Büchsen oder hebt sie mit den Stielen in luftigen Beuteln auf.

85. Meerrettich zu trocknen.

Zuthaten (Vorrat).

Zubereitung: Meerrettich wird geschält, in Stücke geschnitten, in Essig getaucht und auf weißem Papier im Ofen getrocknet. Man stößt den trockenen Meerrettich im Mörser, siebt ihn und hebt ihn zum Gebrauch in verkorkter Flasche auf.

Beim Gebrauch feuchtet man das Pulver mit kalter Bouillon, Essig oder Milch an und verwendet es zu Saucen oder zu Meerrettich und Äpfel.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Tag.

86. Bohnen zu trocknen.

Zuthaten (Vorrat).

Frische Schneide- oder Brechbohnen.

Zubereitung: Die Bohnen werden abgezogen und geschnitten oder gebrochen, dann legt man sie auf sauberem Papier an einen warmen Ort, etwa in einen abgekühlten Bratofen, und läfst sie unter öfterem Umwenden trocknen. Nach einigen Tagen legt man sie 2 Tage an die Luft und hebt sie in gut verschlossenem Behälter auf.

Vor dem Gebrauch werden sie eine Nacht in kaltem Wasser aufgeweicht und wie frisches Gemüse weiter behandelt.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Tage.

87. Morcheln zu trocknen.

$2^1/_2$ kg (5 ℔) Morcheln	ℳ 3,00
Faden und lange Nadel.	ℳ 3,00

Zubereitung: Das äufsere Ende des Stiels der Morcheln, welche möglichst sandfrei sein müssen, wird abgeschnitten und die Morcheln ungewaschen auf einen starken Faden aufgezogen, indem man sie durchsticht. Dann hängt man die Morchelkette in die Sonne und läfst die Morcheln so lange hängen, bis sie ganz ausgetrocknet sind. Man bewahrt sie im trockenen und zugedeckten Behälter auf.

Vor dem Gebrauch werden sie eine Nacht in kaltem Wasser aufgeweicht und wie frische Morcheln weiter behandelt, indem man zuerst den Sand durch lauwarmes Wasser entfernt.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Tage.

Besondere Bemerkungen: **Champignons** und **Steinpilze** in Scheiben wie Morcheln **zu trocknen.** Man schneidet die Pilze in Scheiben, damit sie schneller austrocknen. Aus den getrockneten Champignons, welche gestofsen und gesiebt werden, bereitet man ein schmackhaftes **Pastetenpulver von Champignons zu feinen Farcen.**

88. Birnen zu trocknen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

5 kg (10 ℔) Birnen, am besten sog. Pfundbirnen	ℳ 3,00
5 Briquettes	ℳ 3,00

Zubereitung: Die Birnen werden geschält und halbiert oder geviertelt auf ein sehr sauberes Blech gelegt, welches mit Papier und

Sand rein gerieben ist und nicht mehr abfärbt. Der Ofen wird mit Mauersteinen ausgelegt, Feuer angelegt und das Blech mit den Birnen dann in den Ofen geschoben. Nach und nach legt man 1 Briquette nach dem andern an, so dafs eine ganz gelinde Wärme entsteht. Man macht die Schieber zu, um die Hitze zu halten, und legt die Birnen von Zeit zu Zeit um. Bis zum folgenden Tage sind sie trocken. Man läfst sie etwas nachtrocknen und hebt sie in Beuteln auf.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

89. Soya.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

5 kg (10 ℔) grofse Champignons (billige Sorte oder auch Abfall) . .	ℳ 3,00	Transport	ℳ 3,05
¼ kg (½ ℔) Salz	„ 0,05	10 g trockener Ingwer . .	„ 0,04
Transport	ℳ 3,05	10 engl. Gewürzkörner 20 Pfefferkörner	„ 0,01
			ℳ 3,10

Zubereitung: Die grofsen Champignons, welche offen, aber nicht wurmstichig sind, kann man dazu verwenden. Man säubert sie vom Sand, wäscht sie, schneidet sie in Stücke und vermischt sie mit Salz, läfst ste 4 Tage zugedeckt stehen, drückt sie durch ein Tuch und kocht die Flüssigkeit mit den Gewürzen leise 20 Minuten, gieſst sie durch ein feines Sieb und füllt sie in Flaschen zu beliebiger Verwendung zu pikanten Saucen.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Tage.

90. Petersilie in Gläsern oder Büchsen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

150 g Petersilienblätter	ℳ 0,48
¼ kg (½ ℔) Butter	„ 0,60
4 kleine Büchsen oder Gläser.	ℳ 1,08

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen, mit heifsem Wasser aufgekocht und bis zum nächsten Tage zum Erstarren hingestellt. Die Petersilie wird verlesen und auf ein Brett in die Sonne gelegt. Am nächsten Tage wird sie fein gewiegt, die Butter sorgfältig trocken vom Bodensatz abgenommen und in einer Porzellankasserolle so erwärmt, dafs sie still ist und keine Feuchtigkeit mehr hat. Dann thut man die Petersilie hinein, läfst sie mit Butter aufwallen, schüttet die Mischung in Büchsen oder Gläser, welche man verschliefst, läfst sie ½ Stunde im Wasserbad nachkochen und verwendet sie im Winter statt frischer Kräuter.

Petersilie in Salz. Die frische Petersilie wird 1 Tag in die Sonne gelegt und dann schichtweise mit Salz in Gläser, welche man zubindet, fest eingefüllt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Tage.

Besondere Bemerkungen: **Petersilie im Winter zu ziehen.** Dicke Petersilienwurzeln schneidet man in der Mitte durch, höhlt sie aus, legt einen feinen Bindfaden, an dem zwei Schlingen sind, um die Wurzeln, hängt sie, die Krone nach unten, auf und giebt täglich etwas Wasser hinein. Die junge Petersilie wächst an der Spitze heraus, nur darf sie kein Frost treffen.

---

91. Kräuter in Öl.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

50 g Esdragon	ℳ 0,15½	Transport	ℳ 0,26¾
50 „ Pimpinellen	„ 0,05	40 g Schalotten	„ 0,04
20 „ Portulak	„ 0,02	8 Sardellen	„ 0,40
10 „ Majoran	„ 0,03¼	4 Efsl. Kapern	„ 0,57½
10 „ Pfefferkraut	„ 0,01	125 g Öl	„ 0,37½
Transport	ℳ 0,26¾		ℳ 1,65¾

Zubereitung: Die Kräuter werden gut ausgestäubt und mit einem Tuch sauber gerieben, darauf ebenso wie die Schalotten, Sardellenfilets und Kapern gewiegt, alles mit dem Öl genau vermischt und in einem Glase mit eingeschliffenem Stöpsel zu gelegentlichem Gebrauch verwahrt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man verwendet diese Kräuter als **Zuthaten zu Ravigotte- oder Remouladensauce.**

---

92. Rebhühner und Krammetsvögel in Büchsen einzumachen.

Zuthaten und Kosten zu 6 Büchsen.

12 junge Rebhühner oder 24 Krammetsvögel (ℳ 8,40)	ℳ 18,00	Transport	ℳ 19,10½
30 g Salz	„ 0,00½	50 g Suppengrün	„ 0,05
¼ kg (½ ℔) Butter . . .	„ 0,60	10 „ Salz	„ 0,00¼
2 Kalbsfüfse	„ 0,50	¾ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 19,10½	6 Büchsen.	
		Rebhühner	ℳ 19,15¾
		Krammetsvögel	„ 9,55¾

Zubereitung: Das Geflügel wird vorbereitet und innen mit Salz ausgerieben, die Flügel, Köpfe und Mägen von den Rebhühnern werden klein geschlagen. In brauner Butter wird das Geflügel schnell übergebraten, so dafs es Farbe annimmt, was in 5—8 Minuten geschehen ist; dann legt man es auf einen Teller. In der Butter läfst man die Abfälle braun braten, ebenso die klein geschlagenen Kalbsfüfse und das Suppengrün, giefst die Butter ab, das Wasser mit Salz darauf und läfst alles 3 Stunden langsam kochen; dann giefst man die Brühe durch ein Sieb. Nun legt man die Blechbüchsen mit weifsem Papier aus, das Geflügel

hinein und überfüllt es mit der kräftigen Jus. Obenauf legt man auch ein Blatt Papier, läfst die Büchsen zulöten und die Rebhühner $^1/_2$ Stunde, die Krammetsvögel $^1/_4$ Stunde nachkochen.

Beim Öffnen stellt man die Büchsen, nachdem das Fett abgenommen, einen Augenblick in heifses Wasser. Dann bereitet man für je eine Büchse eine schöne Sauce von 20 g feiner Butter, 10 g Mehl, $^1/_8$ *l* saurer Sahne, der Jus des Geflügels und erwärmt es darin, ohne es kochen zu lassen. Die Krammetsvögel trocknet man ab und läfst sie in brauner Butter und geriebener Semmel heifs werden.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Nach besonderer Methode konserviert bei Max Müller in Gera.

93. Citronenschale oder Apfelsinenschale zu konservieren.

Zubereitung: Die Schale wird von den Früchten fein abgeschält oder mit einem Reibeisen abgerieben und nach und nach abwechselnd mit Zucker in ein Glas mit eingeschliffenem Stöpsel oder in ein Einmacheglas, welches man mit Papier oder Blase fest verschliefst, gethan. Man verwendet die Mischung als Ersatz für frische Schalen beim Obst-, Reis- und Speisenkochen. Der Zucker mufs an Menge noch einmal so viel wie die Schalen betragen.

Besondere Bemerkungen: Unter **Citronenzucker** oder **Apfelsinenzucker** versteht man ein Stück Zucker, auf dem die Schale einer Citrone oder Apfelsine abgerieben wurde und welches man dann auf einem kleinen Reibeisen reibt; eine Citrone oder Apfelsine ergiebt ungefähr 3 Efslöffel des betr. Zuckers.

94. Ananasschale zu verwenden.

Zubereitung: Die vor dem Schälen sauber abgebürstete Schale der Frucht wird ebenso wie in No. 93 mit reichlichem, feinen Zucker in Gläser gefüllt und verschlossen. Der sich bildende Saft ist eine angenehme Zugabe zu Saucen, Suppen und Eis und hält sich lange.

95. Vanille aufzubewahren und dabei nutzbar zu machen.

Zubereitung: Man legt den Vanillevorrat in eine Blechbüchse mit etwas feinem Zucker, der nach und nach vollständig das Aroma der Vanille annimmt und als Vanillezucker verbraucht, dann durch neuen Zucker ersetzt wird. Die Vanille kann man auf diese Weise lange verwenden. In den Rezepten wird dieser Zucker **Vanillezucker** genannt.

96. Angebrauchte eingemachte Trüffeln

zum späteren Gebrauch aufzuheben.

Zubereitung: Die Trüffeln werden mit Madeira oder Rotwein übergossen und eine dicke Lage flüssiges Schmalz oder flüssige Butter daraufgefüllt und nach dem Erkalten zugebunden.

---

97. „Rot" zum Färben (Cochenillefarbe).

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

16 g Cochenille	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,57½
32 „ Cremor tartari	„ 0,35	16 g gebrannter Alaun	„ 0,02½
13 „ Sal tartari	„ 0,02½	¼ *l* Wasser.	
Transport	ℳ 0,57½		ℳ 0,60

Zubereitung: Man zerreibt und zerstöfst in einem Steinmörser die Cochenille sehr fein und vermischt damit innig die drei anderen Teile. Dann füllt man die Mischung in ein sauberes grofses Einmacheglas und rührt mit einem silbernen Löffel abgekochtes, erkaltetes Wasser dazu. Die Farbe braust stark auf und ist sehr empfindlich gegen Holz und Eisen, durch deren Berührung sie blau wird. Man hebt sie mit Papier zugebunden zum Färben von Speisen auf, und kann, falls sie eintrocknen sollte, etwas Wasser nachgiefsen.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

---

98. „Grün" zum Färben von Eis oder Speisen.

20 rohe Kaffeebohnen (15 g)	ℳ 0,04¾
1 Eiweifs	„ 0,03
	ℳ 0,07¾

Zubereitung: Man wäscht die Kaffeebohnen und stellt sie mit dem zerschlagenen Eiweifs bedeckt 12 Stunden zugedeckt hin, sodann verwendet man das schön grün gefärbte Eiweifs als Zusatz zu Eis oder Speisen.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

---

99. Früchte für Eis aufzubewahren.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

5 kg (10 ℔) Walderdbeeren, Himbeeren Johannisbeeren oder Kirschen	ℳ 7,50
5 kg (10 ℔) feiner Zucker	„ 4,00
	ℳ 11,50

Zubereitung: Die Früchte werden durch ein Haarsieb, welches nur zu Obstzwecken verwendet wird, gerieben, mit dem Zucker innig vermischt, in Flaschen gefüllt, diese verkorkt, versiegelt und in sehr kaltem Keller oder in Eis vergraben aufbewahrt. Hat man beides nicht, so verkorkt man die Flaschen mit ungeleimter Watte und stellt sie $^1/_2$ Stunde in den strömenden Dampf. (Siehe: Einmachen in strömendem Dampf.)

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

100. Kaviar einzumachen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$^1/_2$ kg (1 ℔) Kaviar	ℳ 12,00
2 kleine Büchsen.	
Eis.	ℳ 12,00

Zubereitung: Sehr trockener Kaviar wird in Büchsen gefüllt, diese werden zugelötet und in Eis vergraben aufgehoben.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Neunzehnte Abteilung.

Das Eis.

A. Die Eisbereitung.

a) Eisbereitung ohne besondere Maschine.

Die einfachste Eisbereitung ist in jeder Wirtschaft mit vorhandenem Gerät vorzunehmen. Notwendige Geräte sind:

1. Eine glatte, mit einem Deckel versehene Blechform (Puddingform z. B. sehr zweckmäfsig).
2. Ein Topf oder kleiner Eimer von der Gröfse, dafs in demselben die Form stehen kann und dann noch rings herum ein kleiner handbreiter Spielraum bleibt; auch mufs das Gefäfs möglichst nur 20—30 cm höher als die Form sein. Man kann dann oben durch den Henkel des Deckels einen Quirlstiel zum Drehen stecken, während man sonst den Henkel selbst drehen mufs, was ja angeht, aber ermüdender ist.
3. 1 Holzmesser von der Form eines grofsen Aufschneidemessers aus Holz, oder ein flacher Holzkochlöffel mit einer Spitze, im Notfall ein grofser silberner Efslöffel für kleine Mengen.
4. 1 Blatt weifses Papier.
5. Eis, und zwar der Menge des zu bereitenden Eises entsprechend,

   für 4— 6 Personen . . . . 3 kg,
   „ 6—12 „ . . . . $4^1/_2$ „,

   welches in einem Scheuertuch mit einem Hammer zerkleinert wird oder mit einer Nadel zerkleinert werden kann.
6. Kochsalz oder Viehsalz, und zwar immer der dritte Teil des Gewichtes des Roheises, also

   auf 3 kg Eis . . . . 1 kg Salz,
   „ $4^1/_2$ „ „ . . . . . $1^1/_2$ „ „ .

7. Salz und Eis werden mit einer Holzkelle innig gemischt, sie geben einen Kältegrad von —18° R. ($22^1/_2$° Celsius).

8. Man schüttet die Mischung 6 cm hoch in den Topf und stellt die gefüllte, verschlossene Eisform darauf, füllt den Raum zwischen Form und Gefäfs mit Eismischung aus und dreht nun die Form hin und her. Nach 10 Minuten nimmt man sie heraus, wischt sie mit einem Tuch ab, öffnet sie und arbeitet mit dem Holzspatel oder Messer die an den Seiten gefrorene Masse gehörig durch, so dafs sie einen ganz gleichmäfsigen Brei ergiebt; man schliefst die Form, nachdem man mit einer Kartonkarte das Messer ganz von angesetzter Masse befreit hat, stellt sie wieder in den Topf zurück und dreht noch 5 Minuten weiter. Nun öffnet man die Form wieder, arbeitet das Eis nochmals durch, läfst es bei kleinen Mengen (für 4—6 Personen) 5 Minuten ruhig stehen, taucht die Form in kaltes Wasser, trocknet sie ab und stürzt das Eis auf einen Glasteller oder richtet es in Gläsern oder Schälchen portionsweise an. Bei gröfserer Menge dauert das Drehen entsprechend länger; man öffnet die Büchse in diesem Falle von 5 zu 5 Minuten und arbeitet das Eis durch.

Eis in Formen.

Will man Eis in Formen bereiten (wie z. B. Früchte u. dergl.), so mufs man solche zum Aufklappen wählen. Auch nimmt man gern die der Eismasse entsprechenden Schalen von Apfelsinen, Mandarinen oder Citronen, von denen man ein Stück Schale oben im Kreis vorsichtig abschneidet und die Frucht sorgsam daraus entfernt, so dafs die Schale innen sehr sauber aussieht.

Man füllt die Hohlräume mit dem fertigen Eis, macht die Formen gut zu, verklebt auch die Fuge mit etwas Butter und wickelt sie in nafs gemachtes Papier sorgfältig ein, um sie zwischen Eis und Salz in ein Gefäfs zu packen, aus welchem das Wesser ablaufen kann und stellt das Ganze in einen Eisschrank. Kleine Formen brauchen 1 Stunde, gröfsere bis zu 4 Stunden.

Man wickelt die Formen sorgsam auf, hält sie einen Augenblick in kaltes Wasser, trocknet sie ab und richtet sie, häufig mit frischen Blättern garniert, an.

Man kann natürlich viele Veränderungen mit der fertigen, geformten Masse vornehmen, indem man sie mit anderem Eis oder Kompott füllt und nachfrieren läfst.

b) Maschineneis.

Eine sehr praktische und billige Maschine ist die Amerikanische Maschine Ice Cream Freezer (Double Action). Denn

1. sie braucht die kleinste Menge Roheis;
2. sie bereitet ein äufserst feines Eis;
3. sie ist sehr einfach zu handhaben;
4. sie braucht die kürzeste Zeit (9—11 Minuten, je nach der Menge);
5. sie ist in jeder Gröfse zu haben.



Fig. X.

Beschreibung: Die Hauptbestandteile sind ein kleiner Holzeimer mit Zapfen zum Ablassen des Wassers und ein gegossener, verzinnter Einsatz mit einem Rührer, der das Eis fortwährend umarbeitet, so dafs es garnicht nötig ist, während des Drehens die Büchse zu öffnen. Letztere wird durch die eigene Schwere des Deckels geschlossen. Eine Schiene hält die Büchse fest, und auf ihr ist eine Kurbel angebracht. Durch einfache Drehung der Kurbel wird sowohl die Büchse in der Kältemischung gedreht als auch das Eis im Innern der Büchse durch den Rührer zu wünschenswerter Feinheit verarbeitet.

Die Kältemischung ist wie bei No. 1 beizubehalten, und braucht man für 4 Personen eine Eismenge von 2 kg Eis und $^2/_3$ kg Salz. Die Eisbereitung ist nach erfolgtem Mischen der Masse in 10 Minuten geschehen. Man läfst am Schlufs das Wasser im Eimer ab, wischt die Büchse ab, öffnet sie und füllt das fertige Eis in Gläser oder in Verschlufsbüchsen, die man sorgfältig in Eis und Salz gräbt. Das sich setzende Wasser mufs ablaufen können.

Eine neue Eismaschine ist in den Handel gekommen, welche bei A. Bertuch, Berlin W., Mohrenstr. 59 käuflich, ohne Roheis funktioniert.

Diese Eismaschine liefert in 15 Minuten Roheis im Gewicht von 1 Kilogramm.

Will man Roheis herstellen, so schütte man die Kältemischung, welche aus $^2/_3$ Glaubersalz und $^1/_3$ Salzsäure besteht, in den mit Flügeln versehenen Cylinder, bis er nahezu voll ist, fülle die Form mit Wasser, setze diese in den Cylinder und schliefse dann denselben mit dem Deckel. Hierauf drehe man den Cylinder am Handgriff etwa 15 Minuten rückwärts und vorwärts, nehme ihn dann aus der Kältemischung heraus, tauche ihn in warmes Wasser und stürze ihn um, so dafs sein Inhalt, der eine feste Masse bildet, herausgleitet. Der Eisblock gefriert niemals massiv, sondern bleibt in der Mitte hohl, hat aber das angegebene Gewicht von 1 Kilogramm. Wenn man Gefrorenes (Crême) herstellen will, so fülle man die Form mit Crême und öffne sie, nachdem man etwa 12 Minuten lang gedreht hat, rühre alsdann die Crême mit einem Holzspachtel um, schliefse die Form wieder und drehe nun nochmals etwa 12 Minuten lang. Bei der Herstellung von Roheis ist das Umrühren nicht erforderlich.

Um Wein oder Wasser zu kühlen, fülle man die Maschine mit der Kältemischung, wie oben angegeben, und stelle in diese anstatt der Eisform die Flasche, welche gekühlt werden soll, oder ein Drahtgestell, welches die Flasche enthält. Dann setze man den Deckel auf und drehe 15—20 Minuten lang, je nachdem man die Flüssigkeit mehr oder weniger kalt zu haben wünscht. Wasserflaschen dürfen weder ganz voll noch zugestöpselt sein, Weine können jedoch in vollen und verkorkten Flaschen gekältet werden.

Nach dem Gebrauch ist die Kältemischung auszugiefsen und jeder einzelne Teil der Maschine gut zu reinigen und zu trocknen. — Das Glaubersalz mufs an einem trockenen Orte und die Salzsäure in gut verkorkten Flaschen aufbewahrt werden.

Bemerkung: Für die Kältemischung ist fein crystalliertes Glaubersalz (natrium sulfuricum crystallisatum) und rohe Salzsäure (acidum hydrochloricum crudum) zu verwenden.

c) Automatische Eismaschine (System Meidinger).

Die automatische Eismaschine arbeitet im „Ruhigstehen", indem sich die Bestandteile durch eigene Thätigkeit mischen und Kälte erzeugen, die dann der zu gefrierenden Masse zugeführt wird.

Der Kostenaufwand zu den Bestandteilen zur Bereitung von Eis ist bei dieser Maschine nur ein geringer.

Eismaschine Gröfse No. 3 kann auch als Weinkühler gut verwendet werden; die Flasche wird in den Becher A eingesetzt, erkaltet sehr rasch und bleibt äufserlich stets trocken; auch **zur Bereitung von kalten Umschlägen und Eiswasser** ist die Maschine höchst praktisch.

Beschreibung der Maschine. Die automatische Eismaschine, ganz aus Metall, besteht aus drei Teilen, und zwar aus dem cylindrischen Gefäfse B, dessen doppelte Wandungen mit einem schlechten Wärmeleiter angefüllt sind,

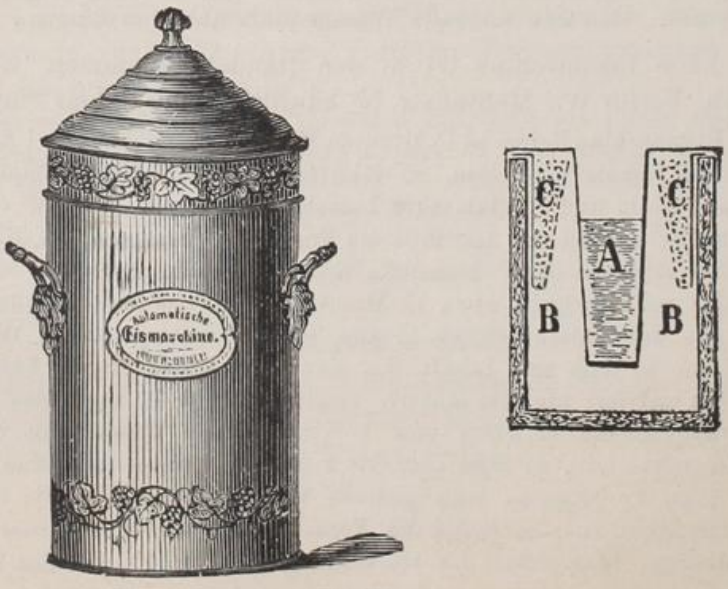


Fig. XI.

dem Siebeinsatz C, der in das Gefäfs B eingehängt wird, und dem Crêmebehälter A.

Bestandteile der Kältemischung. Dieselbe besteht aus a. Roheis, b. Salz und c. Salzlösung. Das Eis wird in einem Tuche in kleine Stückchen zerschlagen; das Salz ist das gewöhnliche graue (sogenannte Viehsalz), und die Salzlösung bereitet man, indem man 1 Teil Salz mit 2 Teilen Wasser mischt, bis sich kein Salz mehr auflöst, so dafs die abzugiefsende Flüssigkeit völlig gesättigt ist.

Die Gröfse der Maschine ist

No.	1	2	2½	3	3½	4	
zu	3	6	9	12	18	24	Portionen.

Zur Kältemischung braucht die Maschine

No.	1	2	2½	3	3½	4
Roheis kg	¾	1½	2¼	3	4½	6
Salz „	¼	½	¾	1	1½	2
Salzlösung Liter	¼	½	¾	1	1½	2

Gebrauchsanweisung: Man füllt das Gefäfs B zu $^5/_7$, also bis an die innen angebrachte Marke, mit dem klein zerschlagenen Roheis, darauf gieſst man die Salzlösung darüber und rührt das Ganze mit einem Kochlöffel tüchtig durcheinander, damit ein gleichmäfsiger Brei entsteht, der genau bis zur Marke reicht. Alsdann hängt man das mit gewöhnlichem Salz bis oben angefüllte Einsatzsieb C in das Gefäfs B. Jetzt drückt man den Crêmebehälter A vorsichtig in das Einsatzsieb C, wobei die Kältemischung steigt und wohl ein bifschen Flüssigkeit überläuft, was das Zeichen ist, dafs die Kältemischung den inneren Raum vollständig ausgefüllt hat (was unbedingt nötig ist). Nun füllt man den Crêmebehälter mit der zu gefrierenden Masse, jedoch am besten nur ¾ voll, stülpt den Deckel auf die Maschine und überläfst die Maschine ganz sich selbst.

Die Füllung des Behälters A erstarrt nun zuerst am Rande und an der Wandung, man nimmt deshalb nach etwa 10 Minuten den Deckel nochmals ab und spatelt die schon gefrorene Masse von den Wandungen ab, rührt sie tüchtig um und deckt die Maschine wieder zu. Soll das Eis recht schön und gleichmäfsig werden, so mufs dieses Abspateln uud Umrühren einige Male gemacht werden. Nach 2 Stunden ist das Eis zum Genusse fertig und hält sich an einem kühlen Orte stundenlang unverändert, wenn die Maschine mit dicken Tüchern oder Teppichen und dergl. gut umhüllt wird. Nimmt man das Gefrorene sofort aus dem Behälter A, so kann man mit der gleichen Kältemischung nochmals gefrieren lassen, auch kann die Kältemischung zu fernerem Gebrauch aufbewahrt werden; nur ist es unbedingt notwendig, dafs die Maschine nach jedesmaligem Gebrauch sofort gut gereinigt und ausgetrocknet wird.

B. Allgemeine Gesetze der Speiseeismischung.

1. Das halbgefrorene Eis wird aus Crême mit Schlagsahne oder gesüfster Schlagsahne mit beliebigem Geschmack bereitet. Die gefrorene Crême wird bis zum Erkalten geschlagen und mit Schlagsahne zu halben Teilen verrührt.

2. Die gefrorene Bombe. Crême und Schlagsahne werden, zu gleichen Teilen gemischt, in eine Form gefüllt, Papier und Deckel fest darauf gedeckt, dann in ein Behälter mit Eis und Salz, 1 Teil auf 3 Teile, gepackt, dieser in einen Eisschrank gestellt und 5—8 Stunden ohne Rühren frieren gelassen. Nachdem die Bombe gestürzt ist, wird sie mit Saucen gegeben. Diese Art ist besonders in dem Meidingerschen Apparat gut zu bereiten.

3. Sahneneis. Abgerührte Crêmes mit Eigelb und Eiweifs und verschiedenem Geschmack werden nach Angabe bereitet.

4. Fruchteis. Marmeladen und Säfte von frischen oder eingemachten Früchten werden mit feinem Zucker, Citronensaft, Wasser und Eiweifs abgeschmeckt, auf 18—20° R. mit dem Aräometer gemessen.

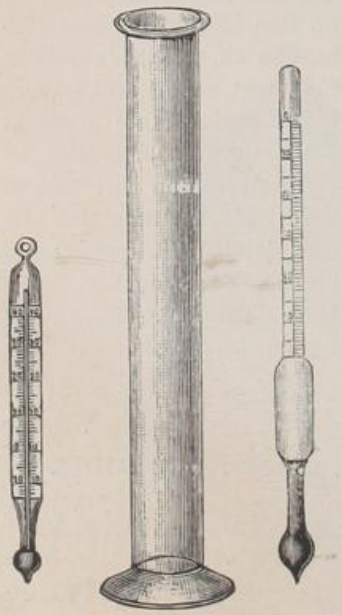
5. Fruchteis mit Wein. Wie in voriger Nummer bereitet und zu $^1/_4$ mit Wein verarbeitet oder zu $^1/_8$ mit Arrak und Eiweifsschnee.

6. Alle Eisarten mit Frucht- und anderen Einlagen.

Gesetze. 1. Aller verwendete Zucker mufs kalt aufgelöst, nicht gekocht werden, und zwar in der kalten Mischung oder in Wasser, falls man keinen Aräometer hat.

2. Die Zuckerlösung mufs stark genug sein. Zu einem Liter gehören 472 g.

Süfsigkeitsmesser nach Beaumé. Wie bekannt, ist die Crême, mag sie noch so sorgfältig hergestellt sein, häufig nicht zum Gefrieren zu bringen. Dieser Übelstand ist meist zurückzuführen auf den zu grofsen oder zu geringen Zuckerzusatz. Deshalb bedienen sich Konditoren zur Feststellung des nötigen Zuckergehaltes mit Vorliebe des Zucker- oder Dichtigkeitsmessers nach Beaumé. Dieser besteht (vergl. Fig. A) aus einem mit einer Skala versehenen hohlen, in einer beschwerten Kugel endigenden Glaskörper, der einfach in die zu messende Mischung gethan wird. Der Punkt, bis zu welchem der kleine Apparat einsinkt, zeigt den Süfsigkeitsgrad der zu untersuchenden Flüssigkeit an. Der allgemein übliche Zuckergehalt, den eine Crême für Speiseeis haben soll, ist 18° R.; bis zu 19° R. ist sie gefrierfähig, während ein Zuckergehalt von 17° R. als mindest notwendig anzusehen ist. Bei einer Temperatur von 14° R. ist Crême zu messen; deshalb werden durch Kochen zubereitete Mischungen etwas abkühlen müssen, bevor man sie mifst. Die auf kaltem Wege hergestellten Säfte besitzen meist die richtige Temperatur, da man zu ihrer Zubereitung eiskaltes Wasser wohl niemals verwendet. Zur Vervollständigung des Süfsigkeitsmessers wird das gleichfalls abgebildete Thermometer (Fig. B) zum Feststellen der



B Fig. XII. A

Temperatur der Crême, sowie ein cylindrisches Glasgefäfs geliefert, in welchem sich die Crême mit gröfserer Leichtigkeit mittelst des neuen Apparates auf ihren Zuckergehalt prüfen läfst, als in den sonst üblichen Steintöpfen und anderen Gefäfsen. Der Preis des Süfsigkeitsmessers ist ℳ 1,00, des Thermometers gleichfalls ℳ 1,00, des Mefsglases ℳ 0,75; eine komplette Garnitur kostet demnach ℳ 2,75.

3. Die Crêmes werden ausgekühlt und in die Form gefüllt.

4. Eine Zuthat von Eiweifs zu allen Eisarten ist sowohl gesundheitlich, als auch die salbige Beschaffenheit des Eises betreffend zu empfehlen; das Eis gefriert hierdurch schneller, zerfliefst nicht so leicht und hat auch einigen Nährwert. Auf $^1/_4$ *l* Flüssigkeit wird 1 Eiweifs mit der Gabel leicht verschlagen, ohne Schaum, und mit der Masse innig vermischt, ehe die Masse gefriert. Eine Zuthat von einigen Löffeln Schlagsahne, wenn sich das Eis schon gebildet hat, ist sehr schmackhaft.

I. Fruchteis von frischen Früchten.

(Erdbeer-, Aprikosen-, Kirsch-, Himbeer-, Apfelsinen-, Citronen-, Pfirsicheis.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ kg (1 *ℓ*) frische Früchte zu Fruchtmus zusammengerührt, ohne Zucker . .	ℳ 0,75	Transport	ℳ 0,89
175 g Zucker	„ 0,14	1 Eiweifs	„ 0,03
Transport	ℳ 0,89	1 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,03¼
		3 kg (6 *ℓ*) Eis	„ 0,09
		1 „ (2 *ℓ*) Salz	„ 0,20
			ℳ 1,24¼

Zubereitung: Die rohen Früchte werden durch ein feines Sieb gerieben; härtere Früchte blanchiert man einen Augenblick in heifsem Wasser. Der feine Kochzucker wird in der durchgeriebenen Masse aufgelöst; diese Masse mufs, wenn das zerschlagene Eiweifs und Citronensaft dazu gemischt sind, zusammen $^1/_2$ *l* betragen. (Hat man eine Zuckerwage, so mufs diese auf 22° einsinken.) Die Masse wird dann nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Eingemachte Früchte kann man verwenden, mufs aber den gekochten Zuckersirup und das gewonnene Fruchtpuree genau in der Stärke wiegen (20° der Zuckerwage).

Der Wassergehalt für Fruchteis kann ganz willkürlich genommen werden (natürlich ist auf Güte des Geschmacks zu sehen), nur mufs man immer auf 1 *l* Flüssigkeit 472 g Zucker kalt auflösen und in Ermangelung einer Zuckerwage dies Verhältnis überall festhalten.

Alle Fruchteise können fertig bereitet mit eingemachten Früchten gemischt oder gefüllt werden. Citronen- und Apfelsinensaft kann mit Wasser verdünnt werden.

Verwendet man Schlagsahne, welche man nach dem Frieren zum Eis thut, so läfst man das Eiweifs weg. Das Eis mufs dann noch einmal durchfrieren.

2. Ananaseis.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1/4 kg (1/2 ℔) gerieb. Ananas	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,32½
200 g Zucker	„ 0,16	2 Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,06¾
2 Eiweifs oder 4 Efsl. Schlagsahne	„ 0,16½	1/8 l Wasser.	
Transport	ℳ 2,32½	3 kg (6 ℔) Eis	„ 0,09
		1 „ (2 ℔) Salz	„ 0,20
			ℳ 2,68¼

Zubereitung: Die Ananas wird geschält und auf einem Reibeisen gerieben, mit Zucker in einem Reibnapf fein gerieben, mit Schlagsahne oder Eiweifs, Citronensaft und Wasser vermischt und nach Vorschrift zum Gefrieren gebracht. Man kann auch die amerikanische Ananas in ganzer Frucht und gerieben verwenden.

Zeitdauer der Bereitung: 3/4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Ananaseis mit Früchten (Tutti frutti):** Das fertige Ananaseis wird, bevor es in die Form kommt, mit 100 g würflig geschnittenen, eingemachten oder kandierten Früchten vermischt und dann noch 1/2 Stunde, in Eis stehend, nachgefroren.

Halbeis (Sorbet) von Ananas. Ananaseis oder Ananaseis mit Früchten mit 1/4 Flasche Champagner untermengt und in Gläsern angerichtet.

Äpfelgefrorenes. 1 kg feines Apfelmus statt 1/4 kg Ananas, sonst ebenso.

3. Römischer Punsch (Ponche à la Romaine).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1/8 l Apfelsinensaft	ℳ 0,23¼	Transport	ℳ 0,71½
1/8 „ Citronensaft	„ 0,23¼	3 Efsl. Arrak	„ 0,21¾
200 g Zucker	„ 0,16	3 kg (6 ℔) Eis	„ 0,09
3 Eiweifs	„ 0,09	1 „ (2 ℔) Salz	„ 0,20
Transport	ℳ 0,71½		ℳ 1,22¼

Zubereitung: Der Saft wird mit dem Zucker vermischt und das zerschlagene Eiweifs dazugethan. Wenn das Eis gut gefroren ist, mischt man den Arrak darunter und richtet den Punsch in Gläsern an.

Zeitdauer der Bereitung: 1/2 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann den fertigen Punsch mit 12 Cognakkirschen mischen.

4. Gefrorener Maiwein.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ *l* Weifswein	ℳ 0,37½	Transport	ℳ 0,67½
5 g Waldmeister	„ 0,05	1 Efsl. Arrak	„ 0,07¼
200 g Zucker	„ 0,16	4 „ Citronensaft	„ 0,13¼
3 Eiweifs	„ 0,09	3 kg (6 *ℓℓ*) Eis	„ 0,09
Transport	ℳ 0,67½	1 „ (2 *ℓℓ*) Salz	„ 0,20
			ℳ 1,17

Zubereitung: Der Wein mufs ½ Stunde mit den Kräutern ziehen, wird durchgegossen und ebenso wie Römischer Punsch bereitet.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

---

5. Halbeis (Sorbet) von Pfirsich.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ *ℓℓ* Pfirsichpuree von frischen Pfirsichen	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,70½
$^1/_8$ *l* Mandelmilch	„ 0,05	2 Eiweifs	„ 0,06
175 g Zucker	„ 0,14	1 Efsl. Marasquino	„ 0,10
1 Theel. Vanillezucker	„ 0,01½	3 kg (6 *ℓℓ*) Eis	„ 0,09
Transport	ℳ 1,70½	1 „ (2 *ℓℓ*) Salz	„ 0,20
			ℳ 2,15½

Zubereitung: Die reifen Pfirsiche werden durch ein Sieb gerührt, mit der Mandelmilch, dem Zucker, Vanillezucker und Eiweifs vermischt. Nach dem Gefrieren vermischt man die Masse mit Marasquino und richtet sie in Gläsern an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

6. Vanillecrême-Bombe.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

$^3/_8$ *l* Milch	ℳ 0,07½	Transport	ℳ 0,85½
100 g Zucker	„ 0,08	10 g (ungefähr 5 Tafeln) weifse Gelatine	„ 0,06
2 „ Vanille	„ 0,40	¼ *l* Schlagsahne	„ 0,25
4 Eigelb	„ 0,16	3 kg (6 *ℓℓ*) Eis	„ 0,09
2 ganze Eier	„ 0,14	1 „ (2 *ℓℓ*) Salz	„ 0,20
Transport	ℳ 0,85½		ℳ 1,45½

Zubereitung: Die Milch mufs mit 10 g Zucker und der gespaltenen Vanille aufkochen und ¾ Stunden in einem irdenen Topfe, zugedeckt, ziehen. Man gieſst sie zu den mit Zucker verschlagenen Eigelb und

ganzen Eiern, mischt die mit ihr aufgelöste Gelatine dazu und schlägt die Crême mit dem Schneebesen 20 Minuten über dem Feuer oder im Wasserbade, doch so, dafs sie nicht kocht.

Alles wird durch ein Haarsieb gerieben und lauwarm gerührt, dann mit der Schlagsahne vermischt. Die Form wird mit der Masse gefüllt, mit einem Papier bedeckt, der Deckel fest daraufgelegt und 4 Stunden in Eismischung oder in den Meidingerschen Apparat gestellt. Beim Anrichten taucht man die Form in kaltes Wasser, stürzt die Bombe auf eine Glasschale und giebt sie gern mit Kirschsauce.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die Gelatine kann man auch fehlen lassen.

7. Bombe von Schlagsahne mit verschiedenem Geschmack.

(Vanille-, Kaffee-, Liqueur-, [Cognak-, Marasquino-, Kirschwasser-], Pumpernickel-, Haselnufs-, Schokolade-, Erdbeer-, Ananas-, Bunte-Bombe.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 g (ungefähr 2 Tafeln) weifse Gelatine . . .	ℳ 0,02½
2 Efsl. warmes Wasser.	
¼ *l* ungeschlag. Schlagsahne	„ 0,50
175 g Zucker	„ 0,14
3 kg (6 *ℓℓ*) Eis	„ 0,09
1 „ (2 *ℓℓ*) Salz	„ 0,20
1 g Vanille	„ 0,20
oder anstatt Vanille:	ℳ 1,15½

4 Efsl. Kaffee-Extrakt (ℳ 0,07). — 4 Efsl. Cognak (ℳ 0,40) od. Marasquino (ℳ 0,40) od. Kirschwasser (ℳ 0,20) u. 40 g klein geschnittene Makronen (ℳ 0,12¾). — 50 g gerieb. Pumpernickel u. 2 Efsl. Vanillezucker (ℳ 0,18). — 50 g grobgewiegte, geröstete Haselnufskerne u. 2 Efsl. Vanillezucker (ℳ 0,20). — 2 Efsl. in 4 Efsl. Wasser aufgel. Kakao und 1 Efsl. Vanillezucker (ℳ 0,17½). — ¼ *ℓℓ* Erdbeermarmelade od. eingem. ganze Erdbeeren (ℳ 1,50). — ¼ *ℓℓ* Ananaspuree od. eingem. Ananaswürfel (ℳ 2,00). — ¼ *ℓℓ* gemischte Kompottstücke (ℳ 1,00).

Zubereitung: Die Gelatine wird in 2 Efslöffel warmem Wasser aufgelöst. Die Schlagsahne (welche, wenn sie sehr fett ist, nach dem Schlagen mit dem Schnee von 2 Eiweifs vermischt werden kann), wird zu festem Schnee geschlagen oder die doppelte Menge fertige Schlagsahne gerechnet. Dieselbe wird mit den geschmackgebenden Zuthaten, dem Zucker und der durch ein Sieb gegossenen Gelatine schnell vermischt, in die bereitstehende Kuppelform gefüllt, mit weifsem Papier überdeckt und, fest verschlossen, 4 Stunden in klein geschlagenes Eis und Salz vergraben und das Eis mit einem Sack oder groben Tüchern fest zugedeckt. Beim Anrichten trocknet man die Form ab, taucht sie in kaltes Wasser und stülpt sie auf einen Glasteller.

Zeitdauer der Bereitung: 4½ Stunde.

8. Fürst Pückler-Bombe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 g (ungefähr 2 Tafeln) weifse Gelatine	ℳ 0,02½	Transport	ℳ 1,22¾
5 Efsl. Wasser.		1 Prise Cochenille	„ 0,00½
¼ *l* ungeschl. Schlagsahne	„ 0,50	1 Eiweifs	„ 0,03
150 g Schokolade	„ 0,45	50 g Zucker	„ 0,04
65 „ Zucker	„ 0,05¼	30 g Makronen	„ 0,09½
4 Efsl. Himbeergelee	„ 0,20	65 „ Vanillezucker	„ 0,25
Transport	ℳ 1,22¾	3 kg (6 *ℓℓ*) Eis	„ 0,09
		1 „ (2 *ℓℓ*) Salz	„ 0,20
			ℳ 1,93¾

Zubereitung: Die Gelatine wird mit 2 Efslöffel warmem Wasser aufgelöst. Die dicke Sahne wird zu steifer Schlagsahne geschlagen. Die Schokolade löst man mit Wasser warm auf, fügt noch 65 g feinen Zucker dazu und zieht 10 Efslöffel festgeschlagene Schlagsahne darunter. Das Himbeergelee wird aufgelöst, mit einer Wenigkeit Cochenille gefärbt, mit dem Schnee von 1 Eiweifs gemischt und 10 Efslöffel Schlagsahne und 50 g Zucker dazu gemischt. Der dritte Teil Schlagsahne wird mit klein geschnittenen Makronen und Vanillezucker gemischt. In jede der drei Massen verrührt man sorgfältig 3 Theelöffel der gelösten Gelatine und füllt die drei Farben abwechselnd in die Form, in welcher sie mit Papier und Deckel fest verschlossen werden und 4 Stunden, in Eis vergraben, gefrieren.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

---

9. Vanilleeis.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 g Vanille	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,53½
¼ *l* Milch	„ 0,05	75 g Zucker	„ 0,06
⅛ „ Sahne	„ 0,12½	3 kg (6 *ℓℓ*) Eis	„ 0,09
4 Eigelb	„ 0,16	1 „ (2 *ℓℓ*) Salz	„ 0,20
Transport	ℳ 0,53½		ℳ 0,88½

Zubereitung: Die Vanille wird mit der Milch und Sahne heifs gestellt (besser ist noch, sie einige Stunden in die kalte Milch zu legen und dann zu erwärmen). In einem irdenen Topf von 1½ *l* Inhalt verschlägt man die Eigelb mit dem Zucker, giefst die Vanillemilch dazu und schlägt mit einem kleinen Schneeschläger die Masse auf dem Feuer oder im Wasserbade, bis sie eine dickflüssige Crême ist. Der Topf darf nicht zu nahe an das Feuer gesetzt werden, damit die Eier nicht gerinnen. Man schlägt die Crême etwa 20 Minuten, reibt sie durch ein Sieb in eine Eisbüchse und läfst sie unter Feinarbeiten nach Vorschrift darin gefrieren, was ungefähr ¼ Stunde dauert. Im Wasserbade ist die Crême sicherer zu bereiten, aber es dauert länger.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Will man das Vanilleeis schwerer machen, so verwendet man Sahne statt Milch, wünscht man es luftiger, so vermischt man die halbgefrorene Masse mit $^1/_8$ *l* geschlagener Sahne und läfst sie damit durchfrieren.

Schokoladeneis ebenso, nur 80 g feine Schokolade oder 50 g Kakao in der Milch gelöst. — **Kaffeeeis** ebenso und mit 80 g gebrannten, gemahlenen Kaffeebohnen, welche 1 Stunde in der Milch ziehen müssen; letztere wird dann durch ein Sieb gegossen. — **Mandarinenschaleneis.** Die Schalen von 2 Mandarinen werden 1 Stunde mit der heifsen Milch ziehen gelassen, später entfernt und anstatt Vanille 1 Efslöffel Arrak hinzugefügt; sonst ebenso. — **Malagaeis.** Die fertige Eiscrême ohne Vanille wird mit $^1/_8$ *l* Malaga abgeschmeckt oder mit demselben unmittelbar mit der Milch abgerührt. — **Nufseis** oder **Pistazieneis.** 125 g Nüsse oder abgezogene Pistazien werden mit Zugabe von einigen Efslöffeln Milch gestofsen, oder durch die Reibemaschine gerieben, müssen $^1/_2$ Stunde mit der übrigen Milch ziehen, werden mit einem Eiweifs, welches mit rohen Kaffeebohnen in 12 Stunden grün gefärbt wurde, durch ein Sieb gerieben oder gegossen und wie angegeben, unter Weglassung der Vanille, abgerührt. — **Reiseis.** Zu dem fertigen Vanilleeis mischt man 60 g Reis à la Victoria; man kann auch noch $^1/_4$ *l* Schlagsahne darunter mischen und die Form noch 3 Stunden gefrieren lassen. — **Theeeis** ebenso; die Milch mufs mit 8 g feinem Thee ziehen und wird vor dem Abrühren durch ein Sieb gegossen. — **Marasquinoeis.** Dieselbe Masse ohne Vanille wird abgerührt und mit Marasquino abgeschmeckt. — **Erdbeersahneneis.** Dieselbe Masse ohne Vanille wird, nachdem sie gefroren, mit $^1/_4$ *ℓ* Puree von frischen Walderdbeeren vermischt und nach 5 Minuten, nochmals gefroren, in Gläsern gereicht.

---

10. Vanilleeis mit Einlagen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 g Vanille	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,90¼
$^3/_8$ *l* süfse Sahne	„ 0,37½	12 Stück Pistazien	„ 0,20
3 Eigelb	„ 0,12	10 „ eingemachte Glaskirschen	„ 0,10
1 Ei	„ 0,07	50 g Makronen	„ 0,16
60 g Zucker	„ 0,04¾	1½ Efsl. Marasquino	„ 0,15
30 „ Sultanrosinen	„ 0,03	3 kg (6 *ℓ*) Eis	„ 0,09
30 „ geschn. Citronat	„ 0,06	1 „ (2 *ℓ*) Salz	„ 0,20
Transport	ℳ 0,90¼		ℳ 1,80¼

Zubereitung: Das nach voriger Nummer bereitete Vanilleeis wird mit den klein geschnittenen, aufgequollenen Sultanrosinen, sowie dem Citronat, den in 4 Teile geschnittenen, abgezogenen Pistazien, den ab-

getropften, durchgeschnittenen Kirschen und klein geschnittenen Makronen, welches alles mit Marasquino mariniert ist, vermischt und nach Vorschrift noch 3 Stunden in einer Form gefrieren gelassen.

Zeitdauer der Bereitung: $4^1/_4$ Stunde.

II. Diplomaten-Bombe.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

100 g gar gekochte, abgez. Maronen	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,98¼
5 Eigelb	„ 0,20	kandierte oder eingem. Früchte oder Traubenrosinen oder Citronat	„ 0,40
125 g Zucker	„ 0,10	4 Efsl. Marasquino	„ 0,40
⅓ *l* Sahne	„ 0,33¼	3 kg (6 *U*) Eis	„ 0,09
¼ „ Schlagsahne	„ 0,25	1 „ (2 *U*) Salz	„ 0,20
100 g klein geschnittene			ℳ 2,07¼
Transport	ℳ 0,98¼		

Zubereitung: Die Maronen werden in der Schale weich gekocht, abgezogen und durch eine Reibemaschine oder ein Drahtsieb gerieben. Die Eigelb werden mit dem Zucker, der Sahne und den Maronen über dem Feuer dick geschlagen, schnell durch ein Sieb gestrichen und müssen in der Eismaschine halb gefrieren; dann mischt man vorsichtig die Schlagsahne und die mit Marasquino angefeuchteten Früchte dazu, und läfst das Ganze fertig frieren.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt Maronen auch Nüsse verwenden.

Zwanzigste Abteilung.

Das Gebäck.

A. Der Hefeteig.

Entstehung und Wirkung der Hefe. Der Hefepilz ist eine mikroskopisch kleine Pflanze auf niedrigster Kulturstufe. Sie wächst und vermehrt sich in Stoffen, welche, zucker- oder stickstoffhaltig, den Hefepilzen gute Lebensbedingungen bieten. Die Hefe hat die Macht ihr zugängliche Stoffe, wie z. B. Zucker im Weizenmehl, in Weingeist und Kohlensäure umzuwandeln; diese Alkoholgärung, die sich blasenförmig äufsert, wird zur Herstellung poröser Gebäcke gern angewendet. Die Hitze des Backofens läfst durch Hefe gebildete Blasen des Teiges erstarren.

Die Hefepilze veranlassen eine Gärung in Branntwein, wie in Wein und Bier. Bei der Herstellung dieser drei Dinge wird die Backhefe oder Bärme als Nebenerzeugnis gewonnen. Bei den verschiedenen Gärungsvorgängen des Bieres werden Ober- und Unterhefe abgeschieden, d. h. solche, die oben auf dem Bier sich ansammelt, und solche, die sich zu Boden senkt. Erstere wird der Unterhefe vorgezogen, weil sie wirksamer und im Geschmack nicht bitter ist. Die flüssige Hefe liefert indes als Backmittel in unerfahrener Hand ein sehr unsicheres Resultat, deshalb ist die in den Handel kommende Prefshefe bei weitem vorzuziehen. Dieselbe wird aus der Oberhefe bereitet, welche ausgewaschen, ausgeprefst, mit 40% Kartoffelmehl versetzt, zwischen Pressen ganz fest getrocknet wird und pfundweise, als Pfundbärme oder Hefe, in den Handel kommt.

Erkennungszeichen frischer Hefe. Frische Hefe, wie sie zum Gelingen des Gebäckes unbedingt erforderlich ist, mufs nach feinem Rum oder Obst, nicht etwa säuerlich oder nach Käse riechen, sie mufs gelblichweifs aussehen und feucht zerbröckeln, nicht in Pulver zerfallen.

Aufbewahrung. Die Hefe kann in einem feuchten Tuche bei 8° R. (10° C.) einige Zeit aufgehoben werden.

Preis. Man bezahlt für $^1/_2$ kg ungefähr ℳ 0,80 bis ℳ 1,00.

Behandlung der Hefe beim Backen. Hefe verträgt, um wirksam zu bleiben, weder Hitze noch übermäfsige Kälte. Um ein Gebäck gut zu fördern oder aufgehen zu lassen, bedarf es der sorgsamsten Behandlung der Hefe beim Backen.

Notwendigkeiten zum Backen von Hefeteig:

1. Man verwendet am besten gute Prefshefe.
2. Die Hefe mufs frisch sein.
3. Die Hefe mufs stets in Flüssigkeit von 30° R. (37½° C.), Wasser oder Milch, aufgelöst werden.
4. Das Mehl mufs gesiebt und 24° R. (30° C.) warm, nie wärmer sein.
5. Alle Zuthaten müssen gleiche Temperatur haben, d. h. längere Zeit im Backraum gewesen sein.
6. Zugluft mufs vermieden werden, dagegen mufs im Backraum reine, warme Luft herrschen, weil die Luft einen Teil des Gebäckes ausmacht.
7. Ein Viertel des erwärmten Mehles wird mit warmer Milch oder Wasser zur Probe der Hefe, zu einem Hefestück angerührt, welches, zugedeckt, an einem 30° R. (37½° C.) warmen Ort aufgehen mufs. Eine Prise Mehl streut man vorher zur besseren Beobachtung darüber. Der gröfseren Sicherheit wegen ist das Hefestück, zugedeckt, in einem Topf mit Wasser von 30° R. (37½° C.) an eine Ecke des Herdes zu stellen, auf der das Wasser sich nicht weiter erhitzen kann. Ich habe diese Methode in Ermangelung eines 30° R. (37½° C.) haltenden Wärmeofens am sichersten gefunden.
8. Der fertige Teig mufs stets noch einmal auf dem Blech oder in der Form am warmen Ort, zugedeckt, aufgehen, was nach der Schwere des Teiges längere oder kürzere Zeit dauert. Der geformte Teig mufs ebenfalls nochmals in der Wärme aufgehen.
9. Alle vorbereiteten Zuthaten und Geräte müssen, ehe man an das Geschäft des Backens geht, zur Hand stehen.
10. Man kann Backpulver statt Hefe verwenden, welches man mit dem Mehl mischt (auf 1 *u* Mehl 20 g Backpulver).

Zur Bereitung des Hefeteiges sind folgende Geräte nötig:

1 kleiner Topf zum Hefeanquirlen.
1 Topf, in dem die Flüssigkeit erwärmt wurde.
1 Quirl.
1 kleiner Napf zum Hefestück.
1 sauberes Tuch zum Überdecken.
1 Durchschlag zum Sieben des Mehles.
1 Tassenkopf zum Eiaufschlagen, um die Güte der Eier zu prüfen.
1 grofser Napf.
1 Reibekeule oder 1 grofse Kelle.
2 Blechlöffel.
1 Teller zum Auflegen der Löffel.
1 Karte zum Teigausstreichen des Napfes.
1 Pinsel oder 1 Feder.
1 ausgepinselte Form oder 1 sauberes Blech.
1 Backbrett.
1 Holzspeil zum Untersuchen der Gare des Kuchens.
Gefäfse mit den abgewogenen, vorbereiteten Zuthaten.
1 Thermometer.

1. Mohnstriezel (Barchus).

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

30 g Hefe	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,33¼
⅛ *l* Milch	„ 0,02½	6 g Salz	„ 0,00¼
½ kg (1 ℔) Mehl	„ 0,20	20 „ Zucker	„ 0,01½
20 g Butter oder Rinderfett	„ 0,04¾	1 Ei	„ 0,07
Transport	ℳ 0,33¼	1 Efsl. Mohn	„ 0,01
			ℳ 0,43

Zubereitung: Die Hefe wird in lauwarmer Milch (30° R. [37½° C.]) gelöst, 125 g Mehl in einen Napf gesiebt, die Milch mit Hefe damit verrührt, zugedeckt und bei 30° R. warm gestellt. Die Butter rührt man zu Sahne (das Rinderfett zerläfst man und rührt es sahnig), fügt Salz, Zucker und 375 g Mehl, welches gesiebt ist, hinzu, wenn das Hefestück aufgegangen ist, auch dieses, und falls nötig (was vom Mehl abhängt) noch einen Efslöffel warme Milch. Jetzt wird der Teig tüchtig durchgearbeitet, zugedeckt und zum nochmaligen Auftreiben auf eine warme Stelle gestellt. Auf dem Backbrett, welches mit Mehl besiebt ist, wird er in 2 ungleiche Hälften geteilt, wovon jede in 3 Teile gerollt und zu einem Zopf gelegt wird; der kleinere Zopf wird auf den breiteren grofsen gelegt und noch eine kurze Zeit zum Aufgehen warm gestellt. Nachdem die Striezel mit Ei bepinselt und mit Mohn bestreut sind, werden sie bei 138° C. braun und gar gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Form und Gröfse nach Belieben.

2. Mohnpielen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

100 g weifser Mohn	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,27½
1 *l* heifses Wasser.		¼ Theel. Zimmet	„ 0,00¼
50 g Zucker	„ 0,04	50 g gereinigte Korinthen	„ 0,04
⅜ *l* Milch	„ 0,07½	2 Milchbrote od. 4 Zwiebäcke	„ 0,05
30 g süfse Mandeln	„ 0,06	¼ *l* Milch	„ 0,05
4 Stück bittere Mandeln	„ 0,01	10 g Zucker und Zimmet gemischt	„ 0,01½
1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01		ℳ 0,43¼
Transport	ℳ 0,27½		

Zubereitung: Man überbrüht den Mohn mit heifsem Wasser, schöpft die auf der Oberfläche schwimmenden Unsauberkeiten ab, giefst das Wasser ab und läfst den Mohn auf weifsem Papier wieder trocknen. Darauf reibt man den Mohn in einem Reibenapf oder Steinmörser mit dem Zucker fein, rührt ihn mit ⅜ *l* heifser Milch, den abgezogenen, geriebenen Mandeln, Citronenzucker und Zimmet 5 Minuten über dem Feuer und vermischt ihn mit den gereinigten, aufgequollenen Korinthen. Die Milchbrote oder Zwiebäcke werden in mundgerechte Stücke ge-

schnitten und mit heifser Milch durchgeweicht, in die man nach Geschmack Zucker thun kann. In eine Glasschale schichtet man das geweichte Gebäck und den Mohnbrei und überstreut die obere Schicht Mohn mit Zucker und Zimmet.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Nach Belieben kann man auch Schwemmklöfschen und Makronen als Backwerk verwenden.

3. Einfaches Weifsbrot.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) Mehl	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,20¼
10 g Salz	„ 0,00¼	25 g Hefe	„ 0,05
⅛ *l* Wasser.		⅛ *l* Milch	„ 0,02½
Transport	ℳ 0,20¼		ℳ 0,27¾

Zubereitung: Das Mehl wird gesiebt, mit Salz vermischt und warm gestellt, bis es 24° R. (30° C.) hat. Wasser von 30° R. ($37^1/_2$° C.) wird mit der Hefe verrührt, in die Mitte des gesiebten Mehles gegossen, vorsichtig ¼ des Mehles damit verrührt, das andere im Kranz darum gelassen, 1 Prise Mehl über das Eingerührte gestreut, dieses zugedeckt und ½ Stunde bei 30° R. ($37^1/_2$° C.) hingestellt. Ist das Hefestück gehörig aufgegangen, so mischt man die auf 30° R. ($37^1/_2$° C.) erwärmte Milch und das übrige Mehl dazu, knetet den Teig mit bemehlten Händen 8 Minuten gehörig durch, formt ihn beliebig in kleine Brötchen oder lange Brote oder legt ihn in eine ausgepinselte Form, stellt das geformte Brot nochmals, mit einem warmen Tuch überdeckt, in Wärme von 30° R. ($37^1/_2$° C.) und schiebt es, wenn der Teig ½—¾ Stunden aufgegangen ist, nach Belieben mit Ei bepinselt, in den auf 150° C. erhitzten Ofen, in dem es bis zum Garwerden (ungefähr ½ Stunde) verbleibt.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann diesen Brotteig sehr verfeinern, indem man ¼ *l* Milch und kein Wasser, und weiter noch 20 g Butter und 20 g Zucker nimmt; oder man formt lange Brötchen und bestreut sie mit Salz und Kümmel, **Salz- und Kümmelbrötchen.**

Nimmt man schwerere Zuthaten, besonders mehr Butter, so giebt man 6 g Hefe mehr zum Teig.

4. Runder Zwieback.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ ℔) Mehl	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,28¾
4 Efsl. Wasser.		40 g Zucker	„ 0,03¼
16 g Hefe	„ 0,03¼	8 „ Salz	„ 0,00¼
65 „ Butter	„ 0,15½	1 Ei	„ 0,07
Transport	ℳ 0,28¾		ℳ 0,39¼

Zubereitung: Wasser wird mit der Hefe verrührt, mit $^1/_4$ des erwärmten Mehles innig gemischt und bei 30° R. ($37^1/_2$° C.) $^1/_2$ Stunde warm gestellt. Die erweichte Butter, Zucker, Salz und Ei werden verschlagen, das aufgegangene Hefestück und das übrige Mehl damit 10 Minuten tüchtig verknetet. Alsdann formt man mit bemehlten Händen kleine Ballen von 25 g Schwere, drückt sie etwas breit, läfst sie noch an warmer Stelle $^3/_4$—1 Stunde aufgehen und backt sie bei 125° C. in 22 Minuten braun.

Am anderen Tage schneidet man sie auf und röstet sie in der Röhre.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden (ohne das Rösten).

Besondere Bemerkungen: Man kann dem Teig 1 Theelöffel feinen Zimmet und 1 Efslöffel klein geschnittenes Citronat beimischen, wenn man den Zwieback verfeinern will.

5. Englisches Brot (Kastenbrot).

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$^1/_2$ kg (1 ℔) Mehl	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,29$^3/_4$
$^1/_4$ *l* Milch, knapp	„ 0,05	8 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
24 g Hefe	„ 0,04$^3/_4$	20 „ Butter	„ 0,04$^3/_4$
Transport	ℳ 0,29$^3/_4$	1 Ei zum Bestreichen . .	„ 0,07
			ℳ 0,41$^3/_4$

Zubereitung: Ein Viertel des Mehles wird mit $^1/_8$ *l* auf 30° R. ($37^1/_2$° C.) erwärmter Milch und der Hefe verrührt und als Hefestück hingestellt. Ist es aufgegangen, so vermischt man es mit den übrigen erwärmten Zuthaten, knetet den Teig auf dem Backbrett 20 Minuten durch und läfst ihn, beliebig geformt oder in einer ausgestrichenen Kastenform, zugedeckt, 2 Stunden aufgehen und backt ihn bei 138° C., mit zerquirltem Ei (mittelst Pinsel oder Feder) bestrichen, zu schöner Farbe.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

6. Englisches Hausbrot.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 kg (4 ℔) Mehl	ℳ 0,80	Transport	ℳ 0,81$^1/_4$
32 g Salz	„ 0,00$^3/_4$	92 g Hefe	„ 0,18$^1/_2$
50 „ gekochte gerieb. Kartoffeln	„ 0,00$^1/_2$	$^3/_4$ *l* warmes Wasser.	
Transport	ℳ 0,81$^1/_4$	10 g Butter zur Form . .	„ 0,02$^1/_2$
			ℳ 1,02$^1/_4$

Zubereitung: Das Mehl wird mit Salz und den geriebenen Kartoffeln gemischt. Die Hefe wird in warmem Wasser aufgelöst und, nachdem man eine Grube in das Mehl machte, zuerst mit dem Löffel dann mit der Hand der ganze Teig bearbeitet. Zugedeckt mufs er am warmen Ort gut aufgehen, und wird dann in mit Butter ausgepinselte

Kasten-Blechformen (halb voll) verteilt, in welchen er noch einmal aufgehen mufs. Dann backt man das Brot langsam bei 112° C. 1—1¼ Stunde je nach Gröfse im Ofen.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Braunes englisches Brot** wird von ¾ Weizen- oder Roggenschrot und ¼ Weizenmehl ebenso bereitet, doch giebt man gern ⅛ *l* Sirup in das warme Wasser und kann auch ein Ei hinzufügen.

7. Toast zu rösten.

Zuthaten und Kosten für ungefähr 12 Scheiben.

Ein englisches Kastenbrot für . . . . ℳ 0,40

Zubereitung: Man schneidet ein englisches Kastenbrot in 1 cm dicke Scheiben, steckt jede nach einander an eine Gabel und wendet sie über einer Spiritusflamme, Gas- oder Kaminflamme so lange, bis sie gleichmäfsig von allen Seiten geröstet sind; nachdem dies geschehen, legt man sie nicht aufeinander, da sie sonst weich werden. Oder es wird eine eiserne runde Pfanne recht sauber mit Papier ausgerieben, auf dem Herd stark erhitzt, die Brotscheiben hineingelegt und fortwährend gewendet, bis sie die gewünschte Farbe haben. Man kann die Pfanne auch mit etwas Butter ausstreichen. In England röstet man den Toast am Kaminfeuer und verwendet dazu auch manchmal nur die weiche Krume des Weifsbrotes. (Man giebt Toast **zu Thee oder Kaviar.**)

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

8. Dänische Brötchen.

Zuthaten und Kosten zu 40 Stück.

1 geraspeltes Buffetbrot für	ℳ 0,50	Transport	ℳ 4,03
¼ kg (½ *ℓ*) zu Sahne gerieb. frische Butter . .	„ 0,80	65 g fein geschnittener Lachsschinken	„ 0,26
65 g geräucherter Lachs, dünn geschnitten . . .	„ 0,78	65 „ Sardellen	„ 0,26
65 g fein geschnittene, geräucherte Zunge . . .	„ 0,39	65 „ Gänseleberwurst . .	„ 0,26
65 „ Kaviar	„ 1,56	125 „ kalter Braten, fein geschnitten	„ 0,50
Transport	ℳ 4,03	5 kleine Pfeffergurken . .	„ 0,05
		2 Efsl. Kapern	„ 0,28¾
			ℳ 5,64¾

Zubereitung: Das Brot wird auf einem Brett in schräge, knapp 1 cm dicke, gleichmäfsige Scheiben geschnitten, diese mit der Sahnenbutter recht gleichmäfsig bestrichen und, wenn sie sämtlich bestrichen sind, mit den Zuthaten recht sauber belegt. Zuerst belegt man am besten die Fleischbrötchen und schneidet sorgfältig jedes darüberstehende Fleisch ab, indem man das Brötchen auf einem Porzellanbrett auf die

belegte Seite legt und mit einem scharfen Messer herumschneidet. Die Leberwurst- und Lachsbrötchen werden ebenso bereitet. Kaviarbrötchen dürfen nicht mit einem Messer gestrichen werden, sondern man legt mit einem kleinen Horn- oder silbernen Löffel ein Häufchen davon auf die bestrichenen Brötchen, da man sonst die Körner mit dem Messer zerdrückt und die Brötchen unansehnlich würden. Kaviar mufs zu diesem Zweck sehr körnig, durchaus nicht suppig sein. Die überstehenden Stückchen Belag, welche abfallen, schneidet man in gleichmäfsige, kleine Würfel und bestreut damit bunt einige Brötchen. Über die Lachsbrötchen streut man nach Belieben ein wenig weifsen Pfeffer. Die Sardellenbrötchen, zu welchen die Sardellen sehr sauber gewaschen sein müssen, belegt man so, dafs die innere Seite der Sardelle nach aufsen kommt und schneidet sorgfältig die Enden ab; dann belegt man sie mit Kapern, die Fleischbrötchen mit feinen Gurkenscheibchen. Selbstredend kann man die Brötchen noch mit vielen anderen Dingen belegen, besonders auch mit den unter „Fetten“ angegebenen Buttermischungen bestreichen und mit Austern, Hummerstückchen u. s. w. verfeinern. Wenn man alle Brötchen fertig belegt hat, so legt man auf eine Schüssel einen Teller, darüber eine Fransenserviette (oder Papiermanschette), welche man mit einem Stück Oblate befestigt, und ordnet nun die verschiedenen Brötchen nach Farben im Stern, oder schuppenförmig gemischt, geschmackvoll darauf, so dafs immer die Kante eines Brötchens die andere deckt.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

9. Holländische Brötchen zum Thee.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

6 sehr feine Scheiben eines 50 Pfennig-Schwarzbrotes (Graubrot)	ℳ 0,05
12 Scheiben Pumpernickel eines 25 Pfennig-Pumpernickels	„ 0,15
Transport	ℳ 0,20
Transport	ℳ 0,20
12 Scheiben eines englischen Kastenbrotes (Weifsbrot)	„ 0,25
4 dünne Scheiben von dickem braunem Pfefferkuchen .	„ 0,20
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) frische Butter .	„ 0,80
	ℳ 1,45

Zubereitung: Alle 4 Gebäcke müssen so dünn wie möglich und recht gleichmäfsig geschnitten (das engl. Brot mufs 1 Tag alt sein) und von den Rinden befreit werden, was man am besten mit scharfem Messer auf einem Brett thut. Die Butter rührt man zu Sahne, bestreicht damit erst eine Graubrotscheibe auf einem Brett, belegt diese mit Pumpernickel, von dem man die Kanten entfernte, bestreicht ihn, belegt ihn recht genau mit Weifsbrot und dieses, bestrichen, mit Pfefferkuchen, den man ebenfalls bestreicht, und verfährt dann weiter wie oben mit Graubrot, Pfefferkuchen, Weifsbrot, Pumpernickel und Graubrot, so dafs das Butterbrot 9 Schichten hat. Es wird nun recht gleichmäfsig ge-

drückt, am besten zwischen zwei Kacheln oder Brettchen, und davon mit einem scharfen Messer 1 cm dicke Streifen geschnitten, welche oben und unten etwas abgeschrägt, auf einer Fransenserviette (oder Papiermanschette) hübsch geordnet werden.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Diese Brötchen kann man auch beliebig von anderen Gebäcken mischen, wie z. B. von Sandtorte und Schwarzbrot oder nur von neun gleichmäfsig dünn geschnittenen Scheiben Graubrot herstellen; gestrichen über einander gelegt und dann wie angegeben geteilt, sind sie eine willkommene Aushülfe in Vertretung von Kaffee- und Theegebäck.

Restverwendung: Die Abfälle benützt man zu einer Brot- oder Biersuppe.

10. Sandwiches.

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1 englisches Kastenbrot für	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,90½
125 g frische Butter . . .	„ 0,40	Schinken oder fein geschnittenes Roastbeef	„ 0,80
¼ Theel. englischer Senf .	„ 0,00½	1 Bund Kresse	„ 0,05
¼ kg (½ ℔) gekochter			ℳ 1,75½
Transport	ℳ 0,90½		

Zubereitung: Das Brot wird gleichmäfsig ¾ cm stark geschnitten, die Rinde ganz entfernt. Die zu Sahne geriebene Butter und ein wenig englischer Senf werden darauf gestrichen und die Hälfte der Schnittchen recht gleichmäfsig mit dem wie ein Mohnblatt dünn geschnittenen Schinken oder mit Roastbeefscheiben belegt. Die unbelegten Schnittchen klappt man darauf, beschneidet die Kanten genau und legt die Brötchen 8 zu 8 über einander zwischen 2 Brettchen, um sie ½ Stunde leicht zu pressen. Man giebt sie, einzeln und zierlich auf einen mit einer Fransenserviette (oder Papiermanschette) bedeckten Teller gelegt, gern zum Bier und garniert die Sandwiches meist mit sauber verlesener Kresse.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

11. Butterbrote.

Zubereitung: Dieselben sollen stets mit der gehörigen Sorgfalt und dem Zweck angemessen geschnitten und gereicht werden, z. B.:

Das Butterbrot der Waschfrau braucht ein anderes Stärkeverhältnis und eine andere Behandlung wie das der Schneiderin oder Putzmacherin u. a., die man im Hause beschäftigt. Das Frühstücksbrot des Hausherrn mufs sich von dem des Kindes unterscheiden.

Es bestehen diese Unterschiede:

1. In der Stärke der Brotscheiben. Hausherr $^3/_4$ cm, Kind $^1/_2$ cm, Waschfrau $3^1/_2$ cm, Schneiderin $2^1/_2$ cm stark.

2. In der Menge der Butter oder des Schmalzes. Die Waschfrau z. B. mufs mehr Fett geniefsen als sitzende Personen, ein Erwachsener ein Brot mit gleichmäfsiger Fettschicht, ein Kind aber ein solches dünn mit Fett bestrichen bekommen. Um das recht vollkommen zu erreichen, sei die Butter geschmeidig, nie hart, das Messer zum Streichen vorn breit, nicht spitz; die Brotscheibe ist stets auf einer festen Unterlage, nie auf der Handfläche zu streichen.

3. In dem Belag. Giebt man fette Wurst, Käse, Cornedbeef für stark arbeitende Personen, so wird man für Personen, die in den Wohnräumen arbeiten, gern kaltes Fleisch, mit Salz bestreut, Schlack- und Leberwurst wählen. Letztere wird, wenn sie ungeräuchert ist, ohne Butter aufgestrichen. Beim Belegen wird man sich recht Mühe geben, die vorhandenen Mittel so zierlich wie möglich zu verwenden. Der Kalbsbraten, dünn geschnitten, bedarf einer kleinen Jus- und Salz-Zuthat; das darüber hängende Fleisch wird sorgfältig abgeschnitten. Roher Schinken wird mit etwas Pfeffer bestreut u. s. w. und ohne Lücken auf das Brot gelegt. Bei dem Butterbrot des Kindes berücksichtige man das Verhältnis des Fettes zum Belag und gebe das Fleisch fein geschnitten oder gewiegt auf das Brot.

In allen Fällen soll das Brot sauber auf einem Teller liegen und durch recht gleichmäfsige Schnitte in mundrechte Stücke geteilt sein.

In England, wo die gestrichenen Butterbrote in zierlichster Weise auf dem Theetisch vorhanden, streicht man die Butter auf das englische ganze Brot, nachdem die erste Scheibe abgeschnitten ist, und schneidet dann mohnblatt dünne Brotscheiben ab. Man würde dieselben nicht streichen können bei ihrer Dünne.

---

12. Apfelschalotte mit Milchbrot oder Zwieback.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

8 Stück Milchbrote oder 16 ungeröstete Zwiebäcke	ℳ	0,20	
$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Äpfel	„	0,60	
$^1/_2$ abgerieb. Citrone	„	0,05	
125 g Zucker	„	0,10	
Transport	ℳ	0,95	
Transport	ℳ	0,95	
$^1/_8$ l Weifswein	„	$0,12^1/_2$	
Korinthen und Mandeln nach Belieben.			
60 g Butter	„	$0,14^1/_2$	
100 „ Zucker	„	0,08	
	ℳ	1,30	

Zubereitung: Ein Drittel des einen Tag alten Milchbrotes oder der Zwiebäcke wird in gleichmäfsige Dreiecke oder runde Scheiben, und zwei Drittel werden zu langen Streifen in der Höhe der Form und 2 cm Breite geschnitten. Die Äpfel werden geschält, nachdem das Kernhaus mit dem Apfelbohrer ausgestochen ist, in Scheiben oder Sechzehntel geschnitten

und mit der abgeriebenen Citrone, dem Zucker und Wein schnell weich geschmort; nach Belieben vermischt man sie mit aufgequollenen Korinthen und Mandelstiftchen. Die Blechform wird mit etwas von der vorher zerlassenen Butter ausgestrichen und nun der Boden mit Milchbrot oder Zwiebackschnitten, welche vorher auf beiden Seiten gebuttert und auf der Aufsenseite mit Zucker besiebt wurden, halb übereinander geschoben, belegt. Der Rand der Form wird mit den langen, durch Butter gezogenen, aufrecht stehenden Streifen ausgelegt. Darauf füllt man das abgekühlte Kompott in die Schalotte, bedeckt sie ebenso wie den Boden mit gebutterten Milchbrot- oder Zwiebackschnitten, deren Aufsenseite ebenfalls mit Zucker bestreut wurde, besiebt sie mit Zucker und backt sie $^3/_4$ Stunden bei 125° C. Dann stürzt man sie, besiebt sie mit Zucker oder füllt einige Efslöffel flüssiges Apfelgelee über, oder giebt sie in der Form zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

---

13. Arme Ritter.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 abgerieb. Milchbrote oder 12 geröstete Zwiebäcke	ℳ 0,15	Transport	ℳ 0,43¼
2 Eier	„ 0,14	8 gerieb. bittere Mandeln	„ 0,02
1 Prise Salz	„ 0,00¼	2 Efsl. gerieb. Semmel	„ 0,02½
12 g Zucker	„ 0,01½	Fett oder Schmalz zum Ausbacken, verbraucht für	„ 0,20
½ *l* Milch	„ 0,10	20 g Zucker und Zimmet zum Bestreuen	„ 0,03¼
¼ abgerieb. Citrone	„ 0,02½		ℳ 0,71
Transport	ℳ 0,43¼		

Zubereitung: Die abgeriebenen Milchbrote oder die gerösteten Zwiebäcke schneidet man in fingerdicke Scheiben, denen man eine gefällige Form giebt. Man quirlt 1 Ei, 1 Eigelb, Salz und Zucker mit ½ *l* Milch klar, reibt etwas Citronenschale und bittere Mandeln dazu und giefst die Flüssigkeit nach und nach über die Brotscheiben, welche man auf eine flache Schüssel legt und oft wendet, bis dieselben durchgeweicht sind, kehrt die armen Ritter alsdann in geschlagenem Eiweifs und geriebener Semmel um und bratet sie in Fett oder Schmalz oder backt sie in dampfendem Fett zu schöner hellbrauner Farbe. Darauf besiebt man sie dick mit Zucker und Zimmet und richtet sie auf runder, heifser Schüssel im Kranz an.

Man giebt gern Backobst, Preifselbeeren oder eine Mussauce oder Weinsauce dazu. Auch giebt man sie als **Beilage zu Apfelreis.**

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die armen Ritter auch zuerst in Milch oder Zuckerwasser erweichen, einen dünnen Eierkuchen-

teig von 30 g Mehl und den angegebenen Zuthaten bereiten und die erweichten Schnitte darin umwenden und dann backen.

Restverwendung: Arme Ritter lassen sich aufwärmen.

14. Weifsbrotpudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

6 Milchbrote	ℳ 0,15	Transport	ℳ 0,87
¼ *l* Milch	„ 0,05	30 g gewiegte süfse Mandeln	„ 0,06
100 g Butter	„ 0,24	½ abgerieb. Citrone	„ 0,05
100 „ Zucker	„ 0,08	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
5 Eier	„ 0,35		ℳ 0,99¼
Transport	ℳ 0,87		

Zubereitung: Die Weifsbrote werden abgerieben und in Milch eingeweicht. Die Butter wird zu Sahne und mit dem Zucker und den Eigelb schaumig gerührt, mit dem auf einem Sieb ausgedrückten Weifsbrot, den Mandeln und der Citrone vermischt und mit dem steifen Schnee der Eiweifs unterzogen. Eine Form streicht man mit Butter aus und besiebt sie mit den abgeriebenen Rinden der Weifsbrote, füllt die Masse ein und kocht sie, fest verdeckt, im Wasserbade auf dem Herde, oder backt sie, offen stehend, im Wasserbade im Ofen 1 Stunde bei 112° C., und stürzt sie aus der Form. Man giebt Obst- oder Fruchtsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1¾ Stunden.

15. Kalte Speise von Zwieback.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

10 geröstete Zwiebäcke	ℳ 0,17	Transport	ℳ 0,98¼
⅜ *l* Rotwein	„ 0,60	65 g Zucker	„ 0,05¼
1 g Vanille	„ 0,20	¼ kg (½ *ℓ*) Erdbeeren oder süfses Erdbeerkompott	„ 0,50
1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01	¼ „ (½ *ℓ*) Zucker	„ 0,20
1 Nelke	„ 0,00¼	¼ *l* süfse Sahne	„ 0,25
Transport	ℳ 0,98¼		ℳ 1,98½

Zubereitung: Man legt die Zwiebäcke auf eine Schüssel, kocht Rotwein, Vanille, Citronenzucker, Nelke und Zucker auf und befüllt damit wiederholt die Zwiebäcke, bis sie ordentlich durchtränkt sind. Dann belegt man sie recht sauber mit grofsen, roten, klar gekochten Erdbeeren oder süfsem Erdbeerkompott, füllt einen Teil des Erdbeersaftes darauf und stellt die Speise in den Eisschrank. Kurz vor dem Anrichten überfüllt man sie noch mit Erdbeersaft und giebt rohe, süfse Sahne dazu. Die Speise mufs 3 Stunden ziehen.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

16. Einfache Semmelklöfse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

40 g zerlassenes Fett	ℳ 0,05½	Transport	ℳ 0,41
¼ kg (½ ℔) gerieb. Semmel	„ 0,30	10 g Salz	„ 0,00¼
¼ *l* Milch	„ 0,05	80 „ Zucker	„ 0,06½
¼ „ Wasser.		2 Eier	„ 0,14
½ Theel. Zimmet	„ 0,00½	9 gerieb. süfse und 1 bittere Mandel	„ 0,02
Transport	ℳ 0,41		ℳ 0,63¾

Zubereitung: Ein Napf wird mit Fett ausgepinselt. Die geriebene Semmel wird mit den übrigen Zuthaten zusammengerührt, in den vorbereiteten Napf geschüttet, dieser zugedeckt, in kochendes Wasser gestellt und die Masse 1¼ Stunde gekocht. Dann sticht man mit einem Löffel Klöfse aus und richtet sie auf einer heifsen Schüssel an.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt die **Semmelklöfse zu geschmortem Obst oder Backobst.**

---

17. Feinere Semmelklöfse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

30 g süfse Mandeln (darunter 2 bittere)	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,20¾
75 g Semmel	„ 0,06	12 g Salz	„ 0,00¼
1 *l* Wasser.		1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
20 g Mehl	„ 0,00¾	1 Prise Muskatnufs	„ 0,00¼
45 „ gerieb. Semmel	„ 0,05½	95 g Butter	„ 0,22¾
30 „ Zucker	„ 0,02½	3 Eier	„ 0,21
Transport	ℳ 0,20¾	20 g Salz	„ 0,00½
		3 *l* Wasser.	ℳ 0,66½

Zubereitung: Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und gerieben. Die Semmel wird in lauwarmem Wasser eingeweicht und, wenn sie durch und durch weich ist, in einem sauber ausgewaschenen Tuch ausgedrückt, mit Mehl, geriebener Semmel, Zucker, Mandeln und Gewürzen ordentlich gemischt mit 90 g Butter in einem irdenen Topf abgerührt, bis sich der Teig vom Topf löst. Dann wird 1 Ei mit der warmen Masse und nach dem Erkalten derselben 2 Eier genau damit gemischt und die Klöfse mit einem Löffel auf einen gefetteten Teller gelegt; eine Kelle heifses Wasser wird darauf gegossen, die Klöfse zusammen in das siedende Salzwasser gespült, gar gekocht und auf ein Sieb gelegt.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt die **Semmelklöfse zu geschmortem Obst oder Backobst.**

---

18. Semmelspeise anstatt Kartoffeln zum Braten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

40 g Semmel	ℳ 0,03¼	Transport	ℳ 0,40¼
25 „ Butter	„ 0,06	⅛ *l* süfse Sahne	„ 0,12½
50 „ „	„ 0,12	8 g Salz	„ 0,00¼
125 „ Mehl	„ 0,05	5 „ Butter } zur	„ 0,01¼
2 Eier	„ 0,14	10 „ gerieb. Semmel } Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,40¼	40 „ braune Butter	„ 0,09½
			ℳ 0,65

Zubereitung: Die Semmel wird in zierliche Würfel geschnitten und in Butter gebraten. 50 g Butter rührt man schaumig und fügt Mehl, Eigelb, Sahne, gebratene Semmel und Salz hinzu. Nun bereitet man eine kleine Form mit Butter und geriebener Semmel vor, füllt die mit dem Eierschnee gemischte Masse ein und kocht die Speise, zugedeckt, 1 Stunde im Wasserbade. Nachdem die Speise gestürzt worden, übergiefst man sie mit brauner Butter.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

19. Semmelspeise von geriebener Semmel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

2 ganze Eier	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,49
2 Eigelb	„ 0,08	5 g Butter } zur	„ 0,01¼
125 g Zucker	„ 0,10	5 „ gerieb. Semmel } Form	„ 0,00½
65 „ gerieb. Semmel	„ 0,07¾	¼ *l* Rotwein	„ 0,40
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	62 g Zucker	„ 0,05
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 Theel. Citronensaft	„ 0,01
2 Eiweifs	„ 0,06	1 „ Citronenzucker	„ 0,01
Transport	ℳ 0,49		ℳ 0,97¾

Zubereitung: Die ganzen Eier und Eigelb werden mit dem Zucker schaumig geschlagen, die gesiebte geriebene Semmel, Citronenzucker und Salz dazugethan und der Schnee der Eiweifs darunter gezogen. Nun wird die Form ausgestrichen, mit geriebener Semmel besiebt und die Masse darin ¾ Stunden im Wasserbade oder in Dampf gekocht. Rotwein, Zucker, Citronensaft und Citronenzucker kochen auf und werden langsam über die gestürzte Speise gegossen.

Man giebt gern Kirschsaft dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

20. Suppenbeigabe in einem kleinen gelben Speisekürbis.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 kleiner gelber Kürbis	ℳ 0,50	Transport	ℳ 1,97½
1 englisches Kastenbrot für	„ 0,25	⅛ kg (¼ *ℳ*) gerieb. Schweizerkäse	„ 0,30
¼ kg (½ *ℳ*) Butter	„ 0,60	1 Theel. Salz u. weifser Pfeffer	„ 0,01½
⅛ „ (¼ *ℳ*) gerieb. Parmesankäse	„ 0,62½		ℳ 2,29
Transport	ℳ 1,97½		

Zubereitung: Der Kürbis wird oben durch einen Schnitt in der Rinde mit einer kleinen Öffnung versehen und die Kerne mit einem Löffel sorgfältig entfernt. Das Brot wird in Scheiben geschnitten und jede derselben dick mit Butter bestrichen und mit einem Gemisch von Käse, Pfeffer und Salz lagenweise in den Kürbis gefüllt. Nun wird der Kürbis mit der abgeschnittenen Platte bedeckt, auf einem Blechteller $^3/_4$ Stunden in einen auf 112° C. erhitzten Ofen gestellt und auf einer Serviette angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Beigabe zu starker klarer Bouillon oder klarer Tomatensuppe.**

21. Roggenbrot.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3 kg (6 ℔) Roggenmehl . .	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,20
$1^1/_2$ *l* lauwarmes Wasser.		50 g Sauerteig	„ 0,01½
Transport	ℳ 1,20	50 „ Salz	„ 0,01
			ℳ 1,22½

Zubereitung: 12 Stunden vor dem Backen vermischt man 1 kg Mehl und $^1/_2$ *l* lauwarmes Wasser mit dem Sauerteig, bedeckt die Masse mit einem Tuch und läfst sie an einem warmen Ort gären. Nach Ablauf dieser Zeit verknetet man das übrige Mehl und das lauwarme Wasser, in dem man das Salz auflöste, mit dem aufgegangenen Teigstück und formt 2 längliche Brote daraus, welche man mit Wasser bepinselt und auf einem Blech im Backofen oder Bratofen bei 187° — 188° C. 2 Stunden gar backt.

Zeitdauer der Bereitung: 15 Stunden.

22. Schrotbrot.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

32 g Hefe	ℳ 0,06½	Transport	ℳ 0,11½
$^1/_8$ *l* warmes Wasser.		½ kg (1 ℔) Weizenschrot	„ 0,15
125 g Weizenmehl . . .	„ 0,05	12 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,11½	$^1/_4$ *l* heifses Wasser.	ℳ 0,26¾

Zubereitung: Man rührt mit der in warmem Wasser angerührten Hefe und dem Weizenmehl ein Hefestück und läfst es aufgehen. Das Weizenschrot wird gesalzen, mit $^1/_4$ *l* heifsem Wasser gebrüht und wenn es abgekühlt ist, mit dem aufgegangenen Hefestück tüchtig verarbeitet und auf einem Brett geformt, noch $1^1/_2$ Stunde in der Wärme zum Aufgehen hingestellt, mit Wasser bepinselt und bei 162 — 163° C. $^1/_2$ Stunde gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Mit Ei und 20 g Butter kann man das Brot im Geschmack verbessern, mufs dann aber 3 g Hefe mehr nehmen. (Siehe auch unter Abteilung Krankenspeisen: Kleberbrot und Gesundheits-Schrotbrot [letzteres ohne Hefe]).

23. Hefepudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

25 g Hefe	ℳ 0,05	Transport	ℳ 0,63½
3/16 l Milch	„ 0,03¾	1 fein gestofsene Nelke	„ 0,00¼
½ kg (1 ℔) Mehl	„ 0,20	1 Prise Salz	„ 0,00¼
32 g Butter	„ 0,06½	125 g Korinthen	„ 0,10
3 Eier	„ 0,21	25 „ Sultanrosinen	„ 0,02½
50 g Zucker	„ 0,04	12 „ Citronat, klein gewiegt	„ 0,02½
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	5 „ Butter) zur	„ 0,01¼
¼ Theel. Zimmet	„ 0,00¼	10 „ gerieb. Semmel ∫ Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,63½		ℳ 0,81½

Zubereitung: Die Hefe, die lauwarme Milch und der vierte Teil Mehl werden zum Hefestück angesetzt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, alle Zuthaten damit vermischt, das aufgegangene Hefestück und das übrige Mehl mit der Masse tüchtig verschlagen und in eine ausgestrichene und ausgestreute Blechform gefüllt. Nachdem der Pudding noch ½ Stunde aufgegangen, wird er, fest verschlossen, im Wasserbade 1¼ Stunde gekocht.

Man giebt Obstsaucen dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

24. Hefeklöfse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ kg (1 ℔) Mehl	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,48¾
3/16 l laue Milch	„ 0,03¾	6 g Salz	„ 0,00¼
30 g Hefe	„ 0,06	2 Efsl. geschmolzene Butter	„ 0,05
2 Eier	„ 0,14	30 g Zucker	„ 0,02½
1 halbe abgerieb. Citrone	„ 0,05	30 „ Salz	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,48¾	5 l Wasser.	ℳ 0,57

Zubereitung: Das mit dem vierten Teil Mehl und in Milch aufgelöster Hefe angerührte, aufgegangene Hefestück wird mit den übrigen Zuthaten tüchtig blasig geschlagen. Dann formt man apfelgrofse Klöfse daraus, die auf mehlbestreutem Brett nochmals aufgehen müssen.

Ein grofser Topf mit kochendem Salzwasser nimmt die Klöfse auf, doch müssen sie reichlich Platz haben. Sie kochen erst 5 Minuten auf einer Seite, dann, nachdem man sie umkehrte, 5 Minuten auf der anderen Seite. Dann prüft man mit einem Holzspan, ob sie gar sind und nimmt

sie, wenn es der Fall, mit dem Schaumlöffel heraus, reifst sie mit zwei Gabeln etwas auf, übergiefst sie nach Belieben mit brauner Butter und giebt sie zu Obst. Sehr zu empfehlen ist auch den Kochtopf mit Salzwasser mit einem losen, weifsen Tuch zu überbinden und die Klöfse darauf zu legen und durch den Dampf des kochenden Wassers gar zu machen.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Restverwendung: Reste können in Fett aufgebacken werden.

25. Hefewaffeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

15 g Hefe	ℳ 0,03	Transport	ℳ 0,51
1/16 l lauwarmes Wasser.		1 Prise Salz	„ 0,00¼
165 g Mehl (Kaiserauszug)	„ 0,10	1 auf Zucker abgerieb. Citrone	„ 0,10
¼ l Sahne oder gute Milch	„ 0,25	90 g zerlassene, lauwarme Butter	„ 0,21½
1 ganzes Ei	„ 0,07	20 „ Rindermark	„ 0,05½
1 Eigelb	„ 0,04	25 „ Zucker und Zimmet zum Bestreuen	„ 0,04
25 g Zucker	„ 0,02		ℳ 0,92¼
Transport	ℳ 0,51		

Zubereitung: Mit der in lauwarmem Wasser aufgelösten Hefe und ¾ des Mehles wird ein Hefestück bereitet, welches nach dem Aufgehen mit den zerquirlten Zuthaten vermischt und geschlagen wird. Der Teig wird 1 Stunde zum Aufgehen warm gestellt.

Ein Waffeleisen wird mit einem Stück Rindermark bestrichen; dann bedeckt man das Eisen mit Teig und backt die Waffeln über hellem Feuer auf beiden Seiten, bestreut sie mit Zucker und Zimmet (nach Belieben auch nur mit Zucker) und giebt sie warm zu Thee und Kaffee.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

26. Dampfnudeln.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

15 g Hefe	ℳ 0,03	Transport	ℳ 0,32¾
4 Efsl. Milch	„ 0,01¼	6 g Salz	„ 0,00¼
¼ kg (½ ℔) Mehl (Kaiserauszug)	„ 0,15	2 Eier	„ 0,14
50 g Butter	„ 0,12	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
20 „ Zucker	„ 0,01½	3/16 l Sahne	„ 0,18¾
Transport	ℳ 0,32¾	1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
		10 g Zucker	„ 0,00¾
			ℳ 0,72½

Zubereitung: Die Hefe wird mit der warmen (30° R. [37½° C.]) Milch aufgelöst, mit der Hälfte des gesiebten Mehles verrührt und warm gestellt. Die erweichte Butter verrührt man mit Zucker, Mehl, Salz, Eiern, Citronenzucker und dem aufgegangenen Hefestück, schlägt den Teig blasig,

formt 35 g schwere Ballen davon, die man nochmals aufgehen läfst, legt sie in einen fest zu verschliefsenden Topf, die Sahne, Vanillezucker und Zucker darauf, schliefst den Topf und läfst die Dampfnudeln, möglichst im Ofen, 8 Minuten schmoren; dann entfernt man den Deckel und läfst die Feuchtigkeit verkochen. In 12—15 Minuten sind sie gar. Man sticht sie auseinander, richtet sie an und giebt eine Frucht- oder Vanillesauce dazu. Zuweilen richtet man sie in der Kasserolle an.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

27. Kartoffel-Schneebälle.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_8$ kg ($^1/_4$ ℔) Mehl (Kaiserauszug)	ℳ	0,07½	
$^1/_8$ *l* Milch	„	0,02½	
20 g Hefe	„	0,04	
1 Ei	„	0,07	
30 g Zucker	„	0,02½	
½ Efsl. Citronenzucker	„	0,01½	
1 Prise Salz	„	0,00¼	
Transport	ℳ	0,25¼	
$^1/_8$ kg ($^1/_4$ ℔) abgekochte, gerieb. Kartoffeln	„	0,01¼	
Ausbackfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„	0,25	
1 Bogen Löschpapier	„	0,02	
20 g Zucker zum Bestreuen	„	0,01½	
	ℳ	0,55	

Zubereitung: Mehl, Milch und Hefe werden zu einem Hefestück angestellt, Ei mit Zucker, Citronenzucker, Salz und Kartoffeln zusammengerührt, das Hefestück damit vermischt und der Teig 3 Stunden hingestellt. In dampfendes Ausbackfett legt man die mit einem Löffel abgestochenen Bälle, backt sie nach und nach zu schöner Farbe, entfettet sie auf Löschpapier und bestreut sie mit Zucker. Man giebt gern eine Obstsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$—4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die geriebenen Kartoffeln müssen in warmer Röhre etwas trocknen.

28. Einfacher Napfkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) Mehl	ℳ	0,20	
$^1/_4$ *l* Milch	„	0,05	
30 g Hefe	„	0,06	
65 „ Rinderfett	„	0,09	
65 „ Butter	„	0,15½	
3 Eier	„	0,21	
175 g Zucker	„	0,14	
Transport	ℳ	0,90½	
125 g grofse Rosinen	„	0,10	
1 halbe abgerieb. Citrone und der Saft derselben	„	0,05	
25 g gerieb. süfse Mandeln und 2 bittere	„	0,05¼	
5 „ Butter zur Form	„	0,01¼	
10 „ Zucker zum Bestreuen	„	0,00¾	
	ℳ	1,12¾	

Zubereitung: 125 g gesiebtes und erwärmtes Mehl wird mit nach Vorschrift in Milch aufgelöster Hefe zum Hefestück angerührt und warm

gestellt. Das erweichte Fett und die Butter mischt man mit den Eiern und den anderen vorbereiteten Zuthaten, dem aufgegangenen Hefestück und Mehl und schlägt den Teig mit der Backkelle, bis er Blasen wirft. Dann streicht man eine Napfkuchenform mit Butter aus, füllt den Teig ein, läfst ihn, mit einem Tuch bedeckt, nochmals aufgehen und backt ihn bei 125° C. eine gute Stunde in gleichmäfsiger Hitze, untersucht ihn auf die Gare, lockert ihn etwas in der Form mit einem Messer, läfst ihn aber darin erkalten und bestreut den Napfkuchen nach dem Ausstülpen aus der Form mit Zucker.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt Hefe 20 g Backpulver verwenden, dann läfst man den Teig nicht aufgehen.

29. Gerührter Napfkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) Mehl (Kaiserauszug)	ℳ 0,30	Transport	ℳ 1,46½
⅛ l Milch	„ 0,02½	100 g Zucker	„ 0,08
50 g Hefe oder 40 g Backpulver	„ 0,10	1 abgerieb. Citronenschale	„ 0,10
¼ kg (½ ℔) Butter	„ 0,60	5 g Salz	„ 0,00¼
4 ganze Eier	„ 0,28	16 „ gerieb. bittere Mandeln	„ 0,03¼
4 Eigelb	„ 0,16	1 Prise Muskatblüte	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,46½	200 g Korinthen	„ 0,16
		5 „ Butter zur Form	„ 0,01¼
		10 „ Zucker zum Bestreuen	„ 0,00¾
			ℳ 1,86¼

Zubereitung: Ein Viertel des Mehles wird mit der in lauwarmer Milch aufgelösten Hefe zu einem Hefestück angestellt. Die Butter wird zu Sahne gerührt, alle Zuthaten, die gut vorbereitet sind (mit Ausnahme der Korinthen, die aber auch fehlen können), fügt man hinzu, das Hefestück ebenfalls, rührt den Teig ½ Stunde, zieht die Korinthen darunter, füllt ihn in eine mit Butter ausgepinselte Form und läfst ihn nach nochmaligem Aufgehen 1 Stunde bei 125° C. backen, und verfährt wie bei dem vorigen Napfkuchen.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

30. Abgeriebener Brausepulvernapfkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ ℔) Butter	ℳ 0,60	Transport	ℳ 1,43½
8 Eier	„ 0,56	1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
¼ kg (½ ℔) Zucker	„ 0,20	½ kg (1 ℔) Mehl	„ 0,20
⅛ l Milch	„ 0,02½	¼ „ (½ ℔) Kartoffelmehl	„ 0,10
10 abgezogene, gerieb. bittere Mandeln	„ 0,02	25 g Brausepulver	„ 0,10
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	5 „ Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 1,43½	10 „ Zucker	„ 0,00¾
			ℳ 1,90½

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit Eiern, Zucker, Milch und Gewürzen verrührt, dann das Mehl und Kartoffelmehl nach und nach, im ganzen 1 Stunde, dazugerührt und zuletzt das Brausepulver durch ein feines Sieb dazugemischt. Die Form wird mit Butter gut ausgestrichen, die Masse eingefüllt, $1^1/_4$ Stunde bei 125° C. gebacken und mit Zucker besiebt.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

31. Billiger Topfkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

125 g Palmin	ℳ	0,16¼	
5 „ Salz	„	0,00¼	
2 Efsl. kaltes Wasser.			
½ kg (1 ℔) Mehl	„	0,20	
¼ „ (½ ℔) Zucker	„	0,20	
4 bittere Mandeln oder 6 Tropfen Mandelessenz	„	0,00¾	
Transport	ℳ	0,57¼	
Transport	ℳ	0,57¼	
1 Efsl. Citronenzucker	„	0,03	
⅜ *l* Milch	„	0,07½	
10 g Backpulver	„	0,05	
5 „ Butter zur Form	„	0,01¼	
	ℳ	0,74	

Zubereitung: Das Palmin wird zerlassen und mit Salz und Wasser zu Sahne gerührt; Mehl, Zucker und Gewürz dazugethan und mit dem in lauer Milch aufgelösten Backpulver verrührt, sofort in eine ausgefettete Napfkuchenform gethan und bei 137—138° C. $1^1/_4$ Stunde gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Es sei hier auch auf die Fabrikation Kuchen-Gewürz-Backpulver „Ceres", à Schachtel 20 Pf., mit guten darin enthaltenen Rezepten hingewiesen.

32. Pariser Napfkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

⅝ kg ($1^1/_4$ ℔) erwärmtes, durchgesiebtes Mehl (Kaiserauszug)	ℳ	0,37½	
$^3/_{16}$ *l* laue Milch	„	0,03¾	
45 g Hefe	„	0,09	
¼ kg (½ ℔) Butter	„	0,60	
3 ganze Eier	„	0,21	
3 Eigelb	„	0,12	
350 g Zucker	„	0,28	
½ Theel. Salz	„	0,00¼	
300 g Sultanrosinen	„	0,30	
200 „ gereinigte Korinthen	„	0,16	
Transport	ℳ	2,17½	
Transport	ℳ	2,17½	
2 g gestofsener Zimmet	„	0,00½	
25 „ gehacktes Citronat	„	0,05	
25 „ fein gehackte Orangenschale	„	0,12½	
15 „ ger. bittere Mandeln	„	0,03	
4 Efsl. Cognak	„	0,40	
¼ Schote Vanille m. Zucker gestofsen und gesiebt	„	0,20	
1 Messerspitze Muskatblüte	„	0,00¼	
5 g Butter zur Form	„	0,01¼	
20 „ Puderzucker zum Bestreuen	„	0,02	
	ℳ	3,02	

Zubereitung: Ein Viertel des Mehles wird mit der in lauer Milch aufgelösten Hefe zu einem Hefestück angerührt, welches bei 30° R. (37—38° C.) aufgehen mufs. Die Butter wird erwärmt und mit allen Zuthaten gemischt, zuletzt mit dem Hefestück und dem übrigen Mehl so lange geschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Eine Form von Steingut wird mit Butter ausgepinselt, die Masse eingefüllt und an einem warmen Ort, leicht zugedeckt, zum Aufgehen 2 Stunden hingestellt.

Dann backt man den Napfkuchen bei 125° C. $1^1/_4$ Stunde, lockert ihn etwas in der Form und stürzt ihn nach dem Erkalten, besiebt ihn dick mit Puderzucker und glaciert ihn mit einer glühenden Schaufel, die man darüber hält.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

33. Blechkuchen (Butterkuchen).

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) Mehl (Kaiserauszug)	ℳ 0,30			Transport	ℳ 1,14¼
¼ *l* (knapp) Milch	„ 0,05	1 Prise Salz			„ 0,00¼
42 g Hefe	„ 0,08½	1 Speckschwarte			„ 0,00¼
175 „ Butter	„ 0,42	125 g Zucker	Zur Oberfläche		„ 0,10
3 Eier	„ 0,21	1 Theel. Zimmet			„ 0,01
65 g Zucker	„ 0,05¼	200 g ausgewaschene Butter			„ 0,48
¼ Citronenschale	„ 0,02½	65 g gewiegt. Citronat			„ 0,13
Transport	ℳ 1,14¼				ℳ 1,86¾

Zubereitung: Mit einem Viertel des erwärmten, gesiebten Mehles rührt man das Hefestück mit der erwärmten Milch und darin zerquirlter Hefe an und läfst es, bedeckt, an einem warmen Ort aufgehen. Inzwischen rührt man 175 g Butter zu Sahne, dann rührt man die Eier, 65 g Zucker und abgeriebene Citronenschale hinein, dazu das aufgegangene Hefestück, Salz und das übrige Mehl, dann schlägt und arbeitet man den Teig blasig. Ein Backblech reibt man mit Papier recht sauber ab, dann mit einer Speckschwarte ein, rollt den Teig gleichmäfsig darauf aus, besiebt ihn dick mit Zucker und Zimmet und drückt 200 g in Wasser gut ausgewaschene, kleine Butterstückchen und gewiegtes Citronat hinein. Dann läfst man den Kuchen noch 1 Stunde aufgehen und backt ihn bei 125° C. zu guter Farbe.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Gefüllter Butterkuchen:** Denselben bereitet man, indem man den Teig in zwei Hälften teilt, ausrollt, aufgehen läfst und Butter, Zucker, Zimmet, Citronat darin verteilt, die eine Teigplatte auf die andere legt und die Oberfläche wie beim einfachen Butter-

kuchen behandelt. Man braucht dazu 300 g Butter, 200 g Zucker und 100 g Citronat.

Obstkuchen (Pflaumen-, Apfel-, Erdbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-, Besingskuchen): Zu einfachem Obstkuchen läfst sich dieser Teig ebenfalls verwenden; doch sollen Äpfel und Pflaumen, da sie zu viel Feuchtigkeit haben, erst auf dem Feuer übergekocht werden, ehe man den Kuchen dicht damit belegt. Zucker und Butter kommen dann auf die dichte Obstschicht und können je nach Saft und Süfse der Früchte verringert werden, Butter kann auf der Oberfläche sogar ganz fehlen.

Wickelkuchen: Man bereitet denselben Teig wie zu Blechkuchen, jedoch nur mit 32 g Hefe, rollt ihn $^1/_2$ cm dick aus und verteilt Butter, Zucker, Zimmet und gewiegtes Citronat auf die Oberfläche; dann rollt man den Kuchen von beiden Seiten nach der Mitte zu auf, läfst ihn nochmals aufgehen, bepinselt ihn mit Eigelb und backt ihn bei 125° C. zu guter Farbe.

Streufselkuchen: Man bereitet einen sogen. Streufsel von 100 g heifser Butter, 250 g Mehl, 125 g Zucker, 1 Efslöffel Citronenzucker, $^1/_2$ Theelöffel feinem Zimmet, giefst die Butter in das Mehl, so dafs sich Klümpchen bilden und mischt diese dann mit den Gewürzen und Zucker. Der aufgegangene, ausgerollte, auf oben angegebene Weise bereitete Kuchen wird mit einer Gabel etwas durchstochen, mit Butter bepinselt und der Streufsel gleichmäfsig darüber gebreitet. Nachdem das Ganze nochmals aufgegangen, backt man den Kuchen gar. Der Streufsel kann im Geschmack durch Gewürze verändert und auch fetter oder magerer hergestellt werden.

Statt der Hefe kann man auch 20 g Backpulver verwenden, welches man zuletzt, wenn der Teig fertig ist, über die Masse streut und unter zieht. — Der Teig kann sofort gebacken werden.

Käsekuchen: Nachdem der Blechkuchen aufgegangen ist, überstreicht man ihn mit folgender verrührter Masse: $1^1/_2$ *ℓ* weifser Käse, $^1/_4$ *l* Sahne, 100 g Zucker, 3 Eier, 1 Prise Salz und nach Belieben 60 g Korinthen und 1 Efslöffel Citronenzucker. Dann beträufelt man den Kuchen mit 50 g Butter und backt ihn bei 138° C. gar. Man kann statt Zucker und Citronenzucker auch 1 Efslöffel Kümmel und 10 g Salz verwenden.

---

34. Gufs-Blechkuchen (Gufs-Butterkuchen).

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

Zuthaten zum Blechkuchen nach voriger Nummer	ℳ 1,14¾	Transport	ℳ 1,74¾
Zur Glasur (Gufs):		250 g Zucker	„ 0,20
250 g Butter	„ 0,60	125 „ gerieb. süfse Mandeln	„ 0,25
Transport	ℳ 1,74¾	15 „ „ bittere „	„ 0,03
		3½ Efsl. Rosenwasser . .	„ 0,05¼
			ℳ 2,28

Zubereitung: Die Butter kocht man, läfst den Zucker darin zergehen, fügt die geriebenen Mandeln (nach Belieben abgezogen oder mit der Schale) und Rosenwasser dazu und bestreicht mit dieser **Blechkuchenglasur** dick den nach No. 33 bereiteten Blechkuchen, kurz bevor er in den Ofen geschoben wird.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

---

35. Schnell zu bereitender Obstkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

350 g Mehl	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,79¼
100 „ Zucker	„ 0,08	3—4 Eßl. Milch	„ 0,02
1 Eßl. Citronenzucker	„ 0,03	1 Speckschwarte z. Blechfetten	„ 0,00¼
1 Prise Salz	„ 0,00¼	3 ℔ Äpfel oder 3 ℔ Pflaumen oder 3 ℔ Kirschen oder 2 ℔ Heidelbeeren	„ 1,20
20 g Backpulver	„ 0,10	100 g Zucker	„ 0,08
125 „ Butter	„ 0,30		ℳ 2,09½
2 Eier	„ 0,14		
Transport	ℳ 0,79¼		

Zubereitung: Mehl, Zucker, Citronenzucker, Salz und Backpulver werden gemischt, die Butter wird zu Sahne gerührt, die Eier dazu gerührt, das gemischte Mehl gut damit durchgeknetet und so viel Milch dazugefügt, dafs ein geschmeidiger Teig entsteht, den man auf einem gefetteten Blech dünn austreibt. Das Obst läfst man mit 50 g Zucker einmal auf dem Feuer heifs werden, legt es dicht geschichtet auf den Teig, den man bei 120° C. in ungefähr ½ Stunde gar backt und in den letzten 10 Minuten mit dem übrigen Zucker besiebt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

36. Kranzkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ ℔) Mehl	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,55¼
⅛ *l* Milch	„ 0,02½	30 g Korinthen	„ 0,02½
24 g Hefe	„ 0,04¾	30 „ Sultanrosinen	„ 0,03
65 „ Butter	„ 0,15½	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
1 Ei	„ 0,07	60 g Zucker	„ 0,04¾
1 Eiweifs	„ 0,03	1 Theel. Zimmet	„ 0,00¼
65 g Zucker	„ 0,05¼	40 g Butter	„ 0,09½
6 „ Salz	„ 0,00¼	Zum Bepinseln:	
Zur Füllung:		1 Eigelb	„ 0,04
35 „ gewiegte süfse Mandeln	„ 0,07	20 g geschnittene süfse Mandeln	„ 0,04
Transport	ℳ 0,55¼		ℳ 0,84¼

Zubereitung: Man rührt mit der in warmer Milch aufgelösten Hefe und der Hälfte des Mehles ein Hefestück und stellt es, zugedeckt, bei 30° R. (37—38° C.) warm. Inzwischen bereitet man die Füllung vor, zieht die Mandeln ab, wiegt 35 g und schneidet 20 g in Stifte, wäscht die Korinthen und Sultanrosinen und mischt gewiegte Mandeln, Rosinen, Citronenzucker, Zucker, Zimmet auf einem Teller. In einer Schüssel erweicht man 65 g Butter, mischt 1 Ei und 1 Eiweifs, 65 g Zucker und Salz dazu, ferner das Mehl, verschlägt den Teig mit dem Hefestück blasig und walkt ihn auf einem gut bemehlten Brett so fein als möglich (Stärke eines Messerrückens) aus, dann stellt man ihn zum nochmaligen Aufgehen 20 Minuten hin, streut die Füllung darüber, drückt gleichmäfsig Butterstücke darauf, rollt den Kuchen mit bemehlten Händen in Form einer Wurst auf, legt sie geschickt im Kranz auf ein gefettetes Blech, bepinselt den Kranz mit Eigelb, bestreut ihn mit Mandeln, läfst ihn nochmals $^3/_4$ Stunden aufgehen und bei 150° C. $^1/_2$ Stunde backen.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Statt Hefe 15 g Backpulver.

37. Semmeltorte mit Mandeln.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

8 Milchbrote	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,81¾
1 *l* Wasser.		⅛ *l* saure Sahne	„ 0,12½
100 g süfse Mandeln	„ 0,20	6 Eiweifs	„ 0,18
3 Stück bittere Mandeln	„ 0,00½	10 g Butter zur Form	„ 0,02½
50 „ Butter	„ 0,12	1 Tafel Oblate	„ 0,10
6 Eigelb	„ 0,24	¼ *lt* eingemachte Früchte	„ 1,00
65 g Zucker	„ 0,05¼	10 g Zucker zum Besieben	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,81¾		ℳ 2,25½

Zubereitung: Die Milchbrote werden abgeschält, in Wasser erweicht und in einem Tuch ausgedrückt. Die Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben und gerieben. Nachdem die Butter zu Sahne gerührt ist, fügt man alle Zuthaten unter Rühren dazu, zieht den Eierschnee unter die Masse und füllt die Hälfte derselben in eine gut gebutterte Form, schneidet eine runde Scheibe Oblate, legt diese auf den Teig, dann die Früchte darauf und zum Schlufs den übrigen Teig. Backt die Torte bei 131° C. im Ofen 1 Stunde und besiebt sie mit Zucker; man kann sie auch beliebig glacieren oder garnieren.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

38. Warme Hefe-Mehlspeise mit eingemachten oder geschmorten Früchten (Savarin mit Früchten).

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1/4 kg (1/2 ℔) Mehl	ℳ 0,10	Transport	ℳ 3,25 1/2
1/8 l Milch, knapp gemessen	„ 0,02 1/2	1/8 ℔ dicke Aprikosenmarmelade	„ 0,20
15 g Hefe	„ 0,03	2 Efsl. gewiegte Pistazien	„ 0,30
125 „ Butter	„ 0,30	Zur Tränkung:	
30 „ Zucker	„ 0,02 1/2	1/4 l Flüssigkeit, hergestellt aus 1/8 l Saft der Früchte, 2 Efsl. Weifswein, 1 Efsl. Kirschwasser, 1 1/2 Efsl. Portwein, 1 Efsl. Sherry, 1 Efsl. Marasquino, 1 Efsl. Citronensaft, 1/2 Theel. Rum, 1 Stückchen gestofsene Vanille	„ 0,59
3 Eier	„ 0,21		
1 Prise Salz	„ 0,00 1/4		
5 g Butter zur Form . . .	„ 0,01 1/4		
Zur Garnitur:			
24 Pfirsichhälften, eingemacht oder geschmort, oder andere Früchte oder gemischte Früchte	„ 2,55		
Transport	ℳ 3,25 1/2		ℳ 4,34 1/2

Zubereitung: Mit der in Milch gelösten Hefe und 1/4 des erwärmten Mehles wird ein nicht zu festes Hefestück angesetzt, welches man in einem Napf bei 35° C. Wärme zur doppelten Höhe aufgehen läfst. Die Butter wird geschmolzen, mit Zucker, Eiern, Salz und dem übrigen Mehl vermischt und mit dem aufgegangenen Hefestück blasig geschlagen. Eine Randform wird mit Butter ausgestrichen, mit dem Teig 3/4 voll gefüllt und zum Aufgehen an eine warme Stelle gestellt. Ist sie voll, so backt man den Rand in 30 Minuten bei 150° C. gar. Man kippt ihn heifs auf runder Schüssel aus und begiefst ihn sofort mit den oben erwähnten, heifs gemachten Flüssigkeiten, oder in Ermangelung dieser Weine und Liqueure mit 1/8 l Weifswein, Saft der Früchte, Citronensaft und abgeriebener Schale sowie 3 Efslöffel Rum, nebst soviel Zucker, wie nach Geschmack nötig. Nach und nach mufs die ganze Flüssigkeit aufgesogen sein, worauf der Rand recht gleichmäfsig mittelst Löffel und Messer mit in der Wärme flüssig gewordener Aprikosenmarmelade bezogen und mit Pistazien bestreut wird. Das fertige Kompott stellt man im Wasserbade heifs, richtet es in der Mitte des Savarins so hoch wie möglich an und bezieht es mit etwas dickem Kompottsaft. Man kann Chaudeau oder mit Kartoffelmehl seimig gemachte Kompottsäfte dazu reichen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dies Gericht giebt man vor oder nach dem Braten anstatt Kompott.

Man kann den Rand auch tags vor dem Gebrauch backen, hat ihn dann aber zu erwärmen und braucht etwas mehr erwärmte Flüssigkeit zum Saftigmachen. Statt Hefe auch 10 g Backpulver zu verwenden.

39. Warme Hefe-Mehlspeise mit Marmelade und kandierten Früchten (Brioche).

Zuthaten und Kosten für 6 Personen.

1 gebackener Savarinteig nach No. 38	ℳ	0,70½	
40 g kandierte Früchte	„	0,32	
2 Efsl. Rum	„	0,14½	
12 „ Fruchtmarmelade (Kirschmarmelade, Dreimus oder eine andere Marmelade)	„	0,90	
Transport	ℳ	2,07	
Transport	ℳ	2,07	
6 Efsl. Aprikosenmarmelade	„	0,45	
⅛ *u* Kompott von roten Glaskirschen	„	0,50	
¼ *u* Angelique in Stücken	„	0,32	
⅛ *l* zu Sauce verdünnte Aprikosenmarmelade mit 1 Theel. Rum gemischt	„	0,42½	
	ℳ	3,76½	

Zubereitung: Die kandierten Früchte werden in kleine Würfel geschnitten und 2 Stunden mit Rum mariniert. Man backt den Savarin in hoher, gebutterter Randform, läfst ihn erkalten und stürzt ihn aus der Form. Dann schneidet man ¼ der Höhe mit einem Schnitt zu einem Sockel ab, schneidet von dem oberen Teil Scheiben von 1 cm Stärke, bestreicht jede Scheibe dick mit beliebiger Fruchtmarmelade, bestreut sie mit Hachée von den kleinen Würfeln der Früchte, schiebt die Scheiben wieder zusammen und läfst das Ganze im Ofen heifs werden. Darauf bestreicht man die Speise mit Aprikosenmarmelade und bestreut sie mit dem Rest marinierter Fruchtstücke, läfst sie einen Augenblick heifs werden und garniert den Rand mit Kirschen und Angeliquestückchen. Man giebt heifse Aprikosensauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Aprikosensauce und Marmelade kann man aus den sehr wohlfeilen getrockneten Aprikosen herstellen, welche man wie Backobst behandelt, durch ein Sieb streicht und beliebig mit Zucker einkocht.

40. Pfannkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

30 g Hefe	ℳ	0,06	
8 Efsl. Milch	„	0,02¾	
½ kg (1 *u*) Mehl (Kaiserauszug)	„	0,30	
60 g Butter	„	0,14½	
5 Eigelb	„	0,20	
30 g Zucker	„	0,02½	
30 „ gerieb. bittere Mandeln	„	0,06	
Einige Tropfen Citronenöl	„	0,03	
1 Prise Muskat, Kardamom und 8 g Salz	„	0,01	
Transport	ℳ	0,85¾	
Transport	ℳ	0,85¾	
Zum Füllen, Backen und Besieben:			
¼ kg (½ *u*) Pflaumenmus und einige Efslöffel Himbeergelee	„	0,50	
1 Eiweifs	„	0,03	
Schweineschmalz u. Rinderfett zum Ausbacken (darin einige trockene Erbsen), verbraucht für	„	0,80	
1 Bogen Löschpapier	„	0,02	
100 g Zucker (nach Belieben auch ½ Theel. Zimmet)	„	0,08	
	ℳ	2,28¾	

Zubereitung: Die Hefe wird mit der lauwarmen Milch verquirlt und in der Mitte des erwärmten Mehles verrührt, von dem $^1/_4$ genau damit vermischt wird, ohne dafs sich Klümpchen bilden. Dann wird der Napf mit einem sauberen Tuch bedeckt und an eine warme Stelle gestellt. Inzwischen rührt man die Butter zu Sahne, thut Eigelb, Zucker und die übrigen Zuthaten dazu und mischt das warme Mehl sowie das inzwischen aufgegangene Hefestück hinzu, schlägt den Teig bis er Blasen wirft, bedeckt ihn wieder mit dem Tuch und läfst ihn aufgehen, was 1—$1^1/_2$ Stunde dauern kann. Auf einem bemehlten Backbrett wird er $^1/_2$ cm dick ausgerollt, mit einem Glase auf der Hälfte der Teigplatte die Stellen aufgedrückt,, wo die Füllung hinzulegen ist, die mit einem Theelöffel daraufgelegt wird und nicht gröfser als eine kleine Walnufs sein darf. Ein Pinsel wird in zerschlagenes Eiweifs getaucht und um die Rundungen geführt. Nun wird die andere Seite des Teiges übergeschlagen, worauf mit dem Glas über den sich markierenden Häufchen kleine runde Kuchen ausgestochen werden, die man auf einem bemehlten Brett in der Wärme nochmals aufgehen läfst und in dampfendem Fett vorsichtig ausbackt. Ein hineingestochenes Hölzchen zeigt die Gare an. Die Pfannkuchen dürfen nicht zu schnell braun werden, damit sie auch durch und durch backen. Nachdem sie fertig gebacken sind, werden sie auf ein mit Löschpapier belegtes Sieb gelegt, und in Zucker (nach Belieben auch Zimmet) gewendet. Um nicht viel Fett nötig zu haben, backt man immer nur wenige Pfannkuchen auf einmal.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die Füllungen kann man ganz beliebig von Fruchtmarmeladen und Gelees herstellen. Sie dürfen nicht dünn sein, weil sie sonst in der Hitze auslaufen. Statt Hefe 25 g Backpulver.

41. Einfacher Pfannkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

40 g Hefe	ℳ 0,08	Transport	ℳ 0,68
$^1/_4$ *l* Milch (knapp)	„ 0,05	1 Prise gestofs. Muskatblüte	„ 0,00$^1/_4$
$^1/_2$ kg (1 *℔*) Mehl	„ 0,20	6 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
100 g Rinderfett	„ 0,14	$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *℔*) Pflaumenmus	„ 0,15
2 ganze Eier	„ 0,14	1 Eiweifs	„ 0,03
35 g Zucker	„ 0,02$^3/_4$	Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,80
3 gerieb. süfse Mandeln	„ 0,00$^3/_4$	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
2 „ bittere Mandeln	„ 0,00$^1/_2$	50 g Zucker zum Bestreuen	„ 0,04
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03		ℳ 1,72$^1/_2$
Transport	ℳ 0,68		

Besondere Bemerkungen: Verfahren wie in No. 40. Das Rinderfett wird zerlassen und an Stelle von Butter verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

B. Die gerührten Kuchen.

Allgemeines. Die gerührten Kuchen werden ohne Hefe bereitet; zum Gelingen des Gebäcks spielt die Menge der Luft, welche durch das Rühren in den Kuchen gebracht wird, eine entscheidende Rolle.

Um dieselbe reichlich in den Teig zu bringen, bedient man sich folgender Handgriffe:

1. man siebt das Mehl;
2. man rührt den Teig lange;
3. man zieht das zu steifem Schnee geschlagene Eiweifs darunter (Eiweifs, welches nicht ganz steif geschlagen ist oder nach dem Schlagen steht und wieder dünn geworden ist, verdirbt den Kuchen und macht ihn streifig);
4. man vermischt den Teig mit Rum (oder Alkohol), der durch das Bestreben, sich zu verflüchtigen, den Teig auflockert;
5. man schützt den Kuchen während des Backens vor Erschütterungen, da die noch nicht in der Hitze genügend erstarrten Bläschen sonst zusammenfallen und das Gebäck einen Eiweifsrand bekommt (d. h. eine Verdichtung durch Flüssigwerden desselben). Auch durch Zugluft wird dasselbe veranlafst, besonders wenn die Masse in der Form steigt, weshalb man recht behutsam verfahren mufs.

Regeln beim Backen:

1. Das ganze Gerät mufs vor dem Backen bereit stehen, und zwar:
   1 Reibenapf und Keule,
   1 Teller mit 2 Blechlöffeln,
   1 Topf zum Aufschlagen der Eier,
   1 Schale zum Eiweifs, die zum Schneeschlagen geeignet ist,
   1 Schneeschläger,
   1 mit Butter ausgepinselte Blechform,
   1 Sieb zum Mehlsieben,
   1 Stück Kartonpapier zum Auskratzen der Teigreste,
   1 Bogen weifses Papier zum etwaigen Überdecken,
   1 Holzspänchen zum Untersuchen der Gare des Kuchens.

2. Alle Zuthaten sind vor dem Geschäft des Backens abzuwiegen, vorzubereiten und zur Hand zu stellen:
   Zucker immer fein gesiebt,
   Mehl gesiebt,
   Citronen auf Zucker abgerieben und dieser gerieben,
   Saft ausgedrückt und durch ein Sieb geseiht,
   Rum abgemessen und zugedeckt,
   1 Prise Salz,
   Korinthen gereinigt und getrocknet,
   Mandeln gerieben,
   Butter ausgewaschen.

Kleine Papierteller oder Stücke Papier, zum Abwiegen dieser Zuthaten verwendet, sparen Geschirr.

Eier werden aufgeschlagen und geprüft. Das Eiweifs wird bis zum Schlagen kalt gestellt.

(Siebe, Reiben und Mörser müssen nach dem Gebrauch gleich gesäubert wieder an ihren Platz kommen.)

3. Vor dem Schneeschlagen überzeuge man sich von der Beschaffenheit der Ofenhitze, damit der Teig mit dem Schnee ohne Verzögerung sofort in den Ofen geschoben werden kann.

4. Gerührte Kuchen müssen auf einen Rost gestellt werden, nicht unmittelbar auf die heifse Ofenplatte.

5. Starkes Berühren des Kuchens und Zugluft während des Backens vermeide man, ebenso auch schnellen Temperaturwechsel des fertigen Kuchens.

6. Ist der Kuchen gar, was man mit einem spitzen Hölzchen untersucht, so läfst man die Ofenthür auf und schiebt ihn leise bis an die Öffnung; erst nach 5—10 Minuten nehme man ihn vorsichtig heraus und lasse ihn in der Form abkühlen. Ist er erkaltet, so wird er mit einem Messer ringsherum gelockert und gestürzt, doch sofort wieder auf die flache Seite gekippt. Will man ihn in einer Blechbüchse oder Porzellanterrine länger verwahren, so darf man ihn nicht mit Zucker oder Gufs beziehen.

42. Sandtorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) ausgewaschene Butter	ℳ 0,90	Transport	ℳ 1,95
6 ganze Eier	„ 0,42	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
2 Eigelb	„ 0,08	$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) Mondamin oder Stärkemehl	„ 0,45
$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) gesiebt. Zucker	„ 0,30	2 Eiweifs	„ 0,06
$^1/_{16}$ *l* Rum oder Spiritus vini	„ 0,25	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 1,95		ℳ 2,50¼

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne und dazu nach und nach die ganzen Eier und Eigelb mit dem Zucker gerührt; ebenso der Rum und Citronenzucker. Das Mehl wird darunter gezogen und zuletzt die zu Schnee geschlagenen Eiweifs mit einem Efslöffel sorgfältig darunter gelockert. Man rührt 1 Stunde und läfst den Kuchen in mit Butter ausgestrichener Form bei 112—125° C. 1 Stunde backen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

43. Ilsenburger Wellen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ ℔) Butter . . .	ℳ 0,60	Transport	ℳ 1,39¼
7 Eier	„ 0,49	1 Efsl. Vanillezucker . . .	„ 0,05
¼ kg (½ ℔) Zucker . . .	„ 0,20	½ kg (1 ℔) Mehl	„ 0,20
20 g Backpulver	„ 0,10	30 g Kakao	„ 0,18
1 Prise Salz	„ 0,00¼	5 g Butter zur Form . . .	„ 0,01¼
Transport	ℳ 1,39¼		ℳ 1,83½

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann werden Eigelb und Zucker, und das mit Backpulver, Salz und Vanillezucker verrührte Mehl hinzugefügt. Die Hälfte des Teiges wird mit dem Kakao vermischt. In eine gebutterte Form werden beide Teige schichtweise eingefüllt und bei 120° C. 1 Stunde gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

44. Kleine Tassenkuchen schnell zu bereiten.

Zuthaten und Kosten zu 14 Stück.

220 g Butter	ℳ 0,52¾	Transport	ℳ 1,07
4 Eier	„ 0,28	20 g gerieb. bittere Mandeln	„ 0,04
220 g Mehl	„ 0,08¾	1 Prise Salz	„ 0,00¼
220 „ Zucker	„ 0,17½	5 g Butter	„ 0,01¼
Transport	ℳ 1,07		ℳ 1,12½

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, giebt Eigelb, Mehl, Zucker, geriebene Mandeln und Salz dazu, zieht den Schnee der Eier darunter und füllt kleine, mit Butter ausgepinselte Tassenköpfe mit der Masse, die man bei 112—125° C. in 20—30 Minuten gar backt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

45. Königskuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) geklärte Butter	ℳ 1,20	Transport	ℳ 2,74¼
12 Eier	„ 0,84	1 Efsl. Cognak oder Rum .	„ 0,10
½ kg (1 ℔) Zucker . . .	„ 0,40	⅜ kg (¾ ℔) Mehl . . .	„ 0,15
1 Prise Salz	„ 0,00¼	125 g Mondamin oder Stärkemehl	„ 0,15
90 g abgezogene, gerieb. süfse Mandeln . . .	„ 0,18	¼ kg (½ ℔) gereinigte Korinthen	„ 0,20
30 „ abgezogene, gerieb. bittere Mandeln . .	„ 0,06	5 g Butter zur Form . .	„ 0,01¼
2 Efsl. Citronenzucker . .	„ 0,06	10 „ Zucker zum Bestreuen	„ 0,00¾
Transport	ℳ 2,74¼		ℳ 3,36¼

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Eigelb, Zucker, Salz, geriebenen Mandeln, Citronenzucker, Rum oder Cognak ¾ Stunden

damit verrührt, Mehl daruntergezogen, sowie die trockenen Korinthen und der Schnee der Eiweifs. Die Form wird mit Butter ausgepinselt, die Masse hineingethan und $1^1/_2$—2 Stunden bei 125° C. gebacken. In der Wärme läfst man den Kuchen vorsichtig erkalten und bestreut ihn mit Zucker.

Dieser Kuchen hält sich wochenlang.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann nach Belieben noch 60 g klein geschnittenes Citronat und auch 1 Efslöffel Citronensaft in den Kuchen nehmen.

46. Baumkuchentorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 Stange Vanille	ℳ 0,80	Transport	ℳ 1,90
1 abgerieb. Citrone	„ 0,10	½ kg (1 ℔) frische Butter	„ 1,60
½ kg (1 ℔) gesiebter Zucker	„ 0,40	14 Eier	„ 0,98
½ „ (1 ℔) Mondamin oder Kraftmehl	„ 0,60	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 1,90		ℳ 4,49¼

Zubereitung: Die Vanille wird mit Zucker gestofsen und gesiebt und die Citrone auf Zucker abgerieben. Zucker und Mondamin oder Kraftmehl werden mit beiden Zuthaten gemischt.

Die Butter wird ausgewaschen, zu Sahne gerührt und abwechselnd die Eigelb und 2 Efslöffel obiger Mischung dazugerührt, was in ¾ Stunden gethan ist. Die Eiweifs werden zu recht steifem Schnee geschlagen und unter den Teig gezogen. Eine Tortenform (Springform) streicht man mit Butter aus, streicht zwei Efslöffel Teig über den Boden, stellt die Form in eine Tortenpfanne mit einem mit glühenden Holzkohlen befüllten Deckel oder in einen Ofen ohne Unterhitze bei 131° C., backt den Teig zu guter Farbe und füllt immer dieselbe Menge auf die fertige Schicht und backt sie jedesmal ab, bis die Masse verbraucht ist. Ist die Torte erkaltet, so überzieht man sie mit einer Glasur (Gufs), die bei „Wiener Torte“ oder bei „Marzipan“ angegeben ist.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

47. Kartoffeltorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

8 Eier	ℳ 0,56	Transport	ℳ 0,92
200 g gesiebter Zucker	„ 0,16	½ kg (1 ℔) gekochte, kalte gerieb. Kartoffeln	„ 0,04¾
100 „ abgezogene, gerieb. süfse Mandeln, darunter 4 bittere	„ 0,20	2 g Hirschhornsalz	„ 0,01
Transport	ℳ 0,92	5 „ Butter zur Form	„ 0,01¼
		20 „ Puderzucker	„ 0,02
			ℳ 1,01

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker $^1/_2$ Stunde schaumig gerührt; darauf giebt man die geriebenen Mandeln dazu und rührt die Masse nochmals $^1/_4$ Stunde, mischt die recht trockenen, geriebenen Kartoffeln darunter, sowie den Schnee der 8 Eiweifs und zuletzt das Hirschhornsalz. In gut mit Butter ausgepinselter Tortenform mufs die Torte bei 125° C. 1 Stunde backen und wird dann mit Puderzucker besiebt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

48. Biskuit I.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

10 Eigelb	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,78
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) gesiebter Zucker	„ 0,20	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
150 g Mondamin oder Kartoffelmehl	„ 0,18	6 Eiweifs	„ 0,18
		5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,78	1 Efsl. fein gesiebte Semmel	„ 0,01¼
			ℳ 1,01½

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse gerührt, was ungefähr $^1/_2$ Stunde erfordert. Nun stellt man das Gefäfs auf einen Topf mit kochendem Wasser oder auf Dampf und schlägt den Teig mit dem Schneebesen lauwarm, dann zieht man das erwärmte Mehl, den Citronenzucker und den steifen Schnee der Eiweifs darunter. Der Biskuit mufs sofort in eine ausgepinselte, ausgestreute Form gefüllt ($^3/_4$ voll) und in einem auf 125° C. erhitzten Ofen 25—35 Minuten gebacken werden. Die Oberfläche kann man mit Zucker besieben oder mit Schokoladenglasur glacieren.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch **kleine Biskuitkuchen** in entsprechenden Formen aus dieser Masse backen.

49. Biskuit II.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

10 Eier	ℳ 0,70	Transport	ℳ 1,03
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Kartoffelmehl	„ 0,10
$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔ Zucker)	„ 0,30	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 1,03		ℳ 1,14¼

Zubereitung: Die ganzen Eier werden mit Citronenzucker und Zucker zusammengequirlt und im Wasserbade mit dem Schaumschläger hoch geschlagen. Nach und nach giebt man das gesiebte Kartoffelmehl unter tüchtigen Schlägen dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form ($^3/_4$ voll) und backt sie, in Wasser stehend, bei 125° C. beinahe 1 Stunde. Dieser Biskuit ist noch nach 8 Wochen schmackhaft.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

50. Gefüllte Mandelbiskuittorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

10 Eier	ℳ 0,70
250 g gesiebter Zucker	„ 0,20
170 g abgezogene, gerieb. süfse Mandeln	„ 0,34
20 „ abgezogene, gerieb. bittere Mandeln	„ 0,04
150 „ Mehl	„ 0,06
10 „ Butter zur Form	„ 0,02½
Punsch- oder Vanillecrême zur Füllung:	
25 g Kartoffelmehl	ℳ 0,01
Transport	ℳ 1,37½
25 g Mehl	„ 0,01
62 „ Zucker	„ 0,05
62 „ Butter	„ 0,14½
2 Eier	„ 0,14
⅜ *l* Milch	„ 0,07½
1/16 „ Liqueur oder Rum oder ½ Stange Vanille	„ 0,40
	ℳ 2,19½

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker ½ Stunde schaumig gerührt; darauf giebt man die geriebenen Mandeln und das Mehl dazu, zieht den Schnee der 10 Eiweifs locker darunter und backt erst die eine Hälfte der Masse, dann die andere Hälfte in einer ausgepinselten Form in einem auf 125° C. erhitzten Ofen 1 Stunde.

Füllung: Die Füllung bereitet man nach dem Rezept: Crême zur Füllung von Torten, Schnitten und kleinen Kuchen (S. 426 No. 50). Man bestreicht den einen Tortenboden damit, legt den anderen Boden darauf und überzieht die Torte mit Liqueur- oder Rumglasur.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

---

51. Löffelbiskuit.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3 Eier	ℳ 0,21
75 g Zucker	„ 0,06
70 „ Kartoffelmehl	„ 0,02¾
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
Transport	ℳ 0,32¾
1 Stück Wachs	„ 0,05
1 Bogen Papier	„ 0,01
10 g Zucker zum Übersieben	„ 0,00¾
	ℳ 0,39½

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker 10 Minuten stark gerührt, dann auf Dampf warm geschlagen und mit Kartoffelmehl, Eierschnee und Citronenzucker verbunden. Diese Masse wird in eine weifse Papiertüte gethan und auf gewachstes Papier längliche Streifen aus einem in die Tüte geschnittenen Loch gedrückt; dann übersiebt man die Löffelbiskuits mit Zucker und backt sie bei 112—125° C. in einigen Minuten. Man schneidet sie vom Papier.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

---

52. Gefüllte Biskuitrollen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

4 Eier	ℳ 0,28	Transport	ℳ 0,40½
120 g Zucker	„ 0,09½	120 g Mehl	„ 0,04¾
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	5 „ Butter	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,40½	150 „ Obstmarmelade	„ 0,45
			ℳ 0,91½

Zubereitung: Die Eigelb werden ½ Stunde mit dem Zucker verrührt, mit Citronenzucker untermischt, und Mehl und Eierschnee genau darunter gezogen. Ein weifses Blech wird mit Butter bestrichen, die Masse ½ cm stark darauf gestrichen und bei 125° C. schön lichtbraun gebacken.

Dann wird der Biskuit warm mit 150 g geschmeidiger Obstmarmelade (oder auch Mohnfüllung nach No. 55) bestrichen, aufgerollt und in hübsche Ringe geschnitten, die man im Ofen noch etwas nachtrocknen kann und nach Belieben mit Glasur überzieht.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

---

53. Apfelsinentorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

5 Eier	ℳ 0,35	Transport	ℳ 1,32¼
6 Eigelb	„ 0,24	⅜ *l* Apfelsinensaft	„ 0,70
200 g Zucker	„ 0,16	200 g Puderzucker	„ 0,20
20 „ Mehl	„ 0,00¾	5 „ Mehl	„ 0,00¼
125 „ Kartoffelmehl oder Hoffmanns Speisenmehl	„ 0,05	2 Eiweifs	„ 0,06
4 Efsl. Citronensaft	„ 0,13¼	Zur Glasur (Gufs):	
1 „ Citronenzucker	„ 0,03	125 g Puderzucker	„ 0,12½
⅛ *l* Apfelsinensaft	„ 0,23¼	2 Efsl. Apfelsinensaft	„ 0,06½
Zur Crême:		1 „ Apfelsinenzucker	„ 0,03
3 Eigelb	„ 0,12	½ Eiweifs	„ 0,01½
Transport	ℳ 1,32¼	10 g abgezogene, gewiegte Pistazienkerne	„ 0,16
			ℳ 2,68

Zubereitung: Eier und Eigelb werden mit dem Zucker 1 Stunde geschlagen, Mehl, Kartoffelmehl, Citronensaft und Citronenzucker darunter gezogen und die Masse im Ofen von 131° C. 25 Minuten gebacken. Die Torte mufs erkalten, dann schneidet man sie in 3 Platten und befeuchtet jede der Platten mit Apfelsinensaft, bestreicht sie mit Crême, setzt sie sauber zu einer Torte zusammen und streicht den angegebenen Gufs darauf, den man mit gewiegten Pistazien bestreut.

Crême: Eigelb, Apfelsinensaft, Zucker und Mehl werden im Bain marie dick gerührt und nach dem Erkalten mit dem Schnee der Eiweifs gemischt.

Die Zuthaten des Gusses werden $^1/_2$ Stunde gerührt und dann mit einem breiten Messer über die Torte gezogen.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

54. Torte mit Marmelade.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

6 Eier	ℳ 0,42	Transport	ℳ 1,28½
380 g Zucker	„ 0,30½	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
280 „ abgezogene, gerieb. süfse Mandeln	„ 0,56	35 g Mehl	„ 0,01½
		5 „ Butter zur Form	„ 0,01¼
		8 Efsl. Obstmarmelade	„ 0,60
Transport	ℳ 1,28½		ℳ 1,94¼

Zubereitung: Die Eigelb werden mit Zucker, geriebenen Mandeln und Citronenzucker $^1/_2$ Stunde recht schaumig gerührt, dann giebt man das Mehl dazu und zieht zuletzt den steifen Schnee der Eiweifs locker darunter. Man füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgepinselte Tortenform (Springform) und backt die Torte bei 125° C. langsam zu hellbrauner Farbe. Nachdem sie erkaltet ist, wird sie mit Marmelade bestrichen und mit Mandelglasur überzogen.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

55. Mohnfüllung zu Biskuitrollen und Torten.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

50 g Mohn	ℳ 0,05	Transport	ℳ 0,13¼
¼ *l* Milch	„ 0,05	60 g Schokolade	„ 0,18
40 g Zucker	„ 0,03¼	1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
Transport	ℳ 0,13¼		ℳ 0,36¼

Zubereitung: Der Mohn wird gewaschen und mit der Milch $^1/_4$ Stunde gekocht; dann vermischt man ihn mit Zucker, geriebener Schokolade und Vanillezucker und verwendet ihn als dicken Brei zur Füllung.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

56. Leichte Sacher-Torte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

140 g Butter	ℳ 0,33½	Transport	ℳ 1,15¾
110 „ Zucker	„ 0,08¾	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
4 Eigelb	„ 0,16	70 g Mehl	„ 0,02¾
175 g Schokolade	„ 0,52½	3 Eiweifs	„ 0,09
1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 1,15¾		ℳ 1,31¾

Zubereitung: Man rührt die Butter zu Sahne, giebt unter Rühren den Zucker, die Eigelb, die in der Wärme erweichte Schokolade, Vanille-

zucker, Citronenzucker, nach und nach das Mehl und zuletzt den steifen Schnee der Eiweifs dazu. Die Masse wird in eine ausgestrichene Form gefüllt, darf aber nur 4 cm hoch sein, und wird bei 125° C. 1 Stunde gebacken und mit Schokoladenglasur (Schokoladengufs) nach No. 69 bezogen.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: „Sacher“ ist ein bekannter Konditor in Wien.

57. Gefüllte Sacher-Torte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

200 g	Schokolade	ℳ	0,60
200 „	süfse Mandeln	„	0,40
200 „	Butter	„	0,48
200 „	Puderzucker	„	0,20
8	Eier	„	0,56
5 g	Stärkemehl	„	$0,00^1/_2$
5 „	Butter zur Form	„	$0,01^1/_4$
3	Efsl. Aprikosenmarmelade	„	$0,22^1/_2$
	Transport	ℳ	$2,48^1/_4$

	Transport	ℳ	$2,48^1/_4$
	Zur Crême:		
40 g	Kakao	„	0,24
4	Eigelb	„	0,16
60 g	Zucker	„	$0,04^3/_4$
$^3/_{16}$ l	Sahne	„	$0,18^3/_4$
$^1/_4$ „	ungeschlagene Schlagsahne	„	0,50
1	Efsl. Vanillezucker	„	0,05
		ℳ	$3,66^3/_4$

Zubereitung: Die Schokolade wird in der Wärme erweicht, die Mandeln mit einem Tuch abgerieben und ungeschält gerieben. Die Butter reibt man zu Sahne und fügt dann unter $^1/_2$stündigem Rühren Schokolade, Zucker, Mandeln, die Eigelb und Mehl dazu, zieht den Eierschnee darunter und backt den Kuchen in einer ausgestrichenen Tortenform eine knappe Stunde bei 131° C. Am nächsten Tage schneidet man die Torte zu $^1/_2$ der Stärke durch und füllt sie mit folgender **Crême:** Kakao, Eigelb, Zucker und Sahne werden im Wasserbade dick gerührt; wenn alles erkaltet ist, vermischt man die Crême mit steif geschlagener Schlagsahne und Vanillezucker, bestreicht die eine Tortenhälfte damit, deckt die zweite darauf, bestreicht die Torte mit erwärmter Aprikosenmarmelade und bezieht sie mit Schokoladenglasur (Schokoladengufs) nach No. 69. Man giebt gern gesüfste Schlagsahne zur Torte.

Zeitdauer der Bereitung: 24 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch die Schlagsahne in der Füllung weglassen, mufs aber dann die doppelte Menge Crême bereiten.

58. Griestorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

7	Eier		ℳ	0,49
300 g	Zucker		„	0,24
38 „	süfse Mandeln	abgezogen und gerieben	„	$0,11^1/_4$
18 „	bittere Mandeln			
	Transport		ℳ	$0,84^1/_4$

	Transport	ℳ	$0,84^1/_4$
2	Efsl. Citronenzucker	„	0,06
150 g	Mittelgries	„	$0,07^1/_2$
5 „	Butter zur Form	„	$0,01^1/_4$
		ℳ	0,99

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker, den geriebenen Mandeln und Citronenzucker eine Stunde gerührt, der Gries trocken darunter gerührt und der steife Schnee der Eiweifs mit der Masse verbunden. Die mit Butter ausgepinselte Tortenform wird damit gefüllt und der Kuchen bei 135° C. $^3/_4$—1 Stunde langsam zu hellbrauner Farbe gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

59. Schmalzkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

6 Eier	ℳ 0,42	Transport	ℳ 1,07
250 g Zucker	„ 0,20	125 g Mehl	„ 0,05
250 „ Schweineschmalz	„ 0,40	40 „ gerieb. süfse Mandeln	„ 0,08
125 „ Stärkemehl	„ 0,05	20 „ gerieb. bittere Mandeln	„ 0,04
Transport	ℳ 1,07	20 „ Butter zur Form	„ 0,04 $^3/_4$
			ℳ 1,28 $^3/_4$

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig geschlagen. Das Schmalz wird schaumig gerührt, die Eigelb dazugeschlagen, dann die Mehle und die Mandeln löffelweise dazugethan und zuletzt der Eierschnee. Man füllt die Masse in eine gebutterte Tortenform und backt sie bei 131° C. zu guter Farbe.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

60. Dunkle Mandeltorte.

Zuthaten uud Kosten (Vorrat).

4 hart gek. Eigelb, gerieben	ℳ 0,16	Transport	ℳ 0,94
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) ungeschälte süfse Mandeln	„ 0,50	1 Ei und 1 Eigelb	„ 0,11
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) gesiebter Zucker	„ 0,20	$^1/_2$ Theel. Zimmet	„ 0,00 $^1/_2$
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	20 g gesiebtes Mehl	„ 0,00 $^3/_4$
Saft einer halben Citrone	„ 0,05	65 „ Butter	„ 0,15 $^1/_2$
Transport	ℳ 0,94	5 „ Butter zur Form	„ 0,01 $^1/_4$
			ℳ 1,23

Zubereitung: Die hart gekochten, geriebenen Eigelb, die mit einem Tuch trocken abgeriebenen, nachher durch die Reibemaschine genommenen Mandeln, sowie Zucker, Citronenzucker und Saft, Eier, Zimmet und Mehl werden mit der zu Sahne geriebenen Butter gut gemischt und $^1/_2$ Stunde durchgerührt, in eine mit Butter ausgestrichene Blechform gefüllt, bei 112 bis 125° C. zu guter Farbe gebacken und beliebig mit Zucker besiebt oder glaciert.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

61. Wiener Torte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ ℔) frische Butter	ℳ 0,80	Transport	ℳ 1,21½
3 Eigelb	„ 0,12	125 g Puderzucker	„ 0,12½
125 g Zucker	„ 0,10	1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
¼ kg (½ ℔) feinstes Mehl (Kaiserauszug)	„ 0,15	Zur Füllung und Garnitur:	
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	Fruchtgelee oder Marmelade oder Crême für	„ 0,50
Zur Glasur (Gufs):		Eingemachte Früchte	„ 0,25
½ Eiweifs	„ 0,01½		ℳ 2,12¼
Transport	ℳ 1,21½		

Zubereitung: Die Butter wird in einem Reibenapf zu Sahne gerührt, Eigelb, Zucker und Mehl abwechselnd und löffelweise dazu gerührt, ebenfalls der Citronenzucker. Es werden nun gleich grofse und gleich dicke Platten ausgerollt und in einem Backring bei 112° C. gebacken. Nachdem die Platten erkaltet, werden sie mit dem Fruchtgelee oder Marmelade oder Crême bestrichen und übereinander gelegt. Die oberste Platte bestreicht man recht gleichmäfsig mit nachstehender Glasur, läfst die Torte einen Augenblick bei sehr gelinder Wärme blank werden und garniert sie dann beliebig.

Citronenglasur (Citronengufs): Das halbe Eiweifs wird in einem kleinen Reibenapf mit dem Puderzucker und dem durchgesiebten Citronensaft so lange gerieben, bis es dick, weifs und schaumig ist.

Diese Glasur kann man beliebig mit 1 Tropfen Alkermes oder Fruchtsaft **rot,** mit ½ Theelöffel Kakao **braun** färben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Billige Tortenfüllung:** 2 grofse Äpfel, eine abgeschälte Apfelsine werden mit $^1/_{16}$ *l* Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit 125 g Zucker dick eingekocht.

---

62. Einfache Torte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

250 g Butter	ℳ 0,60	Transport	ℳ 1,26
4 Eier	„ 0,28	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
250 g Zucker	„ 0,20	50 g Puderzucker	„ 0,05
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	1 Theel. Apfelsinenzucker	„ 0,01
250 g Mehl	„ 0,10	1 Efsl. Apfelsinensaft	„ 0,03¼
10 „ Backpulver	„ 0,05	10 g gehackte Pistazien	„ 0,16
Transport	ℳ 1,26		ℳ 1,52½

Zubereitung: Man rührt die Butter zu Sahne, fügt die ganzen Eier, Zucker, Citronenzucker und Mehl dazu, rührt alles ordentlich durch, zieht 10 g Backpulver darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Springform und backt sie bei 138° C. 40—45 Minuten.

Ist die Torte erkaltet, nimmt man den Ring ab, glaciert sie mit einer gerührten Glasur von Puderzucker, Apfelsinenzucker und Saft und läfst, nachdem man die gehackten Pistazien darüber streute, sie am warmen Ort hart werden.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Vor dem Glacieren kann man die Torte durchschneiden und mit Apfelsinencrême oder Fruchtmarmelade füllen. Man kann auch die Hälfte der Masse mit 100 g Kakao färben und abwechselnd einen Löffel schwarzen und einen Löffel weifsen Teig in die Form füllen und die Torte nach dem Erkalten mit Schokoladenglasur überziehen. **Schokoladentorte.**

63. Sandkuchen-Waffeln.

Zuthaten und Kosten zu 19 Stück.

$^1/_2$ ℔ Butter	ℳ 0,60	Transport	ℳ 1,18
4 Eier	„ 0,28	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
$^1/_2$ ℔ Zucker	„ 0,20	65 g Schweineschmalz	„ $0,10^1/_2$
$^1/_2$ ℔ Kartoffelmehl	„ 0,10	1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
Transport	ℳ 1,18		ℳ $1,36^1/_2$

Zubereitung: Butter wird zu Schaum gerührt, die Eier, Zucker, Mehl und Citronenzucker daruntergerührt und im Waffeleisen gebacken. Man giebt $^1/_2$ Theelöffel zerlassenes Schmalz auf jede Waffelöffnung und auf den Deckel des Waffeleisens und verteilt es mit dem Pinsel, legt 3 Efslöffel Teig auf das Waffeleisen, verteilt ihn darauf mit einem breiten Messer, schliefst das Waffeleisen und backt den Teig unter 3 maligem Wenden der Platte und bei ausgeglühtem Feuer in ungefähr 7 Minuten zu guter Farbe. Sind die Waffeln gelbbraun, dreht man das Waffeleisen auf ein mit einem Bogen Papier belegtes, auf den Herd gestelltes Brett, besiebt die Waffeln mit Vanillezucker und serviert sie warm oder kalt.

Besondere Bemerkungen: Die Waffeln halten sich in einem Blechkasten und lassen sich wärmen.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

64. Hohlhippen (Röllchen oder Tütchen).

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3 Eier	ℳ 0,21	Transport	ℳ 0,34
100 g Zucker	„ 0,08	50 g Mehl	„ 0,02
1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05	1 Stück Wachs	„ 0,05
Transport	ℳ 0,34		ℳ 0,41

Zubereitung: Die Eier werden mit Zucker $^1/_2$ Stunde geschlagen, Vanillezucker und Mehl daruntergerührt, ein erwärmtes weifses Blech mit Papier abgerieben und mit Wachs bestrichen. Man streicht die

Masse auf das Blech, backt sie im heifsen Ofen (131° C.) 2 Minuten zu guter Farbe, öffnet den Ofen und schneidet, während das Blech noch warm steht, mit dem Lineal und scharfem Messer längliche Vierecke von 6 cm Breite. Diese rollt man schnell um einen dicken Quirlstiel zu Rollen oder Tüten.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man füllt die Hohlhippen mit Crême oder gesüfster Schlagsahne oder mit Schlagsahne mit geriebenem Pumpernickel, Ananas, Erdbeeren oder Himbeeren oder giebt sie ungefüllt als Eisgebäck.

65. Krullkuchen oder Eisenkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ ℔) weifser Kandiszucker	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,47
½ l Wasser.		25 g Butter	„ 0,06
¼ kg (½ ℔) Mehl	„ 0,10	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
1 Ei	„ 0,07	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,47	1 Speckschwarte	„ 0,00¼
			ℳ 0,56½

Zubereitung: Der Kandiszucker wird in Wasser aufgelöst, Mehl, Ei, Butter, Citronenzucker und Salz werden gut vermischt und mit dem Zuckerwasser zu einem glatten Brei verrührt, den man bis zum folgenden Tage stehen läfst und wenn nötig noch mit etwas warmem Wasser bis zur Dünnflüssigkeit verrührt. Ein flaches Eisen wird mit einer Speckschwarte abgerieben, erhitzt und mit Teig begossen, zugemacht, schnell gedreht und geöffnet, die Kuchen schnell zusammengerollt und nach Belieben vor dem Gebrauch mit Schlagsahne gefüllt.

Zeitdauer der Bereitung: 24 Stunden.

66. Glasur (Gufs).

Zuthaten und Kosten für 1 Portion Gebäck.

200 g Puderzucker	ℳ 0,20
3 Efsl. Himbeersaft	„ 0,10¾
	ℳ 0,30¾

Zubereitung: Man rührt den mit Himbeersaft gemischten Zucker in einem Porzellannäpfchen auf dem Feuer lauwarm, so dafs die Masse eine dicke Sauce giebt, die sofort verbraucht werden und auf dem Gebäck trocknen mufs.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann von jedem Saft eine entsprechende Glasur bereiten, z. B. Citronen-, Apfelsinensaft, Orangenwasser.

67. Spritzglasur (Spritzguſs).

Zuthaten und Kosten für 1 Torte.

20 g Eiweifs	ℳ 0,02
125 „ Puderzucker	„ 0,12½
3 Tropfen Citronensaft	„ 0,00½
	ℳ 0,15

Zubereitung: Man reibt das Eiweifs mit dem Zucker ½ Stunde tüchtig durch, tropft etwas Citronensaft dazu, füllt die fertige Glasur in eine kleine Tüte, von der man die Spitze abschneidet, um die Glasur auf Torten spritzen zu können. Sie mufs zugedeckt werden, weil sie schnell trocken wird.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

68. Fruchtglasur (Fruchtguſs).

Zuthaten und Kosten für 1 Portion Gebäck.

150 g Puderzucker	ℳ 0,15
1 Eiweifs	„ 0,03
2 Efsl. Fruchtpuree	„ 0,10
	ℳ 0,28

Zubereitung: Alles wird 20 Minuten dick und schaumig gerührt und das Gebäck damit bestrichen.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

69. Schokoladenglasur (Schokoladenguſs).

Zuthaten und Kosten für 1 Torte.

65 g Schokolade	ℳ 0,19½
125 „ Zucker	„ 0,10
4 Efsl. Wasser.	
	ℳ 0,29½

Zubereitung: Schokolade und Zucker werden mit Wasser aufgelöst und gekocht, bis sich beim Hochziehen ein Faden bildet; dann rührt man die Glasur, bis sich ein Häutchen zu bilden scheint, streicht dieselbe mit dem Löffel schnell oben und von den Seiten mit einem breiten Messer auf das Gebäck und stellt es 1 Minute in die Wärme.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

70. Mandelglasur (Mandelguſs).

Zuthaten und Kosten für 1 Portion Gebäck.

6 Eiweifs	ℳ 0,18
300 g feiner Zucker	„ 0,30
200 „ abgezogene länglich geschnittene süfse Mandeln	„ 0,40
	ℳ 0,88

Zubereitung: Die Eiweifs werden zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker und den geschnittenen Mandeln vermischt und über das Gebäck gebreitet. Etwas Eierschnee und Zucker kann man zu hübschen Formen mittelst einer steifen Papiertüte daraufspritzen. Das Gebäck wird dann nochmals in einen abgekühlten Ofen gestellt und die Glasur leicht überbacken, damit sie hart wird. Sollte der Ofen zu warm sein, so bedeckt man die Torte mit einem Papier. Man kann auch die Eiweifs mit dem Zucker weifs rühren, den Kuchen damit überziehen und dicht mit fein geraspelten Cocosnufsspänen bestreuen, was gut aussieht und gut schmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

---

71. Liqueur-(Rum-) glasur (Liqueur-[Rum-] gufs).

Zuthaten und Kosten für 1 Portion Gebäck.

140 g Puderzucker	ℳ 0,14
$^1/_8$ l Wasser.	
1 Efsl. Liqueur oder Rum	„ 0,10
	ℳ 0,24

Zubereitung: Der Zucker wird mit dem Wasser aufgelöst und mufs dann so lange kochen, bis er Fäden zieht. Nachdem er etwas abgekühlt ist, giebt man Liqueur oder Rum hinzu und rührt so lange, bis der Gufs anfängt weifs zu werden; dann wird das Gebäck rasch damit bezogen.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

---

72. Glasur (Gufs) zu Honigkuchen.

Zuthaten und Kosten für 1 Portion Gebäck.

125 g Puderzucker	ℳ 0,12$^1/_2$
$3^1/_2$ Efsl. Rosenwasser	„ 0,05$^1/_4$
1 Eiweifs	„ 0,03
	ℳ 0,20$^3/_4$

Zubereitung: Alle Zuthaten werden recht schaumig gerührt und die Kuchen damit bestrichen.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Rosa-Glasur (Rosa-Gufs):** mit Himbeersaft ohne Rosenwasser und $^1/_2$ Eiweifs. — **Schokoladen-Glasur (Schokoladen-Gufs):** 140 g Schokolade in der Wärme erweicht und mit 80 g Puderzucker und 2 Eiweifs ohne Rosenwasser stark verrührt.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

C. Der Mürbeteig.

Vorbereitung.

Die zur Verwendung kommende Butter mufs sehr reinschmeckend sein, einige Stunden vor dem Gebrauch ausgewaschen werden und mufs kalt und hart sein. Man kann auch die Mandelbutter „Sana“ verwenden und nimmt im Gewicht $^1/_4$ weniger. Preis für $^1/_2$ kg ℳ 0,80—ℳ 0,90.

Zucker und Mehl müssen gesiebt sein.

Die Zuthaten zum Bestreichen und Bestreuen müssen zur Hand stehen.

Der Raum, in dem der Teig bereitet wird, darf nicht über 13° R. (16° C.) Wärme haben, oder der Teig mufs 1 Stunde vor dem Ausrollen in kühler Temperatur stehen.

Mürbeteig ist bei guter Hitze schnell zu backen, gewöhnlich braucht er 137—138° C.; deshalb ist es bei der Kürze der Zeit ratsam, das Kompott zu Obstkuchen vorher zu schmoren.

Geräte.

1 Napf.
1 Reibekeule.
1 Teller mit Löffel und Pinsel.
1 Teller mit einem zerschlagenen Ei.
1 Teller mit Zuthaten zum Bestreuen.
1 Teller mit sonstigen Zuthaten.
Das Blankblech.
1 Backbrett.
1 Ausroller und Formen.
1 flache Kelle od. biegsames Messer.

Handgriffe beim Backen.

1. Tüchtiges Verarbeiten der Zuthaten.

2. Man läfst $^1/_8$ *tl* Mehl von der angegebenen Menge zum Ausrollen zurück, da der Teig stets zu fest wird, wenn man dazu besonders Mehl verwendet.

3. Das Backblech mufs sehr sauber abgerieben sein, damit die Rückseite des Gebäckes nie schwarz gefärbt wird.

4. Ränder und Formen aus freier Hand gerollt, müssen so leicht wie möglich, ohne Druck, hergestellt werden; nur so werden sie gleichmäfsig.

5. Fertige Mürbekuchen dürfen bis zum Erkalten nie übereinander gelegt werden, weil sie schwitzen und sich gegenseitig weich machen.

6. Verschiedene Arten Gebäck dürfen nicht in demselben Blechkasten oder Trommel aufgehoben werden, da die Mürbekuchen sonst weich werden, d. h. Feuchtigkeit anziehen; dasselbe geschieht auch, wenn man die Mürbekuchen in offenen Behältern stehen läfst.

---

73. Küsterkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *tl*) Butter	ℳ 0,60
125 g Zucker	„ 0,10
125 „ abgezogene, gerieb. süfse Mandeln .	„ 0,25
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ *tl*) Mehl (Kaiserauszug)	„ 0,15
5 g Butter	„ 0,01$^1/_4$
20 „ Zucker	„ 0,01$^1/_2$
	ℳ 1,12$^3/_4$

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und geriebene Mandeln dazu gethan, zuletzt das Mehl hineingemischt und der Kuchen $^3/_4$ Stunden gerührt. Die Masse wird fingerdick in kleine, viereckige Formen oder auf ein gebuttertes Blech gestrichen. Man backt den Kuchen bei 125° C. hellbraun, läfst ihn einige Minuten stehen, ehe man ihn aus den Formen nimmt, da er leicht bricht, und bestreut denselben nach dem Erkalten mit Zucker. Man kann auch Tortenböden davon streichen und mit Gelee verbinden, oder ihn sehr schnell, so lange der Teig noch weich ist, mit scharfem Messer in Streifen schneiden.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

74. Mürber Kaffeekuchen in Stücken.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Butter . . .	ℳ 0,60	Transport	ℳ 1,00½
2 Eier	„ 0,14	335 g Mehl (Kaiserauszug)	„ 0,20
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Zucker . . .	„ 0,20	65 „ abgezogene, gewiegte süfse Mandeln . . .	„ 0,13
1½ Efsl. recht dicke, süfse Sahne	„ 0,06½	100 „ Zucker	„ 0,08
Transport	ℳ 1,00½		ℳ 1,41½

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerieben, Eigelb, Zucker und Sahne dazu gerührt, und dann das Mehl ordentlich und lange damit vermischt. Das Backblech wird recht sauber abgerieben, der Teig darauf gethan und über dasselbe gedrückt und gestrichen; zuletzt mangelt man ihn über, um ihn gleichmäfsig zu machen. Die Eiweifs werden zu Schnee geschlagen, die Teigplatte damit bestrichen, mit Mandeln und Zucker gleichmäfsig bestreut und bei 131—138° C. zu gelber Farbe gebacken. Man schneidet den Kuchen mit scharfem Messer sofort in gleichmäfsige, längliche Stücke, wozu man sich eines Lineals bedient, um recht gleichmäfsig teilen zu können. Beim Zerteilen mufs man sich beeilen, da der Kuchen schnell kalt wird und dann leicht zerbricht.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

75. Mürbe Kränzchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 harte Eigelb	ℳ 0,08	Transport	ℳ 1,03
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Butter	„ 0,60	2 Efsl. Citronenzucker . .	„ 0,06
$^3/_8$ „ ($^3/_4$ „) Mehl	„ 0,15	3 Eierschnee	„ 0,09
3 rohe Eigelb	„ 0,12	50 g Hagelzucker	„ 0,04
100 g Zucker	„ 0,08	1 Theel. Zimmet	„ 0,01
Transport	ℳ 1,03	1 Speckschwarte	„ 0,00¼
			ℳ 1,23¼

Zubereitung: Die harten Eigelb werden gehackt und mit Butter, Mehl, rohen Eigelb, Zucker und Citronenzucker zu einem Teig lose verarbeitet, durchaus nicht stark geknetet. Dann formt man gleiche Kränzchen aus leicht gerollten Streifen, bestreicht die Oberfläche mit Eierschnee, mischt Hagelzucker und Zimmet mit etwas Eierschnee, drückt die Kränzchen auf die Mischung, legt sie auf ein mit Speckschwarte sauber abgeriebenes Blech und backt sie bei 125° C. zu schöner Farbe.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

76. Mürbes Theegebäck in S-Form.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Butter	ℳ 0,60	Transport	ℳ 1,34
2 Eier	„ 0,14	1 Prise Salz	„ 0,00$^1/_4$
$^1/_2$ kg (1 ℔) Mehl (Kaiserausz.)	„ 0,30	1 gute Messerspitze Hirsch-	
$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) Zucker	„ 0,30	hornsalz	„ 0,03
Transport	ℳ 1,34		ℳ 1,37$^1/_4$

Zubereitung: Die Butter wird im Reibenapf zu Sahne gerührt, mit den ganzen Eiern und dem gesiebten Mehl, Zucker und Salz gut gemischt; dann knetet man den Teig ordentlich durch, fügt das Hirschhornsalz hinzu, knetet schnell noch einmal und formt aus freier Hand 10 cm lange, fingerdicke Rollen, welche man auf einem abgeriebenen Blech zu S-Form legt und, nachdem man die Spitzen mit einem Messer abschnitt, bei 125° C. langsam hellbraun backt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

77. Mürbe Kuchenkipfel oder Brezeln.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

100 g süfse Mandeln . . .	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,95$^1/_4$
280 „ Butter	„ 0,67$^1/_4$	280 g Mehl	„ 0,11$^1/_4$
100 „ Zucker	„ 0,08	$^1/_4$ Stange Vanille	„ 0,20
Transport	ℳ 0,95$^1/_4$	100 g Puderzucker . . .	„ 0,10
			ℳ 1,36$^1/_2$

Zubereitung: Die Mandeln werden abgezogen und zweimal durch die Reibemaschine genommen. Die Butter, der Zucker und das Mehl werden dazu gemischt und ordentlich verknetet. Auf einem Holzbrett formt man kleine Kipfel oder Brezeln, legt sie auf ein sauberes Backblech und backt sie bei 131° C. zu guter Farbe. Die Vanille hat man mit dem Puderzucker bereit stehen. Sobald die Kuchen gar sind nimmt man sie vom Blech und hüllt sie von allen Seiten in den mit der Vanille gemischten Puderzucker, so dafs sie möglichst viel Zucker um sich herum behalten.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

78. Mürber Teig zu Schalotten, Obstkuchen und kleinen Kuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

90 g Zucker	ℳ 0,07¼	Transport	ℳ 0,31¼
6 hart gekochte fein gerieb. Eigelb	„ 0,24	¼ kg (½ ℔) Butter . . .	„ 0,60
Transport	ℳ 0,31¼	½ kg (1 ℔) Mehl (Kaiserausz.)	„ 0,30
		1 Ei	„ 0,07
			ℳ 1,28¼

Zubereitung: Der Zucker wird mit den geriebenen Eigelb zusammengerührt, dann unter die zu Schaum gerührte Butter gerieben, und das Mehl zuletzt darunter genommen. Man rollt den Teig messerrückendick aus und verwendet ihn zum Auslegen von Schalottenformen oder sticht kleine Kuchen in beliebigen Formen oder Tartelets aus, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie, je nachdem man sie verwenden will, mit länglich geschnittenen Mandeln, Korinthen oder Zucker und Zimmet und backt sie auf einem Blech bei 125° C. zu guter Farbe.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

79. Mürbeteig für Theekuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

4 Eigelb	ℳ 0,16	Transport	ℳ 0,82¾
175 g Mehl	„ 0,07	1 Ei zum Bestreichen . .	„ 0,07
175 „ Butter	„ 0,43¾	50 g abgezogene gewiegte süfse Mandeln zum Bestreuen	„ 0,10
75 „ Kartoffelmehl . . .	„ 0,03		
100 „ Zucker	„ 0,08	30 g Hagelzucker	„ 0,02½
1 halbe abgerieb. Citrone .	„ 0,05		ℳ 1,02¼
Transport	ℳ 0,82¾		

Zubereitung: Eigelb, Mehl, Butter, Kartoffelmehl, Zucker und Citrone werden gemischt, ¼ Stunde mit der Hand geknetet, bis ein glänzender, geschmeidiger Teig entstanden ist, der in kühler Temperatur ½ Stunde ruhen mufs. Dann wird er stückweise auf einem leicht bemehlten Brett ½ cm stark gleichmäfsig ausgerollt, mit einer kleinen Form oder einem Glas, welches man in Mehl tauchte, ausgestochen und die kleinen Kuchen vorsichtig auf ein sehr sauber abgeriebenes Backblech gehoben. Sie werden mit ganz dünn geschlagenem Ei bestrichen und mit einer Mischung von Mandeln und grobem Zucker bestreut. Man backt die Kuchen bei 125° C. zu goldgelber Farbe, nimmt sie mit der Schaufel recht vorsichtig vom Blech, da sie sehr mürbe sind, und legt sie nebeneinander, nicht übereinander, auf Teller zum Erkalten.

In einem geschlossenen Blechkasten halten sie sich lange, doch darf nie anderes Gebäck zu gleicher Zeit in dem Behälter liegen.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

---

80. Makronenkugeltorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3/8 kg (3/4 ℔) Mehl	ℳ 0,15	Transport	ℳ 1,57
1/4 kg (1/2 ℔) Butter	„ 0,60	1 Eiweifs	„ 0,03
125 g Zucker	„ 0,10	3/8 kg (3/4 ℔) Zucker	„ 0,30
1/4 ℔ Fruchtgelee	„ 0,40	1/2 kg (1 ℔) gerieb. süfse Mandeln	„ 1,00
8 Eigelb	„ 0,32	5 g Butter zum Blech	„ 0,01 1/4
Transport	ℳ 1,57		ℳ 2,91 1/4

Zubereitung: Man macht aus Mehl, Butter und Zucker einen Mürbeteig, formt auf einem gebutterten Tortenblech einen Boden und Rand davon, backt den Kuchen gar und bestreicht ihn mit Gelee. Eigelb, Eiweifs, Zucker und Mandeln rührt man auf dem Feuer ab, formt Kügelchen davon, belegt die Torte dicht damit und backt sie bei 131° C. zu guter Farbe.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

---

81. Obstschalotte mit Mürbeteig.

(Apfel-, Stachelbeer-, Rhabarberschalotte mit Mürbeteig.)

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 Apfelkompott nach No. 18 Seite 624 oder Stachelbeerkompott oder Rhabarberkompott	ℳ 1,20	Transport	ℳ 1,40 1/2
40 g Butter	„ 0,09 1/2	2 g Backpulver	„ 0,01
100 „ Mehl	„ 0,04	1 halbe abgerieb. Citrone	„ 0,05
1 Ei	„ 0,07	40 g Zucker	„ 0,03 1/4
Transport	ℳ 1,40 1/2	1 Prise Salz	„ 0,00 1/4
		5 g Butter zum Ausstreichen	„ 0,01 1/4
		1 Eigelb zum Bepinseln	„ 0,04
		10 g Zucker zum Bestreuen	„ 0,00 3/4
			ℳ 1,56

Zubereitung: Eine Form oder Steingutschüssel wird mit Butter ausgestrichen, mit dem fertigen Kompott gefüllt und mit dem gut gekneteten, ausgewalkten Teig der obigen Zuthaten belegt, der Rand sauber beschnitten, die Teigabfälle zu Röllchen gedreht, mit denen man die Oberfläche und den Rand verziert, das Ganze mit geschlagenem Eigelb gleichmäfsig bepinselt und eine gute halbe Stunde im Ofen bei 138° C. gebacken. Man bestreut die Speise mit feinem Zucker und giebt sie **warm** oder **kalt.**

Zeitdauer der Bereitung: 1 1/2 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Anstatt des obigen Teiges kann man einen solchen von 100 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 2 g Backpulver, 1 Ei, 1/2 abgeriebene Citrone, 1 Prise Salz nehmen und Seiten und Boden der gebutterten Form ebenfalls mit Teig auslegen.

Zur Apfelschalotte kann man die Äpfel zum Kompott auch in Scheiben schneiden oder vierteilen und 50 g ausgequollene Sultanrosinen hinzufügen. Das Kompott kann auch von getrockneten Äpfeln bereitet werden.

82. Nufsstangen.

Zuthaten und Kosten für 44 Stück.

125 g Haselnufskerne	ℳ 0,25	Transport	ℳ 0,73
125 „ Butter	„ 0,30	150 g Mehl	„ 0,06
125 „ gesiebter Zucker	„ 0,10	1 Ei zum Bepinseln	„ 0,07
2 Eigelb	„ 0,08	1 Speckschwarte	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,73		ℳ 0,86¼

Zubereitung: Die Haselnufskerne reibt man mit einem Tuch ab, giebt sie durch die Reibemaschine, knetet Butter, Zucker, Eigelb, geriebene Nüsse und Mehl schnell zu einem feinen Teig zusammen, stellt ihn etwas kalt, formt davon 15 cm lange Stangen von der Stärke eines Bleistiftes, bepinselt sie mit Ei, reibt ein Backblech mit Speck ab, legt die Stangen darauf und backt sie bei 131° C. 12—15 Minuten.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Stangen auch von ausgepalten Walnüssen (**Walnufsstangen**), oder von in kochendem Wasser halb gar gekochten und abgezogenen Maronen (**Maronenstangen**) bereiten. Zu letzteren wiegt man die Masse nach dem Abziehen derselben ab. Der Teig ist auch zum Auslegen von kleinen Formen zu verwenden, die mit Nufscrême gefüllt werden (**Nufstörtchen**); mit Crême mousseline gefüllt als **Crême mousseline-Kuchen.**

83. Ganz dünne feine Blitzkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

125 g Butter	ℳ 0,30
4 Eier	„ 0,28
125 g Zucker	„ 0,10
125 „ Mehl	„ 0,05
15 „ Butter	„ 0,03½
	ℳ 0,76½

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach 4 Eier mit dem gesiebten Zucker und zuletzt das Mehl damit ¼ Stunde gut verrührt. Ein sauberes, erwärmtes Backblech wird mit Butter (in ein Stückchen Musselin gebunden) bestrichen und dann der Teig so dünn wie möglich darauf ausgebreitet, glatt gestrichen und bei 125—131° C. 5 Minuten im Ofen zu schöner Farbe gebacken. Er wird vor dem Erkalten sofort mit einem Lineal und einem scharfen Messer auf dem Blech in gleichmäfsig längliche Stücke geschnitten, welche man vorsichtig abhebt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

84. Dünne Mandelspäne.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3 Eier	ℳ 0,21	Transport	ℳ 0,57
¼ kg (½ ℔) Zucker	„ 0,20	1 halbe Citronenschale	„ 0,05
175 g Mehl	„ 0,07	5 g Butter zum Blech	„ 0,01¼
75 „ Mondamin oder Kraftmehl	„ 0,09	65 „ abgezogene, länglich geschnitt. süfse Mandeln	„ 0,13
Transport	ℳ 0,57		ℳ 0,76¼

Zubereitung: Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, beide Mehle und die abgeriebene Citronenschale allmählich hinzugethan. Ein Blech wird erwärmt, recht sauber abgerieben und mit einem Stückchen Butter (in Musselin gebunden) abgewischt; dann wird die Masse dünn darauf gestrichen, mit den geschnittenen Mandeln bestreut und bei 125—131° C. einige Minuten gebacken. Man teilt den noch warmen Teig sofort mit Hülfe des Lineals mit einem biegsamen Messer auf dem Backbrett in gleichmäfsige Stückchen, wobei möglichst einige Personen helfen, und legt die Stücke einen Augenblick über ein Mangelholz, um sie zu krümmen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

85. Kümmelstangen.

Zuthaten und Kosten zu ungefähr 36—40 Stück.

18 g Hefe	ℳ 0,03½	Transport	ℳ 0,49½
3 Efsl. Milch	„ 0,01	1 Prise Salz	„ 0,00¼
¼ kg (½ ℔) Mehl (Kaiserauszug)	„ 0,15	1 Ei	„ 0,07
125 g Butter	„ 0,30	25 g Kümmel	„ 0,03
Transport	ℳ 0,49½	5 „ Butter	„ 0,01¼
			ℳ 0,61

Zubereitung: Die Hefe wird in lauer Milch aufgelöst, das Mehl, die Butter in Stücken und das Salz 15 Minuten damit kräftig verknetet. Mit leichter Hand rollt man fingerlange, gleich grofse Röllchen von der Stärke eines Bleistiftes, welche oben und unten gleichmäfsig geschnitten werden, bepinselt sie mit zerschlagenem Ei, taucht sie auf einer Seite leicht in den ausgequollenen, abgetrockneten Kümmel, legt sie auf ein dünn gefettetes Blech und backt sie bei 125° C. zu schöner Farbe (nicht zu dunkel).

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

---

86. Himmelstorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

⅜ kg (¾ ℔) Butter	ℳ 0,90	Transport	ℳ 1,05
2 Eigelb	„ 0,08	300 g Zucker	„ 0,24
1 ganzes Ei	„ 0,07	⅜ kg (¾ ℔) Mehl (Kaiserauszug)	„ 0,22½
Transport	ℳ 1,05	Transport	ℳ 1,51½

	Transport	ℳ	1,51½
	Zum Bestreichen des Teiges:		
125 g	süfse Mandeln	„	0,25
75 „	Zucker	„	0,06
1 Efsl.	Vanillezucker	„	0,05
2 Efsl.	Citronenzucker	„	0,06
1 Theel.	Zimmet	„	0,01
3	Eiweifs	„	0,09
	Transport	ℳ	2,03½

	Transport	ℳ	2,03½
	Zur Füllung:		
½ *l*	dicke, säuerl. ungeschl. Schlagsahne	„	1,00
50 g	Zucker	„	0,04
2 Efsl.	Vanillezucker	„	0,10
	Zu den Blechen:		
10 g	Butter	„	0,02½
		ℳ	3,20

Zubereitung: Die Butter wird geschmolzen und in ½ *l* kochendem Wasser gehörig ausgewaschen; wenn sie wieder erstarrt ist, schneidet man sie von der Flüssigkeit ab, streicht die feuchten Teile ab und reibt sie zu Sahne, fügt Eier, Zucker und Mehl dazu und läfst die Masse in der Kälte etwas stehen.

Darauf werden die Mandeln abgezogen, gerieben oder fein gewiegt und mit Zucker, Vanillezucker, Citronenzucker und Zimmet vermischt. Das Eiweifs wird zu Schnee geschlagen. 10 g Butter werden in ein Mullläppchen gebunden und damit über ein rundes Tortenblech gefahren; dann wird eine dünne Schicht Teig mit einem breiten Messer daraufgestrichen, die Teigschicht mit Eierschnee dünn bestrichen und mit der Mandelmischung bestreut. Man setzt das Blech in einen Ofen von 131° C., backt den Kuchen schön mittelbraun und schiebt ihn alsdann vorsichtig auf ein Brett. So backt man nacheinander 4 Platten, schlägt die Sahne zu sehr steifer Schlagsahne, vermischt sie mit Zucker und Vanillezucker und streicht ⅓ derselben auf eine Platte recht gleichmäfsig; dann legt man eine zweite Platte darauf, streicht das 2. Drittel der Sahne darüber, wieder eine Platte und das 3. Drittel Sahne, obenauf die 4. Platte.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Es ist gut, diese Torte 12 Stunden vor dem Gebrauch zu bereiten. Sie kann auch statt mit Schlagsahne mit Obstmarmelade gefüllt werden.

Man kann auch, wenn man einen Gufs bereiten oder die Torte mit Zucker besieben will, die Sahne teilen und in zwei Schichten in die Torte bringen.

87. Linzer Citronentorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ *ℓ*)	Mehl (Kaiserauszug)	ℳ	0,15
200 g	Butter	„	0,48
3	Eigelb	„	0,12
60 g	Zucker	„	0,04¾
	Transport	ℳ	0,79¾

	Transport	ℳ	0,79¾
90 „	abgezogene, gerieb. süfse Mandeln und 4 Stück bittere	„	0,19
1 Efsl.	Citronenzucker	„	0,03
	Transport	ℳ	1,01¾

Transport	ℳ	1,01¾	Transport	ℳ	2,18¼
Zur Füllung:			¼ kg (½ ℔) Zucker . . .	„	0,20
¼ kg (½ ℔) abgezogene, gerieb. süfse Mandeln	„	0,50	30 g gestofsener Zwieback	„	0,05
10 Efsl. Citronensaft . . .	„	0,33¼	Zum Kandieren:		
10 „ Apfelsinensaft . .	„	0,33¼	1 Apfelsine	„	0,10
Transport	ℳ	2,18¼	65 g Zucker	„	0,05¼
				ℳ	2,58½

Zubereitung: Von den obigen Zuthaten wird ein Teig gewirkt und, wenn er mit den Händen recht fein verarbeitet ist, eine Stunde kalt gelegt. Inzwischen bereitet man die Füllung. Man verreibt alle zur Füllung angegebenen Zuthaten in einem Reibenapf ¾ Stunden lang mit der Reibekeule, backt dann von obigem Teig auf einem Tortenboden zwei Mürbeteigböden aus, nachdem man den Teig ⅓ cm dick ausrollte, und ein Gitter von Teig; bestreicht, nachdem die Tortenböden gebacken sind, beide mit der Füllung, legt alle 3 Teile aufeinander und garniert den Kuchen mit kandierten Apfelsinenstückchen.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

88. Mürbe Mohntorte.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 Ei	ℳ	0,07	Transport	ℳ	0,51
90 g Gänseschmalz . . .	„	0,14½	1 Ei	„	0,07
140 „ Mehl	„	0,05½	125 g Zucker	„	0,10
1 Theel. Wasser.			65 „ gerieb. Schokolade .	„	0,19½
40 g Zucker	„	0,03¼	40 „ süfse Mandeln . . .	„	0,08
1 Efsl. Citronenzucker . .	„	0,03	20 „ Citronat	„	0,04
5 g Salz	„	0,00¼	65 „ Sultanrosinen . . .	„	0,06½
Zur Füllung:					
175 g Mohn	„	0,17½	10 „ Zucker zum Besieben	„	0,00¾
Transport	ℳ	0,51		ℳ	1,06¾

Zubereitung: Von den Zuthaten wird ein Mürbeteig bereitet und, während er ruht, die Füllung hergestellt. Der sauber mit einem Tuch abgeriebene Mohn wird mit dem Ei, Zucker und der Schokolade gerieben und die abgezogenen, geschnittenen Mandeln, gewiegtes Citronat und Sultanrosinen darunter gemischt. Alsdann wird der ausgerollte Teig und die Füllung schichtweise in eine Tortenform, der Teig zu oberst, gethan und 1 Stunde bei 118—120° C. gebacken, mit Zucker besiebt oder mit einer Schokoladenglasur bezogen.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die Torte darf ja nicht zu dick sein, so dafs nur 3—4 Lagen vorhanden sind, sonst backt sie nicht durch.

89. Räderkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ ℔) Mehl	ℳ	0,10	
70 g Zucker	„	0,05½	
1 Prise Salz	„	0,00¼	
2 Eigelb	„	0,08	
50 g Butter	„	0,12	
6 Efsl. süfse Sahne oder Weifswein	„	0,12	
Transport	ℳ	0,47¾	
Transport	ℳ	0,47¾	
50 g gerieb. süfse Mandeln	„	0,10	
Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„	0,50	
50 g Zucker	„	0,04	
	ℳ	1,11¾	

Zubereitung: In das Mehl schüttet man den Zucker und das Salz, thut die Eigelb dazu, giebt die Butter (in kleinen Stücken) hinein, fügt Sahne oder Weifswein und die geriebenen Mandeln dazu, knetet den Teig gut durch, rollt ihn aus, schlägt ihn übereinander, läfst ihn von der Handwärme ½ Stunde ausruhen, rollt ihn wieder aus und schneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in 10 cm lange und 4 cm breite Streifchen, in deren Mitte man einen Längsschnitt macht und die Hälfte des Streifens, durch den Schnitt hindurchzieht. Nachdem die Kuchen in Fett ausgebacken sind, werden sie mit Zucker besiebt.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

---

90. Mürbes Käsegebäck in Stangen (Mürbe Käsestangen) oder in Croutonform.

(Zu Suppe, zur Garnitur von Ragouts oder als Nachtisch.)

Zuthaten und Kosten für ungefähr 30 Stangen bezw. 75 Croutons.

65 g Butter	ℳ	0,15½
65 „ gerieb. Parmesankäse	„	0,32½
65 „ Mehl	„	0,02½
1 Messerspitze Cayennepfeffer	„	0,00½
1 Prise Salz	„	0,00¼
	ℳ	0,51¼

Zubereitung: Alle Zuthaten werden zusammen gut durchgearbeitet, der Teig auf einem Brett messerrückendick ausgerollt, in Streifen ausgeschnitten oder mit einem Ausstecher in Gröfse eines Markstückes ausgestochen und auf einem Blech bei 138° C. zu goldgelber Farbe gebacken, (ja nicht dunkler, da die Croutons sonst bitter schmecken).

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Das Gebäck kann im Ofen wieder erwärmt werden.

---

91. Käsestangen (blätterteigartig).

Zuthaten und Kosten für ungefähr 40 Stück.

120 g Mehl (Kaiserauszug)	ℳ 0,07¼	Transport	ℳ 1,01½
100 „ gerieb. Parmesankäse	„ 0,50	1 Prise Salz	„ 0,00¼
80 „ Butter	„ 0,19¼	1 „ Zucker	„ 0,00¼
6 Efsl. dicke saure Sahne .	„ 0,25	½ „ Paprika	„ 0,00½
Transport	ℳ 1,01½	½ „ Muskatnufs . . .	„ 0,00¼
			ℳ 1,02¾

Zubereitung: Alle Zuthaten werden zu einem mürben Teig zusammengearbeitet, den man 2 Stunden in der Kälte (am besten auf Eis) stehen läfst. Dann rollt man ihn messerrückendick aus, schneidet ihn in 1 cm breite und 10 cm lange Streifen, die man, wenn man will, zu schmalen Locken drehen kann und backt sie auf einem Backblech 5 Minuten bei 112° C. zu nicht zu dunkler Farbe.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann, wenn man will, auch 150 g Käse verwenden.

---

92. Croutons für die Suppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen (18 Stück).

3 Knüppel oder Milchbrote	ℳ 0,07½	Transport	ℳ 0,26
25 g Butter	„ 0,06	1 Prise Salz und Pfeffer .	„ 0,00½
25 „ Parmesankäse . . .	„ 0,12½	1 Ei	„ 0,07
	ℳ 0,26	5 g Butter	„ 0,01¼
			ℳ 0,34¾

Zubereitung: Aus Knüppeln, Milchbrot (oder englischem Brot) werden, nachdem die Rinde entfernt ist, Scheiben geschnitten und beliebige gleichmäfsige Formen ausgestochen.

Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Parmesankäse, Pfeffer und Salz sowie das ganze Ei hinzu, so dafs ein dickflüssiger Teig entsteht, den man durch eine Tüte auf die gleichmäfsig geschnittenen Semmelscheiben spritzt und auf einem gebutterten Blech bei 138° C. ¼ Stunde backt.

Sollte der Teig zu dünn sein, so vermehrt man den Parmesankäse, so dafs der Teig dickflüssig wird.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Die in Butter, Krebsbutter oder Schmalz ausgebackenen Croutons ohne Teig verwendet man zur Garnitur von feinen Gerichten (**Croutons als Garnitur**). Man kann auch die Brötchen mit der Rinde in beliebige Formen schneiden, dick mit Butter bestreichen, und stark mit Parmesankäse bestreut, im Ofen backen.

D. Pastetenteig.

93. Blätterteig I.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ ℔) frische Butter	ℳ 0,80	Transport	ℳ 0,98¾
½ Ei	„ 0,03½	⅛ *l* kaltes Wasser.	
6 g Salz	„ 0,00¼	1 Eßl. Rum	„ 0,07¼
¼ kg (½ ℔) Mehl (Kaiserauszug)	„ 0,15	1 Ei mit 2 Eßl. Wasser verschlagen (zum Bepinseln)	„ 0,07
	ℳ 0,98¾	Transport	ℳ 1,13

Zubereitung: Die Butter, welche sehr wohlschmeckend sein muß, weil davon das Gelingen des Gebäckes abhängt, wird in eine länglich viereckige Form gebracht und auf Eis gelegt, bis sie recht steif ist. Ei, Salz, Mehl, Wasser und Rum werden zu einem feinen Teig geschlagen, den man auf einem bemehlten Brett ausrollt, und die harte Butter in die Mitte gelegt. Man schlägt alsdann den Teig von allen Seiten über der Butter zusammen, dreht das Stück um, bemehlt es leicht, ebenso auch das Rollholz, rollt den Teig so groß wie vorher aus, schlägt die Seiten wieder übereinander und fährt mit dem Ausrollen und Überschlagen beliebig oft fort, mindestens aber viermal, wonach man den Teig ½ cm dick ausrollt und beliebig verwendet und mit Eimischung bepinselt.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Um einen **Blätterteigrand und Deckel** zu bereiten, legt man auf ein Blech eine umgekehrte große Untertasse oder kleinen Teller, schneidet einen weißen Papierbogen etwas größer als der Teller rund aus, legt ihn zusammen und faltet von der Mitte aus einen Fächer, so daß sich das Papier dem Teller anpassen kann. Ein ebenso großer Teller wird auf den Teig gelegt, um die richtige Größe schneiden zu können, worauf die Teigplatte über den erhöhten Papierbogen gelegt wird. Man kann sie mit ausgestochenen Teigsternchen (Bordüren) belegen, die man mit etwas Ei darauf befestigt. Der Deckel wird mit Ei, das mit 2 Eßlöffel Wasser gehörig verschlagen ist, bepinselt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Den Teigrand schneidet man nach der Schüssel und backt ihn auf dem Blech für sich allein. Wenn derselbe gar ist, füllt man ihn mit beliebigen feinen Ragouts, bepinselt ihn mit Ei und Wasser, legt den inzwischen fertig gebackenen Deckel darauf, stellt alles noch 5 Minuten in den Ofen und trägt es auf.

Große Blätterteig-Pastete. Um eine ganze Pastetenform zu erlangen, formt man Boden und Deckel nach der Größe der Form, legt die Form mit Blätterteig rings herum aus, nimmt ein sauberes Tuch, welches man lose als Klos formt und in weißes Papier einwickelt, legt dieses Paket als Füllung in den leeren Raum, legt den Teller darauf und backt die Pastete zu guter Farbe. Nach Entfernung der Form und des Inhalts füllt man den Blätterteig mit beliebigen Ragouts oder Sauerkohl. Fette

Farcen von Wild, Geflügel und Gänseleber können gleich eingefüllt und mitgebacken werden, bedürfen aber längerer Zeit und schwächerer Hitze. Man entfernt nach dem Garwerden möglichst das Fett und füllt kräftige Saucen, wenn die Pasteten **warm** angerichtet oder Jus, wenn sie **kalt** gegeben werden, obenauf.

Blätterteig-Halbmonde werden mit einem Weinglas von der Teigplatte abgestochen, bepinselt und gebacken.

Kleine Blätterteig-Pastete. Auf die Hälfte der Teigplatte legt man in angemessenen Entfernungen Häufchen eines Gemisches von 6 Efslöffeln gewiegtem, gebratenem oder gekochtem Geflügelfleisch oder Kalbsbraten und 12 Kapern, 4 Sardellen, 1 geriebene Schalotte, 1 Efslöffel geschabten Speck und 1 Eigelb, Pfeffer und Salz nach Geschmack. Dann bepinselt man den Umkreis jedes Häufchens mit Eimischung; die andere Hälfte der Teigplatte rollt man noch dünner aus, legt sie über die mit Häufchen belegte Teigplatte und sticht mit einem Weinglas kleine Pasteten aus, die man mit Eimischung bepinselt, im Ofen langsam zu schöner Farbe backt und warm aufträgt.

Offene kleine Blätterteig-Pastete zum Füllen. Man rollt einen ziemlich starken Blätterteig aus, sticht mit einem Weinglas kleine Rundteile aus, drückt in jedes Rundteil eine Vertiefung, etwa mit dem Fufse einer Mokkatasse, bepinselt den Rand mit Eimischung, backt die Pasteten zu guter Farbe und füllt sie nachher mit kleinen Ragouts von Kalbsmilch, Austern, Gänseleber, Trüffeln, Champignons, Zunge, Hummern, Crevetten oder Krebsen.

---

94. Süfser Blätterteig.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 Blätterteig nach No. 93	ℳ 1,13
65 g Hagelzucker (oder auch Puderzucker)	„ 0,05¼
	ℳ 1,18¼

Zubereitung: Der Teig wird ebenso bereitet wie im vorigen Rezept und auch ausgerollt. Man stellt sich recht körnigen Zucker, sogenannten Hagelzucker bereit. Dann schneidet man Streifen, formt daraus Brezeln oder Vierecke, Sterne u. s. w., bepinselt sie mit Eimischung, drückt sie mit der bepinselten Seite auf den Hagelzucker und backt sie auf einem Blech im Ofen zu guter Farbe.

Bepudert man sie mit Puderzucker, so bekommt man einen Caramelüberzug.

In Verbindung mit Mürbeteig, Makronenteig, Marmeladen u. s. w. kann man die verschiedensten Gebäcke aus diesem Teig herstellen und erfinden.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Der Blätterteig wird weniger gut und hoch, wenn man die abfallenden Reste knetet und wieder formt, da die Lagen in Unordnung kommen.

---

95. Blätterteig II.

Zuthaten und Kosten für 4—6 Personen.

1/4 kg (1/2 ℔) Butter in kleinen Stückchen	ℳ 0,60	Transport	ℳ 0,75
1/4 kg (1/2 ℔) Mehl (Kaiserauszug)	„ 0,15	1 halbes Ei	„ 0,03 1/2
2 Efsl. Wasser.		1 Theel. Rum	„ 0,02 1/2
		1 Prise Salz	„ 0,00 1/4
		1 Ei zum Bestreichen	„ 0,07
Transport	ℳ 0,75		ℳ 0,88 1/4

Zubereitung: Die Butter wird in Wasser ausgewaschen und in Stückchen geteilt. 2/3 des Mehles siebt man auf ein Backbrett, drückt eine Vertiefung in das Mehl und schüttet die Mischung von Wasser, Ei, Rum und Salz hinein, mischt alles schnell mit einem Holzlöffel und durchknetet nun den Teig mit den Butterstücken so lange mit der Hand, bis keine Butter mehr zu sehen und der Teig gleichmäfsig und fein ist. Dann besiebt man das Brett mit einem Teil des übrigen Mehles, rollt den Teig aus und legt ihn dreimal zusammen und wiederholt das noch sechsmal, das übrige Mehl zur Erleichterung beim Rollen verwendend. Zuletzt rollt man ihn so grofs aus, wie man ihn zum Deckel oder Rand braucht, giebt ihm die rechte Gröfse, indem man eine Schüssel auflegt und um sie herum schneidet, oder sticht mit einem Glas Halbmonde oder Kreise aus (letztere benützt man zu kleinen Pastetchen, welche man mit einem Rand und Deckel versieht und beliebig füllt) und läfst den Teig 1 Stunde in kühler Temperatur ruhen; dann backt man ihn, schön mit Ei bestrichen, auf einem Blech bei 138° C. zu guter Farbe.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Teig auch eine Nacht ruhen lassen. Wärme mufs man beim Kneten desselben vermeiden.

---

96. Ausgebackene Förmchen zu sogenannten Römischen Pasteten.

Zuthaten und Kosten zu etwa 6 Stück.

1 grofses Ei	ℳ 0,07	Transport	ℳ 0,12 3/4
1 Theel. dicke Sahne	„ 0,01 1/2	1 Prise Zucker	„ 0,00 1/4
1 Prise Salz	„ 0,00 1/4	1 kg (2 ℔) Backfett zum vorübergehenden Gebrauch, verbraucht für	„ 0,50
1 Theel. Öl	„ 0,03 1/4		
20 g Mehl	„ 0,00 3/4	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
Transport	ℳ 0,12 3/4		ℳ 0,65

Zubereitung: Man braucht zu diesem kleinen Gebäck, welches zur Aufnahme von kleinen Ragouts als Vorspeise dient, ein mit einem Holzgriff versehenes Eisen, dafs man in Pilz- oder kleiner Pastetenform kaufen kann. Der Teig wird kurz vor dem Gebrauch wie Eierkuchenteig eingerührt und davon etwas in ein Weinglas gefüllt. Man macht das Fett heifs, taucht das

Eisen in das Fett, dann zur Hälfte seiner Höhe in den Teig im Weinglas, führt es zum Ausbacken sofort in das dampfende Fett, welches so hoch im Topf stehen mufs, wie die Höhe der Form beträgt. Der Teig läfst nun los und bildet hübsche, kleine Hohlräume. Wenn die Förmchen eine goldgelbe Farbe haben, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf Löschpapier und schneidet mit der Schere den Rand glatt. Sind alle gebacken, so füllt man sie mit einem heifsen, feinen Ragout und garniert sie mit gebackener Petersilie oder füllt auch Kompott hinein als süfse Speise.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man nimmt so wenig Teig wie möglich in das Glas, da er sich durch das heifse Eisen leicht verdickt.

E. Mandelgebäck.

97. Königsberger Marzipan.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) süfse Mandeln	ℳ 1,00
18 g bittere Mandeln . .	„ 0,03½
½ kg (1 ℔) gestofsener, gesiebter Zucker . . .	„ 0,40
Rosenwasser für	„ 0,15
Transport	ℳ 1,58½

Transport	ℳ 1,58½
Zum Gufs (Glasur):	
½ kg (1 ℔) fein gesiebter Zucker	„ 0,40
1 Theel. Eiweifs	„ 0,01
1 „ Citronensaft . .	„ 0,01
1 Efsl. Rosenwasser . . .	„ 0,01½
Wenn nötig noch 1 Efsl. kaltes Wasser.	ℳ 2,02

Geräte zum Marzipanbacken:

- 1 Mandelreibe.
- 1 feines Sieb.
- 1 Pinsel.
- Beliebige Formen.
- 1 Zange zum Kniffen der Ränder.
- 1 Kasserolle, 1 Porzellannapf.
- 1 Holzlöffel, Mangelholz und Brett.
- 1 silberner Löffel.

Zubereitung: Die Mandeln werden ausgesucht, gewaschen und in kaltem, weichem Wasser 24 Stunden geweicht. Dann werden sie abgezogen, sauber abgetrocknet und gerieben. Der gesiebte Zucker und 1 knapper Efslöffel Rosenwasser werden gehörig damit vermengt und zu Teig geknetet, der bis zum folgenden Tage stehen bleibt und auf gelindem Feuer in irdenem Topf so lange gerührt wird, bis er sich ablöst. Dann wird er in einem Porzellantopf kalt geknetet. Auf sehr sauberem Holzbrett wird er in kleineren Teilen geknetet und zu Platten gemangelt. Einen Teil sticht man mit Formen aus, andere Platten rollt man viermal so dick aus, schneidet sie in 1 cm breite Streifen, mit welchen man die Ränder der ausgestochenen Formen umlegt, nachdem man die äufsersten Ränder mit Rosenwasser bepinselt hat. Mit einer kleinen Zange

zwickt man den Rand recht gleichmäfsig hübsch bunt. Nachdem man alles mit Rosenwasser bestrichen hat, legt man den Marzipan auf ein sauberes Weifsblech oder auf ein mit weifsem Papier belegtes Blech, und backt ihn bei 131° C., ohne Unterhitze, im Bratofen, oder legt ihn unter einen Kohlendeckel mit glühenden Holzkohlen und backt den Marzipan hellbraun, bestreicht ihn nochmals mit Rosenwasser und läfst ihn erkalten. Der **Marzipangufs** (**Marzipanglasur**) wird von den angegebenen Zuthaten in einem Porzellannapfe eine Stunde lang mit einem silbernen Löffel oder Porzellanpistill gerührt. Die Masse mufs gefügig und schneeweifs sein, sehr schnell in die Marzipantörtchen oder Formen eingefüllt und darauf sofort von möglichst flinken Händen mit in beliebige Stückchen geschnittenen süfsen Früchten hübsch belegt werden, da die Früchte sonst auf der erstarrenden Crême lose liegen bleiben. Kleine in Brötchen geformte Marzipanstücke backt man ebenso ab.

Zeitdauer der Bereitung: 53 Stunden.

98. Makronen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ ℔) süfse Mandeln .	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,81
55 g bittere Mandeln . . .	„ 0,11	5 Eiweifs	„ 0,15
¼ kg (½ ℔) Zucker	„ 0,20	Oblaten für	„ 0,20
Transport	ℳ 0,81		ℳ 1,16

Zubereitung: Die abgezogenen, geriebenen Mandeln werden mit dem Zucker und einem Eiweifs in einem irdenen Topf über dem Feuer so lange gerührt, bis die Masse zusammenhält.

Nachdem der Schnee von 4 Eiweifs genau daruntergezogen ist, werden mit einem Theelöffel auf Oblaten kleine Häufchen gesetzt, die bei 112° C. im Ofen hellgelb backen und dann mit der Schere an den Rändern beschnitten werden.

Natürlich kann man leicht eine Torte, **Makronentorte**, aus der Masse bereiten, indem man einen Oblatenbogen nach dem Tortenbleche schneidet, die Makronenmasse in eine Tüte oder Teigspritze füllt und, nachdem man eine dünne Schicht Teig über die Oblate strich, kleine Häufchen neben einander drückt, welche Kassetten ergeben. Nach dem Backen füllt man die Kassetten mit eingemachten Früchten und verziert sie durch Bespritzen (mittelst einer Papiertüte) mit beliebigem Zuckergufs, oder man formt Kränze, welche man über einander zu einem **Bienenkorb** auftürmt.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Makronenmasse durch mehr Eierschnee und Zucker leichter herstellen **(Leichte Makronen)**; dieselbe Masse durch mehr Eierschnee verdünnt und mit Zimmet oder Vanille gewürzt, ist auch zur Füllung von mit Mürbeteig ausgelegten Förmchen zu verwenden **(Makronentörtchen)**.

99. Schokoladenmakronen mit Mandelstiften.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ kg (½ ℔) ungeschälte Mandeln	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,66
200 g gesiebter Zucker	„ 0,16	⅛ kg (¼ ℔) gerieb. Schokolade	„ 0,37½
1—2 Eßl. Wasser.		3 Eiweifs	„ 0,09
Transport	ℳ 0,66	1 Speckschwarte	„ 0,00¼
			ℳ 1,12¾

Zubereitung: Die Mandeln werden mit einem Tuch abgerieben und in Streifen geschnitten. Zucker, geschnittene Mandeln und Wasser werden auf dem Feuer warm gerührt, so dafs sich der Zucker um die Mandeln legt. Wenn die Masse erkaltet ist, vermischt man sie mit der geriebenen Schokolade und dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweifs und setzt davon auf ein mit einer Speckschwarte abgeriebenes Blech kleine Häufchen, die man bei 125° C. überbackt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

100. Gebrannte Mandeln.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 ℔ Zucker	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,80
¼ l Wasser.		1 ℔ süfse Mandeln	„ 1,00
½ Stange Vanille	„ 0,40	Einige Tropfen Öl	„ 0,03
Transport	ℳ 0,80		ℳ 1,83

Zubereitung: Zucker, Wasser und Vanille kochen ¼ Stunde, dann werden die sauber mit einem Tuch abgeriebenen Mandeln hineingeschüttet und unter Umrühren so lange gekocht, bis sie knallen; dann schüttet man sie auf eine geölte Schüssel.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

101. Bonbons.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 ℔ Zucker	ℳ 0,80
½ l Wasser.	
1 Stange Vanille	„ 0,80
Einige Tropfen Öl	„ 0,03
	ℳ 1,63

Zubereitung: Zucker, Wasser und Vanille in Stücken kocht man, bis der in kaltes Wasser gethane Zuckertropfen kracht — dann schüttet man die Masse auf eine mit Öl bepinselte Marmor- oder Porzellanplatte, streicht sie glatt und teilt sie in gleichmäfsige Würfel.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt Vanille auch Rosenwasser, Apfelsinen- oder Citronensaft nehmen.

102. Prallinees mit 4 verschiedenen Füllungen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) nicht entölter Blockkakao (Couverture)	ℳ 2,00
160 g Kakaobutter . . .	„ 0,96
Zur Füllung a.:	
125 g süfse Mandeln . . .	„ 0,25
125 „ Puderzucker	„ 0,12½
½ Efsl. Rosenwasser . . .	„ 0,00¾
4 „ Wasser.	
Zur Füllung b.:	
125 g Puderzucker . . .	„ 0,12½
6 Theel. starker Kaffee . .	„ 0,06
20 g geschälte Haselnufskerne	„ 0,04
Transport	ℳ 3,56¾

Transport	ℳ 3,56¾
10 g Kakao oder fein gesiebter Kaffee	„ 0,06
Zur Füllung c.:	
125 g süfse Mandeln . . .	„ 0,25
125 „ Puderzucker . . .	„ 0,12½
2 Efsl. Arrak	„ 0,14½
20 g aufgequoll. Korinthen	„ 0,01½
2½ Efsl. Wasser.	
Zur Füllung d.:	
125 g Puderzucker . . .	„ 0,12½
2 Efsl. Apfelsinenzucker .	„ 0,06
5 Theel. Apfelsinensaft . .	„ 0,05
	ℳ 4,39¾

Geräte:

1 kleine Spirituslampe.
1 Porzellankasserollchen.
Einige Bogen weifses Papier.
2 Porzellanbretter oder Schüsseln.
2 lange Nadeln mit Knopf (Hutnadeln).
Soviel Schüsseln wie Füllungen.
Efslöffel zum Anrühren.

Zubereitung: Die Mandeln werden auf 12 Stunden in kaltes Wasser gelegt und dann auf der Mandelreibe sehr fein gerieben. Die von den Schalen befreiten Haselnüsse legt man in eine saubere Pfanne und bewegt sie so lange darin über dem Feuer, bis die Haut Risse hat, legt sie auf ein Tuch, reibt sie ab, und reibt sie dann wie die Mandeln. Die Korinthen werden gewaschen und aufgequollen; vom Kaffee wird Extrakt bereitet. Der Apfelsinenzucker wird abgerieben und der Saft gesiebt; der Zucker mufs sehr fein gepudert sein. Jede Füllung wird mit den Zuthaten nach obiger Vorschrift hergestellt und jede für sich mit der Hand zu einem feinen Teig, wie der zu Marzipan, zu einem länglichen Stück verarbeitet. Jedes wird für sich in kleine gleichmäfsige Kugeln oder Formen gebracht. Man schneidet dazu von der so hergestellten Masse auf einem Porzellanbrett dicke Scheiben, diese in Streifen und aus den Streifen gleichmäfsige Würfel. Die Würfel bringt man dann in die gewünschte Form. Sind alle Füllungen geformt, so steckt man die Spirituslampe an, legt 65 g trockenen Blockkakao und 20 g Kakaobutter in die Kasserolle und schmilzt beides mit einem silbernen Löffel schnell rührend. Ist die Masse aufgelöst (kochen darf sie nicht), so nimmt man eine blanke Nadel, sticht in eine der kleinen Füllungen, taucht sie in die flüssige Masse und legt das fertige Prallinee auf das Papier; man fährt so fort, bis der Kakao verbraucht oder nicht mehr flüssig genug ist; dann legt man frische Masse dazu und verfährt weiter wie oben angegeben, bis Füllung und Kakaomasse aufgebraucht sind.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden, ohne das Liegen der Mandeln im Wasser.

Besondere Bemerkungen: Wünscht man den Kakao süfs, so legt man ein Stückchen feine Schokolade zum Schmelzen mit hinein, giebt auch wohl eine Prise Vanille dazu. Man kann auch ganze Nüsse mit Marzipanmasse umgeben und mit Kakaomasse überziehen.

Füllungen kann man aufser den angegebenen auf die verschiedenste Art herstellen.

103. Obsttorte mit Makronenauflage.

(Johannisbeer-, Erdbeer-, Kirsch-, Stachelbeer-, Rhabarber-, Weintrauben-, Pflaumen-, Apfelmustorte mit Makronenauflage.)

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

125 g Butter	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,61¼
¼ kg (½ ℔) Mehl (Kaiserauszug)	„ 0,15	1 Portion der oben angegebenen Kompotte	„ 0,60
62 g Zucker	„ 0,05	Zur Glasur (Gufs):	
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	6 Eiweifs	„ 0,18
1 Ei	„ 0,07	200 g feiner Zucker	„ 0,16
5 g Butter zur Form	„ 0,01¼	¼ kg (½ ℔) abgezogene, gerieb. süfse Mandeln	„ 0,50
Transport	ℳ 0,61¼		ℳ 2,05¼

Zubereitung: Die Butter wird gut ausgewaschen, in Stückchen in das Mehl gepflückt, Zucker, Citronenzucker und Ei dazugegeben und alles mit kalten Händen rasch zu einem glänzenden Teig verknetet, welcher ausgerollt und nach der Tortenform geschnitten wird. Diese wird mit Butter ausgepinselt, der Teigboden hineingelegt, von dem übrigen Teig rund herum ein Rand gelegt und die Torte halb gar gebacken, alsdann mit dem fertigen Kompott belegt. Die Eiweifs werden zu Schnee geschlagen, der Zucker und die geriebenen Mandeln darunter gemischt (**Mandelglasur [Mandelgufs]**), die Masse über das Kompott gelegt und wie Makronentorte mit Erhöhungen von der Masse umrandet. Bei 112° C. backt man die Torte hellbraun und nimmt dann den Springring der Tortenform ab.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch eingemachte Früchte zur Füllung verwenden.

104. Verwendung von Biskuits und Makronen zu einer Apfelspeise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

12 Borsdorfer Äpfel	ℳ 0,72	Transport	ℳ 1,31¾
75 g Zucker	„ 0,06	65 g Biskuit	„ 0,25
⅛ Theel. Zimmet	„ 0,00¼	50 „ Butter	„ 0,12
1 halbe abgerieb. Citrone	„ 0,05	65 „ Makronen	„ 0,20¾
1/16 *l* Rum	„ 0,25	Zur Glasur (Gufs):	
12 Theel. Fruchtgelee	„ 0,20	¼ *l* Sahne	„ 0,25
15 g Butter zur Form	„ 0,03½	25 g Zucker und Zimmet	„ 0,04
Transport	ℳ 1,31¾	4 Eigelb	„ 0,16
			ℳ 2,34½

Zubereitung: Die Borsdorfer Äpfel werden geschält; mit dem Apfelbohrer wird das Kernhaus nicht ganz durchstochen und mit dem Messer entfernt, so dafs ein Hohlraum hergestellt wird. Zucker, Zimmet und abgeriebene Citrone werden mit Rum gemischt, dieses in die Apfelöffnungen gegossen und die Äpfel einige Zeit, zugedeckt, hingestellt; dann werden dieselben mit Fruchtgelee gefüllt und nebeneinander in eine gebutterte Mehlspeisenform gesetzt. Die Zwischenräume füllt man mit klein gebröckeltem Biskuit und kleinen Stückchen Butter aus. Über das Ganze giefst man einen Gufs von Sahne, Zucker, Zimmet und Eigelb (**Sahnengufs** [**Sahnenglasur**]) und streut zerhackte Makronen darüber. Bei 112—125° C. backt man die Speise $^3/_4$—1 Stunde.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

105. Honigkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 kg (2 ℔) Honig	ℳ 2,00	Transport	ℳ 2,96½
½ „ (1 ℔) Zucker	„ 0,40	15 gestofsene Nelken	„ 0,00¼
15 g chem. reine Pottasche	„ 0,06	60 g gewiegtes Citronat	„ 0,12
2 Efsl. Rum	„ 0,14½	20 „ kandierte Pomeranzenschale	„ 0,16
125 g gehackte süfse Mandeln	„ 0,25	⅛ kg (¼ ℔) Butter	„ 0,30
1 Theel. Zimmet	„ 0,01	3 Eier	„ 0,21
Die abgerieb. Schale einer Citrone	„ 0,10	1½ kg (3 ℔) Mehl	„ 0,60
Transport	ℳ 2,96½	1 Speckschwarte	„ 0,00¼
			ℳ 4,36

Zubereitung: Honig und Zucker stellt man warm, so dafs sich der Zucker auflöst, ebenso Pottasche und Rum, welche man zudeckt. Dann verrührt man alle Zuthaten, bearbeitet die Masse 1 Stunde und läfst den Teig 8 Tage an warmem Ort, zugedeckt, stehen. Ein Blech wird mit Speck abgerieben, die Masse darauf dünn ausgerollt, bei 125° C. gebacken und warm schnell zerschnitten. Nach Belieben kann man die Stücke mit Mandeln und Citronat belegen oder glacieren. (Glasur zu Honigkuchen No. 72.)

Zeitdauer der Bereitung: 8 Tage 2 Stunden.

106. Braune Weihnachtskuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

125 g Butter	ℳ 0,30	Transport	ℳ 1,29
125 „ Schweineschmalz	„ 0,20	10 gestofsene Nelken	„ 0,00¼
150 „ brauner Sirup	„ 0,12	1 Theel. Zimmet	„ 0,01
125 „ Zucker	„ 0,10	10 g chem. reine Pottasche	„ 0,04
1⅛ kg (2¼ ℔) Mehl	„ 0,45	10 „ Hirschhornsalz	„ 0,05
60 g gerieb. süfse Mandeln oder Citronenwürfelchen	„ 0,12	2 Efsl. warmes Wasser.	ℳ 1,39¼
Transport	ℳ 1,29		

Zubereitung: Butter, Schmalz, Sirup und Zucker werden zum Kochen gebracht und nach dem Auskühlen mit dem Mehl, mit welchem die Gewürze vermischt wurden, verrührt. Pottasche und Hirschhornsalz werden in warmem Wasser aufgelöst, durch ein Musselinläppchen gegossen und mit dem Teig verrührt. Der Teig wird 4 Tage, zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt, dann ausgerollt, zu beliebigen Formen ausgestochen und im Ofen bei 112° C. langsam gebacken; nachdem die Kuchen abgekühlt sind, kann man sie glacieren oder vor dem Backen mit Mandelhälften garnieren. (Glasur wie die zu Honigkuchen No. 72.)

Zeitdauer der Bereitung: 4 Tage.

F. Verwendung von Schwarzbrot. (Graubrot.)

107. Brotsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

130 g trockenes Schwarzbrot (Graubrot)	ℳ 0,02½	Transport	ℳ 0,10½
1⅛ *l* Wasser.		20 g Butter	„ 0,04¾
¾ Citronenschale	„ 0,07½	5 „ Salz	„ 0,00¼
1 Stück Zimmet	„ 0,00¼	50 „ Zucker od. ⅛ *l* Sirup	„ 0,10
2 gestofsene Nelken	„ 0,00¼	50 „ Korinthen oder 12 eingemachte Essigpflaumen mit einigem Saft	„ 0,25
Transport	ℳ 0,10½		ℳ 0,50½

Zubereitung: Das Brot wird klein geschnitten, mit dem Wasser erweicht und mit den Gewürzen zu Brei gekocht, durch ein Haarsieb gerieben, mit Butter, Salz und Zucker oder Sirup heifs gerührt und mit den gequollenen Korinthen oder Essigpflaumen aufgekocht und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Suppe wird auch sehr schmackhaft, wenn man sie mit Apfelwasser, welches vom Apfelmus bleibt, bereitet, oder wenn sie von den Schalen guter Äpfel zusammen mit dem Brot gekocht wird.

---

108. Braunbiersuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

130 g trockenes Schwarzbrot (Graubrot)	ℳ 0,02½	Transport	ℳ 0,22½
1⅛ *l* Braunbier	„ 0,15	1 Prise Pfeffer	„ 0,00¼
20 g Butter	„ 0,04¾	1 Stückchen Ingwer	„ 0,00¼
8 „ Salz	„ 0,00¼	⅛ *l* Sirup	„ 0,10
Transport	ℳ 0,22½	1 g Kümmel	„ 0,00¼
			ℳ 0,33¼

Zubereitung: Das Brot wird in $^1/_2$ *l* Braunbier aufgeweicht und durch ein feines Sieb gestrichen. Der Brotbrei wird mit dem übrigen Bier, Butter, Salz, Pfeffer und etwas Ingwer, Sirup und ausgequollenem Kümmel abgeschmeckt, heifs gerührt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

109. Bierkaltschale.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

65 g Korinthen	ℳ 0,05¼	Transport	ℳ 0,09¾
125 „ grob gerieb. Schwarzbrot (Graubrot) . . .	„ 0,02½	1 Prise gerieb. Ingwer . .	„ 0,00¼
½ Efsl. Citronenzucker . .	„ 0,01½	125 g Zucker	„ 0,10
½ Theel. gestofs. Zimmet .	„ 0,00½	1⅛ *l* Weifsbier	„ 0,33¾
Transport	ℳ 0,09¾	⅛ „ Weifswein	„ 0,12½
			ℳ 0,66¼

Zubereitung: Die Korinthen werden gereinigt und mit kaltem Wasseraufgufs aufgequollen. Das Schwarzbrot wird mit den Gewürzen und Zucker gemischt, Weifsbier und Wein darauf gegossen, die Korinthen dazugemengt, das Ganze umgerührt und kalt gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: 15 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Der Wein kann auch wegbleiben und statt dessen noch ⅛ *l* Weifsbier genommen werden; statt Citronenzucker kann man auch konservierte Apfelsinenschale verwenden.

110. Apfelbettelmann.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

250 g gerieb. Schwarzbrot (Graubrot)	ℳ 0,05	Transport	ℳ 0,54
½ Theel. gestofs. Zimmet .	„ 0,00½	65 g Zucker	„ 0,05¼
2 gestofsene Nelken . . .	„ 0,00¼	1/16 *l* Wasser.	
1 halbe abgerieb. Citrone .	„ 0,05	125 g Butter	„ 0,30
40 g Zucker	„ 0,03¼	30 „ Korinthen	„ 0,02½
½ kg (1 ℔) Äpfel	„ 0,40	20 „ Zucker und Zimmet zum Bestreuen . . .	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,54		ℳ 0,95

Zubereitung: Das Brot wird mit den Gewürzen und 40 g Zucker gemischt, die geschälten Äpfel in Stücke geschnitten und mit Zucker in 1/16 *l* Wasser geschmort. Sodann wird die Hälfte der Butter in einer Pfanne gebräunt, die Hälfte der Brotmischung mit einem Löffel darauf gedrückt, das Apfelkompott und die gequollenen Korinthen darüber gethan, die andere Hälfte Brot übergestreut und angedrückt. Nachdem die Speise langsam ¼ Stunde gebacken hat, träufelt man die übrige Butter darauf, wendet die Speise wie einen Eierkuchen, backt sie noch ¼ Stunde

bei langsamer Hitze und bestreut sie nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmet.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Buttermenge zur Hälfte durch gutes Schweineschmalz ersetzen, wodurch die Speise krosser wird.

Apfelbettelmann in der Form: Das geriebene Brot wird in der Pfanne gebraten, mit den Gewürzen gemischt, schichtweise mit dem Apfelkompott in eine gebutterte Form gefüllt, so dafs die letzte Schicht Brot ist, im Ofen $^1/_2$ Stunde bei 110° C. gebacken und schliefslich mit $^1/_8$ *l* süfser Sahne überfüllt.

III. Pumpernickelkuchen.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

125 g Butter	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,87
50 „ gerieb. Schwarzbrot (Graubrot)	„ 0,01	6 gestofsene Nelken . . .	„ 0,00¼
175 „ gerieb. Pumpernickel	„ 0,10½	1 Theel. gestofsener Zimmet	„ 0,01
4 Eier	„ 0,28	40 g mit der Schale gerieb. süfse Mandeln . . .	„ 0,08
170 g Zucker	„ 0,13½	5 „ Butter zur Form . .	„ 0,01¼
20 „ Citronat	„ 0,04	1 Efsl. Vanillezucker . . .	„ 0,05
Transport	ℳ 0,87		ℳ 1,02½

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Brot, der Pumpernickel, die Eier, Zucker, Gewürze und Mandeln dazugerührt und die ganze Masse $^3/_4$ Stunden gerührt. Man streicht eine grofse Form oder kleine Formen mit Butter aus und backt sie je nach Gröfse $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden bei 138° C. Man übersiebt den Kuchen mit Vanillezucker oder bestreicht ihn mit Schokoladenglasur (Schokoladengufs No. 69).

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Einundzwanzigste Abteilung.

Das Getränk.

I. Kaffee.

a) Das Brennen des Kaffees.

Zuthaten und Kosten zu $^1/_2$ kg (1 ℔) einer guten Mischung.

$^1/_3$ gelber Java, $^1/_3$ grüner Ceylon und $^1/_3$ Mokka	ℳ 1,23¾
$^1/_4$ *l* Spiritus	„ 0,20
1 Theel. Puderzucker	„ 0,00¼
400 g gebrannter Kaffee =	ℳ 1,44

Zubereitung: Der Kaffee wird von allen unreinen Bohnen verlesen und lauwarm gewaschen, auf einem Sieb abgetropft und mit einem Tuch abgetrocknet. Nachdem er in die Kaffeetrommel geschüttet worden ist, brennt man ihn auf einer Spiritusflamme 5 Minuten, schüttelt ihn dann tüchtig um und brennt ihn, langsam drehend, weiter. Alle 5 Minuten schüttelt man den Kaffee durch, das zweite und dritte Mal bei offener Trommel aus dem Fenster, damit die sich lösenden Hülsen die Küche nicht verunreinigen; so brennt man weiter, bis der Kaffee eine schöne, dunkle, kastanienbraune Farbe hat. Zu dunkles Brennen beseitigt das Aroma. 1 Theelöffel Puderzucker wird in der letzten Minute in die Trommel geschüttet und überzieht den Kaffee mit einem leichten Caramelüberzug, der das Kaffeearoma haltbar macht. Der Kaffee wird ausgeschüttet, öfter gerührt, bis er abgekühlt ist, damit er nicht nachbrennt und zu dunkel wird. Der Kaffee wird in irdenen oder Blechgefäfsen aufgehoben, welche stets verschlossen gehalten werden müssen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man ist mit Spiritusbrennern unabhängig vom Herdfeuer, welches gewöhnlich nicht die Ruhe zum Brennen läfst; auch ziehen daneben gekochte, zarte Speisen den starken Kaffeegeruch an. Kugelbrenner sind zu empfehlen, wo man gleichmäfsiges Herdfeuer zur Verfügung hat. Fertig mit Kaffeegewürz gemischten Kaffee à $^1/_2$ kg (1 ℔) ℳ 1,20 liefert die Firma Theodor Maas in Hamburg, Speersort 10. Dieser ist zur Hälfte mit feineren Sorten gemischt und giebt ein sehr gutes starkfarbiges Getränk.

b) Die Kaffeebereitung.

Zu Kaffeeextrakt: ¼ *l* = 35 g gebrannte Bohnen ℳ 0,12½
Zu ¼ *l* guten Kaffee: 15 „ „ „ „ 0,05½

Die Maschinen und Vorrichtungen der Kaffeebereitung sind sehr verschieden. Diejenigen Maschinen, welche extrahieren, ohne zu kochen, geben jedenfalls das aromatischste Getränk.

Bedingung einer guten Kaffeebereitung sind:

1. Gleichmäfsige, nicht zu dunkle Farbe der gebrannten Kaffeebohnen.
2. Zu feinem Pulver gemahlene Bohnen.
3. Ein Zusatz von einer Prise Natron zum Kaffeepulver.
4. Brausend kochendes Wasser.
5. Eine sehr saubere Maschine.
6. Ein sehr sauber gehaltener Filterbeutel, falls man ihn verwendet.

Die Extraktionsmaschine von Bertuch, Berlin W., Mohrenstr. 59, ist sehr zu empfehlen, welche bei geringer Mühewaltung den Kaffee in 20 Minuten volltändig extrahiert und auch bei grofsen Mengen ein schönes Getränk liefert; doch ist sie nur für Küchenbetrieb verwendbar, aber in allen Gröfsen zu haben. Der fertige Kaffee mufs dann für die Tafel in eine erwärmte Kanne gegossen und im Wasserbade heifs gehalten werden.

Ferner ist für Bereitung des Kaffees im Zimmer die Maschine von H. Eicke, Berlin W., Friedrichstr. 67, zu empfehlen.

Die Berliner Porzellanfiltermaschine ist hinlänglich durch ihr gutes Erzeugnis bekannt; sie arbeitet langsam, aber gut.

Die einfachste Bereitung ist der in Absätzen erfolgende Aufgufs brausend kochenden Wassers auf das in einem irdenen Gefäfs mit gut schliefsendem Deckel befindliche Kaffeepulver, welcher 15 Minuten auf einer heifsen Stelle des Herdes ziehen und dann durch eine ausgebrühte Tüte von Filtrierpapier durch einen Porzellantrichter mit Deckel in einen Topf, welcher im Wasserbade steht, laufen mufs. Zusätze von Feigenkaffee und Cichorien geben nur in der Farbe eine dunklere Abtönung, ohne den Geschmack zu verbessern. Die Kaffeegewürze sind in Folge ihres Gehaltes an Natron nicht zu verwerfen.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Kaffee mufs im Wasserbade heifs gehalten werden.

Eiskaffee. Der fertige, starke Kaffee wird mit Zucker nach Geschmack gesüfst, 5 Stunden in Eis und Salz gestellt und in Gläsern, mit 1 Efslöffel geschlagener Sahne bedeckt, aufgetragen.

Kaffeeextrakt kann in gut verschlossenen Gefäfsen sehr lange aufgehoben werden und ermöglicht mit einem Zusatz von kochendem Wasser die sofortige Fertigstellung des Kaffees.

Restverwendung: **Kaffeegrund.** Derselbe wird in sparsamen Familien zur Bereitung des nächsten Kaffees nochmals aufgebrüht. Der Grund dient zur Reinigung von staubigen Fluren und als Düngemittel.

2. Aromatischer Kaffee auf kaltem Wege.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

160 g Bohnen, fein gemahlen . . . . . ℳ 0,57½
1½ *l* Wasser.

Zubereitung: Der Kaffee wird mit ½ *l* Wasser zu einem Brei verrührt, diesen Brei thut man in die Filtrierkanne (Berliner System) und gieſst das kalte Wasser recht langsam nach und nach darauf. Wenn die Tropfen hell werden, hört man mit dem Aufgufs auf.

Man mischt den Extrakt dann mit kaltem ungekochten Wasser zur richtigen Stärke und stellt die Porzellankanne kurz vor dem Gebrauch ins Wasserbad, was aber nicht kochen darf, sondern durch Zugieſsen von heifsem Wasser auf richtiger Temperatur erhalten werden mufs.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Gute Art für Gesellschaften am Morgen den Kaffee zu bereiten.

---

3. Thee.

Zuthaten und Kosten zu 4 Tassen.

4 gestrichene Theelöffel = 4 g Thee . . . ℳ 0,05
1 Prise Natron . . . . . „ 0,00¼
¾ *l* Wasser. ℳ 0,05¼

Zubereitung: Die Mischung von Souchon- und Peccothee ist sehr zu empfehlen. Der Thee mufs seines leicht verflüchtigenden Aromas wegen kurz vor dem Gebrauch aufgebrüht werden. Die Kanne ist heifs auszuspülen, dem Wasser eine Prise Natron zuzusetzen, der Staub des Thees durch sehr schnelles Auf- und Abgieſsen von kochendem Wasser zu entfernen.

Dann quillt man den Thee erst durch ⅓ der Flüssigkeit an. Man läfst ihn 3 Minuten, zugedeckt, ziehen, fügt das übrige Wasser dazu und filtert den Thee nach Verlauf von 6 Minuten durch ein Theesieb in die Tassen oder stellt ihn nach dem Durchgieſsen (also ohne Blätter) heifs, da er sonst streng und bitter schmeckt. Von den Theeblättern kann man noch einen zweiten Aufgufs herstellen, der ein leidliches, wenn auch nicht sehr würziges Getränk giebt.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: **Grusthee**, der viel verwendet wird, weil er der Bruch feiner Sorten und billig ist, füllt man vor dem Aufgufs in ein Musselinbeutelchen, weil er sonst einen feinen Niederschlag in der Theetasse zurückläfst.

Ausgenutzte Theeblätter hebt man zum Fegen der Teppiche auf, auf welche sie, angefeuchtet, gestreut werden; sie ziehen den durch das Fegen entstehenden Staub an und machen denselben dadurch leichter entfernbar.

---

4. Schokolade von Kakao.

Zuthaten und Kosten zu 4 Tassen.

4 Theel.	Kakao (15 g) . .	ℳ 0,09	
½ „	Mehl	„ 0,00¼	
2 „	Zucker	„ 0,00½	
	Transport	ℳ 0,09¾	
	Transport	ℳ 0,09¾	
¾ *l*	Milch	„ 0,15	
1 Stückchen	Vanille . . .	„ 0,10	
1 Eigelb	. . . . .	„ 0,04	
		ℳ 0,38¾	

Zubereitung: Man rührt Kakao, Mehl und Zucker mit ¼ *l* kalter Milch an, giebt diese Mischung in ⅜ *l* mit der Vanille aufgekochte Milch, quirlt sie ordentlich bis zum Kochen, schlägt die Schokolade mit einem in ⅛ *l* kalte Milch gequirlten Eigelb über dem Feuer schaumig und trägt das Getränk auf.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Vanille nimmt man heraus oder verwendet Vanillezucker.

Kakao: siehe Krankenspeisen.

---

5. Schokolade.

Zuthaten und Kosten zu 4 Tassen.

125 g	Schokolade	ℳ 0,37½
3	Efsl. Wasser.	
¾ *l*	Milch	„ 0,15
		ℳ 0,52½

Zubereitung: Die Schokolade wird zerbrochen und mit einigen Efslöffeln Wasser im irdenen Topf warm gestellt, bis sie weich ist, und dann mit der Milch aufgekocht, nach Belieben mit einem Eigelb verschlagen.

Man kann die Schokolade, um sie zu verlängern, auf 1 *l* verdünnen und mit 5 g Kartoffelmehl seimig machen.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Anstatt mit Milch kann man Schokolade auch nur mit Wasser herstellen und rührt sie dann mit einem Eigelb ab oder nimmt 10 g Schokolade mehr.

Eisschokolade. Man stellt die Schokolade, die man nach dem Erkalten durch ein Sieb giefst und mit 1 Efslöffel Vanillezucker abschmeckt, 3 Stunden in Eis und Salz, thut sie in Gläser und richtet sie mit Schlagsahne bedeckt an.

---

6. Mandelmilch.

Zuthaten und Kosten zu 4 Wassergläsern.

100 g	süfse Mandeln . . .	ℳ 0,20	
10 „	bittere „	„ 0,02	
¾ *l*	Milch oder Wasser . .	„ 0,15	
	Transport	ℳ 0,37	
	Transport	ℳ 0,37	
30 g	Zucker	„ 0,02½	
1 Efsl.	Orangenblütenwasser	„ 0,03	
		ℳ 0,42½	

Zubereitung: Man stöfst die abgezogenen Mandeln, die man, um die Schale zu lösen, 24 Stunden in kaltem Wasser geweicht hat, im Steinmörser fein, giefst $^3/_4$ *l* Milch oder Wasser dazu und seiht die Flüssigkeit, nachdem sie einige Stunden gezogen hat, durch ein Tuch, vermischt die Mandelmilch mit dem Zucker und Orangenblütenwasser, welches man auch weglassen kann, und giebt sie zur Kühlung.

Die Mandelrückstände benützt man zu Flammerie.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden, ohne das Einweichen der Mandeln.

7. Glühwein.

Zuthaten und Kosten zu 4 grofsen Weingläsern.

$^1/_2$ Fl. Rotwein, möglichst Burgunder	ℳ 1,25	Transport	ℳ 1,25$^3/_4$
2 g Zimmet	„ 0,00$^1/_2$	80 g Zucker	„ 0,06$^1/_2$
4 Nelken	„ 0,00$^1/_4$	1 halbe, fein abgeschälte Citronenschale	„ 0,05
Transport	ℳ 1,25$^3/_4$		ℳ 1,37$^1/_4$

Zubereitung: Alle Zuthaten werden gemischt, auf dem Feuer bis zum Sieden erhitzt, durch ein Haarsieb gegossen und heifs gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

8. Burgunderpunsch. (Warm.)

Zuthaten und Kosten zu 14 Gläsern.

125 g Zucker	ℳ 0,10	Transport	ℳ 3,60
$^1/_8$ *l* Wasser.		$^3/_{16}$ *l* Curaçao	„ 0,75
$^1/_2$ Fl. Burgunder	„ 1,25	$^1/_8$ „ Ananassaft	„ 0,25
$^1/_2$ „ Rheinwein	„ 0,75	1 Apfelsine	„ 0,10
$^1/_2$ „ Arrak	„ 1,50	$^1/_2$ Fl. deutscher Champagner	„ 1,50
Transport	ℳ 3,60		ℳ 6,20

Zubereitung: Der Zucker wird im Wasser kalt aufgelöst. Alle Zuthaten, mit Ausnahme der Apfelsine und des Champagners werden in einem irdenen Gefäfs erhitzt, nicht gekocht.

Die Apfelsine wird abgewischt, mit der Schale in feine Scheiben geschnitten, in die Bowle gelegt, die Flüssigkeit heifs dazu gegossen und bei Tisch mit dem Champagner gemischt.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann zu Burgunderpunsch auch den käuflichen Extrakt nehmen und mischt $^1/_3$ des Punschextraktes mit $^2/_3$ kochendem Wasser oder mit Thee.

9. Familienpunsch. (Warm.)

Zuthaten und Kosten zu 12 Gläsern.

5 g Thee	ℳ 0,06¼
¾ *l* kochendes Wasser.	
1 Fl. Rotwein	„ 1,20
¼ „ Rum	„ 0,75
125 g Zucker	„ 0,10
	ℳ 2,11¼

Zubereitung: ¾ *l* Thee wird bereitet und durch ein Theesieb gegossen. Wein, Rum und Zucker werden in einem irdenen Topf auf gelindes Feuer gesetzt und bis kurz vor den Kochgrad gebracht, d. h. bis sich weifser Schaum zeigt, dann mit dem fertigen Thee vermischt und der Punsch auf die Süfsigkeit geprüft, die sich nach dem Rotwein richtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

---

10. Kaiserpunsch. (Warm oder kalt.)

Zuthaten und Kosten zu 12 Gläsern.

¼ kg (½ ℔) Zucker	ℳ 0,20
1½ *l* Wasser.	
1 Fl. Rheinwein	„ 1,50
4 Efsl. Rum	„ 0,29
65 g eingemachte Ananas	„ 0,50
	ℳ 2,49

Zubereitung: Zucker und Wasser werden auf ¾ *l* eingekocht, mit Wein, Rum, Ananasstückchen und dem Ananassaft vermischt und der Punsch heifs oder (nachdem er 3 Stunden auf Eis stand) kalt gegeben.

Zeitdauer der Bereitung: ½—3½ Stunde.

---

11. Citronenkaltschale.

Zuthaten und Kosten zu 6 Wassergläsern oder 12 Limonadengläsern.

200 g Zucker	ℳ 0,16	Transport	ℳ 0,91¾
¾ *l* Wasser.		1 Prise Salz	„ 0,00¼
1 Fl. Weifswein	„ 0,75	4 Eigelb	„ 0,16
20 g Mehl	„ 0,00¾	4 Efsl. Citronenzucker	„ 0,12
Transport	ℳ 0,91¾	5 „ Citronensaft	„ 0,16¾
			ℳ 1,36¾

Zubereitung: Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert, ½ *l* Weifswein damit erhitzt, ¼ *l* Wein mit Mehl, Salz und Eigelb verrührt, die Flüssigkeit damit verschlagen, dann mit Citronenzucker und Saft abgeschmeckt und auf Eis gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: **Apfelsinenkaltschale** wird ebenso bereitet, nur anstatt des Citronenzuckers und Citronensaftes 8 Efslöffel Apfelsinensaft und 1 Stück Apfelsinenschale.

---

12. Fruchtwasser von frischen Früchten.

(Fruchtwasser von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen.)

Zuthaten und Kosten zu 4 Gläsern.

$^1/_2$ kg (1 ℔) abgebeerte Früchte	ℳ 0,40—ℳ 1,00
$^1/_2$ *l* Wasser.	
125 g Zucker	„ 0,10
4 Efsl. Citronensaft	„ 0,13$^1/_4$
	ℳ 1,23$^1/_4$

Zubereitung: Die Früchte werden mit der Reibekeule zerquetscht, Wasser dazugesetzt und 1 Stunde, zugedeckt, hingestellt. Ein leinenes Tuch wird kalt ausgewaschen, über ein Porzellansieb gelegt, die Flüssigkeit auf Zucker durchgedrückt und 3 Stunden auf Eis gestellt, mit Citronensaft abgeschmeckt, umgerührt und dann angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man mischt auch einfach Fruchtsäfte mit frischem Wasser oder Selterwasser.

---

13. Limonade.

Zuthaten und Kosten zu 4 Gläsern.

$^3/_8$ *l* kochendes Wasser.	
3 Citronen	ℳ 0,30
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Zucker	„ 0,20
$^3/_{16}$ *l* Milch	„ 0,03$^3/_4$
$^3/_{16}$ „ Weifswein	„ 0,18$^3/_4$
	ℳ 0,72$^1/_2$

Zubereitung: Das kochende Wasser wird auf die fein abgeschälten Citronenschalen und den Zucker gegossen und mufs damit erkalten. Die Milch wird aufgekocht und durch ein Sieb zu dem Citronenwasser gegossen, ebenso der Citronensaft und Wein. Wenn alles 10 Minuten gestanden hat, wird der Trank durch einen Geleebeutel gegossen und kalt gereicht.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

---

14. Prinzenpunsch. (Kalt.)

Zuthaten und Kosten zu 4 Gläsern.

70 g Zucker	ℳ 0,05½	Transport	ℳ 0,10½
Die fein abgeriebene Schale einer halben Citrone .	„ 0,05	⅛ *l* Arrak	„ 0,50
¼ *l* kochendes Wasser.		½ Fl. deutscher Champagner	„ 1,50
Transport	ℳ 0,10½		ℳ 2,10½

Zubereitung: Der Zucker, auf dem die Citronenschale fein abgerieben wurde, wird mit dem Wasser geläutert, mit dem Arrak gemischt, auf Eis gestellt und mit dem Champagner, den man vor dem Anrichten dazugiefst, gleich aufgetragen.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

---

15. Jenny Lind Punsch. (Kalt.)

Zuthaten und Kosten zu 8 grofsen Weingläsern.

1 Apfelsine	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,55
125 g Stückenzucker . . .	„ 0,10	1 Fl. Rheinwein	„ 1,50
3/16 *l* Apfelsinensaft . . .	„ 0,35	1 g Vanille	„ 0,20
Transport	ℳ 0,55	⅛ *l* Madeira	„ 0,41¾
			ℳ 2,66¾

Zubereitung: Eine Apfelsine wird auf einem Teil des Zuckers abgerieben, der Apfelsinensaft gesiebt und mit dem ganzen Zucker geläutert, der Rheinwein dazugegossen und bis kurz vor dem Kochgrad erhitzt. Die weich geklopfte Vanille wird hineingelegt und bleibt bis zum Erkalten darin. Der Madeira wird zuletzt dazugegossen und der Punsch auf Eis gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

---

16. Kardinal. (Kalt.)

Zuthaten und Kosten zu 8 grofsen Weingläsern.

125 g frische Ananas . . .	ℳ 0,75	Transport	ℳ 2,45
¼ kg (½ ℔) Zucker	„ 0,20	1 Tropfen Bischofextrakt .	„ 0,00¼
1 Fl. Rheinwein	„ 1,50	½ Fl. deutscher Champagner	„ 1,50
Transport	ℳ 2,45		ℳ 3,95¼

Zubereitung: Die Ananas schneidet man sehr fein, zuckert sie ein, giebt den Rheinwein dazu, stellt den Trank auf Eis und giefst beim Anrichten einen Tropfen Bischofextrakt und den Champagner hinzu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch eingemachte amerikanische Ananas nehmen.

---

17. Bischofessenz.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

¼ *l* 80%iger Spiritus	ℳ 0,20
65 g grüne Pomeranzenschalen	„ 0,50
	ℳ 0,70

Zubereitung: Der Spiritus wird auf die Schalen fein abgeschälter Pomeranzen gegossen und 8 Tage in verschlossenem Gefäfs in die Sonne gestellt; darauf wird die Essenz in Flaschen gefüllt.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten, ohne das Destillieren.

Restverwendung: Die Pomeranzen macht man als Chinois in Zucker ein.

18. Bischof.

Zuthaten und Kosten zu 7 Weingläsern.

100 g Zucker	ℳ 0,08
⅛ *l* Wasser.	
1 Fl. Rotwein	„ 1,20
1 Efsl. Bischofessenz	„ 0,05
	ℳ 1,33

Zubereitung: Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert, mit Rotwein und Bischofessenz vermischt und in Flaschen gefüllt, welche verschlossen aufbewahrt werden.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

19. Maitrank.

Zuthaten und Kosten zu 7 Weingläsern.

10 g Waldmeister	ℳ 0,10
1 Fl. Moselwein	„ 0,75
60 g Zucker	„ 0,04¾
1/16 *l* Wasser.	ℳ 0,89¾

Zubereitung: Der frische Waldmeister wird sauber verlesen und mufs in ¼ des Weines ½ Stunde, zugedeckt, ausziehen. Der Zucker wird mit Wasser aufgelöst, mit dem Waldmeisterextrakt durch ein Sieb gegossen, der übrige Wein dazu gegossen, in Eis gestellt, und nach Belieben ½ Apfelsine in Scheiben, ½ Flasche Champagner, auch wohl einige frische Erdbeeren beim Anrichten dazu gethan.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

20. Erdbeerbowle oder Pfirsichbowle.

Zuthaten und Kosten zu 18 Gläsern.

¼ kg (½ ℔) Walderdbeeren oder ½ kg (1 ℔) Pfirsiche	ℳ 0,50
150 g Zucker	„ 0,12
2 Fl. Moselwein	„ 1,50
½ Fl. deutscher Champagner oder 1 kl. Selter	„ 1,50
	ℳ 3,62

Zubereitung: Die gut verlesenen Erdbeeren oder geschälte in egale Stücke geschnittene Pfirsiche werden in eine Terrine gethan, mit dem Zucker übersiebt und mit einer ½ Flasche Wein übergossen hingestellt. Nach einer Stunde wird der übrige Wein dazugegossen und die Bowle in Eis gestellt. Beim Auftragen giefst man Champagner oder Selterwasser dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Ohne Zucker: ½ ℔ Ananassaft (**Ananasbowle**) nach Belieben auch mit Ananasscheiben.

---

21. Amerikanischer Sahnenpunsch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 Eier	ℳ 0,21	Transport	ℳ 0,31
125 g Zucker	„ 0,10	3/16 l Arrak	„ 0,75
Transport	ℳ 0,31	¾ l Schlagsahne	„ 0,75
			ℳ 1,81

Zubereitung: Die Eigelb schlägt man mit dem Zucker schaumig und mischt den Arrak dazu. Das Eiweifs wird zu Schnee geschlagen und mit der Schlagsahne vollständig unter die Eiermasse gezogen, so dafs sie vollkommen gleichmäfsig ist, dann wird der Punsch in Gläsern angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

---

22. Spongade.

Zuthaten und Kosten für 8 Personen.

75 g Zucker	ℳ 0,06
1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
¼ l ungeschl. Schlagsahne	„ 0,50
2 Eiweifs	„ 0,06
2 Efsl. Marasquino	„ 0,20
	ℳ 0,87

Zubereitung: Man löst den Zucker und Vanillezucker in der Sahne auf, giebt das Eiweifs dazu und läfst die Masse dreimal durch ein Haarsieb laufen, füllt sie in die Gefrierbüchse und dreht diese bis die ganze Masse

schaumig ist, dann füllt man nach und nach den Marasquino dazu und trägt die Spongade in Krystallkelchen auf.

Besondere Bemerkungen: Statt Marasquino kann man 3 Eßlöffel sehr starken Kaffeeextrakt nehmen (Kaffeespongade) oder zur Sahne 50 g mit 3 Eßlöffeln Wasser gelösten Kakao setzen (Schokoladenspongade) oder $^1/_4$ *l* Obstpurees werden mit 4 Eiweiß und 100 g Puderzucker verrührt und durch ein Sieb gestrichen (Obstspongade).

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

23. Punschessenz.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

3 Citronen	ℳ 0,30
3 Stücke Würfelzucker	„ 0,02½
½ kg (1 *lt*) Zucker	„ 0,40
¼ *l* Wasser.	
1 Fl. Rum	„ 3,00
	ℳ 3,72½

Zubereitung: Die Citronenschalen werden auf Zucker abgerieben, die Früchte ausgepreßt. Der Citronenzucker und Zucker werden in Saft und Wasser aufgeweicht, durch ein Sieb gegossen, aufgekocht und geschäumt. Ist die Flüssigkeit lauwarm, so gießt man den Rum dazu und füllt die Essenz auf Flaschen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

24. Maitrankessenz.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

125 g Waldmeister	ℳ 1,25
1 Apfelsinenschale	„ 0,10
1 Fl. Arrak	„ 3,00
	ℳ 4,35

Zubereitung: Der Waldmeister wird gut verlesen und mit der fein abgeschälten Apfelsinenschale und Arrak in einem verschlossenen Glase zum Ausziehen 3 Tage in die Sonne gestellt, dann durch ein silbernes Sieb gegossen, auf Fläschchen gezogen und diese fest verkorkt. Beliebig zur Bereitung von Getränken zu verwenden.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Tage.

Besondere Bemerkungen: Der frische Waldmeister läßt sich auch trocknen und wie frisch gepflückt zu Maitrank verwenden.

25. Himbeeressig.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 kg (4 ℔) Himbeeren	ℳ 1,60
1 *l* Weinessig	„ 0,40
1½ kg (3 ℔) Zucker	„ 1,05
½ *l* Wasser.	ℳ 3,05

Zubereitung: Die Himbeeren zerdrückt man mit der Kelle, bedeckt sie 12 Stunden mit dem Weinessig und gießt sie durch ein Tuch. Der Zucker wird geläutert, zu 30° (der Zuckerwage) eingekocht, mit dem Essig noch 20 Minuten gekocht, auf Fläschchen gefüllt, diese verkorkt, versiegelt und der Himbeeressig zum Gebrauch mit frischem Wasser oder Biliner- oder Selterwasser gemischt.

Zeitdauer der Bereitung: 14 Stunden.

---

26. Johannisbeerwein.

Zuthaten und Kosten zu 30 Litern.

10 *l* Johannisbeersaft von roten und weißen Johannisbeeren	ℳ 10,00
20 „ Wasser.	
4½ kg (9 ℔) Zucker 3 „ (6 ℔) „	„ 5,25
Transport	ℳ 15,25
Transport	ℳ 15,25
35 g Hausenblase	„ 1,05
¼ *l* Wasser.	
1 „ Kornbranntwein	„ 1,00
	ℳ 17,30

Zubereitung: Der Johannisbeersaft wird dadurch gewonnen, daß die Beeren ganz zerdrückt werden; dann gießt man den Brei auf ein Haarsieb, vermischt 10 *l* Saft mit 20 *l* Wasser und 4½ kg Zucker, thut ihn in ein sauberes Weinfaß und läßt ihn 3 Wochen gären. Danach schüttet man ihn aus und thut noch 3 kg Zucker und die in Wasser aufgelöste Hausenblase dazu. Das Faß wird gesäubert, die Mischung zurückgethan, nach 3 Wochen der Kornbranntwein hinzugefügt, das Faß verschlossen und gleich richtig zum Abziehen hingelegt, damit man es dazu nicht zu bewegen braucht. Nach einem halben Jahre ist der Wein auf Flaschen zu ziehen, ohne das Faß zu schütteln.

Zeitdauer der Bereitung: 32 Wochen.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Wein auch nur von weißen Johannisbeeren bereiten.

---

27. Abgekochtes Wasser als Trinkwasser schmackhaft zu machen.

Zubereitung: Das abgekochte Wasser wird vom Bodensatz abgegossen, nach dem Erkalten gefiltert, zu einem Drittel der Menge mit kohlensaurem Wasser gemischt und in einem irdenen, porösen Krug in

nasse Tücher geschlagen oder auf Eis gestellt oder das abgekochte und erkaltete Wasser wird mittelst der neu erfundenen Flasche „Sodor“ mit Kohlensäure getränkt.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

28. Einfachster Wasserfilter.

Zuthaten und Kosten.

1 neuer Blumentopf	ℳ 0,10
1 „ (2 ℓ) plastische Kohle	„ 0,50
1 kg (2 ℓ) ausgewaschener Flufssand . . .	„ 0,01
1 Wattebausch	„ 0,00½
1 Bindfaden	„ 0,05
	ℳ 0,66½

Zubereitung: Topf, Kohle und Sand werden mit vielem Wasser 20 Minuten ausgekocht, das Loch des Topfes wird leicht mit Watte verstopft, der Topf wird mit der Mischung Sand und zerklopfter Kohle gefüllt, mit einem Bindfaden überschlungen und aufgehängt. Das darübergegossene Wasser läuft gereinigt durch das Topfloch ab.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Das Filter mufs, wie alle Filter, oft in allen Teilen ausgekocht werden.

Bemerkung.

Andere Getränke, vorwiegend für Kranke oder Rekonvalescenten, siehe unter: Krankenspeisen.

Zweiundzwanzigste Abteilung.

Die Milch.

Geschichtliches. In der Urzeit kann von der tierischen Milch als Nahrungsmittel der Menschen nicht die Rede gewesen sein, weil der Gewinnung derselben eine ganze Stufenleiter der verschiedensten Kulturarbeiten vorhergegangen sein mufste, die der eigentliche Urmensch nicht vollbringen konnte. Erst nach Überwindung des Nomadentums, als die Germanen z. B. schon wagenbewohnend waren, und bei den ersten Anfängen von Ansiedelungen wurde bei manchen Völkerstämmen die Nahrung der Mutter nach und nach durch tierische Milch und durch Breie aus gemahlenem Getreide ersetzt. Vorwiegend hat die Milch den Kindern gedient. Noch heute erachten es einige afrikanische Stämme als eine Schande für Erwachsene, süfse Milch zu trinken. Die Milch mufste einen gewaltigen Einflufs auf die Entwickelung der Völkerstämme haben, deren Sterblichkeit im Säuglingsalter vor Gewinnung der tierischen Milch sehr erheblich war. Die Nutzbarmachung der tierischen Milch als Nahrung ist geradezu ausschlaggebend für das Aufblühen der Völker gewesen, und die Stämme, welche sich davon ausschlossen, sind von untergeordneter Bedeutung geblieben oder starben nach und nach aus.

Um die Milch der natürlichen Temperatur wieder nahe zu bringen, ist sie wahrscheinlich schon frühzeitig erwärmt worden. Lippert erzählt uns von 12 cm hohen Krüglein, welche Schliemann aus vorphönizischen Ansiedelungen ausgrub, und welche die Vermutung aufkommen lassen, dafs sie zur Erwärmung der Milch für Säuglinge gedient haben.

Manche Völkerstämme, wie die Buschmänner Australiens und einige Indianerstämme, kennen die Milch noch heute nicht, und es ist vielleicht nicht zufällig, dafs diese Stämme überhaupt nicht kochen.

Herodot erzählt von einem Skythenreitervolk, den späteren Germanen, die bereits die Milch der Stute zu gewinnen wufsten und Butter bereiteten. Im allgemeinen ist die Viehzucht, besonders zum Zwecke der Milchgewinnung, sehr jung. Die Germanen bildeten die Milchwirtschaft anders aus, als die südlichen Völkerschaften, welche sich das Fett z. B. aus der Olive beschafften. Den Römern fiel der Genufs der Butter von Seiten der Germanen sogar als Barbarismus auf. Sie verwendeten die Butter, aber nur als Salbe. Die südlichen Völker zogen die Gewinnung des Käses derjenigen der Butter vor. Herodot weifs noch keinen Namen für das Produkt der Milchwirtschaft, er spricht von dem, „was sich absetzt“; und wahrscheinlich meint er „buttern“, wenn er von fortdauerndem Kreisen der Sklaven mit einem Rührscheit um ein Milchgefäfs spricht,

denn er erzählt weiter: „Es blenden aber die Skythen alle ihre Sklaven um der Milch willen“.

Die Milchwirtschaft ist in den verschiedenen Völkerschaften sehr ungleich entwickelt, und nicht immer fällt die gute Viehzucht mit der gleich gut gehandhabten Technik in der Behandlung der Milch zusammen, weil Ursachen und Wirkungen zu wenig gekannt werden. Ist doch noch heut die Milchwirtschaft ein Feld, in dem auch die Wissenschaft nicht aufhört zu arbeiten, weil die richtige Entwickelung derselben den Kraftkern im Volke erzeugt, sowohl unmittelbar durch die gute Säuglingsernährung, wie mittelbar durch den Nutzen des in anderer Hinsicht oft mit kleinem Gewinn arbeitenden Landmannes.

Bestandteile. Die tierische Milch ist eine Absonderung in den Milchdrüsen der weiblichen Tiere.

Zur menschlichen Nahrung werden die folgenden Milcharten verwendet.

Bestandteile nach König durchschnittlich:

	Wasser.	Eiweifs.	Fett.	Milchzucker.	Aschebestandteile.
Muttermilch .	87,09	2,48	3,90	6,04	0,49
Kuhmilch . .	87,41	3,41	3,66	4,82	0,70
Ziegenmilch .	86,91	3,69	4,09	4,45	0,86
Eselsmilch .	90,04	2,01	1,39	6,25	0,31
Schafmilch .	81,63	6,95	5,83	4,86	0,73
Stutenmilch .	91,04	1,63	1,22	4,69	0,57

Die Kuhmilch ist die in Deutschland am meisten verwendete Milch, während sich die übrigen Arten in verschiedenen anderen Ländern Bedeutung in der Milchwirtschaft verschafften.

Die Milch besteht im wesentlichen aus den oben angegebenen Stoffen, welche sich aber in ihrer Zusammensetzung nicht gleich bleiben, sondern nur durchschnittlich genommen sind. Sie verändern sich, wie überhaupt die Beschaffenheit der Milch mit dem Alter, der Rasse, der Nahrung des Viehes und der Tageszeit des Melkens schwankt.

30 *l* Morgenmilch ergeben nach H. Dorn 1 kg 50 g Butter.
30 „ Mittagmilch „ „ „ 1 „ 375 „ „
30 „ Abendmilch „ „ „ 1 „ 125 „ „

Nach Reimann entfallen auf 10 Teile Eiweifskörper 20 Teile stickstofflose Substanzen.

Nährwert. Bei der glücklichen Mischung der Stoffe in der Milch ist sie ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel für Kinder, obgleich bei dem gänzlichen Mangel an Eisen man nicht zu ausschliefslich die Milchnahrung dem Kinde geben soll (Heubner), in gewissen Verwendungen auch für Erwachsene.

Nichtsdestoweniger bedingt die schnelle Veränderung der Milch die gröfste Vorsicht und Sorgsamkeit beim Auffüttern der Säuglinge mit tierischer Milch. In No. 1 folgen besondere Ratschläge nach eigenen, oft erprobten Erfahrungen.

Die der Milch entzogene Butter entwertet die Milch als Nahrungsmittel wenig, da die wertvollen Eiweifsstoffe in der Buttermilch wie in der mageren Milch verbleiben und sich auch noch Fettmengen beige-

mischt finden, welche neuerdings zu vielen Eiweifspräparaten verwendet werden; s. Krankenspeisen.

Wesentlich ist die Gesundheit und die Art der Haltung der Kühe. Der Tuberkelbacillus, welcher einen so grofsen Prozentsatz der Milchproduktion durchsetzt, ist eine grofse Gefahr für ihren rohen Genufs. Beim längeren Erhitzen auf 70° C. stirbt der Bacillus.

Die eigentliche Milchwirtschaft ist ein so grofses Kapitel, dafs wir an dieser Stelle nicht näher darauf eingehen und nur in Kürze die Hauptpunkte derselben hervorheben können.

1. Gute bewährte Rasse der Kühe, etwa holländische Milchkühe (1 Kuh mufs täglich 8—12 *l* Milch geben).

2. Gute Nahrung.

3. Gute Hautpflege und trockener Stall.

4. Sauberes Melken mit reinen Händen und ganzer Hand, nicht nur mit 2 Fingern, und vorheriges Walken und Bestreichen des Euters. Man soll die Finger nicht mit Milch anfeuchten, was nicht sauber ist. Vorher ist das Euter abzuwaschen. Man melkt die Kuh sehr rein aus, denn die letzte Milch ist die fetteste; aufserdem verstopfen sich sonst die Milchröhrchen und die Kuh giebt immer weniger Milch.

5. Die Milch wird gemessen, um deren Menge aufzuschreiben, durchgeseiht und gekühlt.

6. Nach Hedwig Dorn rührt die nicht mustergültige Milch von folgenden Ursachen her: Blutige Milch, sumpfige Weiden und Euterverletzungen. Fadenziehende Milch hat als Ursache: zu grofse Wärme im Stall und Keller, Verdauungsstörungen der Kühe. Heilung: Änderung des Futters und Zugabe von Salz, grofse Sauberkeit in den Milchgefäfsen. Blaue Milch. Auf der Sahne sind kleine rote und blaue Flecke. Ursache: kleine Pilze. Der Milchkeller mufs dann geschwefelt, und alle Milchgefäfse müssen mit Chlor und Soda gebrüht werden. Bittere Milch. Ursache: das Futter. — Solche Milch ist ungeniefsbar.

7. Der Milchkeller mufs kühl, luftig und trocken, nicht zugig sein. Die Fenster müssen mit Fliegenfenstern und Luftklappen versehen sein, welche nur bei feuchtem Wetter geschlossen werden.

Die Temperatur des Milchkellers darf nie unter 10° R. (12½° C.) und nie über 13° R. (16° C.) sein; bei höherer Temperatur setzt sich die Sahne zu schnell ab.

Gerätschaften im Milchkeller. 1 Thermometer, 1 Handtuch, kleine Bretter, Milchsatten, Absahnlöffel, Litermafse, Waschschüssel, Tische und Eckbretter.

Die Milchtische sind möglichst einfach herzustellen, und im Notfall Bretterfächer übereinander anzubringen.

Milchgefäfse. Für Molkereien sind Satten von 6 *l* Inhalt erfahrungsmäfsig am besten. Die gestanzten, emaillierten Milchsatten sind der Sauberkeit wegen den hölzernen und Steinsatten vorzuziehen, wie überhaupt hölzernes Milchgerät zu verwerfen ist.

Preis. Der Preis der Milch ist im Verhältnis zum Nährwert sehr billig.

Für 1 *l* Milch		ℳ 0,20
„ „ „ Säuglingsmilch	ℳ 0,30 —	„ 0,50
„ „ „ Buttermilch		„ 0,08
„ „ „ Magermilch		„ 0,08
„ „ „ Sahne zum Kaffee	„ 0,80 —	„ 1,00
„ „ „ Schlagsahne	„ 1,20 —	„ 2,00

Erkennungszeichen guter Milch.

1. Sie ist schwerer als Wasser und ein Milchtropfen sinkt in ihm unter.
2. Ein Tropfen, auf einen Daumennagel gebracht, soll seine Form behalten, nicht zerfliefsen.
3. Guter Geschmack und kein Geruch.
4. Gute Farbe, nicht bläulich.
5. Kein Bodensatz.

Aufbewahrung im Kleinen.

In sauberen Gefäfsen von Glas, Porzellan und Steingut, mit Watteschichten und passendem Deckel darüber, in kaltem Wasser oder auf Eis stehend.

Verhütung des Gerinnens.

Beim Abkochen bei Gewitter: Man giebt auf 1 *l* ein linsengrofses Stückchen Pottasche während des Abkochens in die Milch.

I. Die Ernährung des Säuglings mit Kuhmilch, nach oft erprobter, persönlicher Erfahrung.

Erste Regel. Sauberkeit und keine alte, aufgewärmte oder saure Nahrung; letzteres ist mit einem Stückchen blauen Lakmuspapier, welches sich nicht röten darf, zu untersuchen (besonders beim Gewitter und nur einmaligem täglichem Milchbezug).

Zum Päppeln bedarf man folgender Geräte:

1 bestimmter Topf, gut verzinnt oder emailliert, zum Milchabkochen.
1 Milchabkocher; sehr gut ist Bertlings Milchkocher, in Ermangelung kleiner Blechhut mit Röhren, welcher die Milch vor dem Überkochen schützt, oder Professor Soxhlets Apparat oder dessen Verfahren.
2 saubere Pozellantöpfchen.
1 Stück Watte.
1 Saugflasche mit Strichen.
2 Gummipfropfen.
1 Glas mit Salz.
1 Thermometer.
1 Spirituslämpchen.
1 Büchse Fenchelthee.
1 Waschwanne.
1 Flaschenbürste.
1 Hornlöffel.
1 silberner Theelöffel.
1 Porzellankasserolle.
1 Schachtel mit blauem Lakmuspapier.
1 Sieb.
1 gestrickter Flaschenbezug.
12 Musselinläppchen.

Erkennungszeichen unverfälschter, guter Säuglingsmilch. Gute Milch hat eine mehr gelbliche als bläuliche Farbe. Ist sie bläulich, so hat sie viel Wasserteile. Will man erkennen, ob sie nur schwach, von schlecht gefütterten Kühen, oder gemischt ist, so stellt man sie während einer Nacht in ein enges Gefäfs und giefst sie am Morgen in ein anderes Gefäfs. Findet sich unten Wasser, so ist sie gemischt. Gute Milch gefriert schwer, gemischte sehr leicht.

Frische Milch, möglichst aus einem Stall mit mehreren Kühen, welche gleichmäfsig gefüttert werden, ist der Milch von einer Kuh vorzuziehen. Öfterer Wechsel im Futter der Kühe ist dem Kinde schädlich.

Die Milch mufs möglichst zweimal täglich frisch geholt werden.

Kochen der Milch. Wenn die Milch nach dem Melken ausgekühlt ist, mufs sie sobald wie möglich abgekocht werden, und zwar $^1/_4$ Stunde lang, nicht nur aufkochen, und stets nach der Uhr, damit sie täglich in der Beschaffenheit gleich ist. Die Milchkochhütchen, auf die Milchtöpfe gesetzt, verhüten das Überkochen und sind sehr zu empfehlen, wenn man keinen Bertlingschen Milchkocher oder Apparat zum Kochen der Milch im Salzbad hat, oder den Soxhlet-Apparat nach dessen Vorschrift anwendet. (Besondere Anweisung unter: No. 2, Milch abzukochen.)

Zusatz zur Säuglingsflasche. Die Erfahrung hat gelehrt, dafs Kuhmilch von der kindlichen Verdauung manchmal nicht genügend ausgenützt wird, dafs sie sich im Darm zu Klumpen ballt und Beschwerden verursacht. Um die mechanische Verteilung der geronnenen, halbverdauten Milch zu bewerkstelligen, hat man mit unbeschränktem Erfolg, den die Verfasserin in ungezählten Fällen persönlich beobachtet hat, die Beimischung eines gerösteten Weizenkleipräparates vom Apotheker Jungklaussen in Hamburg (Jungklaussens Kindermehl) oder von Kufekes Kindermehl für gut befunden.

Diese Mehle werden in Blechbüchsen bezogen und sind sehr haltbar. Man fängt bei einem Säugling von 2 Tagen mit einem Salzlöffel auf die Portion an und steigert den Zusatz bis zu 1 Jahr auf 2 gestrichene Theelöffel auf die Portion, ganz allmählich und planmäfsig.

Das Mehl wird mit 1 Efslöffel kalter Milch angerührt und gelöst zu der fertigen Flasche zugesetzt, die nur die Milch, die Verdünnung und das Mehl, keine weiteren Zusätze enthalten darf.

Verdünnung: Man kocht am Morgen $1^1/_2$ *l* Wasser ab und giefst dieses auf 1 Theelöffel abgewaschenen Fenchelthee. Nachdem derselbe 10 Minuten gezogen hat, giefst man ihn durch ein Sieb in einen sauberen Porzellantopf zur gelegentlichen Benutzung. Man kann auch nur abgekochtes Wasser nehmen.

Bereitung der Flasche ohne Soxhlet. Die Milch wird nie aufgewärmt, sondern durch ein feines Sieb, in welchem ein Musselinstück liegt in die Schnabeltasse und dann in die Flasche gegossen, der heifs gemachte Thee und das in kalter Milch aufgelöste Mehl dazugefüllt, der Gummipfropfen übergezogen, derselbe umgebogen und die Flasche tüchtig von oben nach unten umgeschüttelt.

Wärme der Flasche. Das sodann in die Flasche gehaltene Thermometer mufs gut 28° R. (35° C.), nie weniger zeigen. Ist die Mischung zu heifs, so kühlt man die Flasche in kaltem Wasser ab, ist sie zu kühl, so erhitzt man das Getränk, indem man den Inhalt der Flasche in den noch heifsen leeren Theetopf giefst, wo es die noch fehlende Wärme aufnimmt. Gleichmäfsige Wärme des Getränkes ist die gröfste Notwendigkeit.

Wärmeerhaltung der Flasche. Um die Wärme zu erhalten, zieht man über die Flasche ein unten zugenähtes wollenes Strumpfbein, oder strickt aus Wolle einen Flaschenbezug, welcher mit einem Bändchen am Flaschenhals zu befestigen ist.

Behandlung des Kindes vor dem Trinken. Vor dem Trinken wird der Mund des Kindes jedesmal mit frischem Wasser ausgewaschen. Ein Tuch wird dem Kinde vorgelegt.

Vor dem Trinken mufs das Kind gesäubert, gewaschen und in reine Windeln gelegt werden. Es trinkt dann behaglicher.

Wie dem Kinde die Flasche verabreicht werden soll. Das Kind liegt beim Trinken jedesmal am besten in seinem Wagen und soll ruhig trinken, ohne dafs derjenige, der die Flasche giebt, spricht oder dafs andere die Aufmerksamkeit des Kindes erregen.

Die Flasche soll in den ersten vier Monaten innerhalb 15—20 Minuten, nicht schneller, getrunken werden.

Man hält den Pfropfen so, dafs das eine Loch oben ist, drückt ihn zu und schiebt ihn dem Kinde in den Mund. Ein Strich Milch soll bei Schlufs des Trinkens in der Flasche bleiben, damit das Kind nicht Luft sauge. Man hat darauf zu achten, dafs der Pfropfen beim Trinken sich nicht zusammensaugt; er mufs einige Male abgenommen und frisch aufgesteckt werden. Nach dem Trinken ist das Kind nicht zu bewegen, sondern ruhig seiner Verdauungsarbeit zu überlassen.

Der Gummipfropfen. Man nehme stets zwei Gummipfropfen, die besten aus guter Quelle; es sind die billigsten, weil sie am längsten halten, und sind viel zweckentsprechender, als die dünnen wohlfeilen Fabrikate.

Der Gummipfropfen mufs folgendermafsen behandelt werden:

Reinigung des Pfropfens. Man reibt ihn innen und aufsen mit grobem Salz aus, indem man ihn anfeuchtet, in Salz taucht und eine Prise davon auch einfüllt und zwischen beiden Handflächen scharf reibt, dann abspült, abtrocknet und dies nach jedem Gebrauch wiederholt. Der Pfropfen mufs stets sauber sein, darf nie sauer riechen.

Das Lochstechen in den Pfropfen. Das Einstechen des Saugeloches verlangt einige Geschicklichkeit. Eine dünne Knopfnadel macht man heifs und sticht an jeder Seite der Naht ein Loch ein. Für kleine Kinder müssen diese Löcher klein sein, später kann man sie gröfser stechen. Das Kind darf nicht zu schnell schlucken, mufs aber auch genug bekommen. Sollte ein Pfropfen ein zu grofses Saugeloch bekommen haben, so lege man ihn für spätere Monate zurück, weil schnelles Trinken unbedingt ungesund ist und Speien des Kindes verursacht.

Reinigung der Geräte. Flasche, Pfropfen, Gummiplatten, Topf, Thermometer, auch Sieb und Musselinläppchen sind nach jeder Mahlzeit zu säubern und nicht lange stehen zu lassen; es ist dies eine kleine Mühe und gehört zur Ordnung in der Kinderstube. Die Gummisachen müssen öfter ausgekocht werden.

Die Flasche wird stets mit sauberem Wasser gefüllt hingestellt. Morgens nehme man eine gründliche Reinigung der Flasche mit Kartoffelschalen oder Salz vor und säubere auch die anderen Geräte sorgfältigst.

Jedes Ding zur Ernährung des Kindes soll seinen ganz bestimmten Platz haben und ausschliefslich für den Säugling verwendet werden.

Steigerung der Milch nach dem Alter. Sobald das Kind vor Ablauf von 3 Stunden unruhig ist und die Entleerung fest wird, mufs man die Nahrung, welche nach der Uhr alle 3 Stunden verabfolgt wird, verbessern. Diese ist dann zu mager.

Die Erfahrung hat geleert, dafs es am richtigsten ist, das Kind an bestimmte Mahlzeiten zu gewöhnen. Der Schlaf regelt sich danach sehr bald von selbst. Abends bekommt es um 10 Uhr zuletzt, zwischen 5 und 6 Uhr morgens zuerst, dazwischen in der Nacht höchstens einige Striche 28° R. (35° C.) warmen Fenchelthee. Der Magen mufs auch seine Ruhe haben.

Das Kind mufs regelrecht 150—200 g wöchentlich zunehmen; nicht selten hat es bei Regelmässigkeit der Nahrung $^1/_4$ kg zugenommen.

Man steigert die Menge der Milch langsam in folgender Weise:

Monat 1.	14 Tage	2	Striche	Milch	6	Striche	Thee	oder	abgekochtes	Wasser
	3. Woche	$2^1/_2$	„	„	6	„	„	„	„	„
	4. „	3	„	„	6	„	„	„	„	„
2.	Monat	3	„	„	6	„	„	„	„	„
3.	„	4	„	„	6	„	„	„	„	„
$3^1/_2$	„	5	„	„	6	„	„	„	„	„
4.	„	6	„	„	6	„	„	„	„	„
$4^1/_2$	„	$6^1/_2$	„	„	6	„	„	„	„	„
5.	„	7	„	„	6	„	„	„	„	„
$5^1/_2$	„	$7^1/_2$	„	„	6	„	„	„	„	„
6.	„	8	„	„	6	„	„	„	„	„
$6^1/_2$	„	9	„	„	6	„	„	„	„	„
7.	„	10	„	„	5	„	„	„	„	„
8.	„	11	„	„	4	„	„	„	„	„
9.	„	12	„	„	3	„	„	„	„	„
10.	„	13	„	„	2	„	„	„	„	„
11.	„	15	„	„	0	„	„	„	„	„

In einzelnen Fällen, wenn das Kind besonders kräftig ist, steigert man die Gaben etwas schneller. Im ganzen Nahrung am Tage 1200 g.

Unregelmäfsiges Befinden. Ist das Kind nicht wohl, so geht man mit der Nahrung zurück und giebt sie 1—2 Strich dünner, bis der Arzt befragt ist.

Hat das Kind in 24 Stunden nicht 1—2 mal ordentlich oder nur mit Mühe entleert, so mufs es $^1/_2$ gestrichenen Theelöffel Kinderpulver von Rippke bekommen (welches in 1 Theelöffel lauwarmem Fenchelthee verrührt wurde) oder eine Wassereingiefsung von 24° R. (30° C.).

Beobachtet man dagegen zu häufige und schlechtfarbige Entleerung, so bekommt das Kind morgens, mittags und abends eine der Gröfse einer Linse entsprechende Menge von Rippkes Kinderpulver in $^1/_2$ Theelöffel lauwarmem Thee, was häufig die Verdauung regelt.

2. Milch abzukochen.

Zum Milchabkochen gebraucht man einen ganz bestimmten Topf, welcher gut verzinnt oder emailliert ist; ferner einen Quirl oder Stab und einen Porzellantopf zum Ausschütten der Milch, sowie einen Blech-Milchhüter.

Die Milch wird so in den Milchkochtopf eingeschüttet, dafs noch 10 cm vom Rande des Topfes frei bleiben; vorher wird der Kochtopf mit kaltem Wasser ausgespült. Man setzt die Milch nicht auf helles Feuer, sondern auf die Herdplatte. Wendet man den Petroleumofen, Spiritus- oder Gaskocher an, so ist eine kleine Flamme notwendig.

Das Kochen der Milch soll die Bacillen der Milch töten, welche die Ursachen der Gärung sind und zuweilen auch Krankheitsstoff in den menschlichen Magen bringen können. Nach genauen Untersuchungen ist das Befreien von allen Keimen nicht durch einfaches Aufkochen möglich, es erfordert entweder ein Kochen bei 86° R. ($107^1/_2$° C.) (d. h. im Wasserbade von Salzlösungen, ein bis jetzt vereinzeltes Verfahren) oder einen längeren Kochakt bei gewöhnlicher Hitze. Um die Milch dabei vor dem Überlaufen zu schützen, setzt man ein einfaches Blechhütchen (unter dem Namen **Milchhüter** für ℳ 0,60 käuflich; neuerdings verbessert und emailliert zu haben) auf die Milch. Dieses Blechhütchen verhindert die Bildung des aus Eiweifs oder Käsestoff, vielleicht auch aus beiden, bestehenden Häutchens, welches ohne Blechhütchen das Überlaufen der Milch begünstigt. Es sammelt sich nämlich unter der Haut, wie unter einem Kochtopfdeckel, eine gröfsere Hitze an, die schliefslich das Zerreifsen des Häutchens veranlafst und in ihrer Dampfentwickelung zahlreiche Milchteile mit aus dem Topf schleudert. Das Häutchen schwimmt auf der Milchfläche und bringt also eine gewisse Bewegung in den Milchtopf; kocht die Milch nun und dehnt sich dabei aus, so steigt sie in die Röhre des Milchhütchens, welche sie etwas abgekühlt von oben wieder in den Topf fallen läfst. (Auch der Grundgedanke des Bertlingschen Milchkochers.) So kann man die Milch geraume Zeit kochen lassen, ohne dafs sie überkocht, und das wünschenswerte Ergebnis damit erreichen.

Milch für Säuglinge mufs nach der Uhr gekocht werden, nicht einen Tag 10, den anderen 15 Minuten. Die Milch verliert durch Verdunsten während des Kochens viele Wasserteile, und sie würde sehr ungleich in der Qualität für das Kind werden, wollte man darauf nicht achten.

Man schüttet sie in einen sauberen Topf, nachdem man sie bis zum Erkalten mit einem Lindenholzstab oft rührte, um Hautbildung zu verhüten und die Sahne gleichmäfsig zu verteilen. Dann deckt man den Milchtopf mit ungeleimter Watte zu und stellt ihn in kühle Temperatur, im Sommer in kaltes Wasser oder auf Eis. Zum Kochen der Milch für Säuglinge ist das Salzbad vorzuziehen.

Praktische Anleitung zum Kochen der Milch im Salzbad ohne Apparat. Das Verflüchtigen der Wasserteile der Milch ist dabei ausgeschlossen. Einfachst kann man das Verfahren folgendermafsen ausführen: Man verschafft sich 6 Kinderflaschen mit Strichen und einen Kochtopf, in dem diese 6 Flaschen bequem nach Höhe und Fläche Platz haben. Man füllt sie mit Milch in der Menge, die der Säugling zur Zeit bekommt, stöpselt sie mit einem Pfropfen, den man aus fest zusammengeprefster Watte fertigte, zu und stellt sie in die Salzlösung ($1^1/_4$ kg Salz auf 4 *l* Wasser), welche sich im oben erwähnten Topf befindet. Das Salzwasser kocht erst bei 86° R. ($107^1/_2$° C.), bindet also höhere Hitzegrade als gewöhnliches Wasser. Dann deckt man den Topf zu, bringt das Wasser ins Kochen und läfst es langsam 2 Stunden kochen. Nachher schüttelt man die Flaschen öfter während des Erkaltens, um die Fettteile gleichmäfsig zu verteilen. Auf diese Weise können auch die Mikroben der Luft nicht nachträglich zur Milch gelangen, was bei der einfach gekochten Milch, trotzdem Watte darauf liegt, immer möglich ist. Die Flaschen werden, wie sie sind, in heifses Wasser gestellt und nur die Zuthaten zugesetzt. Der Flaschenhals mufs sauber sein und darf keine Spur von Watte behalten. Zu jedem Gebrauch wird für den Säugling eine neue Flasche genommen. Die Salzlösung kann man fortgesetzt wieder gebrauchen; nur mufs ab und zu das Wasser vervollständigt werden.

Sorgfalt beim Milchkochen und bei der Flaschenbereitung ist eine der gröfsten mütterlichen Fürsorgen, deren der Säugling bedarf.

Die Milchgeräte, Töpfe, Kannen u. s. w. werden sofort gesäubert und gut ausgetrocknet offen hingestellt. Nie darf ein zur Milch verwendetes Gefäfs säuerlich riechen; besonders mache ich hier auch auf die Kannen aufmerksam, in denen die Milch gebracht oder geholt wird.

Einen fertigen Apparat zum Kochen der Milch hat Herr Professor Dr. Soxhlet dem Handel übergeben, welcher den grofsen Vorteil hat, alle Flaschen mit einem Mal morgens zu sterilisieren.

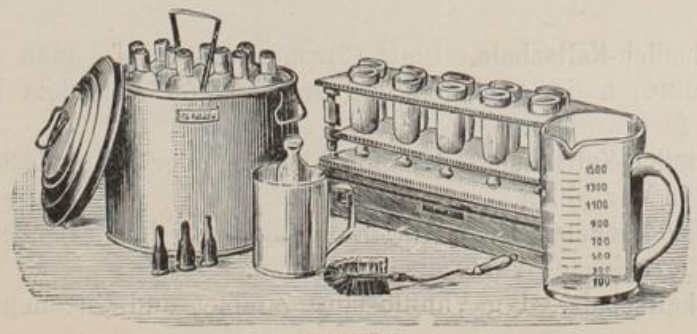


Fig. XIII.

Apparat von Professor Dr. Soxhlet in München zur vernunftgemäfsen Abkochung, Haltbarmachung und Verabreichung der Milch für die Ernährung der Säuglinge.

Preise der Apparate:

1 vollständiger Apparat	A	ℳ 16,00
1 „	„ B	„ 13,00
1 „	„ C	„ 10,00

Einzelne Teile zur Vervollständigung des Apparates sind besonders zu haben.

Die vollständigen Apparate bestehen aus:

1 Blechtopf mit Flascheneinsatz,
1 Flaschengestell mit Schublade zum Aufbewahren der Ersatzteile,
1 Wärmebecher,
20 Stück Gläser à 150 g,
12 „ Gummischeiben,
3 Stück Gummisauger (Saugspitzen),
1 Einfüllglas, $1^1/_2$ *l*,
1 Gläserbürste,
10 Schutzhülsen.

Genauere Gebrauchsanweisung liegt jedem Apparat bei.

3. Milchkaltschale.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_4$ *l* Milch	ℳ 0,25	Transport	ℳ $0,37^1/_2$
75 g Zucker	„ 0,06	1 Prise Salz	„ $0,00^1/_4$
2 „ Zimmet	„ $0,00^1/_2$	3 Eigelb	„ 0,12
2 Efsl. Citronenzucker	„ 0,06	5 g Kartoffelmehl	„ $0,00^1/_4$
Transport	ℳ $0,37^1/_2$	4 Zwiebäcke	„ $0,06^1/_2$
			ℳ $0,56^1/_2$

Zubereitung: Man kocht 1 *l* Milch mit Zucker, Gewürzen und Salz auf, quirlt die Eigelb, welche mit Kartoffelmehl und kalter Milch verschlagen sind, durch ein Sieb dazu, rührt die Milch auf dem Feuer ein wenig seimig und läfst sie auf Eis erkalten. Dann giebt man Zwiebackbrocken dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Zimmet, Vanille, Blüten und Blätter, welche in der Suppe schwimmen, müssen vor dem Anrichten entfernt werden.

Pfirsichmilch-Kaltschale. Statt Citronenzucker läfst man 4 Pfirsichblätter 2 Minuten darin ziehen und Schneeklöfse von dem Eiweifs in der Suppe fest werden.

Fliedermilch-Kaltschale. 1 Dolde Flieder- oder Hollunderblüte zieht 2 Minuten in der Milch.

Erdbeerkaltschale. Beim Anrichten fügt man $^1/_4$ *u* frische, mit 40 g Zucker eingezuckerte Walderdbeeren hinzu.

Vanillekaltschale. 1 g Vanille statt Zimmet und Citronenzucker.

4. Milchsuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1¼ *l* Milch	ℳ 0,25	Transport	ℳ 0,30¾
1 g ganzer Zimmet	„ 0,00¼	1 Prise Salz	„ 0,00¼
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03	30 g Stärkemehl oder Hoffmanns Speisenmehl	„ 0,02½
30 g Zucker	„ 0,02½		ℳ 0,33½
Transport	ℳ 0,30¾		

Zubereitung: 1 *l* Milch wird mit den Gewürzen aufgekocht, Zucker und Salz dazugefügt, ¼ *l* Milch mit Stärkemehl verrührt, dazugegossen und die Suppe 10 Minuten gekocht, dann angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann zu den Milchsuppen auch ein Eigelb verwenden und 1 Efslöffel Vanillezucker oder 1 Efslöffel geriebene süfse Mandeln statt Zimmet und Citronenzucker nehmen oder zu **Schokoladensuppe** 150 g Schokolade oder 40 g Kakao und noch 30 g Zucker.

Ferner nimmt man als Einlage statt Stärkemehl:

3 Puppen Fadennudeln	ℳ 0,02½
oder 60 g Gries	„ 0,03
„ 50 „ Kartoffelsago	„ 0,04
„ 65 „ feiner Reis	„ 0,05¼
„ 40 „ Salep oder Arrowroot	„ 0,04¾
„ 70 „ Buchweizengrütze	„ 0,03¼
„ 1 Portion Einlauf	„ 0,08¾

5. Russische Gemüsemilchsuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

150 g Gemüse aller Art	ℳ 0,15	Transport	ℳ 0,25¼
4 rohe Kartoffeln	„ 0,00½	½ *l* Wasser.	
50 g Graupen	„ 0,02½	10 g Salz	„ 0,00¼
50 „ Butter	„ 0,07¼	1 *l* Milch	„ 0,20
Transport	ℳ 0,25¼	1 Efsl. Petersilie	„ 0,05
			ℳ 0,50½

Zubereitung: Die Gemüse werden geputzt und in hübsche Würfel oder Stückchen geschnitten, ebenso die Kartoffeln; die Graupen werden zweimal blanchiert, die Gemüse mit kochendem Wasser überbrüht. In einem irdenen Topf schwitzt man unter Umrühren Graupen und Gemüse in der Butter durch, gieſst Wasser hinzu, thut Salz daran und kocht alles weich; dann füllt man nach und nach die Milch zu und streut schliefslich gewiegte Petersilie in die gut mit Salz abgeschmeckte Suppe.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

6. Schlagsahne.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ *l* dicke, süfse, ungeschlagene sehr kalte Schlagsahne	ℳ 0,50
1 Prise feiner Zucker	„ 0,00$^1/_4$
	ℳ 0,50$^1/_4$

Zubereitung: Die dicke Sahne stellt man 2 Stunden in dem Gefäfs, in dem man sie schlagen will, im Sommer auf Eis oder in kaltes Wasser und mischt sie mit einer Prise Zucker. Am besten schlägt man sie in einer runden Schüssel von Porzellan oder emailliertem Blech und benützt Schneeschläger von Draht oder Weidenruten dazu. Man hält den Napf ein wenig schräg und schlägt immer nach einer Seite hart am Schüsselrand entlang, bis sich alle Sahne in Schaum verwandelt hat, aber auch nicht länger, sonst verwandelt sie sich in Butter.

Ist die Sahne nicht von bester dicker Beschaffenheit, so nimmt man den sich bildenden Schaum nach und nach ab und legt ihn auf ein Haarsieb, bis sich kein Schaum mehr auf der Oberfläche zeigt.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Um die Schlagsahne zu vermehren oder auch weniger fett zu machen, wird sie häufig mit Eierschnee untermischt.

Alle Schlagsahnespeisen ohne Gelatine müssen so spät als möglich bereitet oder auf Eis gestellt werden.

7. Schlagsahne mit Ananas, Erdbeeren oder Himbeeren als süfse Speise.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_4$ *l* ungeschlagene Schlagsahne	ℳ 0,50
175 g Zucker	„ 0,14
$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) Fruchtpuree	„ 0,56$^1/_4$
1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
	ℳ 1,25$^1/_4$

Zubereitung: Die Sahne wird kurz vor dem Gebrauch steif geschlagen und sorgfältig, ohne Satz, nach Vorschrift löffelweise zu dem durch ein Haarsieb gestrichenen, mit Zucker vermischtem Fruchtpuree, zu dem man $^1/_2$ kg frische Früchte oder auch eingemachte Früchte verwenden kann, gerührt, mit Zucker (nach Bedarf) und Vanillezucker abgeschmeckt, in einer Glasschale angerichtet oder auch als **Füllung von Hohlhippen (Röllchen oder Tütchen von Teig)** verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

8. Schlagsahne mit Schokolade und Kaffee.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

110 g Zucker	ℳ 0,08¾	Transport	ℳ 0,46¼
5 Efsl. Kaffeeextrakt	„ 0,18	¼ *l* ungeschlagene Schlagsahne	„ 0,50
65 g Schokolade	„ 0,19½	1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
2 Efsl. Wasser.			ℳ 1,01¼
Transport	ℳ 0,46¼		

Zubereitung: Der Zucker wird im fertigen Kaffeeextrakt aufgelöst, die Schokolade in warmem Wasser erweicht, beides zusammengerührt und wie in No. 7 verfahren.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

9. Schlagsahne mit Reis und Aprikosen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

50 g feiner Reis	ℳ 0,04	Transport	ℳ 0,67¾
6 Aprikosen	„ 0,60	½ *l* Wasser.	
10 g Zucker	„ 0,03¾	125 g Zucker	„ 0,10
Transport	ℳ 0,67¾	½ *l* geschlagene Schlagsahne	„ 0,50
			ℳ 1,27¾

Zubereitung: Der Reis wird blanchiert, mit den geschälten, entkernten Aprikosen und 10 g Zucker in Wasser sehr weich gekocht, durch ein Haarsieb gerieben, mit 125 g Zucker tüchtig gemischt, nach dem Erkalten mit steif geschlagener Schlagsahne glatt untermengt und in einer Glasschale angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch eingemachte Aprikosenmarmelade verwenden.

10. Schlagsahne mit Pumpernickel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ *l* geschlagene Schlagsahne	ℳ 0,50
100 g Zucker	„ 0,08
2 Efsl. Vanillezucker	„ 0,10
80 g gerieb. Pumpernickel	„ 0,04¾
	ℳ 0,72¾

Zubereitung: Die steif geschlagene Schlagsahne wird mit den angegebenen Zuthaten gut unterzogen und in einer Glasschale angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch geriebenen Pfefferkuchen verwenden.

11. Tuttifruttischlagsahne.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

½ *l* geschlagene Schlagsahne	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,72
80 g gerieb. Pfefferkuchen	„ 0,10	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
60 „ „ Wal- oder Haselnüsse (oder Mandeln)	„ 0,12	2 " Vanillezucker	„ 0,10
Transport	ℳ 0,72	60 g gerieb. Schokolade	„ 0,18
		35 „ bunter Zucker	„ 0,14
			ℳ 1,17

Zubereitung: Die Zuthaten werden alle vorbereitet, die Nüsse eingeweicht, abgezogen und gerieben, mit Citronen- und Vanillezucker gemischt. Eine Glasschale wird lagenweise mit den Zuthaten gefüllt: dick geschlagene Schlagsahne, Pfefferkuchen, Schlagsahne, Nüsse, Schlagsahne, Schokolade, obenauf Schlagsahne, die mit buntem Zucker bestreut wird.

Diese Speise mufs 3 Stunden kalt stehen, um durchzuziehen.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

12. Reis von echten Kastanien (Maronenreis) mit Sahne.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ *u*) echte Kastanien (Maronen)	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,32½
⅛ *l* Sahne	„ 0,12½	½ *l* geschlagene Schlagsahne	„ 0,50
Transport	ℳ 0,32½	60 g Zucker	„ 0,04¾
		1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05
			ℳ 0,92¼

Zubereitung: Die echten Kastanien (Maronen) werden von der ersten Schale befreit und in heifsem Wasser mit der zweiten Schale weich gekocht, schnell abgezogen und mit süfser Sahne verkocht, durch ein Sieb gerührt, mit Schlagsahne, Zucker und Vanillezucker abgeschmeckt und angerichtet.

Werden die echten Kastanien (Maronen) durch die amerikanische Quetschmaschine in die Anrichteschüssel gedrückt, so giebt man die gesüfste Schlagsahne nebenher oder legt sie als Rand um die wie Reiskörner aussehenden echten Kastanien (Maronen).

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

13. Crême mousseline mit Maronen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

125 g Maronen	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,32
40 „ Zucker	„ 0,03¼	2 Efsl. warmes Wasser	
2 Efsl. Portwein	„ 0,12	1 „ Portwein	„ 0,06
1 Efsl. Vanillezucker	„ 0,05	½ *l* geschlagene Schlagsahne	„ 0,50
3 g (ungefähr 1½ Tafel) weifse Gelatine	„ 0,01¾	40 g Zucker	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,32		ℳ 0,91¼

Zubereitung: Die Maronen werden von der ersten Schale befreit, in heifsem Wasser mit der zweiten Schale weich gekocht und abgezogen; Zucker und Portwein werden aufgekocht. Man legt die Maronen hinein, bestäubt sie mit Vanillezucker, begiefst sie mit der Flüssigkeit und läfst sie bei ganz gelinder Hitze, zugedeckt, $^1/_2$ Stunde ziehen. Dann hackt man sie gröblich. Die abgewaschene Gelatine löst man in warmem Wasser auf und füllt 1 Efslöffel Portwein dazu. Die Schlagsahne wird mit dem gesiebten Zucker und den Maronen genau gemischt und mit der warmen, durch ein Sieb gegossenen Gelatine schnell und genau verrührt. Man füllt die Masse in eine Glasschale oder in eine mit in Falten gelegtem feinem weifsen Papier ausgelegte silberne Schüssel und stellt sie auf Eis. Die Speise mufs kalt, aber nicht gefroren sein und ein zartes Crêmemus bilden.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Mit der Crême mousseline kann man anstatt der Einlage von Maronen in Portwein und Vanillezucker folgende Veränderungen vornehmen:

Crême mousseline mit Reis. Dasselbe mit 2 Efslöffeln Marasquino und 30 g Reis à la Victoria.

Crême mousseline mit Kaffee, mit Liqueur oder Nougat. Dasselbe mit 4 Efslöffeln Kaffeeextrakt oder 2 Efslöffeln Liqueur oder 65 g gehackten Nougat-Prallinees und 2 Efslöffeln Kakao-Liqueur.

Crême mousseline mit Cognak. Dasselbe mit 2 Efslöffeln Cognak, 20 g gehackten Pistazien und 20 Cognakkirschen.

Crême mousseline mit Pistazien. Dasselbe mit 65 g Pistazien und 2 Efslöffeln Orangenwasser.

Crême mousseline mit Haselnüssen. Dasselbe mit 50 g gehackten Haselnufskernen und 2 Efslöffeln Curaçao.

Crême mousseline mit Pumpernickel. Dasselbe mit 60 g geriebenem, geröstetem Pumpernickel, 1 Efslöffel Vanillezucker und 20 g aufgelöstem Kakao.

Kleine Kuchen mit Crême mousseline. Man füllt die Crême in kleine Törtchen von Mürbe- oder Nufsteig.

---

14. Saure Milch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$1^1/_2$ *l* Milch	ℳ 0,30
4 Suppenteller.	
50 g gerieb. Schwarzbrot	„ 0,01
60 „ gesiebter Zucker	„ $0,04^3/_4$
	ℳ $0,35^3/_4$

Zubereitung: Auf jeden Teller gieft man $^3/_8$ *l* Milch, setzt sie an einen staubfreien Ort, welcher 15—16° R. ($18^1/_2$—20° C.) hat und läfst sie 30 Stunden stehen.

Man giebt sie mit geriebenem Schwarzbrot und gesiebtem Zucker überstreut, oder beides nebenher.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten, ohne das Stehenlassen.

15. Saurer Sahnenschaum oder ungeborene Buttermilch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

1 *l* dicke saure Sahne	ℳ 2,00
50 g gerieb. Schwarzbrot	„ 0,01
60 „ gesiebter Zucker	„ 0,04¾
	ℳ 2,05¾

Zubereitung: Saure Sahne, wie sie zu Butter verwendet wird, mufs so lange geschlagen werden, bis sie kurz vor der Butterbildung ist. Man kann das bei gröfseren Mengen im Butterfafs vornehmen oder auch mit dem Schneeschläger erreichen. Man nimmt den Schaum von der Buttermilch ab, legt ihn auf einen Teller oder eine Glasschale und giebt ihn mit geriebenem Schwarzbrot und gesiebtem Zucker, zuweilen auch mit Walderdbeeren. Auf Eis hält sich der Schaum etwa 8 Stunden.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

16. Crême von saurer Sahne.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

10 g (ungefähr 4 Tafeln) rote Gelatine	ℳ 0,08
5 Efsl. Weifswein	„ 0,10
1 „ Arrak	„ 0,07¼
175 g Zucker	„ 0,14
1 Efsl. Citronenzucker . .	„ 0,03
Transport	ℳ 0,42¼
1 Efsl. Vanillezucker . . .	„ 0,05
½ *l* saure, geschlagene Schlagsahne	„ 0,50
1 Tropfen Öl	„ 0,01
10 g Zucker	„ 0,00¾
	ℳ 0,99

Zubereitung: Die Gelatine wird gewaschen, in Weifswein kalt aufgelöst, durch ein Sieb gegossen und der mit Arrak vermischte Zucker sowie der Citronen- und Vanillezucker dazugethan. Die saure Schlagsahne wird schnell unter die Menge gezogen, die sofort in eine vorher mit Öl ausgepinselte, mit Zucker ausgesiebte Form geschüttet, auf Eis gestellt und nach dem Erkalten gestürzt wird.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

17. Weifser Käse, sogenannter Quark.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

5 *l* magere, saure dicke Milch	ℳ 0,40
1 „ heifses Wasser.	ℳ 0,40

Zubereitung: Die dicke Milch wird mit dem heifsen Wasser gebrüht (ein in die Mischung gehaltenes Thermometer mufs 28° R. (35° C.) zeigen, sonst mufs durch kalte bezw. warme Flüssigkeit nachgeholfen werden; durch zu heifse Behandlung wird der Käse hart und bröckelig). Nachdem Wasser und Milch gehörig gemischt sind, scheidet sich der Käse ab, den man auf ein mit einem nassen Tuch belegtes Sieb legt, etwas beschwert und zum weiteren Gebrauch abtropfen läfst. (Siehe die folgenden Rezepte.)

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

18. Weifser Käse mit Sahne und Kümmel.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

3 g Kümmel	ℳ 0,00¼
½ kg (1 ℔) weifser Käse	„ 0,20
⅛ *l* dicke, süfse Sahne	„ 0,25
5 g Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,45½

Zubereitung: Man wäscht den Kümmel und quirlt ihn in warmem Wasser etwas auf. Ein Käseheck oder Sieb, im Umfang eines grofsen Tassenkopfes, wird mit einer Scheibe weifsen Käse nach No. 17 belegt, 2 Efslöffel Sahne darüber gefüllt, Kümmel und Salz darauf gestreut, wieder eine Schicht Käse und so fort, bis alles verbraucht ist. Die Oberfläche beschwert man etwas, stürzt nach 2—3 Stunden den Käse um und giebt ihn, mit einigen Efslöffeln dicker Sahne bezogen, zum Brot.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

19. Weifser Reibekäse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

¼ kg (½ ℔) weifser Käse	ℳ 0,10
4 Efsl. süfse Sahne oder süfse Milch	„ 0,07
5 g Salz	„ 0,00¼
1 „ Kümmel	„ 0,00¼
	ℳ 0,17½

Zubereitung: Der weifse Käse wird durch ein Haarsieb gerieben, mit süfser Sahne oder süfser Milch 5 Minuten mit dem Schneebesen geschlagen, mit Salz und ausgequollenem Kümmel vermischt und auf einer Glasschale zum Brot gereicht.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

20. Stippmilch.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) weisser Käse	ℳ 0,15
$^1/_8$ *l* süfse Sahne	„ 0,12½
20 g Zucker	„ 0,01½
1 Prise Zimmet	„ 0,00¼
	ℳ 0,29¼

Zubereitung: Der weifse Käse wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit Sahne und Zucker 5 Minuten verschlagen, auf einer Glasschale angerichtet und mit Zimmet bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt diese Speise mit Preifselbeeren oder Backpflaumen (**Stippmilch mit Preifselbeeren oder Backpflaumen**) und in manchen Gegenden als Zuspeise zu Kartoffelpuffer (**Stippmilch als Zuspeise zu Kartoffelpuffer**).

21. Sahnenkuhkäse.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ *l* dicke saure Sahne	ℳ 1,00
60 g Salz	„ 0,01¼
Frische Nesseln oder Weinblätter.	ℳ 1,01¼

Zubereitung: Man gieifst auf zwei nebeneinander stehende, nicht zu weite Gefäfse, welche mit einem in Salzwasser ausgewaschenen Tuch bedeckt sind, je $^1/_4$ *l* Sahne. Nach 12 Stunden belegt man eine Schüssel mit einem reinen, in Wasser, dem 5 g Salz zugesetzt wurden, ausgewaschenen Tuch, legt beide Käse, zu einem vereinigt, übereinander hinein und bedeckt sie mit einem Teller. Man wiederholt das Umlegen in ein sauber in Salzwasser ausgewaschenes Tuch täglich, bis der Käse oben trocknet. Dann belegt man ihn unten und oben mit Brennesseln oder Weinblättern, welche man vorher gewaschen hat. In zwölf Tagen ist er efsbar.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Tage.

Besondere Bemerkungen: Um käufliche **runde oder längliche Kuhkäse schnell efsbar und gelb zu machen,** wäscht man dieselben täglich mit lauwarmem Wasser, wickelt sie in ein feuchtes Tuch und legt sie in einen Steintopf.

22. Auflauf von saurer Sahne.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Eier	ℳ 0,28	Transport	ℳ 0,60¾
75 g Zucker	„ 0,06	1 Efsl. Citronenzucker . .	„ 0,03
$^1/_8$ *l* dicke saure Sahne . .	„ 0,25	1 „ Vanillezucker . . .	„ 0,05
40 g Mehl	„ 0,01½	5 g Butter zur Form . .	„ 0,01¼
1 Prise Salz	„ 0,00¼	10 „ Zucker	„ 0,00¾
Transport	ℳ 0,60¾		ℳ 0,70¾

Zubereitung: Man rührt die Eigelb mit dem Zucker schaumig, fügt allmählich die Sahne, sowie Mehl, Salz, Citronen- und Vanillezucker dazu, zieht den Schnee der Eiweifs darunter, backt den Auflauf in einer gebutterten Form bei 125° C. 35—40 Minuten und giebt ihn in derselben, mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt gern Johannisbeerkompott dazu.

23. Warmer Sahnenpudding.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

4 Eier	ℳ 0,28	Transport	ℳ 0,71¼
65 g Zucker	„ 0,05¼	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
65 „ gerieb. weifse Semmel	„ 0,07¾	1 Prise gestofsener Zimmet	„ 0,00¼
⅛ *l* dicke saure Sahne	„ 0,25	1 „ Salz	„ 0,00¼
65 g Korinthen	„ 0,05¼	5 g Butter zur Form	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,71¼		ℳ 0,76

Zubereitung: Die Eigelb werden mit Zucker verschlagen, geriebene Semmel, saure Sahne, gereinigte Korinthen, Citronenzucker, Zimmet und Salz dazugerührt; dann wird der Schnee der Eiweifs darunter gezogen und der Pudding in gebutterter Form 1 Stunde im Dampf oder im Wasserbad gekocht und gestürzt.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt gern eine Weinsauce dazu.

Statt Korinthen kann man auch klein geschnittene, eingemachte Früchte verwenden, statt geriebener Semmel auch geriebenes Schwarzbrot.

24. Warme Käseküchelchen.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

35 g Korinthen	ℳ 0,02¾	Transport	ℳ 0,23¾
10 „ gerieb. süfse Mandeln	„ 0,02	1 Prise Salz	„ 0,00¼
20 „ Hefe	„ 0,04	30 g gerieb. Semmel	„ 0,03½
2 Efsl. Wasser.		15 „ Butter	„ 0,03¾
2 „ Sahne	„ 0,03½	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
1 Ei	„ 0,07	15 g Zucker	„ 0,01¼
90 g durchgerieb. weifser Käse	„ 0,03½	40 „ Butter zum Belegen	„ 0,10
25 g Mehl	„ 0,01	30 „ Zucker, 1 Prise Zimmet zum Bestreuen	„ 0,02½ „ 0,00¼
Transport	ℳ 0,23¾		ℳ 0,46¼

Zubereitung: Alle Zuthaten müssen leicht erwärmt sein. Die Korinthen werden gewaschen und getrocknet, die Mandeln abgezogen und gerieben. Die Hefe wird mit einigen Efslöffeln lauwarmen Wassers aufgelöst, laue Sahne dazugerührt, ebenso das erwärmte Ei; dann rührt man Käse, Mehl, Salz, geriebene Semmel, geschmolzene Butter, Korinthen und

Mandeln, Citronenzucker und Zucker dazu, läfst die Masse an warmer Stelle $^3/_4$ Stunden, mit einem warmen Tuch bedeckt, stehen und formt kleine runde Kugeln, welche man auf einem Brett nochmals 1 Stunde in der Wärme aufgehen läfst. Nun thut man die Küchelchen in eine Setzeierpfanne mit Vertiefungen, welche man mit je 1 kleinen Stückchen Butter belegte, und läfst sie im Ofen bei 138° C. $^1/_4$ Stunde auf einer, dann eben so lange auf der anderen Seite backen oder in Ausbackfett auf der Maschine gar werden und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man giebt gern eine Fruchtsauce dazu.

25. Saure Sahne

als Bratenzuthat schmackhaft zu halten.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

$^1/_2$ *l* saure Sahne	. . . . .	ℳ 0,50
20 g Mehl	. . . . .	„ 0,00$^3/_4$
20 „ Butter	. . . . .	„ 0,04$^3/_4$
5 „ Salz	. . . . .	„ 0,00$^1/_4$
		ℳ 0,55$^3/_4$

Zubereitung: Saure Sahne wird am zweiten Tage bitter; bei folgendem Verfahren hält man sie, fest verschlossen, am kühlen Ort 6 bis 8 Tage.

Mehl, Butter und Salz werden in einem irdenen Topf auf dem Feuer heifs gerührt und, wenn dies gar ist, die Sahne dazugerührt, unter Rühren aufgekocht und in ein Glas geschüttet (welches man mit Papier zubindet) aus dem man gelegentlich davon zu Bratensaucen verwenden kann.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

26. Buttermilchsuppe.

Zuthaten und Kosten für 4 Personen.

100 g Schwarzbrot	. . .	ℳ 0,02		Transport	ℳ 0,10$^1/_2$
1 *l* Buttermilch	. . . . .	„ 0,08	5 g Salz	. . . . .	„ 0,00$^1/_4$
15 g Mehl	. . . . .	„ 0,00$^1/_2$	$^1/_8$ *l* Sirup oder 45 g Zucker		„ 0,10
	Transport	ℳ 0,10$^1/_2$			ℳ 0,20$^3/_4$

Zubereitung: Das Brot wird klein geschnitten, mit $^3/_4$ der Buttermilch erweicht und unter Rühren zum Kochen gebracht, dann mit dem in $^1/_4$ *l* Buttermilch verquirlten Mehl verbunden, mit Salz und Sirup oder Zucker abgeschmeckt, aufgekocht, durch ein Haarsieb gerührt, wieder erhitzt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Dreiundzwanzigste Abteilung.

Der Speisezettel (das Menu).

Es ist nach mannigfacher Erfahrung unnütz, eine Reihe von Menus zusammenzustellen, weil sie selten den jeweiligen Ansprüchen entsprechen; auch ist es wünschenswert, dafs jede Wirtin selbst nach folgenden Gesichtspunkten denken, wirtschaften und verfügen lernt. Um aber mehrfach ausgesprochenen Wünschen zu entsprechen, geben wir am Schlufs dieser Abteilung eine Anzahl zusammengestellter Menus als Muster.

Eine leicht zu erlernende Sorgfalt bekundet sich darin, den Geschmack der Tischgäste möglichst mit der Mahlzeit zu treffen. Nationalität und Eigenheiten in den Speisegewohnheiten beachte man. Mit etwas Beobachtung erfährt man sehr bald auch den Geschmack häufiger Gäste und kann mit wenig Mühe ein freundliches Behagen schaffen, in welchem der stoffliche Genufs zurücksteht hinter der Liebenswürdigkeit des Gedankens.

Es ist bei der Zusammenstellung des Menus zu berücksichtigen:

1. dafs es zweckentsprechend, nicht zu einfach, nicht zu überreich zusammengestellt sei;
2. dafs es gesundheitlich nicht zu schwer verdaulich und dem Geschmack der Gäste angepafst ist;
3. dafs es in der Arbeit von den vorhandenen Kräften gut zu bewältigen ist;
4. dafs es nicht die Mittel, die man sich ungefähr bewilligt hat, übersteigt.

Zweckentsprechend ist ein Familiendiner z. B. zusammengestellt von: Suppe, Fisch, Gemüse und Beilage, Braten und Speise.

Nicht überlegt wäre in diesem Fall z. B. folgende Wahl: Gebundene Suppe, Fisch mit Frikassee, Teltower Rüben und Saucifschen, Gänsebraten und Plumpudding.

Wohl aber: Bouillon mit Spargel und Croutons, Fisch mit Frikassee, grüne Bohnen mit Hammelkoteletten, Maronen und Zunge, junge Hühner, Kompott, Plumpudding und Chaudeau.

Während im ersten Fall die gebundene Suppe mit der Frikasseesauce eine Verwandtschaft hätte und jedenfalls mit den schweren Rüb-

chen und dem fetten Braten sowie Pudding zarten Mägen Beschwerden bereiten könnte, läfst die klare Bouillon des zweiten Menus den ganzen Appetit für das mühsame Fischgericht, welches für den natürlichen frischen Bohnengeschmack mit einem saftigen Stück Fleisch die rechte Folie bildet, für das junge Huhn Appetit und auch noch dem Plumpudding Würdigung lassen würde.

Arbeitsverteilung obigen Menus auf 2 Tage.

1. Tag.
1. Bouillon. — Mittags: Verwendung des Rindfleisches.
2. Vorbereitung zum Frikassee. — Abends: Verwendung der kleinen Frikasseereste zu Coquillen oder einem kleinen Ragout.
3. Abfälle von Kalbsmilch zu brauner Jus zu kochen, dazu auch die Abfälle der Hühner.
4. Vorbereitung der Hühner bis zum Waschen.
5. Vorbereitung der Maronen.
6. Vorbereitung der Zuthaten zum Plumpudding.
7. Schmoren von Kompott.

2. Tag.
1. Die Hammelkoteletten werden fertig gemacht und einige klein geschlagene, magere Abfälle zu Bouillon für die Bohnen aufgestellt, die übrigen Abfälle sind zu Irish Stew für die Leute verwendbar.
2. Die Bohnen werden geschnitten.
3. Die Zunge wird aufgestellt.
4. Der Plumpudding wird angerührt und aufgestellt.
5. Die Maronen werden langsam mit der fertigen Jus geschmort.
6. Die Hühner werden zu guter Form gebracht.
7. Die Frikasseesauce wird angesetzt.
8. Das Kompott und der Salat, auch Butter, Käse und Dessert werden angerichtet.
9. Die Zuthaten zum Chaudeau werden eingequirlt und Semmelcroutons geschnitten.
10. Der Fisch wird vorgerichtet.
11. Das Geschirr zum Anrichten wird zurückgestellt.
12. Die Zuthaten zur Garnierung werden auf eine Schüssel gelegt und Brett, sowie ein scharfes Tranchiermesser hingelegt.
13. Bohnen werden fertig gekocht.
14. Maronen werden fertig gekocht.
15. Frikassee wird fertig bereitet.
16. Zunge wird abgezogen, mit etwas Bouillon überfüllt.

Alles ins Wasserbad gestellt.

17. Fisch wird gekocht.
18. Hühner werden gebraten.
19. Bouillon wird abgeschmeckt, die Croutons gebraten.
20. Hammelkoteletten werden gebraten.
21. Alles wird nach einander angerichtet.

22. Wenn die Hühner auf dem Tisch sind, wird der Chaudeau abgeschlagen.
23. Nachdem der Pudding angerichtet, wird gleich der Kaffee bereitet.
24. Lauwarmes Wasser zum Handspülen wird bereit gehalten.
25. Zu dänischen Brötchen für den Abend: Butter zu Sahne gerührt.
26. Belag dafür in Bereitschaft halten.
27. Für Selterwasser, Bier und bezw. Thee sorgen.

Für den Leutetisch kann man Irish Stew von den Abfällen der Hammelkoteletten bereiten, vorher vielleicht Obstsuppe, welche man von den Resten der Kompotte und bezw. dem Apfelwasser mit Brotresten tags zuvor fertig kocht.

Für die fremde Bedienung hat man in Bezug auf Speisung Bestimmungen über Speisen und Speisezeit zu treffen.

A. Tägliches Mittagessen.

Speisezettel für monatlich drei Tage.

Für 4 Personen.

Berücksichtigung der Restverwendung.

Januar.

Bettelmannsuppe.	Hafergrützsuppe.	Kartoffelsuppe.
Gekochter Dorsch.	Gulasch.	Pökelfleisch.
Mostrichsauce.	Reis à la Victoria.	Sauerkohl mit Erbsen.
Gekochte Kartoffeln.	Birkhühner.	Schneebälle mit Vanillesauce.
Vanilleauflauf.	Kartoffeln.	
	Apfelmus.	

Februar.

Pommersche Entensuppe.	Bohnensuppe.	Gemüsesuppe.
Grünkohl.	Entenbraten.	Leber und Maronen.
Bratkartoffeln.	Wirsingkohl.	Geschmortes Schweinefilet.
Schabebeafsteaks.	Kartoffeln.	
Käsebrötchen.	Gemischtes Kompott.	Kartoffelsalat.

März.

Ochsenschwanzsuppe.	Linsensuppe u. Blutwurst.	Schokoladensuppe.
Brathecht, Kartoffeln.	Hammelsteaks, grüne Bohnen.	Kalbsnierenbraten.
Hefepudding, Backobst.	Citronensoufflee.	Bechamellekartoffeln.
		Salzgurken.
		Käsestangen.

April.

Weifse Fischsuppe.	Grünkernsuppe.	Erbsensuppe (gelbe).
Rinderschmorbraten.	Spinat und Omelette.	Beefsteaks, Maronen, Kartoffeln, Senfgurken.
Maccaroni.	Gekochte Hammelkeule.	Schokoladenspeise.
Apfelspeise.	Rote Rüben.	

Mai.

Frühlingssuppe.	Fadennudelsuppe.	Klare Bouillon.
Kalbskoteletten.	Rindfleisch und Brühkartoffeln, Morchelsauce.	Morcheln und Hammelkoteletten.
Brechspargel und Kartoffeln.	Eierkuchen und Preifselbeeren.	Mehlspeise.
Rhabarberkompott.		

Juni.

Krebssuppe.	Erdbeersuppe.	Graupensuppe.
Kalbsschnitzel und Kohlrabi.	Gemüse und Fleisch mit der Bouillon.	Gemischte Gemüse.
Kartoffeln.	Gefüllte Tauben.	Rumpsteaks.
Erdbeeren.	Grüner Salat.	Kalte Speise von Zwieback.

Juli.

Bierkaltschale.	Aalsuppe.	Blumenkohlsuppe.
Karotten.	Blumenkohl au gratin.	Hammelragout, Rührkartoffeln.
Saucifschen.	GeschmorteHammelkeule.	Schweinefilet, geschmorte Kirschen.
Junge Hühner.		
Salat.		

August.

Besingsuppe.	Wildsuppe.	Weinsuppe.
Pfefferlinge und Wildsteaks, Kartoffeln.	Schneidebohnen, Hering und Hammelsteaks.	Zunge und Schoten.
Soufflee auf der Pfanne.	Rote Grütze mit Milch.	Entenbraten.
		Salat.

September.

Bouillonsuppe mit Reisklofs.	Braune Suppe.	Suppe mit Schwemmklöfschen.
Gefüllte Kalbsbrust, Rührkartoffeln, Salat.	Gefüllter Wirsingkohl.	Mohrrüben, Kartoffeln, Bohnen mit Würstchen.
Flammerie und Himbeersauce.	Rebhühner, Kartoffeln.	Kalbsnufs.
	Apfelkompott.	Salat.

Oktober.

Bouillonsuppe.	Apfelsuppe.	Hasensuppe.
Rebhuhnsoufflee.	Lungenhachée.	Gebr. Kalbsleber, Rotkohl, Rührkartoffeln.
Geschmorte Fehlrippe, Kartoffeln.	Kartoffeln.	Griespudding und geschmorte Pflaumen.
	Hasenbraten.	
	Selleriesalat.	

November.

Linsensuppe mit Speck.	Tomatensuppe.	Suppe mit Gemüse als Beigabe.
Beefsteaks u. Tomatenreis.	Klops mit Sardellen- oder Heringssauce u. Maccaroni.	Geschmorte Maronen und Gänseleber.
Krammetsvögel.	Gänsebraten und Apfelkompott.	Kapaun, gemischter Salat.

Dezember.

Bohnensuppe.	Braune Fischsuppe.	Grünkernsuppe.
Blauer Karpfen, Meerrettich und Äpfel.	Hammelkoteletten in der Form.	Gefüllte Pute, Grünkohl und gebratene Maronen.
Hammelrücken und gebratene Maronen.	Apfelbettelmann.	Chaudeauspeise.

B. Familien-Mittagessen (Familien-Dîner).

Speisezettel für monatlich einen Tag.

Für 10—12 Personen.

Januar.

Ochsenschwanzsuppe.
Zander mit Champignonssauce, kleine ausgest. Salzkartoffeln.
Filet-Beefsteaks mit Gänseleberscheiben belegt, mit Maccaroni garniert und Tomatensauce.
Hasenbraten, Apfelmus, Bohnensalat.
Sahnenspeise, Küsterkuchen.

Februar.

Hühnerpureesuppe.
Timbale von Lachs mit Remouladensauce.
Zunge mit Maronen, Bratkartoffeln und Mixed-Pickles garniert, Madeirasauce.
Putenbraten.
Gemischtes Kompott, Sellerie- und Kartoffelsalat.
Fadennudelpudding mit Himbeersauce.

März.

Aalsuppe.
Feines Ragout in Coquillenschalen.
Rindfleisch mit jungem Gemüse und grüner Sauce.
Hühner mit buntem Salat, Rührkartoffeln.
Schokoladenpudding mit Vanillesauce.

April.

Frühlingssuppe.
Hammelrücken mit Morcheln und Bechamellekartoffeln.
Fischpudding, Kapernsauce.
Gebratene Taube, grüner Salat, Rhabarberkompott.
Kleine Speise mit Ananas.

Mai.

Krebssuppe.
Lammbraten und gebackene Kartoffeln, Sauerampferpuree.
Stangenspargel mit Lachs.
Kalbsfricandeau, Stachelbeerkompott.
Aprikosenflanc mit Schlagsahne und mürben Kipfeln.

Juni.

Bouillon mit Falleiern und Reisklofs.
Filets von Seezunge mit Krebssauce.
Brechspargel und Schoten mit Lammkotelett.
Rinderfilet, Salat, Kompott.
Erdbeeren und Mandelspäne.

Juli.

Kraftbouillon mit Eierstich und Croutons.
Hühnerfrikassee.
Schoten und kalte Zunge.
Grüne Bohnen, Hering und Schinken.
Rehbraten.
Erdbeereis, Blitzkuchen.

August.

Grüne Erbssuppe mit Sauerampfer.
Gekochter Schinken in Burgunder und Weifskohl als Weinkraut, gebratene Kartoffeln.
Hummer mit Remouladensauce.
Junge Hühner.
Savarin mit Früchten.

September.

Moc-turtlesuppe.
Brathecht in der Pfanne mit Champignonssauce.
Kalbsfricandeau mit Gemüse.
Rebhuhn, grüner Salat.
Kaffeecrême, Makronen.

Oktober.

Braune Kraftbouillon mit Suppenbeigabe im Kürbis.
Steinbutt mit Bearnaisesauce.
Sauerkohl und Krammetsvögel.
Tomatenreis mit gespicktem, glaciertem Kalbskotelett.
Gänsebraten, Kartoffelsalat, Apfelmus.
Pflaumentorte.

November.

Tomatensuppe.
Gespickter Hecht, mit Teltower Rüben und Brechspargel garniert.
Gänseleberpastete.
Poularden, Kartoffelcroquettes.
Plumpudding und Chaudeau.

Dezember.

Suppe von Artischockenpuree.
Karpfen mit Kaviarsauce.
Blumenkohl au gratin mit Hammelkotelett.
Spinat mit gebackenen Austern.
Entenbraten, Selleriesalat mit Mayonnaise.
Mehlspeise à la Dauphin.

C. Feines Mittagessen (Feines Dîner).

Vier Speisezettel, je einer für jede Jahreszeit.

Für 10—12 Personen.

Januar bis März.

Suppe von grünen Spargelspitzen.
Langusten mit Allerlei.
Rehrücken mit Kräutersauce.
Forellen mit Meerrettich und Schlagsahne (gefroren) und Senfbutter.
Junger Gänsebraten.
Rotes Rebhuhn, Gurken- und Tomatensalat.
Junger Brechspargel.
Champignons.
Nachtisch.

April bis Juni.

Frühlingssuppe.
Timbale von Krebsen mit grüner Kräutersauce.
Lammbraten, Morcheln in Kästchen.
Filet mit Champignonshachée in Kästchen.
Steinbutt mit geschlagener Eiersauce.
Hühnersoufflee à la Bechamelle.
Rehrücken, Gemüsesalat.
Stangenspargel.
Erdbeer- und Vanilleeis.
Nachtisch.

Juli bis September.

Krebssuppe.
Buntes Hors-d'hœuvre von kleinen Pasteten, Käsesoufflees und Kästchen mit Sardinen- u. Hummermayonnaise.
Kalbsrücken mit Rinderzunge garniert.
Gedünstete junge Hühner mit Bearnaisesauce bezogen und mit Bouillonreis, Champignonspuree und gefüllten Tomaten garniert.
Lachs, Gurkensalat und braune Butter und Kartoffeln.
Leipziger Allerlei und glacierte Kalbsmilch.
Schnepfen.
Salat von Trüffeln und Artischockenböden.
Ganze Pfirsiche als Dessertfrüchte und Mandelspäne.

Oktober bis Dezember.

Schildkrötensuppe.
Kaviarpasteten.
Rehrücken mit Artischockenböden und darauf gelegter gedämpfter Gänseleber, Madeirasauce.
Rindfleisch, Kohlrollen, Tomatensauce.
Gedünsteter Kabeljau mit Austernsauce. Kartoffeln.
Braune Champignons im Reisrand.
Langusten.
Poularden, Salat.
Warme kleine Mürbekuchen.
Nachtisch.

D. Abendessen (Souper)

(Auch als Gabelfrühstück [Déjeuner à la fourchette]).

a) Vier Speisezettel, je einer für jede Jahreszeit.

Für 10 Personen.

Januar bis März.

Bouillon, Käsestangen.
Hummer mit Remouladensauce und Kaviar mit Toast.
Hammelkoteletten mit Maronenpuree, Trüffeln und Maccaroni.
Hamburger Hühner, Salat.
Kaffeecrême.

April bis Juni.

Fleischmayonnaise.
Stangenspargel und Koteletten.
Junge Hühner und Salat.
Tartelets mit Stachelbeeren.

Juli bis September.

Steinbutt mit Bearnaisesauce.
Schoten und Kalbsmilch.
Rehrücken, Tomatensalat.
Feine Weincrême.

Oktober bis Dezember.

Filets von Seezunge und Champignonssauce.
Fasan, Apfelmus.
Weingelee mit Früchten.

b) Vier Speisezettel, je einer für jede Jahreszeit.

Für 18—20 Personen.

Januar bis März.

Hühnermayonnaise.
Rehkoteletten mit Gänseleber und Trüffelsauce.
Rinderzunge mit braunem Ragout.
Haselhühner, Gemüsesalat.
Mousselinespeise mit Maronen oder Haselnüssen.

April bis Juni.

Fisch- und Krebsmayonnaise.
Kalbsnufs garniert mit Brechspargel, Kartoffelbällchen und Morcheln.
Junge Gans, Salat.
Eis.

Juli bis September.

Aalrouladen und kleine Wildpastete
Kalbsmilch au gratin mit Kräutersauce.
Gekochte Tauben mit Tomatensauce.
Rehrücken mit Salat.
Aprikosenflanc.

Oktober bis Dezember.

Kaviar.
Schinken in Burgunder.
Kalbsfricandeau, Steinpilze.
Rebhühner oder Fasanen, Salat.
Windbeutel.

E. Buffet.

Vier Buffets, je eins für jede Jahreszeit.

Für 18 Personen.

Januar bis März.

1 ganzer Lachs garniert, warm oder kalt, ungefähr 3 kg (6 ℔), 2 Portionen Remouladensauce.
2 kg (4 ℔) Hummer, 1 Portion Mayonnaisensauce, mit zerdrückten Hummereiern rot gefärbt.
1 Rinderfilet warm, mit Gemüsen garniert.
1 Kalbsrücken, Maccaroni in der Form.
1 Schüssel Herings- oder Fleischsalat.
8 Paar Wiener Würste.
2 Portionen Chaudeauspeise mit Apfelsinenschnitten garniert.
2 „ Weingelee mit Früchten.
Nufsstangen, Küsterkuchen.
1 Schüssel Käsebrötchen.

April bis Juni.

12 Stück Kiebitzeier und frische Butter.
2 Portionen Timbale von Krebsen.
2 „ Hühnermayonnaise im Spargelrand.
6 kg (12 ℔) kaltes Roastbeef, Cumberlandsauce.
4 „ (8 „) kalter Schinken, mit Gallert garniert.
2 Portionen Gemüsesalat.
2 „ Rührei und Bückling in kleinen Kästchen
2 „ Vanillespeise mit Einlagen.
2 „ Schokoladenspeise mit Schlagsahne.
2 „ Makronen und Mürbekuchen.
2 „ Käsestangen.

Juli bis September.

6 neue Heringe und 3 *U* neue Kartoffeln.
2 Portionen Aal in Gelee, grüne Kräutersauce,
2 „ Hühnerfrikassee.
6 kg (12 *U*) Kalbsrücken mit Tomaten garniert, Bechamellekartoffeln.
1 junger Gänsebraten, Gurkensalat.
2 Portionen kleine Leberpastete in Aspik.
3 „ Erdbeer- und Aprikosenflanc mit Schlagsahne.
3 „ Blancmanger (3 Formen), Himbeersauce.
1 Himmelstorte.
1 Portion dünne Mandelspäne.

Oktober bis Dezember.

2 Timbalen von Gänseleber, mit Kaviar garniert.
3 Portionen Zander mit Frikassee.
1 Rehrücken mit Maccaroni und Oliven.
4 kg (8 *U*) Hamburger Rauchfleisch, Kartoffelsalat oder Vineigrettesauce.
3 Portionen Fisch- und Hummermayonnaise oder Hummer.
2 „ Reisspeise mit Apfelsinen und Chaudeau.
2 „ rotes Weingelee.
2 „ Pistaziencrême.
1 Biskuittorte.

F. Grosses Büffet.

Für 30 Personen.

1 Lachs, von Hummern umkränzt, mit Mayonnaisensauce.
1 Rehbraten.
1 Roastbeef.
1 Kalbsrücken.
1 Schinken.
1 Aspik von Huhn, Spargel und Krebsen (2 Formen) und Kräutersauce.
2 Portionen Soufflee von Huhn mit Champignons.
1 Chartreuse von Maccaroni mit Tomatensauce.
1 Gänseleberpastete, mit Aspik garniert.
2 Portionen feiner Fischsalat.
2 Gemüseschüsseln (Spargel, Schoten, Morcheln) mit Beigabe von Brotcroutons und Krebsschwänzen (auf jede Schüssel je 1 Portion).
12 Stück gefüllte Eier.
4 Eiskegel.
2 Weingelees mit Früchten.
4 Portionen gemischte Gebäcke.

Vierundzwanzigste Abteilung.

Krankenspeisen.

A. Über Krankenkost und Darreichung derselben.

Wenn auch im allgemeinen sich aus den Vorschriften, welche das ABC der Küche gegeben hat, mit verständiger Beschränkung der Fette, Gewürze und zusammengesetzten Speisen schon eine Kost zusammenstellen läfst, die eine gute Rekonvalescentenspeise darzustellen vermag, so soll doch der Krankennahrung ein besonderes Kapitel gewidmet sein, um den Laien für die Krankenpflege zu ganz besonderer Sorgfalt bei der Bereitungsweise der Speisen anzuleiten.

Die Wahl der Nahrung und selbst die Überwachung der Vorschriften derselben mufs dem Arzt in jedem besonderen Fall überlassen bleiben. Er wird die Abänderungen, je nach der Krankheitserscheinung und der Eigenart des Kranken, bestimmen; doch sollen ihm die gegebenen Vorschriften die schwierige Aufgabe der genauen Beschreibung der technischen Anleitung und die Angabe der Mengen erleichtern.

Vorausgeschickt sei noch, dafs dieses Kapitel auf Wunsch einer Anzahl befreundeter Ärzte hinzugefügt wurde, nach deren Ansicht die genauen Angaben der Bereitungsweise der Krankenkost in Rücksicht auf die Kranken gleich wichtig für die Ärzte wie für solche sei, welche sich mit der Pflege, insbesondere der Ernährung der leidenden Menschheit beschäftigen.

Die Hauptgesichtspunkte einer Krankenpflege, besonders derjenigen der Krankenküche, sollen aber auch dem Laien klar sein, weshalb wir letztere wie folgt kurz zusammenfassen:

Die Krankenkost soll: a) verbrauchte Stoffe ergänzen, b) die Körperkraft erhalten.

Die Ernährung Kranker wird nach dem Calorienwert der Nahrung bestimmt und durchschnittlich für seinen Tagesbedarf 2000—2500 Calorienwert in gemischter Form darzubieten getrachtet, das heifst:

Verbrennung von Nahrungsstoffen erzeugt Wärme. Die Menge der Wärme, welche gebraucht wird, die Temperatur eines Kilo Wassers um 1° C. zu erhöhen, wird als Wärmeeinheit angenommen und heifst Calorie = Cal.

Der Nahrungswert eines Nahrungsmittels wird nach der Erzeugung der Calorie, d. h. wie viel Wärmegrade es bei seiner Verbrennung an 1 Kilo Wasser abgiebt, berechnet, z. B.:

10 g Fett = 93 Cal.
10 „ Eiweifs = 41 „
10 „ Kohlenhydrat = 41 „

Wasser und Salze bleiben dabei natürlich unberechnet.

Milch hat eine glückliche Mischung aller Stoffe, nur das Eisen fehlt, würde aber in 4000 g = 4 *l* erst 2346 Calorie enthalten.

Bei der Krankenpflege kommt es ganz vorwiegend darauf an, die passende Form zu finden, in der die Nahrungsstoffe am schnellsten und leichtesten aufgesogen werden. Mit wenig Ausnahmen hat sie grofsen Nährwert mit möglichst kleinem Umfang zu vereinigen.

Ferner soll sie die Thätigkeit des Magens anregen und auch für die richtige Behandlung der als Heilmittel gegebenen Nahrungsstoffe sorgen.

Da eine aufserordentlich grofse Zahl von Kranken und Reconvalescenten von nervöser Reizbarkeit ist, und es darauf ankommt, dafs sie möglichst gern das ihnen Gereichte zu sich nehmen, so ist die Art und Weise, wie ihnen die Mahlzeit zugeführt wird, für den Erfolg nicht zu unterschätzen.

1. Ein Kranker sollte nie nach seinen Wünschen in Bezug auf Speisen gefragt werden. Er vermag sich gewöhnlich nicht darüber zu entscheiden, hat im Augenblick vielleicht weder Lust für Bestimmungen der Art, noch verspürt er Efslust, und doch wird man beobachten, wie eine fertige Speise oft gern genommen wird, wenn sie ohne Frage erscheint.
2. Die Zuthaten zu den Speisen müssen von tadelloser Beschaffenheit sein, wie sie die einschlägigen Abschnitte des Buches beschrieben haben.

   Fleisch, Fisch, Geflügel, Obst und Gemüse müssen von grofser Frische und Schönheit sein. Das natürliche Fett der ersteren ist stets zu meiden und nur die beste Butter zur Zubereitung für Krankenkost zu verwenden. Als Zucker kann in vielen Fällen Traubenzucker verwendet werden, welcher zwar etwas schwer löslich ist, aber doch leicht aufgesogen wird.

   Das Wasser zu kalten Getränken ist stets zu kochen und künstlich abzukühlen; zur Verwendung in der Küche durchlaufe es ein Filter.
3. Bei längeren und ansteckenden Krankheiten kann ein Krankenherd Senking von Gebr. Hammer, Berlin W., Mohrenstr. 21, im Nebenraum aufgestellt, nicht genug empfohlen werden.

   Die Krankenkost sollte nie im Krankenzimmer bereitet werden, weil die Luft sich dadurch verschlechtert, das Geräusch den Kranken belästigt und die Beobachtung des ganzen Geschäftes der Zubereitung die Efslust verringern kann.

4. Das Kochgerät sei nur für den Kranken bestimmt. Viele Speisen verlieren an Güte, wenn sie in zu grofsen Gefäfsen bereitet werden. Der Kranke ist auch sehr empfindsam in seinem Geschmack, und der kleinste Beigeschmack stört oft die Efslust.

   Das Kochgeschirr bestehe aus kleinen irdenen und emaillierten Töpfen, Porzellankasserollen, Nickelpfanne und einem kleinen Bouillontopf, bei welchem der Deckel fest schliefst.

5. Ehe die Mahlzeit auf dem Krankenlager beginnt, mufs die Lage oder der Sitz des Patienten vollkommen bequem bereitet werden, indem man, falls nicht bestimmte ärztliche Vorschriften vorliegen, die nötige Unterstützung durch Kissen giebt, um Ermüdung des Kreuzes, des Kopfes und der Arme zu vermeiden. Oft ist auch eine Rolle, unter die Kniekehlen gelegt, wünschenswert. Die Schultern müssen mit einem leichten Tuch bedeckt sein, der Mund ausgespült, zuweilen auch die Zunge mit einem frischen Wassertuch abgewaschen werden. Den meisten unserer Leserinnen wird es wohl bekannt sein, dafs Schwerkranke ihre Nahrung in etwas erhöhter Kopf- und Rumpflage zu sich nehmen müssen, um so eine durch Verschlucken entstehende und das Leben gefährdende Lungenentzündung zu verhüten.

   Wird ein besonderes Krankenbett angeschafft, so befindet sich eine verstellbare Rücklehne daran. Bei Schwerkranken, welche gefüttert werden müssen, ist ein Aufrechthalten des Kopfes durch den linken Arm erforderlich. Manchem ist es bequemer vom Efsbrett, anderen von einem Krankenefstisch zu speisen; letzterer wird über das Bett geschoben.

6. Das Geschirr zum Anrichten mufs ebenfalls den kleinen Portionen angepafst sein, denn die Zierlichkeit des Auftragens erhöht die Efslust des Kranken; aufserdem kühlen die Speisen in grofsen Gefäfsen zu schnell ab.

   Leidenden, welche warme Speisen und Getränke nur langsam geniefsen können, sind Gefäfse in Verbindung mit einem darunter befindlichen Heifswasserbehälter zu empfehlen. (In allen gröfseren Küchengeschäften zu haben.) Es giebt auch doppelwandige Efs- und Trinkgefäfse, welche ein Salz enthalten, das, wenn man diese Gefäfse einige Minuten in heifses Wasser legt, dieselben 6 bis 8 Stunden warm erhält.

7. Bei Verabreichung von Flüssigkeiten schenke man zur Verhütung von unangenehmem Überschütten erst ein, nachdem das Brett mit der Mahlzeit vor dem Kranken steht, und giefse dann geschickt Tasse oder Glas nur gut halbvoll. Nichts ist lästiger, als ein tropfender Tassen- oder Glasfufs. Die halbverdeckten Krankentassen, welche eine lange Mundröhre haben, sind nicht genug für die Verabreichung von Getränken für das Krankenzimmer zu empfehlen. (Man erhält sie in jedem gröfseren Porzellangeschäft.)

Die Röhre der Tasse mufs aber mit feinem Borstendraht stets sorgfältig gereinigt werden. Auch kann man das Getränk durch gebogene Glasröhren oder saubere Strohhalme oder durch kleine Gummischläuche mit festem Mundstück nehmen lassen.

8. Die Speisen müssen nacheinander auf das Speisebrett oder den Krankentisch gebracht werden. Die Suppe zuerst und, sobald diese verzehrt ist, die übrigen Speisen.

   Der Anblick einer gröfseren Menge, wenn auch verschiedener Speisen, verdirbt die Efslust, abgesehen davon, dafs diese auch in der Zwischenzeit kalt werden.

9. Speisen, welche nicht gegessen werden, sollten selbst nicht zu gelegentlichem Wiedergebrauch im Zimmer bleiben, sondern zugedeckt und in einen andern Raum gestellt werden.

   Die Ausdünstung und Temperatur des Krankengemachs verschlechtert die Güte der Speisen, und das Auge des Leidenden sieht sich an dem fortdauernd Dastehenden satt, ehe er davon genossen hat.

   Die notwendig gröfste Peinlichkeit bei der Krankenpflege verpflichtet uns auf scheinbar Selbstverständliches hinzuweisen, um Anfängerinnen die Wichtigkeit der Beobachtung dieser Kleinigkeiten so recht an das Herz zu legen.

10. Zweckmäfsig sind, wo Anschlufs an elektrischen Strom vorhanden, Metallplatten, welche durch den Strom erwärmt werden können und auf die man dann Gefäfse stellen kann.
11. Neuerdings bieten die Thermophorgeräte die Möglichkeit, die Speisen beliebig lange warm zu halten.
12. Die Firma Senking in Hildesheim (Gebr. Hammer, Berlin W., Mohrenstr. 21) hat geschlossene Gaskochapparate für die Krankenküche in den Handel gebracht.

B. Bouillons und Peptone.

Die in der Industrie hergestellten Eiweifspräparate gruppieren sich:

1. Albumosen: Witte, Merk, Denaeyers, Liebigs Pepton, Somatose.
2. Eiweifspräparate aus Kaseïn:
   Plasmon, Natrium-Verbindung des Kaseïns.
   Eucasin, Ammoniak-Verbindung des Kaseïns.
   Nutrose, Natrium-Verbindung des Kaseïns.
   Sanose, Kaseïn Albumose-Mischung.
   Sanatogen durch Glycose, Phosphorsaures Natron, teilweise lösliches Kaseïn.
   Eulactol aus Milch, Pflanzeneiweifs und Kohlehydrat hergestellte Mischung.
   Mutose, Eiweifs aus Pflanzen.
   Nährstoff Heyden, wahrscheinlich aus Eigelb.

3. Unlösliches Eiweifs:
   Aleuronat, Tropon.
4. Fleischextrakte: Liebig.
   Valentins meat juice.
   Puro.
   Karno.
   Bovril, Maggi, Toril.

Bezüglich der Werte als Verbesserung der Nahrung für Kranke sind bezüglich Stoff und Geld — Tropon und Plasmon die preiswürdigsten.

Tropon verträgt sich gut mit Gemüsen und Suppen, doch stets mit Kohlehydraten angeschwitzt. Plasmon in Milchgetränken, Suppen, Speisen, überall wo Säuren und Salz keine Rolle spielen; in Wasser oder Milchflüssigkeit gelöst.

Liebigs Fleischextrakt bleibt als Geschmacksverbesserer ein unübertroffenes anregendes Fabrikat.

---

1. Schwache Kalbfleischbouillon.

Zuthaten und Kosten zu einem Teller Suppe.

125 g Kalbfleisch (Brustspitze)	ℳ 0,17½
½ *l* Wasser.	
1 junge Mohrrübe (Karotte)	„ 0,01
5 g Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,18¾

Zubereitung: Das Kalbfleisch wird gewaschen, sehr klein geschnitten, gewiegt oder gehackt und mit dem Wasser, der geputzten Mohrrübe (Karotte) und Salz in einem kleinen Topf, zugedeckt, langsam 2½ Stunde gekocht, durchgesiebt und zu beliebiger Suppe verwendet.

Zeitdauer der Bereitung: 2¾ Stunden.

---

2. Geflügelbouillon.

(Hühner-, Rebhuhn- oder Taubenbouillon.)

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

¼ kg (½ *ü*) Huhn od. altes Rebhuhn od. 1 Taube	ℳ 0,75
½ *l* Wasser.	
3 g Salz	„ 0,00¼
1 junge Mohrrübe (Karotte)	„ 0,01
	ℳ 0,76¼

Zubereitung: Man thut gut für den Fall, dafs nur die Bouillon gebraucht werden soll, das Brustfleisch des gereinigten Geflügels abzuschneiden, da die wertvollen Teile des zarten Brustfleisches bei der Bouillonbereitung ganz verloren gehen. Das Gerippe mit dem übrigen

Fleisch wird zerschlagen oder im Mörser zerstampft und mit dem kalten Wasser, der Mohrrübe (Karotte) und dem Salz langsam 2—3 Stunden im fest verschlossenen Topfe gekocht. Man seiht die Bouillon durch und entfettet sie. Das Fett des Huhnes kocht man nicht mit.

Zeitdauer der Bereitung: $3^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man zerstampft auch das Geflügel mit einem Ei in einem Mörser und setzt den Brei mit dem Wasser, zugedeckt, 2 Stunden einer langsamen Kochhitze aus, seiht die Bouillon durch und salzt sie nach Belieben.

3. Kraftbouillon zu Suppe.

Zuthaten und Kosten zu $^1/_2$ Liter.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) mageres Rindfleisch	ℳ 0,45	Transport	ℳ 1,65
$^1/_2$ „ (1 ℔) Kalbsbrust	„ 0,70	$^3/_4$ *l* Wasser.	
1 halbes altes Rebhuhn oder 1 alte Taube	„ 0,50	5 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
Transport	ℳ 1,65	1 junge Mohrrübe (Karotte)	„ 0,01
			ℳ 1,66$^1/_4$

Zubereitung: Alles Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, das Geflügel gesäubert und die Brust zu einem anderen Gericht abgetrennt. Keulen und Gerippe werden klein geschlagen und alles in einem irdenen Topf mit dem kalten Wasser übergossen und 1 Stunde stehen gelassen. Mit hinzugefügtem Salz und der Mohrrübe (Karotte) setzt man den zugedeckten Topf $2^1/_2$ Stunde langsamer Kochhitze aus, schäumt die Bouillon nach einer Stunde, gießt sie, wenn sie fertig ist, durch ein feines Sieb, entfettet sie und verbraucht sie, nachdem sie vorsichtig vom Bodensatz gegossen, zu den Suppenrezepten oder als Tassenbouillon.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Sollen kleine Geflügelfilets in die Bouillon gelegt werden, so kann man ein junges, vorbereitetes Täubchen nehmen und die klein geschnittene Brust 1 Stunde vor dem Anrichten in die heifse Bouillon legen.

4. Starke Rindfleischbouillon.

Zuthaten und Kosten zu $^1/_2$ Liter.

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) mageres Rindfleisch aus der Keule	ℳ 1,35	Transport	ℳ 1,40$^3/_4$
$^3/_4$ *l* Wasser.		5 g Salz	„ 0,00$^1/_4$
32 g junge Mohrrüben (Karotten) und Sellerie	„ 0,05$^3/_4$	1 Bogen Löschpapier	„ 0,02
Transport	ℳ 1,40$^3/_4$		ℳ 1,43

Zubereitung: Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und mit $^1/_4$ *l* Wasser in einem irdenen, bedeckten Topf in den Ofen gestellt. Nach

1 Stunde nimmt man das Fleisch mit dem Schaumlöffel heraus, zerstöfst es in einer irdenen Schale oder im Steinmörser, giebt es in den Topf zurück, fügt Mohrrüben (Karotten) und Sellerie, sowie Salz und $^1/_2$ *l* Wasser dazu und läfst es im verschlossenen Topf 4 Stunden ganz leise ziehen. Dann giefst man die Bouillon erst durch ein Bouillonsieb, dann durch ein Filtrierpapier und verabreicht sie in einer Tasse, nach Belieben mit einem Eigelb darin, oder als Suppe.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Karotten und Sellerie können auch fehlen.

5. Hammelpfotenbouillon.

Zuthaten und Kosten zu $^1/_2$ Liter.

$^1/_2$ kg (1 ℔) Hammelpfoten .	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,80
$^1/_4$ „ ($^1/_2$ ℔) mageres Hammelfleisch	„ 0,40	5 g trockener Ingwer . .	„ 0,02
		5 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,80	1¼ *l* Wasser.	ℳ 0,82¼

Zubereitung: Die sauberen Hammelpfoten werden gewaschen, zerschlagen, mit dem mageren Hammelfleisch, einem Stückchen Ingwer, welcher den Hammelgeschmack anzieht, Salz und Wasser 4 Stunden im fest verschlossenen Topf leise gekocht. Man giefst die Bouillon sorgfältig durch ein Sieb, läfst das Fett nach oben treten und schöpft es rein ab.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man benützt diese **Bouillon zum Kochen von Reis- und Graupenschleim bei Dysenterie.**

6. Wildbouillon.

Zuthaten und Kosten zu $^1/_2$ Liter.

$^1/_2$ kg (1 ℔) Wildfleisch frischer Beschaffenheit . . .	ℳ 1;60	Transport	ℳ 1,99½
40 g Butter	„ 0,09½	32 g Sellerie und Karotten oder 1 frische Tomate	„ 0,20
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Wildknochen	„ 0,30	5 „ Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,99½	¾ *l* Wasser.	ℳ 2,19¾

Zubereitung: Das Wildfleisch (Spiefser, Reh u. s. w.) wird sehr klein geschnitten und in der Butter in einer Pfanne angebraten. Mit einem Schaumlöffel legt man das Fleisch aus der Butter in einen Topf, fügt die sehr klein geschlagenen Wildknochen dazu, ebenso auch das Suppengemüse, Salz und Wasser, deckt den Topf fest zu und läfst alles, möglichst im Bratofen, 3 Stunden leise kochen. Dann giefst man die Bouillon durch ein Sieb, und seiht sie nach einiger Zeit zum zweiten Male durch.

Zeitdauer der Bereitung: 3½ Stunde.

7. Rindfleischthee (Beeftea) kalt bereitet mit Eiweifsgehalt.

Zuthaten und Kosten zu 12 Theelöffeln.

125 g frisches Rinder-Schabefleisch	ℳ 0,27½	Transport	ℳ 0,27½
3/16 *l* abgekochtes, kaltes Wasser.		2 Tropfen Salzsäure . . .	„ 0,00¼
		1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,27½		ℳ 0,28

Zubereitung: Das Fleisch wird gewiegt und in einem Porzellangefäfs mit dem Wasser, der Salzsäure und dem Salz gemischt 2 Stunden verdeckt hingestellt. Man gieſst den Thee durch ein gut ausgespültes, feines Tuch und giebt das Getränk theelöffelweise.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Eine Mischung mit 1/8 *l* lauwarmem **Graupenschleim und Rindfleischthee (Beeftea)** wird von vielen Kranken gern genommen. Die Farbe ist nicht einladend, weshalb man die Suppe gern im Zwielicht verabreicht. Ein Eigelb, damit verschlagen, macht sie noch nahrhafter.

Rindfleischthee (Beeftea) und 1 Theelöffel Cognak werden kalt verabreicht. Der Fleischthee mufs täglich frisch bereitet werden und stets in kaltem Wasser oder auf Eis stehen, weil er leicht verdirbt.

---

8. Fleischjus (Kraftjus)

als Sauce oder zum Dünsten von Fleisch oder zur Zubereitung von Gemüsen statt Fett zu verwenden.

Zuthaten und Kosten zu 1/2 Liter.

1/4 kg (1/2 ℔) Rinderhesse . .	ℳ 0,30	Transport	ℳ 1,00
125 g Schinken	„ 0,40	20 g Butter	„ 0,04¾
1/4 kg (1/2 ℔) Kalb- oder Geflügelabfälle	„ 0,30	3/4 *l* Wasser.	ℳ 1,04¾
Transport	ℳ 1,00		

Zubereitung: Fleisch, Schinken und Knochen werden so klein wie möglich geschnitten und geschlagen, in einem Topf unter Bewegen in der Butter angebräunt, das Wasser daraufgegossen, zugedeckt, alles 3 Stunden langsam gekocht, durchgeseiht und entfettet.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe bereitet man auch, ohne dafs man die Zuthaten bräunt, nur durchschwitzt, für **helle Fleischjus (helle Kraftjus).**

---

9. Flaschenbouillon (Beeftea), auch als Gelee zu reichen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1/4 kg (1/2 ℔) Rinderhesse .	ℳ 0,30	Transport	ℳ 0,76 3/4
1/4 „ (1/2 ℔) Kalbshesse und Knorpel	„ 0,25	1 Einmacheglas mit ungefähr 5 cm weitem Hals.	
65 g magerer Schinken . .	„ 0,20 3/4	1 Handvoll ungeleimte Watte	„ 0,01
1 kleine junge Mohrrübe (Karotte)	„ 0,01	1 Topf mit Wasser, in welchem das zugedeckte Glas stehen kann.	
1/8 l Wasser.		1 Stück Löschpapier . . .	„ 0,00 1/2
Transport	ℳ 0,76 3/4		ℳ 0,78 1/4

Zubereitung: Das Fleisch wird leicht abgewaschen, gewiegt und alles sofort in das Glas gefüllt, die sauber geschabte und gespülte Mohrrübe (Karotte) wird dazugelegt, Wasser darauf gefüllt und das Glas mit der zu einem Ballen festgedrückten Watte verschlossen. Man setzt das Glas in einen zu 3/4 mit kaltem Wasser gefüllten Topf, bringt diesen, zugedeckt, auf das Feuer und läfst den Inhalt 5 Stunden leise kochen. Dann seiht man die Bouillon vorsichtig durch ein ausgebrühtes Tuch und entfettet sie mit dem Löschpapier, indem man sorgfältig jedes Auge damit entfernt. Nachdem die Bouillon erkaltet ist, reicht man sie in Geleeform.

Zeitdauer der Bereitung: 6 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Statt des Kalbfleisches kann man auch ebensoviel Geflügelfleisch verwenden. Kalb- und Geflügelknorpel geben der Bouillon den Leimgehalt. Ohne Kalb- und Geflügelfleisch kann man das Wasser auch ganz weglassen.

10. Leube's und Rosenthal's Fleischsolution.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1 kg (2 ℔) gewiegtes, mageres Rindfleisch	ℳ 1,80
1 l Wasser.	
20 g Salzsäure	„ 0,02
12 kleine Blechbüchsen à 125 g.	ℳ 1,82

Zubereitung: Das fein gewiegte Fleisch wird mit Wasser und Salzsäure gemischt und, zugedeckt, 1 Stunde hingestellt. Wir finden, obgleich die Vorschrift nichts davon sagt, eine Zerreibung der Fleischbestandteile durch ein Haarsieb vorteilhafter, besonders wenn die Fleischsolution zu unten angegebenem Zweck dienen soll. Dann wird sie in gleichmäfsiger Beschaffenheit in saubere kleine Blechbüchsen gefüllt, welche zugelötet und in einem Papinschen Topf in Wasser 3 Stunden gekocht werden.

Auf diese Weise werden die Eiweifskörper des Fleisches in Pepton umgewandelt, in welchem Zustande sie am leichtesten in die Verdauung übergehen. Der Magen findet eine ihm sonst zufallende Arbeit gethan.

Aus diesem Grunde ist mit Erfolg auch diese Solution in vielen Fällen, wo **Darmernährung** angezeigt war, angewendet. Folgende Rezepte geben die erprobte Verbindung mit den wünschenswerten Stoffen zur **künstlichen Ernährung.** No. 1, 2 und 3 sind alle 2 Stunden zu verabreichen, No. 4 nach je 4 Stunden.

Bedingungen:

1. Ein langes Ernährungsrohr.
2. Dasselbe mufs vor dem Einfüllen leicht erwärmt sein.
3. Der Ausflufs darf nicht durch Öl verstopft sein, man hat nur das Rohr zu ölen.
4. Die Erwärmung der Mischung im Wasserbad.
5. Die sorgfältige Erwärmung der Mischung mit dem Thermometer auf 31° R. (38¾° C.).

11. Vorschrift I.

Zuthaten und Kosten.

1 Efsl. = 25 g Fleischsolution . . .	ℳ 0,03½
25 g Wasser.	
½ „ Pankreatin	„ 0,00½
	ℳ 0,04

Zubereitung: Fleischsolution und Wasser werden im Wasserbad auf 31° R. (38¾° C.) erwärmt, dann das Pankreatin in feinem Zustande dazugerührt und sofort mit dem erwärmten Apparat aufgesogen.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

12. Vorschrift II.

Zuthaten und Kosten.

1 Efsl. = 25 g Fleischsolution . . .	ℳ 0,03½
36 g Eigelb, ungefähr 2 Eigelb . . .	„ 0,08
½ „ Pankreatin	„ 0,00½
	ℳ 0,12

Zubereitung: Die Fleischsolution wird mit dem Eigelb ordentlich verquirlt, im Wasserbad auf 31° R. (38¾° C.) erwärmt, das Pankreatin dazugerührt und sofort mit dem erwärmten Apparat aufgesogen.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

13. Vorschrift III.

Zuthaten und Kosten.

1 Efsl. = 25 g Fleischsolution . . .	ℳ 0,03½
18 g Eigelb, ungefähr 1 Eigelb . . .	„ 0,04
40 „ ungesalzene, ausgelassene Butter	„ 0,09½
½ „ Pankreatin	„ 0,00½
	ℳ 0,17½

Zubereitung: Fleischsolution, Eigelb und flüssige Butter, die aber nicht heifs sein darf, werden auf 31° R. (38¾° C.) gebracht und das Pankreatin dazugerührt; der Apparat mufs sorgfältig erwärmt sein, sonst gerinnt die Butter.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

14. Vorschrift IV.

Grofse Portion.

Zuthaten und Kosten.

2 Efsl. = 50 g Fleischsolution	ℳ 0,07
36 g Eigelb, ungefähr 2 Eigelb	„ 0,08
25 „ Wasser.	
1 „ Pankreatin	„ 0,01
	ℳ 0,16

Zubereitung: Fleischsolution und Eigelb werden auf 25° R. (31¼° C.) erwärmt, Wasser von 65° R. (81¼° C.) wird dazugerührt, so dafs die Mischung eine Temperatur von 31° R. (38¾° C.) ergiebt; das Pankreatin wird zuletzt sorgfältig damit vermischt und mit dem Apparat aufgesogen.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Mit Erfolg sind fiebermindernde Medikamente mit den Mischungen durch den Apparat beigebracht worden.

15. Peptonbouillon nach Jaworsky.

(Zur täglichen Ernährung eines Kranken ausreichend.)

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

½ kg (1 ℔) geschabtes Rind- oder Kalbfleisch	ℳ 1,10
1 *l* Wasser.	
40 g Salzsäure	„ 0,04
Transport	ℳ 1,14
Transport	ℳ 1,14
25 g deutsches Pepsin . .	„ 0,02½
1 Stück Löschpapier . . .	„ 0,00½
1 Prise Natron	„ 0,00¼
	ℳ 1,17¼

Zubereitung: Das geschabte Fleisch (nach Jaworsky bevorzugt man Kalbfleisch wegen des Reichtums an gelöstem Leim) wird mit 1 *l* Wasser, Salzsäure und Pepsin gemischt und, zugedeckt, in einem Wasserbade von 50° R. (62½° C.) 10 Stunden belassen. Dann kocht man die Masse bei mäfsiger Hitze bis zu einem dünnen Brei ein und filtert sie durch ein feines Sieb. Man entfettet die Masse sorgfältig mit dem Löschpapier und setzt die Prise Natron zum Abstumpfen der Säure dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Um den Geschmack zu verbessern fügt man nach Belieben Fleischextrakt, Cognak, Wein, Zucker oder Rum dazu. Man kann den Brei auch in einen lauwarmen Ofen setzen.

16. Peptonbouillon.

Vorschrift von Prof. Rosenthal in Wien.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

¼ kg (½ ℔) geschabtes mageres Rindfleisch . . .	ℳ 0,55
100 g geschabte Kalbsmilch oder Thymusdrüse . .	„ 0,30
6 Efsl. destilliertes Wasser.	
1 Hand voll ungeleimte Watte (od. weifses Papier)	„ 0,01
	ℳ 0,86

Zubereitung: Man schabt die beiden Fleischbestandteile auf einem Porzellanbrett möglichst fein, füllt sie in eine Flasche, verschliefst diese, nachdem das Wasser aufgefüllt ist, mit Watte (oder Papier), und stellt die Flasche in ein Gefäfs mit Wasser von 50° R. (62½° C.), welche Temperatur 3 Stunden festgehalten werden mufs. Dann prefst man den Brei durch ein Porzellan- oder silbernes Theesieb und erhält eine rosarote Flüssigkeit in Menge von ungefähr 150 g (ungefähr 8—9 Efslöffel voll).

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann diesem Fleischsaft 5 g verdünnte Salzsäure und ½ g Pepsin zusetzen und zum Wohlgeschmack 1 Theelöffel voll Citronensaft hinzufügen. Man verabreicht diese Peptonbouillon efslöffelweise.

C. Bouillonsuppen.

17. Klare Bouillonsuppe mit Einlage von Façon- oder Fadennudeln oder Gries.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

15 g dünne weifse Faden- oder Façonnudeln	ℳ 0,01¼
oder 20 g Gries	ℳ 0,01
⅜ l Bouillon	„ 0,30
	ℳ 0,31¼

Zubereitung: Die zerdrückten Faden- oder Façonnudeln oder Gries werden mit kaltem Wasser abgespült. Die Bouillon mufs heifs sein, die Einlagen thut man hinein und läfst sie, öfter umrührend, in 20 Minuten weich kochen. Der Gries wird vor dem Hineingiefsen in die Bouillon mit Wasser gewaschen und abgegossen, dann mit einigen Efslöffeln Flüssigkeit verrührt.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man giebt gern ein Fallei in die Suppe.

18. Wildtapiokasuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

3/8 *l* Wildbouillon No. 6 S. 820	ℳ 1,65
20 g französischer Tapioka	„ 0,04
2 Efsl. Sherry	„ 0,33
1 Theel. Liebigs Fleischpepton oder 6 g Tropon	„ 0,06¼
	ℳ 2,08¼

Zubereitung: Tapioka wird mit dem Sherry angerührt, 10 Minuten mit der klaren, ganz fettfreien Bouillon gekocht und beim Anrichten mit 1 Theelöffel Pepton verrührt, ohne zu kochen.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

19. Reis- oder Graupensuppe für Rekonvalescenten.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

25 g Reis oder 25 g Mittelgraupe	ℳ 0,02
10 „ Butter	„ 0,02½
15 „ Mehl	„ 0,00½
½ *l* kräftige Bouillon . .	„ 0,40
1 Eigelb oder 6 g Plasmon	„ 0,04
Transport	ℳ 0,49

Transport	ℳ 0,49
20 g gar gemachte Kalbsmilch oder Thymusdrüse	„ 0,07¼
25 „ Spargel in kl. Stücken	„ 0,05
5 „ Salz	„ 0,00¼
½ *l* Wasser.	
	ℳ 0,61½

Zubereitung: Der Reis oder die Graupen werden zweimal mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn warm, abgegossen. Im irdenen Topf bratet man Reis bezw. Graupen mit Butter und Mehl durch und füllt die Bouillon dazu, deckt den Topf zu und läfst den Reis bezw. die Graupen 1 Stunde langsam kochen. Dann zerschlägt man 1 Eigelb oder Plasmon mit Spargelwasser und rührt es durch ein Sieb dazu.

Ein Stückchen Kalbsmilch, welches zuvor in Salzwasser gar gezogen ist, wird sorgfältig von allen Häutchen befreit und in kleine Würfel geschnitten. Die 1½ cm langen geputzten Spargelstückchen werden weich gekocht. Beides wird in die Suppe gethan und diese angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Statt Kalbsmilch kann man Geflügelbrust oder Kalbfleisch nehmen, statt Eigelb 1 Theelöffel Pepton. Man kann Kalbsmilch, Spargel und Eigelb auch fortlassen.

20. Graupenschleimsuppe oder Reisschleimsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

25 g feiner Reis oder 25 g starke Graupen	ℳ 0,02
¼ *l* Wasser.	
5 g Butter	„ 0,01¼
5 „ Mehl	„ 0,00¼
3/8 *l* Kraft- oder Hammelbouillon (nach No. 3 oder 5) . . .	ℳ 1,20¾ bezw. „ 0,60¾
	ℳ 0,64¼

Zubereitung: Der Reis oder die Graupen werden mit $^1/_4$ *l* Wasser im irdenen Topf kalt aufgesetzt und, wenn sie heifs geworden sind, abgegossen; 5 g Butter und 5 g Mehl werden über dem Feuer mit der Masse so lange verrührt, bis alle Flüssigkeit abgedampft ist und sie bratet. Dann füllt man die entfettete Bouillon auf, deckt den Topf zu und läfst die Suppe $2^1/_2$ Stunde langsam kochen. Man reibt sie durch ein Haarsieb und richtet sie, nochmals erhitzt an.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Diese Schleimsuppe kann mit einem zerschlagenen Eigelb und 1 Theelöffel Liebigs Pepton nahrhafter gemacht werden. Das Salz ist nach Geschmack und Bedürfnis zu vermehren.

21. Semmelsuppe mit Bouillon.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

30 g gerieb. weifse Semmel	ℳ 0,03½	Transport	ℳ 0,36
10 „ Butter	„ 0,02½	1 Eigelb	„ 0,04
$^3/_8$ *l* Bouillon	„ 0,30	1 Efsl. kalte Sahne . . .	„ 0,01¾
Transport	ℳ 0,36		ℳ 0,41¾

Zubereitung: Die trockene Semmel wird der Farbe wegen von der Rinde befreit, gerieben und im irdenen Topf in der Butter durchgeröstet, ohne dafs sie sich färbt, die Bouillon daraufgefüllt und $^1/_2$ Stunde langsam gekocht. Das Eigelb wird mit der Sahne verschlagen, zur Suppe gerührt und diese durch ein Sieb auf dem erwärmten Teller angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Ei, Butter und Sahne können auch fehlen.

22. Schleimsuppen

von fertigen Mehlen, von Reis-, Hafer-, Grünkern-, Linsen-, Bohnen-, Erbsenmehl, Hoffmanns Speisenmehl.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

15 g des betreffenden Mehles	ℳ 0,00½	Transport	ℳ 0,33
10 „ Butter	„ 0,02½	1 Eigelb und 1 Efsl. Wasser oder 3 g Liebigs Fleisch-	
$^3/_8$ l Bouillon	„ 0,30	extrakt	„ 0,04
Transport	ℳ 0,33		ℳ 0,37

Zubereitung: Das Mehl wird im irdenen Topf mit der Butter durchgebraten, die Bouillon dazugefüllt und die Suppe 30 Minuten langsam gekocht. Das Eigelb wird mit Wasser verrührt und durch ein Sieb zur Suppe geschlagen oder man fügt Fleischextrakt hinzu und richtet die Suppe durch ein Sieb auf dem erwärmten Teller an.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Sind Butter und Ei nicht erlaubt, so rührt man das Mehl mit $^1/_8$ *l* kalter Bouillon an und gießt die Lösung unter Rühren in die heifse Bouillon. Die Suppe mufs oft gerührt werden und kocht dann noch 20 Minuten. Mit Vorteil läfst sich zu dieser Suppe Hoffmanns Speisenmehl verwenden. Dies kocht nur 5 Minuten. Dieser Suppe setzt man 6—12 g Tropon oder Plasmon beim Schwitzen des Mehles zu, solche aber zuletzt.

23. Kräutersuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

10 g Sauerampfer 10 „ Kerbel 10 „ Spinat 10 „ Petersilienwurzel	. . .	ℳ 0,20	
Transport		ℳ 0,20	
Transport		ℳ 0,20	
10 g Butter	. . . . .	„ 0,02½	
1 Eigelb	. . . . .	„ 0,04	
$^3/_8$ *l* Bouillon	. . . . .	„ 0,30	
10 g gerieb. Semmel	. . .	„ 0,01¼	
		ℳ 0,57¾	

Zubereitung: Die sauber verlesenen und geputzten Kräuter werden sauber gewaschen und klein geschnitten, mit der Butter weich gedünstet, durch ein Haarsieb gerieben und mit dem Eigelb verrrührt; Bouillon und geriebene Semmel kochen 10 Minuten auf und werden durch ein Sieb auf den Kräuterbrei gegossen, welcher, so verdünnt, heifs gerührt und angerichtet wird.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Ei und Butter können auch wegbleiben, dann werden die Kräuter in Wasser blanchiert. Sehr geeignet zum Zusatz von Tropon und Plasmon 6—12 g.

24. Hühnerfleischpureesuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

20 g gerieb. Semmel	. . .	ℳ 0,02½	
$^3/_8$ *l* Bouillon	. . . . .	„ 0,30	
25 g gedünstetes Hühnerfleisch	. . . . .	„ 0,50	
Transport		ℳ 0,82½	
Transport		ℳ 0,82½	
1 Theel. Liebigs Fleischpepton oder 1 Efsl. Sahne	. . . . .	„ 0,06¼	
		ℳ 0,88¾	

Zubereitung: Die geriebene Semmel wird mit der Bouillon $^1/_4$ Stunde gekocht; das Hühnerfleisch wird fein gestofsen, durch ein Haarsieb gerieben, 25 g mit 1 Efslöffel Sahne oder 1 Theelöffel Pepton durchgerührt, mit einigen Efslöffeln Suppe verbunden, zur ganzen Masse gequirlt und, ohne wieder zu kochen, angerichtet. Die Suppe wird dick, wenn sie steht, und es mufs dann ein wenig Bouillon nachgefüllt werden.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt Sahne auch ein Eigelb mit dem Hühnerfleisch verrühren und auch andere saftige Fleischarten

verwenden wie Kalbfleisch (**Kalbfleischpureesuppe**), Haselhuhn (**Haselhuhnpureesuppe**), Kalbsmilch (**Kalbsmilchpureesuppe**), Rebhuhn (**Rebhuhnpureesuppe**). Tropon- oder Plasmonzusatz 6—12 g.

25. Rohe Fleischpureesuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

$^3/_8$ *l* Bouillon	ℳ 0,30
75 g Rinder-Schabefleisch = 50 g Schabefleisch (durch ein Sieb gestrichen) . .	„ 0,16½
2 Eigelb	„ 0,08
	ℳ 0,54½

Zubereitung: Die Bouillon wird erhitzt, das sorgfältig vorbereitete und durch ein feines Sieb gestrichene rohe Fleisch mit den Eigelb verrührt, die Bouillon vom Feuer genommen, die Mischung schnell hineingeschlagen und sofort auf dem erwärmten Teller angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man hat die Hälfte des Gewichtes des Fleisches vor dem Durchreiben mehr zu rechnen, weil soviel verloren geht.

D. Wasser-, Milch-, Mehl-, Reis-, Obst- und Weinsuppen.

Wasser-, Milch-, Mehl- und Reissuppe setzt man 6—12 g Plasmon, Weinsuppe besser 6—12 g Tropon hinzu, Obst und Eigelb kann man dann sparen.

26. Kartoffelsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

200 g Kartoffeln	ℳ 0,01¼	Transport	ℳ 0,05¼
$^3/_8$ *l* Wasser.		1 Efsl. Wasser.	
1 Eigelb	„ 0,04	4 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,05¼	5 „ Butter	„ 0,01¼
			ℳ 0,06¾

Zubereitung: Die Kartoffeln werden sauber gewaschen, nach dem Schälen mit kaltem Wasser aufgesetzt, und, wenn dasselbe kocht, abgegossen, mit $^3/_8$ *l* Wasser weich gekocht, mit dem Wasser durch ein feines Haarsieb gerieben und mit einem in 1 Efslöffel Wasser verrührten Eigelb, Salz und Butter über dem Feuer schnell heifs geschlagen und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Dieselbe Suppe kann auch mit $^3/_8$ *l* Milch bereitet werden, welche man, nachdem man das Wasser abgofs, nach dem Garkochen und Durchstreichen dazurührt und wie oben vollendet.

27. Wasserreissuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

20 g feiner Reis	ℳ 0,01½	Transport	ℳ 0,01¾
½ *l* Wasser.		10 g Zucker	„ 0,00¾
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 Efsl. Citronensaft	„ 0,03¼
Transport	ℳ 0,01¾		ℳ 0,05¾

Zubereitung: Der Reis wird mit kaltem Wasser zweimal blanchiert. In einem irdenen Topf kocht er in kochendem Wasser mit einer Prise Salz recht weich bis auf einen Teller voll ein und wird dann mit dem Zucker und Citronensaft abgeschmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

---

28. Arrowrootsuppe mit Wein oder Himbeersaft.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

¼ *l* Wasser.		Transport	ℳ 0,03¼
1 Stückchen Citronenschale	ℳ 0,00½	20 g Arrowroot	„ 0,04
1 Theel. Citronensaft	„ 0,01	⅛ *l* Weifs- od. Rotwein od. Himbeersaft	„ 0,20
20 g Zucker	„ 0,01½	1 Eigelb	„ 0,04
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 Efsl. kaltes Wasser.	
Transport	ℳ 0,03¼		ℳ 0,31¼

Zubereitung: Das Wasser kocht mit Citronenschale und Saft, Zucker und Salz auf, Arrowroot und Wein oder Himbeersaft werden verrührt, in die heifse Flüssigkeit gegossen, diese 5 Minuten gekocht, bis sie ganz klar ist, das zerschlagene Eigelb mit einem Efslöffel kalten Wassers verdünnt, durch ein Sieb hinzugerührt, innig damit vermischt und die Suppe angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Das Eigelb kann auch fortbleiben; ebenso der Zucker, wenn eingemachter Himbeersaft genommen wird.

---

29. Roggenmehlsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

25 g Roggenmehl	ℳ 0,01
⅜ *l* Wasser.	
1 Prise Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,01¼

Zubereitung: Das Roggenmehl wird mit dem kaltem Wasser und Salz verrührt, im irdenen Topf in 15 Minuten unter Rühren gar gekocht, angerichtet und beliebig heifse oder kalte Milch zum Zugiefsen dazu ge-

reicht. Man kann die Suppe noch mit einem Ei und 5 g frischer Butter abrühren.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

30. Mehlsuppe I.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

$^1/_4$ *l* Milch	ℳ 0,05
25 g Weizen- oder Roggenmehl	„ 0,01
$^3/_{16}$ *l* Wasser.	
1 Prise Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,06¼

Zubereitung: Die Milch wird in einem irdenen Topf bis zum Kochen erhitzt. Das Mehl wird in einer Tasse mit dem Wasser verquirlt und in die heifse Milch geschüttet, das Salz hinzugefügt und die Suppe 20 Minuten unter stetem Rühren langsam gekocht.

Zeitdauer der Bereitung: 25 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Zucker, Butter und Ei kann dieser Suppe nach Belieben zugefügt werden.

Dieselbe Suppe kann man von vorher geröstetem Mehl, **Mehlsuppe von geröstetem Mehl,** bereiten.

31. Mehlsuppe II.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

65 g Weizen- oder Roggenmehl	ℳ 0,02½
1 Stückchen saubere Leinwand.	
½ *l* Wasser.	
$^3/_8$ *l* Milch	„ 0,07½
1 Prise Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,10¼

Zubereitung: Das Mehl wird in ein sauberes Stück lose Leinwand gebunden und 1 Stunde in Wasser gekocht. Der Schleim, der sich durch den Beutel gedrückt hat, wird abgenommen und mit der kochenden Milch zu einer glatten Suppe verrührt; man fügt eine Prise Salz und nach Belieben auch Zucker, Butter und Ei hinzu.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

32. Hafergrützsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

30 g geschrotete oder 40 g gewöhnl. Hafergrütze . .	ℳ 0,02
1 Citronenscheibe	„ 0,01
Transport	ℳ 0,03

Transport	ℳ 0,03
½ *l* Wasser.	
1 Prise Salz	„ 0,00¼
5 g Zucker	„ 0,00½
	ℳ 0,03¾

Zubereitung: Die Hafergrütze wird dreimal kalt gewaschen, indem man sie gehörig abquirlt; dann fügt man die Citronenscheibe ohne Kerne und Schale und das Wasser hinzu und läfst die Hafergrütze unter öfterem Umrühren, zugedeckt, langsam ausquellen. Dann reibt man sie durch ein Haarsieb und erwärmt sie unter Rühren mit Salz und Zucker.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Metall darf mit Hafergrütze nicht in Berührung kommen, da die Suppe sonst grau wird.

Man kann auch Hafermehl zu dieser Suppe verwenden, **Hafermehlsuppe** mufs aber darauf achten, dafs es frisch ist, weil es leicht bitter schmeckt.

Hafergrützsuppe mit Mandelgeschmack. Statt der Citrone fügt man 10 abgezogene, fein geriebene süfse Mandeln zur Hafergrütze, kocht sie 1 Stunde langsam mit und vollendet die Suppe wie oben angegeben.

33. Prünellensuppe mit Hafergrütze.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

25 g Hafergrütze	ℳ 0,01¼	Transport	ℳ 0,05½
50 „ Prünellen	„ 0,03	1 Stückchen Zimmet	„ 0,00¼
½ *l* Wasser.		1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
15 g Zucker	„ 0,01¼	1 Eigelb	„ 0,04
Transport	ℳ 0,05½	⅛ *l* Weifswein	„ 0,12½
			ℳ 0,23¼

Zubereitung: Die Hafergrütze und die zerschnittenen Prünellen werden gewaschen, in einem irdenen Topf mit Wasser, Zucker, Zimmet und Citronenzucker, zugedeckt, weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und mit dem in Wein verrührten Eigelb abgezogen. Letzteres kann aber auch wegbleiben.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

34. Graupenwassersuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

30 g feine Graupen	ℳ 0,01½	Transport	ℳ 0,03¾
8 „ Butter	„ 0,02	1 Prise Muskatnufs	„ 0,00¼
½ *l* Wasser.		1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
1 Prise Salz	„ 0,00¼		ℳ 0,07
Transport	ℳ 0,03¾		

Zubereitung: Die Graupen werden in einem irdenen Topf mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn sie heifs sind, das Wasser abgegossen; dieses wird zweimal wiederholt. Dann fügt man die Butter dazu und rührt damit die Graupen recht weifs; nach und nach gieifst man das Wasser hinzu und würzt die schleimige Suppe mit Salz, Muskat und zuletzt mit gewiegter Petersilie.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

35. Graupenschleimsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

65 g feine Graupen	ℳ 0,03¼	Transport	ℳ 0,05¼
5 „ Butter	„ 0,01¼	5 g Salz	„ 0,00¼
½ *l* Wasser.		10 „ Zucker	„ 0,00¾
½ g Kaneel	„ 0,00¾	1 Eigelb, 1 Efsl. Wasser	„ 0,04
Transport	ℳ 0,05¼		ℳ 0,10¼

Zubereitung: Die Graupen werden wie in voriger Nummer vorbereitet und, nachdem sie mit Butter durchgeschwitzt sind, mit Wasser recht weich gekocht. Ein Stückchen Kaneel fügt man hinzu. Dann rührt man die weichen Graupen durch ein Haarsieb, schmeckt die Suppe mit Salz und Zucker ab, und schlägt ein mit Wasser gut verdünntes Eigelb zur Suppe. Sollte die Suppe zu dick sein, was von der Güte der Graupen abhängt, so gießt man etwas heißes Wasser nach.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Das Eigelb kann auch wegbleiben, dann läßt man aber auch den Kaneel lieber fort, weil die Farbe sonst unansehnlich wird.

36. Sagosuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

30 g echter Sago	ℳ 0,03	Transport	ℳ 0,05½
⅜ *l* Wasser.		⅛ *l* Sherry	„ 0,41¾
6 g Ingwer	„ 0,02½	1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
Transport	ℳ 0,05½		ℳ 0,50¼

Zubereitung: Echter Sago wird zerstoßen und 5 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Dann spült man ihn ab und kocht ihn mit Wasser in einem irdenen Topfe weich und durchsichtig und fügt ein Stückchen kandierten oder eingemachten Ingwer dazu, den man später entfernt. Dann läßt man die fertige Suppe noch einige Minuten mit Sherry und Citronenzucker durchkochen.

Zeitdauer der Bereitung: 7 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt Sherry Portwein, Rotwein oder Himbeersaft verwenden, läßt dann aber den Ingwer fort.

Dieselbe Suppe ist auch von Tapioka herzustellen; dieser jedoch nicht eingeweicht **(Tapiokasuppe).** Ebenfalls von Kartoffelsago, die gleiche Behandlung wie Tapioka **(Kartoffelsagosuppe).**

37. Brotsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

40 g gerieb. Schwarzbrot (Graubrot)	ℳ 0,00¾	Transport	ℳ 0,04½
		8 g Zucker	„ 0,00¾
3/16 *l* Wasser.		1 Prise Salz	„ 0,00¼
3/16 „ Milch	„ 0,03¾	1 Eigelb	„ 0,04
Transport	ℳ 0,04½		ℳ 0,09½

Zubereitung: Das geriebene Brot wird auf einer fettfreien Pfanne unter häufigem Rühren recht trocken geröstet, darauf mit Wasser verrührt, zugedeckt und 1 Stunde auf eine warme Stelle des Herdes gestellt. Dann rührt man den Brei mit der heifsen Milch glatt und fügt das mit Zucker und Salz verschlagene Eigelb, zu dem man nach Geschmack statt Zucker und Salz auch nur Salz nehmen kann, zur fertigen Suppe und rührt sie durch ein Sieb.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Statt Milch kann man auch Wasser nehmen und einige Efslöffel Rotwein dazusetzen. Statt Brot kann man auch geriebene Semmel nehmen **(Semmelsuppe).**

38. Warme oder kalte Mandelmilchsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

20 g süfse Mandeln . . .	ℳ 0,04	Transport	ℳ 0,13½
2 „ bittere „ . . .	„ 0,00½	1 Ei	„ 0,07
⅜ *l* Milch	„ 0,07½	1 Prise Salz	„ 0,00¼
20 g Zucker	„ 0,01½		ℳ 0,20¾
Transport	ℳ 0,13½		

Zubereitung: Die Mandeln werden abgezogen, nachdem die Schalen in Wasser geweicht sind. Dann werden sie gerieben und mit der heifsen Milch 1 Stunde, zugedeckt, hingestellt. Nachdem man die Milch durch ein feines Sieb gegossen, süfst man sie mit Zucker, verrührt sie mit Eigelb und Salz, giefst sie nochmals durch das Sieb, durchzieht sie mit dem steifen Schnee des Eiweifs und richtet die Suppe warm an oder stellt sie kalt.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

39. Rotweinsuppe.

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

⅛ *l* Wasser		Transport	ℳ 0,01¼
1 Nelke und 1 Stückchen Zimmet	ℳ 0,00¼	25 g Zucker	„ 0,02
1 Theel. Citronenzucker .	„ 0,01	¼ *l* Rotwein	„ 0,40
Transport	ℳ 0,01¼	8 g Kartoffelmehl	„ 0,00½
		1 Zwieback	„ 0,01¾
			ℳ 0,45½

Zubereitung: Das Wasser wird mit der Nelke, dem Zimmet, dem Citronenzucker und dem Zucker aufgekocht, die Hälfte Rotwein dazugegossen und die andere Hälfte mit dem Kartoffelmehl verrührt, zur kochenden Masse gegossen und 8 Minuten gekocht. Wenn es erlaubt ist, thut man zum Wohlgeschmack 2 Efsl. Himbeer- oder Johannisbeergelee an die Suppe und richtet sie, nachdem sie durch ein Sieb gegossen wurde, über einem klein gebrockten Zwieback an.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

40. Obstsuppe.

(Erdbeer-, Blaubeer- [Besing-, Bickbeer-, Heidelbeer-], Himbeer-, Kirschsuppe.)

Zuthaten und Kosten zu 1 Teller.

½ *lb* obigen Obstes	ℳ 0,10—ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,52½
⅜ *l* Wasser.		1 Efsl. Citronenzucker . .	„ 0,03
30 g Zucker	„ 0,02½	3 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,52½	1 Efsl. Wasser.	ℳ 0,55¾

Zubereitung: Die Früchte werden sauber verlesen, gewaschen und in einem Steinmörser oder irdenen Napf mit einer Reibekeule klein gedrückt. Dann gießt man Wasser darauf und kocht die Früchte ½ Stunde, reibt sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, süßt sie mit Zucker und Citronenzucker, je nach Notwendigkeit, thut verdünntes Kartoffelmehl hinzu und kocht die Suppe seimig.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Oft läßt man die Suppe kalt werden und giebt kleine geröstete Zwiebäcke dazu. **(Obstkaltschale.)** Man kann die Obstsuppe mit steifem Eierschnee durchziehen.

E. Getränke.

41. Hühnerbouillon.

Zuthaten und Kosten zu ¾ Liter.

1 Huhn	ℳ 1,50
1 Ei	„ 0,07
1 *l* Wasser.	
6 g Salz	„ 0,00¼
	ℳ 1,57¼

Zubereitung: Das Huhn wird sauber vorbereitet, gewaschen und nach Entfernen des Fettes in einem Steinmörser mit einem ganzen rohen Ei (ohne Schale) gestoßen, mit kaltem Wasser und Salz in fest verschlossenem Topf 3 Stunden langsam gekocht, und die Bouillon durchgeseiht und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

Restverwendung: Der Rückstand kann für andere Zwecke noch einmal ausgekocht werden.

---

42. Arrowroot als Getränk.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

1 *l* Wasser.	
45 g Zucker	ℳ 0,03¾
1 Prise Salz	„ 0,00¼
¼ fein abgeschälte Citronenschale	„ 0,02½
45 g Arrowroot	„ 0,09
	ℳ 0,15½

Zubereitung: ⅞ *l* Wasser, Zucker, Salz und Citronenschale werden im irdenen Topf aufgekocht, ⅛ *l* kaltes Wasser mit dem Arrowroot verrührt, in das kochende Wasser gethan und das ganze 7 Minuten klar gekocht. Man giebt das Getränk warm oder kalt. Die Citronenschale entfernt man.

Zeitdauer der Bereitung: ¼ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann das Getränk auch mit Zuthat von Himbeersaft, Rotwein oder Cognak (warm oder kalt) reichen.

43. Mandelmilch als Getränk.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

100 g süfse Mandeln	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,35½
2 bittere Mandeln	„ 0,00½	30 g Zucker	„ 0,02½
¾ *l* Milch oder Wasser	„ 0,15	1 Efsl. Orangenblütenwasser	„ 0,03
Transport	ℳ 0,35½		ℳ 0,41

Zubereitung: Man stöfst die vorher 24 Stunden in kaltem Wasser geweichten, abgezogenen Mandeln im Steinmörser mit etwas Wasser fein oder reibt sie, giefst die Flüssigkeit darauf und seiht sie nach vierstündigem Ziehen durch ein feines ausgespültes Tuch, vermischt die Mandelmilch mit dem Zucker und Orangenblütenwasser, welches man auch weglassen kann, und giebt sie zur Kühlung.

Zeitdauer der Bereitung: 29 Stunden.

Restverwendung: Die Mandelrückstände benützt man zu Flammerie.

44. Milchlimonade.

Zuthaten und Kosten zu ⅜ Liter.

125 g Zucker	ℳ 0,10
¼ *l* Wasser.	
¼ „ Milch	„ 0,05
3 Efsl. Citronensaft	„ 0,10
⅛ *l* Weifswein	„ 0,12½
	ℳ 0,37½

Zubereitung: Der Zucker wird in dem Wasser aufgelöst und gekocht, Milch, Citronensaft und Weifswein dazugegossen, die Limonade

aufgekocht, dann durch ein ausgespültes Seihtuch gegossen und kalt gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

45. Brotwasser.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

125 g Schwarzbrot	ℳ 0,02½
1 *l* Wasser.	
1 Efsl. Cognak oder Citronensaft	„ 0,10
1 Prise Salz	„ 0,00¼
20 g Zucker	„ 0,01½
	ℳ 0,14¼

Zubereitung: Das Brot wird über dem Feuer braun gebacken, indem man das Stück an eine Gabel steckt und über dem Feuer dreht, bis es dunkelbraun ist. Dann schneidet man es klein und gieſst kochendes Wasser darauf. Wenn das Brotwasser erkaltet ist, schlägt man es durch ein feines Haarsieb, schmeckt es mit Cognak oder Citronensaft, Salz und Zucker ab und setzt es zur gelegentlichen Verabreichung kalt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch einen gebratenen Apfel und ein Stückchen Apfelsinenschale zum Ausziehen mit in das Brotwasser legen.

46. Gerstenwasser.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

125 g Gerste	ℳ 0,05
1 *l* Wasser.	
1 Prise Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,05¼

Zubereitung: Die Gerste wird sauber gewaschen, recht trocken gerieben und im Bratofen trocken geröstet. Dann zerstöfst man sie und kocht sie mit 1 *l* Wasser und Salz im irdenen Topf 2 Stunden zu einem seimigen Trank, den man durch ein Haarsieb gieſst, nach dem Anrichten mit Zucker nach Geschmack versüſst und beliebig reicht.

Zeitdauer der Bereitung: 8 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann einen zerschnittenen, feinen Apfel mitkochen, auch 1 Efslöffel geriebene süſse Mandeln. Der Trank mischt sich gut mit jedem Wein oder Saft.

47. Apfeltrank.

Zuthaten und Kosten zu $^1/_2$ Liter.

$^1/_2$ kg (1 ℔) säuerliche Äpfel	ℳ 0,40
$^1/_2$ *l* Wasser.	
$^1/_8$ *l* Weifswein	„ 0,12$^1/_2$
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
60 g Zucker	„ 0,04$^3/_4$
	ℳ 0,60$^1/_4$

Zubereitung: Die Blüten der Äpfel werden ausgestochen, die Äpfel abgewischt und mit dem Kernhaus in Würfel geschnitten. Dann kocht man sie langsam mit $^1/_2$ *l* Wasser, läfst den Trank mit den Äpfeln erkalten, seiht ihn durch ein sauberes Seihtuch, fügt den Weifswein, Citronenzucker und Zucker dazu und giebt das Apfelwasser warm oder kalt.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Restverwendung: Die Äpfel geben noch Apfelmus.

48. Seimiges Apfelwasser.

Zuthaten und Kosten zu $^1/_2$ Liter.

40 g Graupen	ℳ 0,02	Transport	ℳ 0,23$^1/_2$
$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Äpfel . . .	„ 0,20	$^3/_4$ *l* Wasser.	
1 Theel. Citronensaft . .	„ 0,01	20 g Zucker	„ 0,01$^1/_2$
1 Stückchen Citronenschale	„ 0,00$^1/_2$	1 Prise Salz	„ 0,00$^1/_4$
Transport	ℳ 0,23$^1/_2$		ℳ 0,25$^1/_4$

Zubereitung: Die Graupen werden zweimal blanchiert und mit den ungeschälten, klein geschnittenen Äpfeln (ohne Blüte) dem Citronensaft der Citronenschale und dem Wasser im irdenen Topf 2 Stunden langsam gekocht. Man seiht die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und schmeckt sie mit Zucker und Salz ab.

Zeitdauer der Bereitung: 1$^1/_2$ Stunde.

49. Citronenwasser.

Zuthaten und Kosten zu $^1/_2$ Liter.

Die Schale einer halben Citrone	ℳ 0,05
$^1/_2$ *l* Wasser.	
25 g Zucker	„ 0,02
2 Efsl. Sherry	„ 0,12
	ℳ 0,19

Zubereitung: Die fein abgeschälte Citronenschale wird mit kochendem Wasser begossen und zugedeckt. Nachdem die Flüssigkeit erkaltet ist, gieſst man sie durch ein Sieb und mischt sie mit Zucker und Sherry.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

50. Citronen- oder Apfelsinenlimonade.

Zuthaten und Kosten zu $^1/_2$ Liter.

$^1/_4$ Citronen oder Apfelsinenschale . . .	ℳ 0,02½
25 g Zucker	„ 0,02
$^1/_2$ *l* Wasser.	
3 Efsl. Citronen- oder Apfelsinensaft . .	„ 0,10
	ℳ 0,14½

Zubereitung: Die Citronen- und Apfelsinenschale wird, nachdem sie sauber abgewischt, fein abgeschält, der Zucker hinzugefügt und mit kochendem Wasser übergossen. Ist dieses erkaltet, so fügt man 3 Efslöffel Citronen- oder Apfelsinensaft durch ein Sieb hinzu, entfernt die Schale und setzt die Limonade kalt oder thut ein Stückchen künstliches Eis hinein, kann sie aber auch als **schweifstreibendes Mittel** warm geben.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_2$ Stunde.

51. Kirschlimonade.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) getrocknete saure Kirschen .	ℳ 0,20
1 *l* Wasser.	
2 g Zimmet	„ 0,00½
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
30 g Zucker	„ 0,02½
	ℳ 0,26

Zubereitung: Die getrockneten sauren Kirschen werden mit einem groben Tuch sehr sauber abgerieben und mit den Kernen in einem Steinmörser fein gestofsen. Im irdenen Topf kochen sie mit Wasser und einem Stückchen Zimmet langsam $1^1/_2$ Stunde. Dann wird die Flüssigkeit durch ein Sieb gedrückt, mit Citronenzucker und Zucker beliebig versüfst und nach dem Erkalten gereicht.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Der Rückstand kann zu einer Fruchtsauce durchgerieben werden.

52. Maulbeersaft zum kühlenden Getränk.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$2^1/_2$ kg (5 ℔) schwarze Maulbeeren . . .	ℳ 0,50
$^3/_8$ „ ($^3/_4$ ℔) Zucker	„ 0,30
$^1/_8$ *l* Wasser.	ℳ 0,80

Zubereitung: Die verlesenen Maulbeeren schüttet man in einen Steintopf und läfst sie im Wasserbade 4 Stunden kochen. Man füllt nach und nach den sich bildenden Saft ab und giefst dann die Beeren auf ein Tuch; den Zucker läutert man und kocht den Saft mit demselben

auf, schäumt ihn und füllt ihn in trockene Fläschchen, welche man zukorkt und versiegelt. Man hebt den Saft zu gelegentlichem Gebrauch als Zusatz zu Wasser und Selterwasser auf.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Saft von schwarzen Johannisbeeren (Aalbeeren)** bereitet man ebenso; dieselben werden vorher abgebeert. Auch Brombeeren, **Saft von Brombeeren,** eignen sich vorzüglich dazu.

53. Veilchensaft.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1/8 *U* blaue Veilchenblütenblätter	ℳ 2,00
1/4 *l* kochendes Wasser.	
1/4 kg (1/2 *U*) Zucker	„ 0,20
2 Efsl. Citronensaft	„ 0,06 3/4
	ℳ 2,26 3/4

Zubereitung: Die abgepflückten Blütenblätter werden in einem Porzellangefäfs mit kochendem Wasser übergossen, zugedeckt und bis zum folgenden Morgen stehen gelassen. Man seiht den Saft durch ein feines Tuch in einen Porzellantiegel und schmilzt sehr guten Zucker kalt darin, fügt den Citronensaft dazu und läfst die Flüssigkeit kurz vor den Kochpunkt kommen; alsdann entfernt man den weifsen Schaum und füllt den Saft in Fläschchen als Zusatz zu Limonadenwasser: **Getränk für Nervenleidende.**

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

54. Pfefferminzextrakt zum kühlenden Getränk.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

60 g frische oder 40 g getrocknete Pfefferminzblätter	ℳ 0,15
1 *l* Kirschwasser	„ 4,00
	ℳ 4,15

Zubereitung: Die sauberen Pfefferminzblätter werden mit dem Kirschwasser in einer fest verschlossenen Flasche in die Sonne oder Wärme gestellt; dann filtert man dasselbe und verwendet es in kleinen Mengen, mit Zucker und Wasser gemischt, zu kühlenden Getränken.

Zeitdauer der Bereitung: 3 Wochen.

55. Citronensaft zu Getränken.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

1/2 kg (1 *U*) Zucker	ℳ 0,40
1/2 *l* Wasser.	
1/4 „ od. 14 Efsl. = 1/4 kg (1/2 *U*) Citronensaft	„ 0,46 3/4
	ℳ 0,86 3/4

Zubereitung: Der Zucker wird mit Wasser geläutert; der durch ein Sieb gegossene Citronensaft mufs mit dem Zuckersirup $^1/_4$ Stunde kochen und wird auf Flaschen gefüllt, diese zugekorkt und der Saft beliebig zu Getränken verbraucht.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: **Schwarzer Thee und Citronensaft:** $^1/_8$ *l* Thee mit 2 Efslöffel Citronensaft gemischt.

56. Pomeranzenextrakt zu Getränken.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

35 g fein abgeschälte Pomeranzenschalen . ℳ 0,27
$^1/_4$ *l* kochendes Wasser.
$^3/_8$ kg ($^3/_4$ ℔) Zucker . . . . . „ 0,30
ℳ 0,57

Zubereitung: Fein abgeschälte Pomeranzenschalen legt man in einen Porzellantopf, giefst kochendes Wasser darauf, läfst den Topf, fest zugedeckt, 24 Stunden stehen, filtert den Saft und kocht ihn mit dem Zucker zu einem Sirup ein, den man in versiegelten Fläschchen zu beliebiger Verwendung aufheben kann.

Zeitdauer der Bereitung: 25 Stunden.

57. Apfelsinenschale zu Limonade.

Zuthaten und Kosten (Vorrat.)

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Apfelsinenschalen (Abfall).
$^1/_2$ „ (1 „) Puderzucker . . . . . ℳ 0,50

Zubereitung: Die Schalen der Früchte werden mit einem Tuch sauber abgerieben, fein geschält oder auf einem Reibeisen gerieben und schichtweise abwechselnd mit dem Zucker in ein Glas gepackt.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

58. Limonade.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Efsl. Apfelsinenschalen (No. 57) . . . . ℳ 0,01
$^1/_4$ *l* Wasser.
6 Efsl. Apfelsinensaft oder 2 Efsl. Essig . „ 0,20
ℳ 0,21

Zubereitung: Man nimmt einen Efslöffel Apfelsinenschalen nach No. 57, überbrüht die Mischung mit $^1/_4$ *l* Wasser und läfst sie auskühlen, giebt sie mit 6 Efslöffel Apfelsinensaft durch ein Sieb oder giefst anstatt des Saftes 2 Efslöffel Essig in das Wasser.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

59. Thee und Ei.

Zuthaten und Kosten zu 1 Tasse.

2 g Souchon- oder Peccothee	ℳ 0,02½
Gereinigte Soda oder Natron, soviel wie die Gröfse eines Stecknadelknopfes . . .	„ 0,00¼
$^3/_{16}$ *l* Wasser.	
2 Eigelb	„ 0,08
10 g Zucker	„ 0,00¾
	ℳ 0,11½

Zubereitung: Der Thee wird mit kaltem Wasser übergossen und sofort abgegossen. Dann thut man Soda oder Natron dazu, überbrüht den Thee mit dem Wasser und läfst ihn, zugedeckt, 5 Minuten stehen. Während der Zeit zerschlägt man die Eigelb mit dem Zucker, der nach Geschmack zu vermehren ist, und giefst den Thee dazu, dann das Ganze durch ein Theesieb zum sofortigen Gebrauch in die erwärmte Tasse.

Zeitdauer der Bereitung: 7 Minuten.

---

60. Kakao.

Zuthaten und Kosten zu 1 Tasse.

9 g Kakao = 1 gestrichener Efsl.	ℳ 0,05½
$^3/_8$ *l* Milch oder Wasser	„ 0,07½
2 Eigelb	„ 0,08
15 g Zucker	„ 0,01¼
	ℳ 0,22¼

Zubereitung: Der Kakao wird mit einem Efslöffel kalter Flüssigkeit angerührt (ist es holländischer Kakao, so kann die Flüssigkeit heifs sein) und mit der ganzen Flüssigkeit 5 Minuten gekocht. Die Eigelb werden mit Zucker verschlagen, der fertige Kakao dazu gefügt und das Ganze angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Kakao auch ohne Eigelb bereiten und mit 6 g Plasmon oder Tropon versetzen, die man in der Flüssigkeit auflöst.

---

61. Thee und Zwieback.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 geröstete Zwiebäcke	ℳ 0,03½
$^1/_{16}$ *l* Wasser.	
1 g Souchon- oder Peccothee	„ 0,01¼
1 Prise Soda oder Natron	„ 0,00¼
$^3/_{16}$ *l* Wasser.	
5 g Zucker	„ 0,00½
	ℳ 0,05½

Zubereitung: Geröstete Zwiebäcke werden mit einigen Eßlöffeln heißen Wassers begossen, zugedeckt und bis zur Erweichung hingestellt. Inzwischen wird Thee bereitet und durch ein Theesieb zu den erweichten Zwiebäcken gegossen und nach Belieben gesüßt.

Zeitdauer der Bereitung: 1/4 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch geröstetes Schwarzbrot und statt des Thees fertigen Kaffee oder heiße Milch zum Zugießen nehmen.

62. Nahrhafte Schokolade.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

40 g gute Schokolade	ℳ 0,12
1/4 *l* gute Milch	„ 0,05
2 Eier	„ 0,14
	ℳ 0,31

Zubereitung: Die Schokolade muß in der Milch erweichen und sich verteilen. Die Eier werden in einen irdenen Topf geschlagen, Schokoladenmilch dazu gegossen und die Masse mit einem kleinen Schneeschläger über dem Feuer schaumig geschlagen und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

63. Kathreiner Malzkaffee.

Zuthaten und Kosten für 1 Tasse.

20 g Malzkaffee	ℳ 0,01 1/2
1/4 *l* Wasser.	
	ℳ 0,01 1/2

Zubereitung: Man kocht den gemahlenen Malzkaffee zugedeckt 10 Minuten, filtriert ihn wie anderen Kaffee und giebt ihn mit Milch und Zucker.

Zeitdauer der Bereitung: 1/4 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann 12 g Plasmon in einen Teil des Wassers lösen und dem Kaffee zusetzen.

Eine Mischung mit Bohnenkaffee macht ihn kräftiger.

64. Haferschleim zum Trinken.

Zuthaten und Kosten zu 1 Liter.

60 g Hafergrütze	ℳ 0,03
1 1/2 *l* Wasser.	
1 Prise Salz	„ 0,00 1/4
	ℳ 0,03 1/4

Zubereitung: Die Hafergrütze wird abgequirlt, mit kaltem Wasser angequollen und abgegossen. Im irdenen Topf füllt man unter häufigem

Schlagen mit dem Holzlöffel $^1/_4$ *l* Wasser auf, läfst dieses verkochen und fährt so fort, bis die Grütze ganz weich und die Flüssigkeit seimig ist. Dann reibt man den Haferschleim durch ein Haarsieb und erhitzt ihn mit Salz. Zucker fügt man nach Geschmack hinzu. Man giebt gern etwas Himbeersaft oder Rotwein hinein, um den Haferschleim weniger weichlich zu machen.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

65. Haferschleim mit Porter.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

15 g Hafermehl	ℳ 0,01	Transport	ℳ 0,01½
$^3/_8$ *l* Wasser.		1 Eigelb	„ 0,04
1 Stückchen Ingwer	„ 0,00½	30 g Zucker	„ 0,02½
Transport	ℳ 0,01½	$^1/_4$ *l* Porterbier	„ 0,25
			ℳ 0,33

Zubereitung: Das Hafermehl wird mit einigen Esslöffeln kalten Wassers angerührt, in das kochende Wasser gegossen und unter Rühren 20 Minuten seimig und gar gekocht; vorher hat man das Stückchen Ingwer in das Wasser gethan. Dann schlägt man das Eigelb mit dem Zucker und Porterbier und mischt den durch ein Sieb gegossenen Schleim zu dem Getränk.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

66. Warme Cognakmilch.

Zuthaten und Kosten zu 1 Wasserglas.

$^1/_4$ *l* Milch	ℳ 0,05	Transport	ℳ 0,11½
$^1/_4$ Schale einer Citrone	„ 0,02½	10 g Zucker	„ 0,00¾
1 Eigelb	„ 0,04	3 Efsl. Cognak	„ 0,30
Transport	ℳ 0,11½		ℳ 0,42¼

Zubereitung: Die Milch wird mit der Citronenschale erwärmt und durch ein Sieb gegossen, mit dem Eigelb, Zucker und Cognak über gelindem Feuer schaumig geschlagen, wozu man sich eines ganz kleinen Schneeschlägers oder eines Quirls bedient, und heifs angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_4$ Stunde.

67. Cognakersatz nach Prof. Liebreich.

Zuthaten und Kosten.

120,0 (97)	Rp. Spiritus	ℳ 0,30
6,0 g	Tinctura Aurantii	„ 0,05
1,0 „	Tinctura Zingiberis	„ 0,05
200 „	destilliertes Wasser	„ 0,04
		ℳ 0,44

Zubereitung: Alle Teile werden zusammengeschüttelt und verkorkt verwahrt.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Minuten.

68. Eiergetränk.

Zuthaten und Kosten zu 1 Wasserglas.

2 Eigelb	ℳ 0,08
30 g Zucker	„ 0,02½
1 Efsl. Orangenblütenwasser	„ 0,03
3/16 *l* warmes Wasser.	ℳ 0,13½

Zubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker ¼ Stunde schaumig geschlagen, das Orangenblütenwasser und das warme Wasser dazu gegossen und alles vermischt.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

69. Eigelb mit Wein.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eigelb	ℳ 0,04
20 g Zucker	„ 0,01½
2 Efsl. Tokayer	„ 0,25
1 „ Cognak	„ 0,10
	ℳ 0,40½

Zubereitung: Eigelb und Zucker werden schaumig geschlagen und mit Tokayer und Cognak gemischt.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

70. Molken.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 *l* Milch	ℳ 0,20
1½ Efsl. Citronensaft	„ 0,04¾
5 g Zucker	„ 0,00½
	ℳ 0,25¼

Zubereitung: Die Milch wird mit dem Citronensaft langsam erwärmt, wenn sie geronnen ist, durch ein sauberes Musselinläppchen gegossen und mit Zucker abgeschmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Zum Gerinnen kann man auch 1 Efslöffel saure Milch, 1 Efslöffel Labessenz oder 1 Efslöffel Essig verwenden, oder zu **Weinmolken** ⅛ *l* Weifswein oder Madeira mit ½ *l* Milch gerinnen lassen und durchseihen.

71. Magenbitter.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

45 g	Pomeranzenschale . .	ℳ 0,34½		Transport	ℳ 0,43
4 „	Wermut	„ 0,02½	2 g	ganzer Zimmet . . .	„ 0,00½
4 „	Tausendgüldenkraut .	„ 0,01	2 „	Muskatnufs	„ 0,00½
2 „	Engelsüfswurzel . .	„ 0,00½	1 *l*	Weingeist	„ 1,20
4 „	Veilchenwurzel . . .	„ 0,02	1	Bogen Löschpapier . .	„ 0,02
4 „	Cardobenediktinerkraut	„ 0,02½	¼ kg	(½ *U*) Zucker. . .	„ 0,20
	Transport	ℳ 0,43	⅛ *l*	Wasser.	ℳ 1,86

Zubereitung: Die Wurzelzuthaten werden mit einem groben Tuch abgerieben und fein geschabt, mit den Kräutern und Gewürzen in ein Glas gethan, der Weingeist daraufgegossen, das Glas zugebunden und in die Sonne gesetzt. Nach 3 Wochen gieſst man den Weingeist durch ein Löschpapier, mischt ihn mit dem in Wasser geläuterten Zucker und füllt ihn in Fläschchen, welche man verkorkt und versiegelt.

Zeitdauer der Bereitung: Ungefähr 3 Wochen.

72. Stahlwein nach Dr. Augustin.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

5 g	gerieb. Ingwer	ℳ 0,02
50 „	„ Meerrettich	„ 0,10
25 „	Eisenfeile	„ 0,10
1 Fl.	Weifswein	„ 1,00
		ℳ 1,22

Zubereitung: Der geriebene Ingwer und Meerrettich werden mit der gewaschenen Eisenfeile und Wein 12 Stunden an einem warmen Ort hingestellt, dann durchgeseiht und auf Flaschen gefüllt.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde, ohne das Stehenlassen.

Besondere Bemerkungen: Zweimal am Tage 1 kleines Liqueurglas als **Mittel gegen Bleichsucht oder Magenschwäche** zu nehmen.

73. Thee.

(Stiefmütterchen-, Baldrian-, Walnufsblätter-, Sennesblätter-, St. Germain- und Holzthee.)

Zuthaten für 1 Person.

1 Theel. Thee.
¼ *l* Wasser.

Zubereitung: Der Thee wird abends mit kaltem Wasser aufgestellt und am andern Morgen zum Getränk abgegossen.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

74. Verschiedene Heilkräuter zu Thee.

(Kamillen-, Pfefferminz-, Melissen-, Salbei-, Holunderblüten-, Lindenblüten-, Fenchel- und Brustthee).

Zuthaten für 1 Person.

1 Theel. Thee.
¼ *l* kochendes Wasser.

Zubereitung: Die Kräuter werden in eine Porzellankanne gethan, das kochende Wasser darauf gegossen, fest verdeckt und nach 5 Minuten durch ein Sieb abgegossen. Man kann die Kräuter auch in ein kleines Musselinsäckchen füllen.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Minuten.

---

75. Brustthee und Malzzucker.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

10 g Brustthee	ℳ 0,04
10 „ Malzzucker	„ 0,02
⅜ *l* Wasser.	ℳ 0,06

Zubereitung: Alle Zuthaten werden 7 Minuten, zugedeckt, langsam gekocht und durch ein Sieb gegossen.

Zeitdauer der Bereitung: 10 Minuten.

F. Fleischspeisen.

76. Fleischpuree für Schwerkranke.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

60 g engl. gebratener Kalbs- oder Rinderbraten	ℳ 0,24
4 Efsl. Fleischjus aus dem Braten gelaufen	„ 0,14¼
2 Eigelb	„ 0,08
1 Theel. Liebigs Fleischpepton oder 6 g Plasmon oder Tropon	„ 0,06¼
	ℳ 0,52½

Zubereitung: Der Braten wird fein gestofsen, durch ein Drahtsieb gerieben, in einem Porzellantopf mit der ganz entfetteten Fleischjus, den Eigelb und dem Pepton verrührt, im Wasserbade heifs und dicklich gerührt und sofort angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe von Wildbraten, **Wildbratenpuree,** doch mufs 1 Efslöffel Rotwein, 1 Efslöffel Madeira und 2 Efslöffel Fleischjus zum Abrühren genommen werden, da das Wildfleisch leicht vorschmeckt.

---

77. Geflügelpuree.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

65 g	gebratenes Geflügelfleisch	ℳ	0,26
10 „	Butter	„	0,02½
5 „	Mehl	„	0,00¼
1	Theel. Liebigs Fleischpepton		
	Transport	ℳ	0,28¾
	Transport	ℳ	0,28¾
	ton oder 6 g Plasmon oder Tropon	„	0,06¼
⅛ *l*	süfse Sahne oder Bouillon aus d. Knochen des Geflügels	„	0,12½
		ℳ	0,47½

Zubereitung: Das Fleisch wird von Sehnen und Häuten befreit und fein gewiegt. Die Butter wird gebräunt, das Fleisch und Mehl unter Rühren schnell angebraten, mit der Mischung von Pepton und Sahne oder Bouillon heifs gerührt und das Puree sofort angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

78. Fleischpulver.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 ℔) Rindfleisch (mager) . . . . . ℳ 1,00

Zubereitung: Das Rindfleisch wird zerschnitten und im Bratofen auf einem Teller unter häufigem Umwenden gedörrt und im Steinmörser gestofsen. Ist es ganz trocken, so wird es auf einer gereinigten Kaffeemühle gemahlen, dann durch ein Drahtsieb gerieben und mit dem Zerkleinern fortgefahren bis alles durchgerieben ist.

Zeitdauer der Bereitung: 24 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Dieses Fleischpulver wird überall da verwendet, wo es darauf ankommt, grofsen Nährwert in kleinen Mengen zu geben. Ergiebt ungefähr 120 g.

79. Linsenpuree.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g	Linsen	ℳ	0,02½
½ *l*	Wasser.		
1	Prise Natron	„	0,00¼
12 g	Plasmon oder Tropon	„	0,06½
	Transport	ℳ	0,09¼
	Transport	ℳ	0,09¼
1	Eigelb	„	0,04
1	Theel. Liebigs Fleischpepton	„	0,06¼
3	Efsl. Bouillon	„	0,04¼
		ℳ	0,50½

Zubereitung: Die Linsen werden verlesen, kalt gewaschen und mit Wasser aufgesetzt; das erste Wasser wird abgegossen, mit dem zweiten Wasser und einer Prise Natron werden die Linsen weich-, aber nicht zerkocht. Nachdem der Linsenbrei durch ein Haarsieb gerieben wurde, vermischt man ihn mit dem Plasmon oder Tropon, stellt den Brei

ins Wasserbad und schlägt ihn mit der Mischung von Eigelb, Pepton und Bouillon heifs.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Wenn man obige Masse mit $^1/_4$ *l* Bouillon verdünnt, so erhält man eine **Linsensuppe.**

80. Geschabtes Steak aus Rind-, Kalb-, Wild- oder Hammelfleisch.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

200 g schönes Fleisch, ohne Haut und Fett	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,59¼
1 Eigelb	„ 0,04	2 g Fleischextrakt	„ 0,03
3 g Salz	„ 0,00¼	1 Eigelb	„ 0,04
20 „ Butter	„ 0,05	1 Efsl. Sahne	„ 0,01¾
Transport	ℳ 0,59¼	1 Tropfen Citronensaft	„ 0,00¼
		$^1/_8$ *l* Bouillon	„ 0,10
			ℳ 0,78¼

Zubereitung: Das Fleisch wird fein gewiegt oder gestofsen und durch ein grobes Drahtsieb gerieben, mit einem Eigelb und Salz verrührt und zu einem 2 cm starken Steak geformt, welches man unter häufigem Wenden $4^1/_2$ Minute in einer kleinen Pfanne in brauner Butter bratet und auf einem heifsen Teller anrichtet. Fleischextrakt, Eigelb, Sahne, Citronensaft und Bouillon quirlt man im Wasserbad in einem Töpfchen dick und übergiefst das Steak mit der durch ein Sieb getriebenen Sauce.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Statt der Sahne kann man auch Wein zur Sauce nehmen.

Beefsteaks, Kalbsschnitzel, Geflügel- und Hammelkoteletten siehe unter den betreffenden Abteilungen. Man richtet aber nie die Butter mit an, sondern giebt eine kräftige Sauce besonders, wie sie unter Fleischjus als Sauce (S. 821, No. 8) angegeben ist.

81. Roher Schinken mit Ei.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

65 g magerer roher Schinken	ℳ 0,20¾
2 Eigelb	„ 0,08
5 g Butter	„ 0,01¼
1 Theel. Liebigs Fleischpepton	„ 0,06¼
	ℳ 0,36¼

Zubereitung: Der magere Schinken wird durch ein Drahtsieb gerieben, das Puree mit den Eigelb, Butter und Pepton in einem Porzellantopf vermischt und im Wasserbade heifs und dick gerührt.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man richtet den Schinken zu geröstetem Brot an oder bestreicht das Brot dick damit.

82. Kalbszunge.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Kalbszunge	ℳ 1,30	Transport	ℳ 1,30¼
½ *l* Wasser.		2 g Fleischextrakt	„ 0,03
5 g Salz	„ 0,00¼	2 Tropfen Citronensaft . .	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,30¼	1 g Kartoffelmehl	„ 0,00¼
			ℳ 1,33¾

Zubereitung: Die Kalbszunge wird in Wasser und Salz langsam in 1 Stunde weich gekocht, in kaltem Wasser abgeschreckt, die Haut abgezogen und die Zunge beputzt. Sie wird nun in einem kleinen Topf mit ¼ *l* ihrer Bouillon, welche mit Fleischextrakt und Citronensaft schmackhaft gemacht wurde, behandelt. Man gießt zuerst nur 5 Eßlöffel der Flüssigkeit auf, dreht die Zunge öfter, während die Flüssigkeit einschmort, und gießt innerhalb ½ Stunde die übrige Flüssigkeit langsam dazu. Die letzten 3 Eßlöffel verrührt man mit 1 g Kartoffelmehl, verdickt die Sauce damit und überzieht die Zunge mit der Sauce, bis sie blank ist. Die Zunge muß so lange langsam und möglichst im irdenen Topf schmoren, bis sie butterweich ist, und wird dann mit der Sauce angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 2½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Sauce kann man, wenn es erlaubt ist, mit 1 Eßlöffel Madeira schmackhafter machen.

83. Kalbs- oder Hammelgehirn.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Kalbs- od. Hammelgehirn	ℳ 0,80	Transport	ℳ 0,84
5 g Salz	„ 0,00¼	2 Tropfen Citronensaft . .	„ 0,00¼
15 „ Butter	„ 0,03½	3 Eßl. Bouillon	„ 0,04¼
3 „ Mehl	„ 0,00¼	1 Theel. Liebigs Fleisch-	
Transport	ℳ 0,84	pepton	„ 0,06¼
			ℳ 0,94¾

Zubereitung: Das gut gewässerte Gehirn wird mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn es im heißen Wasser steif geworden ist, in kaltem Wasser abgekühlt und von allen Häuten sorgfältig befreit. Man hackt es dann mit einem Messer kreuzweise etwas ein, bestreut es mit Salz und schmort es in geschmolzener Butter, mit Mehl überstäubt, mit Citronensaft beträufelt und mit einigen Eßlöffeln Bouillon langsam in ½ Stunde gar. Zuletzt fügt man das Pepton dazu und richtet das Gehirn auf heißem Teller an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann das Gehirn nach dem Blanchieren auch durch ein Sieb reiben und nach No. 77 als **Puree von Kalbs- oder Hammelgehirn** bereiten.

84. Gebratenes Kalbsgehirn.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 halbes Kalbsgehirn . . .	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,44½
1 Eigelb	„ 0,04	1 Theel. Liebigs Fleisch-pepton	„ 0,06¼
5 g Mehl	„ 0,00¼	1 Eiweifs	„ 0,03
1 Efsl. Milch	„ 0,00¼	20 g Butter	„ 0,04¾
Transport	ℳ 0,44½		ℳ 0,58½

Zubereitung: Das Gehirn wird wie oben blanchiert; man kann auch Reste des wie oben bereiteten Gehirns nehmen. Man quirlt Eigelb, Mehl, Milch, Pepton zu einem Eierkuchenteig, thut das Gehirn in kleinen Stückchen dazu, zieht den steifen Schnee des Eiweifs darunter und bratet in einer Eierkuchenpfanne von der Masse zwei kleine Eierkuchen, welche man auf heifser Schüssel anrichtet. Man giebt gern Bratenjus oder Gemüse dazu.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe kann man von Kalbsmilchstückchen, **gebratene Kalbsmilchstückchen,** bereiten.

85. Hühner- oder Taubenbrust mit weifser Sauce.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 junges Hühnchen oder 1 junge Taube . . .	ℳ 1,50	Transport	ℳ 1,96
5 g Salz	„ 0,00¼	5 g Butter	„ 0,01¼
20 „ Butter	„ 0,04¾	2 Eigelb	„ 0,08
1 junge Mohrrübe (Karotte)	„ 0,01	1 Theel. Citronensaft . .	„ 0,01
½ *l* leichte Bouillon (oder Wasser)	„ 0,40	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 1,96	3 Efsl. Hühnerjus bezw. Taubenjus.	ℳ 2,06½

Zubereitung: Das junge Huhn (bezw. junge Taube) wird gesäubert, und in einem kleinen Tiegel mit geschmolzener Butter aufgesetzt, nachdem es mit etwas Salz eingerieben wurde; eine gesäuberte junge Mohrrübe (Karotte) wird dazugelegt und soviel leichte heifse Bouillon oder Wasser dazugegossen, dafs es eben bedeckt ist. Der Topf wird zugedeckt und das Huhn (bezw. die Taube) ½ Stunde langsam gekocht. Inzwischen quirlt man Butter, Eigelb, Citronensaft und eine Prise Salz zusammen, füllt durch ein Sieb einige Efslöffel Hühnerjus (bezw. Taubenjus) dazu und rührt die Sauce im Wasserbade dick. Das Hühnchen

(bezw. das Täubchen) wird herausgenommen, die Brust sauber abgelöst, enthäutet und auf einer erwärmten Schüssel mit der Sauce überzogen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann das Gericht auch **kalt** geben. Von Rebhuhn ebenso, doch macht man dann das Gericht lieber braun und verdickt die Eier der Sauce mit Pepton und Madeira. **(Rebhuhnbrust mit brauner Sauce.)**

Restverwendung: Reste werden zu Suppe verarbeitet.

86. Kalbsmilch.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

125 g	Kalbsmilch	ℳ 0,45		Transport	ℳ 0,50
5 „	Salz	„ 0,00¼	3/16 l	Bouillon	„ 0,15
20 „	Butter	„ 0,04¾	3 g	Kartoffelmehl	„ 0,00¼
	Transport	ℳ 0,50	1 „	Fleischextrakt	„ 0,01½
					ℳ 0,66¾

Zubereitung: Die Kalbsmilch wird, nachdem sie in Wasser recht weifs gewässert wurde, mit kaltem Wasser aufgesetzt und dieses, wenn es heifs geworden, abgegossen. Dies Verfahren wird wiederholt, bis die Kalbsmilch steif ist; dann säubert man sie sorgfältig von der Haut und bestreut sie mit feinem Salz. Die Butter wird in einem kleinen Tiegel gebräunt, die Kalbsmilch darin angebraten und, wenn sie gelb gebraten, 2 Efslöffel Bouillon dazugefüllt. Der Topf bleibt offen, und nach und nach giefst man löffelweise die Bouillon dazu, die Kalbsmilch oft damit überfüllend. Der letzte Efslöffel kalter Bouillon wird mit dem Kartoffelmehl angerührt, die Flüssigkeit der Kalbsmilch dazugegossen, mit Fleischextrakt durchgerührt und die Kalbsmilch nach 3 Minuten damit überzogen und heifs angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Ebenso bereitet man ein **geschmortes Kalbskotelett,** nur wird dasselbe nicht blanchiert, sondern vor dem Anschmoren geklopft.

87. Pikantes Fleisch.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

125 g	Filet od. Kalbskotelettfleisch	ℳ 0,50		Transport	ℳ 0,63½
30 „	Sardellen	„ 0,12	1 Theel.	gerieb. Semmel	„ 0,00½
5 „	Butter	„ 0,01¼	1 „	Citronensaft	„ 0,01
1 Prise	Pfeffer	„ 0,00¼	3 Efsl.	Weifs- oder Rotwein	„ 0,09
	Transport	ℳ 0,63½	1 Theel.	Liebigs Fleischpepton	„ 0,06¼
					ℳ 0,80¼

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen und in grofe Würfel geschnitten, ebenso werden Sardellen gewaschen, geteilt und fein gewiegt. Beides kommt in eine Kasserolle und schmort mit Butter über lebhaftem Feuer 5 Minuten; man fügt eine Prise Pfeffer, geriebene Semmel, Citronensaft und Wein dazu, kocht alles noch 2 Minuten, vermischt das Ganze mit Pepton und richtet es an.

Zeitdauer der Bereitung: $^1/_2$ Stunde.

88. Fisch-Kotelett.

(Kotelett von Bars, Hecht, Zander, Seezunge.)

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

$^1/_4$ kg ($^1/_2$ ℔) Fisch . . .	ℳ 0,50	Transport	ℳ 0,68¼
20 g Semmel ohne Rinde .	„ 0,01½	20 g gerieb. Semmel . . .	„ 0,02½
35 „ Butter	„ 0,08½	1 Theel. Liebigs Fleisch-pepton	„ 0,06¼
2 Eigelb	„ 0,08	1 „ gewiegte Petersilie	„ 0,03
5 g Salz	„ 0,00¼	1 „ Citronensaft . . .	„ 0,01
Transport	ℳ 0,68¼	Transport	ℳ 0,81

Zubereitung: Die Semmel ohne Rinde wird in Wasser eingeweicht, in einem Tuch möglichst trocken ausgedrückt und in 10 g Butter auf dem Feuer ganz trocken gerührt. Der von Haut und Gräten befreite Fisch wird gewiegt und mit dem mit Eigelb fein verriebenen Klofs vermischt, gesalzen und auf einem Brett zu 2 kleinen Koteletten geformt. Nachdem die Koteletten in geriebener Semmel paniert wurden, werden sie in Butter 8 Minuten langsam gebraten, die etwa noch vorhandene Butter abgegossen, eine feine Mischung von Pepton, Petersilie und Citronensaft über die Koteletten gefüllt und diese, zugedeckt, noch 5 Minuten gedünstet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Leichte abgekochte Fische unter Abteilung: Fisch.

89. Nahrhafter kalter Aufschnitt von Rindfleisch.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 kg (4 ℔) zartes Rindfleisch aus der Keule, kurz und dick geschnitten	ℳ 3,60	Transport	ℳ 3,60
6 *l* Wasser.		100 g Salz	„ 0,02
		3 „ Salpeter	„ 0,00¼
		40 „ Kleie	„ 0,02½
Transport	ℳ 3,60		ℳ 3,64¾

Zubereitung: Das Wasser wird in einem grofsen Topf zum Kochen gebracht. Das Fleisch wird sauber beputzt, indem Fett, Knochen und etwa lose Fleischteile abgeschnitten werden. Nun legt man das Fleisch

3 Minuten in das brausend kochende Wasser, nimmt es dann auf ein Porzellanbrett und trocknet es mit einem sauberen Tuch ein wenig ab. Inzwischen hat man auf einer Pfanne oder einem Blech das Salz heifs gemacht, mit Salpeter genau vermischt, und reibt nun das heifse Salz in das noch heifse Fleisch so lange, bis alles darauf verrieben ist, was etwa 20 Minuten dauert. Man läfst das Stück Fleisch unter öfterem Umkehren 24 Stunden liegen. Dann wälzt man es in Kleie und hängt es 2 Tage in schwachen Rauch **(Rauchfleisch).** Nachdem man es mit Papier abgerieben, entfernt man dünn die Rinde und schneidet das Fleisch so fein wie möglich (man schabt oder raspelt es mehr, wie man es schneidet, je feiner desto besser) und richtet es locker übereinandergehäuft an. Es verfärbt sich leicht, was aber den Geschmack nicht beeinträchtigt; man schützt daher den Anschnitt mit einer Speckscheibe vor Luftzutritt.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Tage.

Besondere Bemerkungen: Fertig zu beziehen unter dem Namen **„Nagelholz“.**

G. Gemüse.

90. Blumenkohl.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

200 g Blumenkohl = 1 Kopf	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,20¾
8 „ Salz	„ 0,00¼	5 g Butter	„ 0,01¼
1 *l* Wasser.		⅛ *l* Sahne	„ 0,12½
1 Prise Zucker	„ 0,00¼	1/16 „ Blumenkohlwasser.	
5 g Mehl	„ 0,00¼	1 Eigelb	„ 0,04
Transport	ℳ 0,20¾		ℳ 0,38½

Zubereitung: Der Blumenkohl wird geputzt und in brausendem Salzwasser mit einer Prise Zucker 20 Minuten gekocht. Das Mehl schwitzt in einem irdenen Topfe in der Butter gar und wird mit der Sahne und dem Blumenkohlwasser aufgefüllt, kocht ein und wird im Wasserbade mit dem Eigelb dick gequirlt und über den auf einem Tuch abgetropften, auf heifsem Teller angerichteten Blumenkohl gegossen.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

---

91. Schwarzwurzeln.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

5 Stück Schwarzwurzeln .	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,30½
10 g Mehl	„ 0,00½	10 g Butter	„ 0,02½
¼ *l* Bouillon	„ 0,20	10 „ gerieb. weifse Semmel	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,30½	1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
			ℳ 0,37¼

Zubereitung: Die Schwarzwurzeln werden gewaschen, geputzt und bis alle geputzt sind, mit Mehl bestreut. Dann werden sie in 3 cm lange Stücke geschnitten, gewaschen und in der heifsen Bouillon, zugedeckt, schnell weich gekocht. Butter und Semmel schwitzt man, giefst die Bouillon dazu, kocht sie seimig, fügt die Schwarzwurzeln und Petersilie dazu und richtet das Gemüse an.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann die Petersilie auch weglassen und das Gericht mit Eigelb abziehen.

92. Reis in Bouillon.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

60 g feiner Reis	ℳ 0,04¾	Transport	ℳ 0,26
5 „ Butter	„ 0,01¼	1 Eigelb	„ 0,04
¼ *l* Bouillon	„ 0,20	1 Efsl. Bouillon	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,26	1 Theel. Cibils	„ 0,05
			ℳ 0,36¼

Zubereitung: Der Reis wird sauber gewaschen, im irdenen Topf mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht und auf ein Sieb geschüttet. Wenn er recht trocken abgetropft ist, wird er in einen irdenen Topf gebracht und unter Umrühren mit der Butter trocken geröstet. Dann übergiefst man den Reis mit der entfetteten Bouillon und läfst ihn unter häufigem Schütteln, nicht Rühren, im offenen Topfe weich kochen. Zum Schlufs verbindet man ihn mit einem Eigelb, welches mif Bouillon und Cibils angerührt ist, und läfst ihn noch eine Minute auf dem Feuer stehen.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man richtet diesen Reis gern zu gekochtem Huhn oder gekochtem Rebhuhn an **(Huhn mit Reis, Rebhuhn mit Reis).**

Cibils ist in diesem Falle zur Verstärkung der Bouillon besser als Pepton, weil er die Farbe nicht verdirbt. Man kann statt des Eigelb 2 Efslöffel Tomatenpuree verwenden, falls Säure erlaubt ist.

93. Bouillonkartoffeln.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

200 g geschälte rohe Kartoffeln	ℳ 0,01½
½ *l* Bouillon	„ 0,40
1 Theel. Liebigs Fleischpepton	„ 0,06¼
1 „ gewiegte Petersilie	„ 0,03
	ℳ 0,50¾

Zubereitung: Die geschälten Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn es kocht, trocken

abgegossen. Dann füllt man entfettete Bouillon auf, läfst den Topf offen und kocht die Kartoffeln unter öfterem leisen Schütteln langsam 1 Stunde. Nun werden die Kartoffeln ganz weich und von der Bouillon vollgesogen sein; vor dem Anrichten schwenkt man sie mit Pepton und Petersilie durch.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

94. Kartoffelpuree.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

200 g geschälte rohe Kartoffeln	ℳ $0{,}01^1/_2$
4 „ Salz	„ $0{,}00^1/_4$
$^1/_2$ *l* Wasser.	
$^3/_{16}$ *l* Milch oder Sahne	„ $0{,}18^3/_4$
1 Prise Salz	„ $0{,}00^1/_4$
5 g Butter	„ $0{,}01^1/_4$
	ℳ 0,22

Zubereitung: Die sauber gewaschenen, geschälten Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht, abgegossen, durch ein feines Sieb gerührt und mit Milch glatt geschlagen. Über dem Feuer verschlägt man die übrige Milch mit dem sich wieder verdickenden Kartoffelbrei, so dafs er alle Milch nach und nach aufnimmt und wie Schlagsahne aussieht; zuletzt schlägt man etwas Salz und Butter, (die aber auch, falls nicht erlaubt, fortbleiben kann) dazu. Der Brei mufs 10 Minuten geschlagen werden.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

Besondere Bemerkungen: Um das Kartoffelpuree leichter und noch nahrhafter zu machen, zieht man den Schnee eines Eiweifs so darunter, dafs man ihn nicht mehr sieht.

95. Artischockenpuree.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 grofse Artischocke	ℳ 0,70	Transport	ℳ $0{,}71^1/_2$
10 g Salz	„ $0{,}00^1/_4$	1 Theel. gerieb. Semmel	„ $0{,}00^1/_2$
1 *l* Wasser.		2 Efsl. Sahne	„ $0{,}03^1/_2$
5 g Butter	„ $0{,}01^1/_4$	1 Eigelb	„ 0,04
Transport	ℳ $0{,}71^1/_2$		ℳ $0{,}79^1/_2$

Zubereitung: Die Artischocke wird zerschnitten, in kochendem Salzwasser weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und das Puree mit Butter, Semmel und mit Sahne verrührtem Eigelb durchgerührt und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Dasselbe von 200 g Blumenkohl, **Blumenkohlpuree**.

96. Artischockenbödengemüse.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Artischockenböden . . .	ℳ 0,40	Transport	ℳ 0,61¼
⅛ *l* Artischockenwasser od. Bouillon oder Weifswein	„ 0,20	5 g Butter	„ 0,01¼
1 Efsl. gerieb. Semmel . .	„ 0,01¼	2 Eigelb	„ 0,08
Transport	ℳ 0,61¼	1 Prise Salz	„ 0,00¼
			ℳ 0,70¾

Zubereitung: Meistens nimmt man eingemachte Artischockenböden; verwendet man frische, so müssen diese nach dem Putzen in Wasser und Citronensaft abgekocht werden. Man schneidet die Artischockenböden der Quere nach in kleine Blättchen und schmort diese in der Flüssigkeit, der Semmel und der Butter langsan ¼ Stunde. Dann quirlt man die Eigelb daran, schmeckt das Gericht mit Salz ab, und richtet es an.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

97. Spinat.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

¼ kg (½ ℔) Spinat . . .	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,10¾
20 g Salz	„ 0,00½	1 Eigelb	„ 0,04
2 *l* Wasser.		2 Efsl. Sahne	„ 0,03½
½ Theel. gerieb. Semmel .	„ 0,00¼	1 Theel. Liebigs Fleisch-pepton	„ 0,06¼
Transport	ℳ 0,10¾		ℳ 0,24½

Zubereitung: Der Spinat wird verlesen, in kochendem Salzwasser abgewellt, mit kaltem Wasser abgeschreckt und abgedrückt. Nachdem das Puree durch ein Haarsieb gestrichen ist, wird es in einem irdenen Topf mit geriebener Semmel und Eigelb, welches mit Sahne und Pepton geschlagen ist, vermischt, heifs geschlagen und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

98. Puree von jungen Mohrrüben (Karotten).

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

100 g junge Mohrrüben (Karotten)	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,30
¼ *l* Bouillon	„ 0,20	1 Theel. gerieb. Semmel .	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,30	5 g Butter	„ 0,01¼
		1 Prise Zucker	„ 0,00¼
			ℳ 0,32

Zubereitung: Die jungen Mohrrüben (Karotten) werden sauber geputzt und gewaschen, mit der Bouillon und der Semmel weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, im offenen Topf zu beliebiger Dicke eingekocht und mit Butter und Zucker abgeschmeckt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

99. Schotenpuree (grünes Erbsenpuree).

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g ausgepalte Schotenkerne	ℳ 0,05	Transport	ℳ 0,09
¼ *l* Wasser.		2 Efsl. Sahne	„ 0,03½
1 Eigelb	„ 0,04	1 Prise Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,09	1 „ Zucker	„ 0,00¼
		1 Theel. gewiegte Petersilie	„ 0,03
			ℳ 0,16

Zubereitung: Die Schotenkerne werden gewaschen und in Wasser recht weich gekocht, abgetropft, durch ein Sieb gerührt, mit Eigelb und Sahne heifs gerührt und mit Salz und Zucker und soviel Schotenwasser, wie man zur Verdünnung haben will, abgeschmeckt. Die gewiegte Petersilie streut man darüber. Auch dieses Puree kann man nach Belieben mit Plasmon oder Tropon versetzen, um ihm einen gröfseren Nährwert zu geben.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

100. Maccaroni.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g feine französische Maccaroni	ℳ 0,08
5 „ Salz	„ 0,00¼
1 *l* Wasser.	
⅛ *l* Sahne	„ 0,12½
1 Eigelb	„ 0,04
1 Prise Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,25

Zubereitung: Die Maccaroni werden in 15 cm lange Stücke gebrochen und nach dem Abwaschen in kochendem Salzwasser weich gekocht; dann schüttet man sie auf ein Sieb. Sahne, Eigelb und Salz quirlt man zusammen und dämpft die damit gemischten Maccaroni 10 Minuten.

Zeitdauer der Bereitung: ½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann statt der Sahne auch kräftige Bouillon und 1 Efslöffel Tomatenpuree oder Milch verwenden.

101. Weifses Bohnenpuree mit Krebsgeschmack.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

65 g weifse Bohnen	ℳ 0,02¾	Transport	ℳ 0,45¼
5 Krebse	„ 0,40	¼ *l* Bouillon	„ 0,20
10 g Butter	„ 0,02½	1 Eigelb	„ 0,04
Transport	ℳ 0,45¼		ℳ 0,69¼

Zubereitung: Die Bohnen werden eingeweicht und in weichem Wasser langsam weich gekocht, ohne dafs sie platzen; dann schüttet man

sie auf ein Sieb, reibt sie durch und bringt sie in den Topf zurück. Die gekochten Krebse stöfst man ganz in einem Steinmörser, schwitzt sie mit Butter durch, füllt die geriebenen Bohnen und Bouillon dazu und läfst die Masse in $^1/_2$ Stunde breiig kochen; dann rührt man sie durch ein Haarsieb und mit einem Eigelb über dem Feuer schnell heifs.

Zeitdauer der Bereitung: $2^1/_2$ Stunde.

H. Süfse Speisen.

102. Milchreis.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g feiner Reis	ℳ 0,04
$^1/_2$ *l* Milch	„ 0,10
1 Prise Salz	„ 0,00$^1/_4$
10 g Zucker	„ 0,00$^3/_4$
	ℳ 0,15

Zubereitung: Der Reis wird zweimal mit kaltem Wasser aufgesetzt und abgegossen. Dann wird die Milch darauf gegossen, eine Prise Salz hinzugefügt und der Reis, zugedeckt, unter häufigem Schütteln recht weich eingekocht, angerichtet und mit Zucker bestreut.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Den Milchreis kann man noch mit einem in Milch zerschlagenen Eigelb anrichten.

Apfelreis. Der mit Wasser und 5 g Butter gekochte Reis wird mit 3 Efslöffel Apfelmus und 10 g Citronenzucker durchzogen und mit Zucker und Zimmet bestreut, angerichtet.

---

103. Milchgelee.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

15 g Hoffmanns Speisenmehl	ℳ 0,01$^1/_4$
20 „ Zucker	„ 0,01$^1/_2$
20 „ Plasmon	„ 0,10$^3/_4$
1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
$^1/_4$ *l* Milch	„ 0,05
	ℳ 0,19$^1/_2$

Zubereitung: Alle Zuthaten werden unter Rühren zum Kochen gebracht, in Gläser gefüllt und erkaltet gestürzt.

Zeitdauer der Bereitung: 5 Minuten.

---

104. Milchgelee.

Zuthaten und Kosten zu 3 kleinen Geleegläsern.

1/8 *l* dünne Sahne	ℳ 0,12½	Transport	ℳ 0,19¾
60 g Zucker	„ 0,04¾	4 g (ungefähr 2 Tafeln) weifse Gelatine . . .	„ 0,02½
¼ fein abgeschälte Citronenschale	„ 0,02½	3 Efsl. Wasser.	
Transport	ℳ 0,19¾	1/8 *l* Madeira	„ 0,42
		½ Efsl. Citronensaft . . .	„ 0,01½
			ℳ 0,65¾

Zubereitung: Sahne, Zucker und Citronenschale werden aufgekocht und müssen erkalten. Die Gelatine wird gewaschen, mit Wasser aufgelöst und durch ein Sieb zur Milch gerührt, diese mit Madeira und Citronensaft verrührt, durchgegossen und in einem Weinglase oder in drei kleinen Geleegläsern zum Erstarren kalt gestellt.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

105. Englische nahrhafte Vanille-Milchcrême.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Theel. Vanillezucker . .	ℳ 0,01½	Transport	ℳ 0,46½
¼ *l* Sahne oder Milch . .	„ 0,25	65 g Zucker	„ 0,05¼
60 g Kakaobohnen . . .	„ 0,20	3 Eigelb	„ 0,12
Transport	ℳ 0,46½		ℳ 0,63¾

Zubereitung: Man röstet die sauber abgeriebenen Kakaobohnen in einer sehr sauberen Pfanne über dem Feuer oder legt sie auf weifsem Papier in einen heifsen Bratofen, stöfst sie nicht zu fein, übergiefst sie, mit dem Vanillezucker gemischt, mit der heifs gemachten Flüssigkeit und deckt diese zu. Nach dem Erkalten werden die mit Zucker gut verrührten Eigelb mit der Flüssigkeit gemischt, welche einige Male durch ein feines Sieb gegossen und in 3—4 Mokkatassen gefüllt wird. Diese werden zur Hälfte ihrer Höhe in einen flachen Topf mit heifsem Wasser gesetzt, der Topf zugedeckt und in einen auf 112—113° C. erhitzten Ofen gesetzt, in welchem sie so lange bleiben (ungefähr ½ Stunde) bis die Crême steif geworden ist. Das Wasser darf nicht kochen, sondern mufs sich vor dem Siedegrad halten, sonst gerinnt die Speise. Die Crême wird in den Tassen kalt aufgetragen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Crême auch verändern; z. B. nimmt man

anstatt Vanillezucker:	50 g	frisch gebrannten Kaffee **(Kaffee-Milchcrême)**	ℳ 0,16
„ „	: 2 „	feine Theeblätter **(Thee-Milchcrême)**	„ 0,02½
„ „	: 3 „	getrocknete oder frische Orangenblätter **(Orangen-Milchcrême)** .	„ 0,03
„ „	: 60 „	Schokolade **(Schokoladen-Milchcrême)**	„ 0,18

---

106. Porridge von Oatmeal.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

25 g Oatmeal	ℳ 0,02
$^3/_8$ *l* Wasser.	
1 Prise Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,02¼

Zubereitung: Das Oatmeal wird mit kaltem Wasser glatt verrührt, eine Prise Salz zugefügt, in 15 Minuten unter Umrühren langsam gar gekocht und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Oftmals wird kalte Milch oder Sahne dazugereicht.

---

107. Hirse in der Form.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

100 g Hirse	ℳ 0,06	Transport	ℳ 0,12
$^3/_{16}$ *l* Milch	„ 0,03¾	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
1 Prise Salz	„ 0,00¼	1 „ Rosenwasser	„ 0,00½
25 g Zucker	„ 0,02	1 Eiweifs	„ 0,03
Transport	ℳ 0,12	5 g Zucker	„ 0,00½
			ℳ 0,17

Zubereitung: Die Hirse wird dreimal mit kaltem Wasser aufgesetzt, erwärmt und abgegossen. Mit Milch und einer Prise Salz wird sie im irdenen Topf ausgequollen, mit Zucker, Citronenzucker und Rosenwasser abgeschmeckt und heifs mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweifs vermischt. Ein Porzellannäpfchen wird kalt ausgespült, mit Zucker ausgestreut und die Masse darin erkalten gelassen. Nachdem die Hirse gestürzt ist, richtet man sie an und giebt gern Frucht- oder Weinsauce oder kalte Milch dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1½ Stunde.

Besondere Bemerkungen: Anstatt Milch kann man auch Apfelwein und 50 g Zucker nehmen, dann läfst man das Rosenwasser weg.

---

108. Schokoladencrême mit Wein.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

8 g Hausenblase	ℳ 0,24	Transport	ℳ 0,52
$^1/_{16}$ *l* Wasser.		¼ *l* Rotwein	„ 0,40
80 g Schokolade	„ 0,24	2 Eiweifs	„ 0,06
50 „ Zucker	„ 0,04	5 g Zucker	„ 0,00½
Transport	ℳ 0,52		ℳ 0,98½

Zubereitung: Die Hausenblase wird klein geklopft, gewaschen und in Wasser aufgelöst. Die Schokolade wird mit dem Zucker im Wein auf-

gelöst, durch ein Sieb gerührt und mit der Hausenblase gemischt. Den Schnee der Eier rührt man schnell darunter, spült die Form mit Wasser aus, besiebt sie mit Zucker, füllt die Crême ein und läfst sie erstarren.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

109. Süfse warme Speise.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

3 g Butter	ℳ 0,00¾	Transport	ℳ 0,07
2 geröstete Zwiebäcke . .	„ 0,03½	2 Eier	„ 0,14
⅛ *l* Milch	„ 0,02½	20 g Zucker	„ 0,01½
1 gerieb. bittere Mandel .	„ 0,00¼	3 Efsl. Apfelmus oder löffelrechte Marmelade . .	„ 0,15
Transport	ℳ 0,07		ℳ 0,37½

Zubereitung: Ein Teller wird mit Butter bepinselt und die Zwiebäcke darauf gelegt. Die Milch wird mit einer geriebenen bitteren Mandel heifs gestellt, durchgegossen und mit den Eigelb und 10 g Zucker innig vermischt. Diese Mischung gieſst man über die Zwiebäcke, stellt den Teller, zugedeckt, 1 Stunde auf einen Topf mit heifsem Wasser, überfüllt dann die Zwiebäcke mit Obstmarmelade und dem mit Zucker steif geschlagenen Eiweifs und setzt die Speise noch bei 125° C. 15 Minuten in den Bratofen.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Man kann den Schnee auch mit der Obstmarmelade mischen, über die Speise streichen und im Ofen backen.

110. Gelee von Pomeranzen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 bittere Pomeranze . . .	ℳ 0,10	Transport	ℳ 0,30
125 g Stückenzucker . . .	„ 0,10	6 g (ungefähr 2½ Tafel) rote Gelatine	„ 0,05
⅛ *l* Wasser.		1 Efsl. Wasser.	
3 Efsl. Citronensaft	„ 0,10	¼ *l* Weifswein	„ 0,25
Transport	ℳ 0,30		ℳ 0,60

Zubereitung: Die Pomeranze wird auf dem Zucker abgerieben und dieser in ⅛ *l* Wasser aufgelöst, der Citronensaft hinzugefügt, die Gelatine in Wasser aufgelöst. Wein, Zucker und die durch ein Sieb gegossene aufgelöste Gelatine werden gemischt und in kleine Gläser gefüllt.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

III. Auflauf von Obstmarmelade.

(Auflauf von Pfirsich-, Katharinenpflaumen-, Äpfel-, Erdbeeren-, Aprikosenmarmelade.)

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Efsl. Marmelade	ℳ 0,15
2 Eiweifs	„ 0,06
30—50 g Puderzucker nach Geschmack	„ 0,05
	ℳ 0,26

Zubereitung: Die steife Fruchtmarmelade von einer der oben angegebenen Früchte wird mit dem steifen Eierschnee und dem Puderzucker genau gemischt und in einem kleinen Papierkasten oder in einem Förmchen 15 Minuten bei 118—119° C. gebacken.

Zeitdauer der Bereitung: 3/4 Stunden.

---

112. Rhabarbergelee.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1/4 kg (1/2 ℔) Rhabarber	ℳ 0,50
1/8 l Wasser.	
85 g Zucker	„ 0,06 3/4
3 „ (ungefähr 1 1/2 Tafel) weifse Gelatine	„ 0,01 3/4
Transport	ℳ 0,58 1/2
1 Efsl. dicke Sahne	„ 0,04 1/4
1 „ Citronenzucker	„ 0,03
5 g Zucker	„ 0,00 1/2
1/8 l Sahne	„ 0,12 1/2
	ℳ 0,78 3/4

Zubereitung: Der Rhabarber wird sauber gewaschen und in kleinen Stücken in dem Wasser und Zucker weich gekocht. Nachdem derselbe durch ein Haarsieb gestrichen wurde, benützt man das erste abfliefsende Wasser zum Auflösen der abgewaschenen Gelatine, welche man mit dem Puree vermischt und mit einem Efslöffel dicker Sahne und Citronenzucker noch einmal heifs rührt, ohne zu kochen. Man spült einen Napf mit Wasser aus, streut ihn mit Zucker aus und füllt die Masse hinein. Nachdem das Gelee erkaltet ist, stürzt man es und giebt kalte Sahne dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

---

113. Reis in Rotwein.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g feiner Reis	ℳ 0,04
1/4 l Rotwein	„ 0,40
1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
1 cm Kaneel	„ 0,00 1/4
Transport	ℳ 0,45 1/4
40 g Zucker	„ 0,03 1/4
1 Efsl. Rotwein	„ 0,03
5 g Zucker	„ 0,00 1/2
	ℳ 0,52

Zubereitung: Der Reis wird mit kaltem Wasser zweimal zum Kochen gebracht, halb gar gekocht und abgegossen; dann füllt man den

Rotwein, Citronenzucker und Kaneel dazu und schüttelt den Reis oft, bis er weich ist, worauf man ihn süfst. Man spült einen Napf mit Wein aus, streut ihn mit Zucker aus und läfst den Reis darin erkalten. Nachdem der Reis gestürzt ist, richtet man ihn an; wenn es erlaubt ist, giebt man Sahne oder eine Milchsauce dazu.

Zeitdauer der Bereitung: 1 Stunde.

114. Feigenkompott.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

125 g grofse getrocknete Feigen	ℳ 0,20
$^3/_8$ *l* Wasser.	
1 Efsl. Citronenzucker	„ 0,03
$^1/_8$ *l* Malaga	„ 0,41¾
	ℳ 0,64¾

Zubereitung: Die Feigen werden abgewaschen, zerschnitten und eine Nacht in Wasser gelegt. Man kocht sie in einem irdenen Topf mit demselben Wasser weich, rührt sie durch ein Haarsieb und den Brei mit Citronenzucker und Malaga auf dem Feuer zu Gelee.

Zeitdauer der Bereitung: 12 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Zuweilen ist wohl das undurchgestrichene Feigenkompott erlaubt.

115. Prünellen.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

65 g trockene Prünellen .	ℳ 0,10½	Transport	ℳ 0,13¼
¼ *l* Wasser.		1 Theel. Citronenzucker .	„ 0,01
1 Stück Zimmet	„ 0,00¼	2 Efsl. Weifswein oder Apfelwein	„ 0,04
30 g Zucker	„ 0,02½		ℳ 0,18¼
Transport	ℳ 0,13¼		

Zubereitung: Die Prünellen werden auseinandergepflückt, gewaschen und mit dem Wasser, Zimmet, Zucker und Citronenzucker, zugedeckt, weich gekocht. Man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft mit Wein ein und füllt ihn nach dem Erkalten über die Früchte.

Zeitdauer der Bereitung: 2 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Man kann das Kompott auch durch ein Sieb reiben und mit gesüfstem Eierschnee 10 Minuten im Ofen bei 125° C. überbacken.

116. Getrocknete Besinge [Blaubeeren, Bickbeeren, Heidelbeeren] (Kompott bei Dysenterie).

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

50 g getrocknete Besinge	ℳ 0,02½
⅜ l Wasser.	
30 g Zucker	„ 0,02½
3 „ Kartoffelmehl	„ 0,00¼
1 Efsl. Wasser.	ℳ 0,05¼

Zubereitung: Die Besinge werden gewaschen, einige Stunden in kaltem Wasser im irdenen Topf aufgeweicht, mit Zucker über schwachem Feuer gar und breiig gekocht, das Kartoffelmehl kalt angerührt und die Masse noch 5 Minuten gekocht und angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 4 Stunden.

---

117. Gebratene Äpfel.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Kalvillen	ℳ 0,40
40 g Kandiszucker	„ 0,03¼
	ℳ 0,43¼

Zubereitung: Man höhlt das Kernhaus der Äpfel recht gleichmäfsig aus, doch so, dafs die Blüte als Boden bleibt, füllt gestofsenen Kandis in die Äpfel und bratet sie ½ Stunde in heifser Röhre.

Zeitdauer der Bereitung: ¾—1 Stunde.

Besondere Bemerkungen: Die Äpfel werden gern von **Hustenden** gegessen.

---

118. Rotweinschaum.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

2 Eier	ℳ 0,14	Transport	ℳ 0,38
⅛ l Rotwein	„ 0,20	1 Theel. Citronenzucker	„ 0,01
50 g Zucker	„ 0,04	1 Efsl. Himbeergelee	„ 0,05
Transport	ℳ 0,38		ℳ 0,44

Zubereitung: Alle Zuthaten werden mit einem kleinen Schneebesen über dem Feuer geschlagen, bis die Flüssigkeit sich in Schaum verwandelt hat, dann wird dieser in einem Glase angerichtet.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

---

119. Eiweifs in angenehmer Form.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eiweifs	ℳ 0,03
1 Efsl. süfse Sahne	„ 0,01¾
1 „ Cognak	„ 0,10
1 Theel. Zucker	„ 0,00¼
	ℳ 0,15

Zubereitung: Das frische Eiweifs wird zu steifem Schnee geschlagen, die Sahne langsam dazugeschlagen, dann mit dem Cognak und dem Zucker vermischt und löffelweise verabreicht.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

120. Hoppelpoppel.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Eigelb	ℳ 0,04
65 g Puderzucker	„ 0,06½
	ℳ 0,10½

Zubereitung: Das Eigelb wird mittelst eines Theelöffels mit dem nach und nach zugefüllten Puderzucker 20 Minuten stark geschlagen. Der Rand des Glases, worin dies geschehen ist, mufs sorgfältig feucht abgewischt oder die Masse mufs mit sauberem Löffel in einem anderen Gefäfs angerichtet werden.

Zeitdauer der Bereitung: 25 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann diese Mischung mit einem Efslöffel Tokayer, Malaga, Bordeaux, Cognak, Citronen- oder Apfelsinensaft verändern.

121. Geschlagenes Ei.

Zuthaten und Kosten für 1 Person.

1 Ei	ℳ 0,07
1 Prise Salz	„ 0,00¼
	ℳ 0,07¼

Zubereitung: Das Ei wird mit einer Prise Salz in einem Wasserglase so lange geschlagen, bis das Wasserglas halb voll Eierschaum ist. Man schlägt aber nur in guter Luft, da diese einen Teil der Speise bildet.

Zeitdauer der Bereitung: ¾ Stunden.

122. Plasmon Erfrischungseis.

Zuthaten und Kosten.

24 g Plasmon		ℳ 0,13
¼ *l* Wasser.		
60 g Zucker		„ 0,04¾
5 Theel. Citronensaft		„ 0,05
2 Theel. Cognak		„ 0,06¾
1½ kg (3 *U*) zerschlagenes Eis	zur Gefriermaschine	„ 0,04½
½ kg (1 *U*) Salz		„ 0,10
		ℳ 0,44

Zubereitung: Plasmon wird in Wasser im Wasserbad gelöst, Zucker dazu gegeben und 10 Minuten in der Gefriermaschine gerührt. Dann werden Citronensaft und Cognak hinzugethan, umgerührt und serviert.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

Besondere Bemerkungen: Man kann auch 5 Theelöffel gelöste Citronensäure (10 g krystallisierte Citronensäure auf 4 Efslöffel Wasser), ½ Theelöffel Apfelsinenzucker und Cognakersatz dazu verwenden, was billiger ist.

123. Plasmon Eispillen.

Zuthaten und Kosten.

18 g Plasmon	ℳ 0,10
⅛ *l* Wasser.	
20 g durch ein feines Drahtsieb gerieb. Schinken	„ 0,06½
1½ kg (3 *U*) zerschlagenes Eis	„ 0,04½
½ kg (1 *U*) Salz	„ 0,10
	ℳ 0,31

Zubereitung: Plasmon wird in Wasser im Wasserbad gelöst, mit dem Schinkenpuree verrührt, in eine kleine Puddingform gethan und in einem Napf mit Eismischung (Salz und Eis) 10 Minuten gedreht, in Pillengröfse mit einer Nadel abgestochen und bei Magen- und Halsgeschwüren verabreicht.

Zeitdauer der Bereitung: 20 Minuten.

J. Gebäck.

124. Zwieback.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

½ kg (1 *U*) Mehl	ℳ 0,20	Transport	ℳ 0,93¼
1/16 *l* Sahne	„ 0,06¼	100 g Zucker	„ 0,08
35 g Hefe	„ 0,07	4 Eier	„ 0,28
3/16 *l* lauwarmes Wasser.		1 Prise Salz	„ 0,00¼
¼ kg (½ *U*) Butter	„ 0,60	5 g Butter zum Bestreichen	„ 0,01¼
Transport	ℳ 0,93¼	5 „ „ „ Befetten	„ 0,01¼
			ℳ 1,32

Zubereitung: Mit 180 g Mehl wird mit der Sahne und der in lauem Wasser aufgelösten Hefe ein Hefestück angesetzt, welches schon in lauer Wärme aufgehen mufs. Man verarbeitet das übrige Mehl mit der Butter, dem Zucker, den Eiern und dem Salz und vermischt diesen Teig mit dem Hefestück. Der feste Teig wird in ein bemehltes Tuch geschlagen und über Nacht an einen warmen Ort gelegt. Einfache lange Blechkästen werden mit Butter bestrichen, der Teig hineingefüllt und auf einem Dreifufs im Ofen bei 138° C. gebacken.

Nachdem die Masse erkaltet ist, wird sie in gleichmäfsige 1 cm dicke Scheiben geschnitten und auf einem mit einem Stückchen Butter (in Musselin) gefetteten Blech hellbraun gebacken. Wenn man es liebt, kann man die Zwiebäcke vor dem Rösten mit Zucker übersieben.

Zeitdauer der Bereitung: 18 Stunden.

Besondere Bemerkungen: Nach Belieben kann man die Butter vermindern oder ganz weglassen.

125. Kleberbrot.

(Ein Brot ohne Kohlehydrat für Diabetiker.)

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

2 Efsl. Weizenkleie = 30 g feine, geröstete Weizenkleie	ℳ 0,10
1 loser Leinenbeutel.	
1 Bogen weifses Papier .	„ 0,01
2 kg (4 ℔) Weizenmehl (giebt 400 g Kleber) .	„ 0,80
Transport	ℳ 0,91

Transport	ℳ 0,91
1 Schirtingbeutel.	
1 Ei	„ 0,07
50 g Butter	„ 0,12
25 „ Hefe	„ 0,05
½ Efsl. laues Wasser.	
10 g Salz	„ 0,00¼
	ℳ 1,15¼

Zubereitung: Zuerst werden 2 Efslöffel Weizenkleie in einen nicht zu dichten Beutel gethan und so lange gewaschen, bis das letzte Wasser ganz klar bleibt: dann wird die Kleie auf einem grofsen Bogen weifses Papier ausgebreitet und sehr gut geröstet; es kann dies auf der noch ziemlich warmen Maschine oder im heifsen Wärmeofen geschehen. Ist die Kleie nun recht trocken, so reibt man sie durch ein ganz feines Drahtsieb (sie mufs so fein wie irgend möglich werden) und gebraucht sie dann beim Backen als Mehl oder Bindemittel.

2 kg Weizenmehl thut man in einen dichten, feinen Schirtingbeutel, welchen man fest zubindet, und worin das Mehl nicht zu gedrängt, aber auch nicht zu lose ist, nimmt einen grofsen Napf, legt den Beutel hinein und gieſst ungefähr 3 *l* kaltes Wasser darauf, knetet das Mehl darin tüchtig durch, nimmt dann frisches Wasser und so fort, bis das letzte Wasser ebenfalls ganz klar bleibt und man nur noch den Kleber im Beutel hat; er läfst sich ohne Hindernis herausnehmen. (Die Stärke

mufs sich im Waschwasser absetzen und wird, nachdem dasselbe abgegossen, getrocknet, gestofsen und anderweitig verwendet.) Zu diesem Kleber nimmt man nun obige 30 g feine, geröstete Kleie, 1 ganzes, etwas gequirltes Ei, 50 g zerlassene Butter, 25 g Hefe (in einem halben Efslöffel lauen Wassers aufgelöst) und 10 g Salz; diese Masse knetet man 10 Minuten tüchtig durch, so dafs die Flüssigkeit vom Kleber angenommen und der Napf trocken ist. Am besten backt sich dieses Brot in einer Form, welche man mit Butter bestreicht und mit Kleie bewirft. Das in die Form gefüllte Brot mufs in der Wärme aufgehen. Das Brot wird beim Bäcker gebacken, man kann es aber auch im Bratofen selbst backen. Das Brot mufs 1 Stunde in einem auf 157—158° C erhitzten Ofen bleiben.

Um den Kleber rein zu gewinnen, braucht man 5 Stunden zum Waschen.

Zeitdauer der Bereitung: $7^1/_2$ Stunde.

126. Gesundheits-Schrotbrot.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$^1/_2$ kg (1 ℔) Weizenschrotmehl	ℳ 0,20
10 g Salz	„ 0,00¼
8 „ Natron bicarbonicum	„ 0,01
$^3/_8$ *l* abgekochtes, erkaltetes Wasser.	
Transport	ℳ 0,21¼
Transport	ℳ 0,21¼
3 g reine Salzsäure . . .	„ 0,00¼
2 „ Butter zum Fetten der Blechform	„ 0,01¼
	ℳ 0,22¾

Zubereitung: Das Weizenschrotmehl wird mit Salz und Natron gemischt. Das erkaltete Wasser wird mit der Salzsäure gemischt und eine Kastenblechform mit Butter ausgestrichen. Nun rührt man das Mehl schnell mit der Flüssigkeit durch, rührt den Teig nur so lange, bis er gleichmäfsig ist, füllt ihn sehr schnell in die Form und backt das mit etwas Wasser bestrichene Brot sofort (ohne Aufschub) in 1 Stunde bei 187—188° C. gar.

Zeitdauer der Bereitung: $1^1/_4$ Stunde.

127. Theecakes.

Zuthaten und Kosten (Vorrat).

$^3/_4$ kg ($1^1/_2$ ℔) Mehl . . .	ℳ 0,30
2 Eigelb	„ 0,08
10 g Salz	„ 0,00¼
Transport	ℳ 0,38¼
Transport	ℳ 0,38¼
¼ *l* Milch	„ 0,05
5 g Butter zum Fetten des Bleches	„ 0,01¼
	ℳ 0,44½

Zubereitung: Man macht aus diesen Zuthaten einen ziemlich festen Teig, den man zu grofser Geschmeidigkeit ausknetet, rollt ihn dann so dünn wie möglich aus und sticht mit einem Weinglas kleine Kuchen aus, welche man auf gefettetem Blech $^1/_4$ Stunde bei 125° C. backen läfst.

Zeitdauer der Bereitung: $^3/_4$ Stunden.

K. Geflügel, Fische, Eierspeisen, Gallerte, Kompotte.

(Siehe auch unter den betreffenden Abteilungen.)

Anhang.

A. Gewichtstabelle.

1	Kilogramm (kg)	=	1000	Gramm (g)	=	2	Pfund
3/4	„	=	750	„	=	1 1/2	„
1/2	„	=	500	„	=	1	„
1/4	„	=	250	„	=	1/2	„
1/8	„	=	125	„	=	1/4	„
1/16	„	=	62 1/2	„	=	1/8	„
1/32	„	=	31 1/4	„	=	1/16	„

B. Einige Anhaltspunkte zum Messen der verschiedenen Materialien.

(1 Eßlöffel, 1 Theelöffel bedeutet stets einen gestrichenen Löffel. — 1 Eßlöffel = ungefähr 3 Theelöffel. — 1 Liter (*l*) = ungef. 1 Kilogramm (kg). — 1 Liter = ungef. 56 Eßlöffel = ungef. 160 Theelöffel. — 1 Flasche = ungef. 3/4 *l* = ungef. 42 Eßlöffel = ungef. 120 Theelöffel. — 1 Weinglas = ungef. 1/7 *l*. — 1 großer Tassenkopf = ungef. 1/4 *l*, 1 kleiner Tassenkopf = ungef. 1/7 *l*. — 1 Suppenteller = ungef. 1/4 *l*. — Die Brüche sind stets auf 1/4, 1/2 und 3/4, teils nach oben, teils nach unten hin abgerundet.)

C. Preise der hauptsächlichsten Materialien (soweit solche nicht schon in den betreffenden Abteilungen genau angegeben sind) in alphabetischer Reihenfolge.

(Im Buche sind möglichst immer die höchsten Preise angenommen.)

Name	Verschiedene Bezeichnungen und Preise	Gew. für 1 Eßlöffel	Preis für 1 Eßlöffel	Preis für 1/2 kg od. 1 Liter		Bemerkungen
	ℳ		ℳ	ℳ	ℳ	
Amer. Schnittäpfel	—	—	—	0,60	—	
Ananas, frische . .	—	—	—	2–4,00	—	
—, amerikanische	1 Büchse = 2,00	—	—	—	—	
Äpfel	1 Apfel = 0,05	—	—	0,40	—	
— Back-	—	—	—	0,33	—	
Apfelsine	1 ganze = 0,10	—	—	—	—	
Apfelsinensaft . . .	1 Theel. = 0,01	—	0,03 1/4	—	—	
Apfelsinenschale .	1 Stück = 0,00 1/2 — 0,01	—	—	—	—	
Apfelsinenscheibe	eine = 0,01	—	—	—	—	

Name	Verschiedene Bezeichnungen und Preise	Gew. für 1 Efslöffel	Preis für 1 Efslöffel	Preis für ½ kg od. 1 Liter		Bemerkungen
	ℳ		ℳ	ℳ	ℳ	
Apfelsinenzucker.	1 Theel. = 0,01	10 g	0,03	—	—	
Apfelwein	—	—	—	—	0,40	1 Flasche = ¾ l 0,30
Aprikosen	1 ganze = 0,10	—	—	—	—	
— z. schmoren . .	—	—	—	0,40	—	
Arrak	—	—	0,07¼	—	4,00	1 Flasche = ¾ l 3,00
Backpulver	1 Paket = 20 g = 0,10	—	—	—	—	
Bandnudeln	—	—	—	0,50	—	
Besinge	—	—	—	0,20	—	
Birnen	—	—	—	0,40	—	
— Kalifornische .	1 Büchse = 2,50	—	—	—	—	
Bouillon v. Bratenknochen	—	—	—	—	0,20	
— von Fleisch . .	—	—	0,01¼	—	0,80	
— v. roh. Knochen	—	—	—	—	0,40	
Bouillonfett	—	—	—	0,70	—	
Bratensauce	—	—	0,01¼	—	0,80	
Bratwurst	—	—	—	0,80	—	
Braunbier	—	—	—	—	—	1 Flasche = ¾ l 0,10
Brotrinde	—	—	—	0,20	—	
Burgunder	—	—	0,06	—	—	1 Flasche = ¾ l 2,50
Butter	—	17 g	0,04¼	1,20	—	
— frische	—	—	—	1,60	—	
Champagner, deutscher	½ Flasche = 1,50	—	—	—	—	
Chesterkäse	—	—	—	3,60	—	
Citronat	—	—	—	1,00	—	
Citrone	1 ganze = 0,10	—	—	—	—	
Citronensaft	1 Theel. = 0,01	—	0,03¼	—	—	
Citronenschale . .	1 ganze = 0,10	—	—	—	—	
Citronenscheibe .	1 Stck. = 0,00½ - 0,01 eine = 0,01	—	—	—	—	
Citronenzucker . .	1 Theel. = 0,01	10 g	0,03	—	—	
Cocosnufsbutter .	—	—	—	0,65	—	
Cognak	—	—	0,10	—	5,60	
Cornichon	1 kleine = 0,01	—	—	—	—	
Couverture (nicht entölter Blockkakao)	—	—	—	2,00	—	
Ei	1 = 0,07	—	—	—	—	
Eigelb	1 = 0,04	—	—	—	—	

Name	Verschiedene Bezeichnungen und Preise	Gew. für 1 Efslöffel	Preis für 1 Efslöffel	Preis für ½ kg od. 1 Liter		Bemerkungen
	ℳ		ℳ	ℳ	ℳ	
Eiweifs	1 = 0,03	—	—	—	—	4 Eiweifs geben ungefähr ½ *l* Eierschnee.
Eis	1 Eimer = 0,25	—	—	0,01½	—	
Erdbeeren:						
Gartenerdbeeren	—	—	—	0,40	—	
Walderdbeeren .	—	—	—	1,00	—	
Essig, Bier-	—	—	0,00¼	—	0,10	
—, Franz.	—	—	0,03½	—	2,00	
—, Kräuter-	—	—	0,01	—	0,50	Nach Seite 677.
—, Wein-	—	—	0,00¾	—	0,40	
Fadennudeln . . .	1 Puppe = 10 g = 0,00¾	—	—	0,40	—	
Fett	—	—	—	0,70	—	
Fische	s. Siebente Abt.	—	—	—	—	
Fleischextrakt. . .	1 g = 0,01½	—	—	7,00	—	
—, Cibils	1 Theel. = 0,05	—	—	—	—	
—, Liebig	1 Theel. = 5 g = 0,07½	—	—	—	—	
Fleischpepton, Liebigs	1 Theel. = 7 g = 0,06¼	—	—	—	10,00	
Fruchtgelee	—	—	—	1,60	—	
Fruchtmarkpuree	—	—	0,05	0,75	—	
Fruchtsaft	—	—	—	—	1,60	
Früchte, kandierte	—	—	—	4,00	—	
Gänseleber, fette	—	—	—	4,00	—	
—, gewöhnliche .	—	—	—	1,60	—	
Geflügel, zahmes .	s. Sechste Abt.	—	—	—	—	
Gelatine, rote . . .	1 Tafel = ungef. 2½ g = ungef. 0,02	—	—	4,00	—	
—, weifse	1 Tafel = ungef. 2 g = ungef. 0,01¼	—	—	3,00	—	
Gemüse	s. Fünfzehnte Abt.	—	—	—	—	
Gewürz	1 Dosis = 0,01	—	—	0,50	—	
Graupe	—	15 g	0,00¾	0,25	—	
Gries	—	12½ g	0,00¾	0,25	—	
Grütze	—	10 g	0,00½	0,25	—	
Gurke	1 Pfeffergurke = 0,10	—	—	—	—	
	1 Salzgurke = 0,05					
—, eingemachte .	—	—	—	2,00	—	

Name	Verschiedene Bezeichnungen und Preise	Gew. für 1 Eſslöffel	Preis für 1 Eſslöffel	Preis für ½ kg od. 1 Liter		Bemerkungen
	ℳ		ℳ	ℳ	ℳ	
Hafergrütze	—	11 g	0,00½	0,25	—	
Hammelfleisch . .	s. S. 148.	—	—	—	—	
Haselnuſskerne . .	—	—	—	1,00	—	
Hausenblase	—	—	—	15,00	—	
Hefe	—	—	—	1,00	—	
Himbeeren	—	—	—	0,40	—	
Hoffmanns Speisenmehl	—	12½ g	0,01	0,40	—	
Honig	—	—	—	1,00	—	
Hühnerfleisch . . .	—	—	0,10	—	—	
Johannisbeeren .	—	—	—	0,20—0,40	—	
Jus	—	8¾ g	0,03½	2,00	—	
Käse, weiſser . .	—	—	—	0,20	—	
Kaffee, ungebrannt	—	4 g	0,01½	1,60	—	
—, gebrannt . . .	—	—	—	1,80	—	
Kakao	—	10 g	0,06¼	3,00	—	
—, Block-	—	—	—	2,00	—	
Kalbfleisch	s. S. 112.	—	—	—	—	
Kapern	—	30 g	0,14½	2,40	—	
Kartoffelmehl . . .	—	12½ g	0,00½	0,20	—	
Kartoffeln, gekocht in der Schale .	—	—	—	0,04	—	
—, gekocht und abgezogen	—	—	—	0,04¾	—	
—, gekocht und gerieben	—	—	—	0,04¾	—	
—, roh, geschält,	—	—	—	0,04	—	
—, roh, ungeschält	—	—	—	0,03	—	
—, Salat	—	—	—	0,20	—	
—, Zucker	—	—	—	0,20	—	
Kastanien	—	—	—	0,40	—	
Kathreiner Malzkaffee	½ kg = 0,35	—	—	—	—	
Kaviar	—	—	—	8,00—14,00	—	
Kirschen	—	—	—	0,40—0,60	—	
Knüppel	1 ganzer = 0,02½	—	—	0,40	—	
—, gerieben	—	10 g	0,01¼	0,60	—	
Korinthen	—	10 g	0,00¾	0,40	—	
Kornbranntwein .	—	—	—	—	1,00	
Kräuter, gewiegt .	1 Theel. = 0,03	16 g	0,05	1,60	—	

Name	Verschiedene Bezeichnungen und Preise	Gew. für 1 Efslöffel	Preis für 1 Efslöffel	Preis für ½ kg od. 1 Liter		Bemerkungen
	ℳ		ℳ	ℳ	ℳ	
Krebsbutter	—	—	—	5,00	—	
Kümmel	—	6 g	0,00½	0,35	—	
Kürbis	—	—	—	0,20	—	
Maccaroni, deutsche	—	—	—	0,40	—	
—, französische .	—	—	—	0,80	—	
—, italienische . .	—	—	—	0,50	—	
Madeira	—	—	0,06	—	—	1 Flasche = 2,50
Maggis Suppentafeln	1 Stück = 0,10	—	—	—	—	
Makronen	—	—	—	1,60	—	
Malaga	—	—	0,06	—	—	1 Flasche = 2,50
Mandeln	20 Stück = 0,04	—	—	1,00	—	
Marmelade	—	—	0,07½	1,50	—	
Maronen	—	—	—	0,40	—	
Meerrettich, geriebener	—	—	0,01	—	—	
Mehl	—	10 g	0,00½	0,20	—	
— (Kaiserauszug)	½ kg = 0,30	—	—	—	—	
Melone	—	—	—	1,00	—	
Milch	1 Theel. = 0,01	—	0,00½	—	0,20	
Milchbrot	1 ganzes = 0,02½	—	—	0,40	—	
—, gerieben	—	10 g	0,01¼	0,60	—	
Mirabellen	—	—	—	0,30	—	
Mohn	—	10 g	0,01	0,40	—	
Mondamin	—	10 g	0,01¼	0,60	—	
Mostrich	—	20 g	0,01¼	0,30	—	
Muskatnufs	1 Prise = 0,00¼	—	—	—	—	50 g = 40 Pf.
Natron	1 Prise = 0,00¼	10 g	0,01¼	0,60	—	
Nelken	1 Theel. = 0,00½ 20 Stück = 0,00¼	—	—	—	—	50 g = 50 Pf
Nüsse	1 Schock unreife = 4,00	—	—	2,00	—	
Obstgelee	—	—	—	1,60	—	
Obstsaft	—	—	—	—	1,60	
Öl, Provencer- . .	1 Tropf. = 0,01	33 g	0,10	1,50	—	
Olive	1 ganze = 0,10	—	—	—	—	
Palmin	—	—	—	0,65	—	
Paniermehl	—	10 g	0,01¼	0,60	—	
Papier	1 Bogen = 0,01	—	—	—	—	
—	1 Bogen Fett = 0,02	—	—	—	—	

Name	Verschiedene Bezeichnungen und Preise	Gew. für 1 Eßlöffel	Preis für 1 Eßlöffel	Preis für ½ kg od. 1 Liter		Bemerkungen
	ℳ		ℳ	ℳ	ℳ	
Papier	1 Bogen Lösch- = 0,02	—	—	—	—	
—, Pergament . .	1 Meter = 0,20		—	—	—	
Papierkästchen . .	1 = 0,05	—	—	—	—	
Papiermanschette	1 = 0,02	—	—	—	—	
Paprika	1 Theel. = 2 g					
	1 Prise = 0,00½	—	0,06	—	—	
Parmesankäse . . .	1 Theel. = 0,00¾	5 g	0,02½	2,50	—	
Perlzwiebeln . . .	—	—	0,15	—	—	
Petersilie, gewiegt	1 Strauſs = 0,05	16 g	0,05	1,60	—	
	1 Theel. = 0,03					
	1 Bund = 0,10					
Pfeffer und Salz	1 Prise = 0,00½	—	—	—	—	
	1 Theel. = 0,01					
—, weiſser	1 Prise = 0,00½	—	—	—	—	
	1 Theel. = 0,01½					
— -körner, weiſse .	60 Stück = 0,01½	—	—	2,00	—	50 g = 20 Pf.
Pfirsich	1 ganze = 0,20	—	—	—	—	
—, z. schmoren . .	—	—	—	0,40	—	
Pflaumen	—	—	—	0,20	—	
—, getrocknete . .	—	—	—	0,30— 0,60	—	
Pflaumenmus . . .	—	—	—	0,30	—	
Pistazie	6 Stück = 0,10	—	—	—	—	
Plasmon	—	—	—	2,70	—	
Portwein	—	—	0,06	—	—	1 Flasche = ¾ l 2,50
Preiſselbeeren . . .	—	—	—	0,20	—	
Prünellen	—	—	—	0,80	—	
Pumpernickel . . .	—	—	—	0,40	—	
Quitten	—	—	—	0,40	—	
Reineclauden . . .	—	—	—	0,50	—	
Reis	—	16 g	0 00¾	0,25	—	
Reis, feiner	—	16 g	0,01¼	0,40	—	
— -mehl	—	9 g	0,00¾	0,30	—	
Rhabarber	—	—	—	1,00	—	
Rindfleisch	s. S. 72.	—	—	—	—	
—, gekochtes . . .	—	—	—	1,00	—	
Rosinen	—	20 g	0,01½	0,40	—	
—, Sultan	—	20 g	0,02	0,50	—	
—, Trauben- . . .	—	—	—	2,00	—	
Rotwein	—	—	0,03	—	1,60	1 Flasche = ¾ l 1.20
Rum	—	—	0,07¼	—	4,00	1 Flasche = ¾ l 3,00

Name	Verschiedene Bezeichnungen und Preise	Gew. für 1 Eßlöffel	Preis für 1 Eßlöffel	Preis für ½ kg od. 1 Liter		Bemerkungen
	ℳ		ℳ	ℳ	ℳ	
Sago	—	—	—	0,40	—	
Sahne (süße oder saure)	—	—	0,01¾	—	1,00	
—, dicke	wie Schlagsahne	—	—	—	—	
Salat	1 Kopf = 120 g = 0,10	—	—	—	—	
Salz	1 Prise = 0,00¼	10 g	0,00¼	0,10	—	
— u. Pfeffer gem.	s. Pfeffer und Salz gem.	—	—	—	—	
Sardelle	1 ganze = 0,05	—	—	2,00	—	
Sardellenbutter . .	—	—	—	2,60	—	
Sauce, beliebige pikante	—	—	—	—	Durchschnittspreis 4,00	
Saucifschen	—	—	—	1,00	—	
Schalotten	1 Schalotte = 0,00½	—	—	—	—	
Schinken, roher .	—	—	—	1,60	—	
—, gekochter . . .	—	—	—	1,60	—	
Schlackwurst . . .	—	—	—	2,00	—	
Schlagsahne:						
geschlagene . .	—	—	0,02	—	1,00	
ungeschlagene .	—	—	0,04	—	2,00	
Schmalz	—	17 g	0,02	0,80	—	
Schokolade	—	9 „	—	1,00—1,50	—	
Schwarzbrot . . .	—	—	—	0,10	—	
Schweinefleisch . .	s. S. 169.	—	—	—	—	
Schweizerkäse . .	—	—	—	1,20	—	
Sellerie	1 Knolle = 0,20	—	—	0,25	—	
Senf, engl.	½ Theel. = 0,00¾	—	—	—	—	
Sherry	—	—	0,06	—	—	1 Flasche = ¾ l 2,50
Sirup	—	20 g	ungef. 0,02	ungef. 0,40—0,50	—	
Soda	—	—	—	0,10	—	
Speck	1 Speckschwarte = 0,00¼	—	—	0,80	—	
Stachelbeeren . . .	—	—	—	0,30	—	
Suppengrün	—	—	0,01	0,50	—	
Tapioka	—	—	—	0,50	—	
—, französischer .	—	—	—	1,00	—	
Thee	—	—	—	6,00	—	
Tomaten	—	—	—	0,40	—	

Name	Verschiedene Bezeichnungen und Preise	Gew. für 1 Eßlöffel	Preis für 1 Eßlöffel	Preis für ½ kg od. 1 Liter		Bemerkungen
	ℳ		ℳ	ℳ	ℳ	
Tropon	—	—	—	2,70	—	
Trüffeln, frische .	1 Trüffel = ungef. 30 g = 0,72	—	—	12,00	—	
Vanille	1 Stück, 5 cm lang = 1 g = 0,20		—	—	—	
	1 Stange = 1 Schote = 0,80	—				
Vanillezucker . . .	1 Theel. = 0,01½		0,05	—	—	
Waldmeister . . .	1 Bund = 0,20	—	—	5,00	—	
Walnüsse, enthülste	—	—	—	1,20	—	
Weifsbier	—	—	—	—	—	1 Flasche = ¾ l 0,20
						½ Flasche = 0,10
Weifswein	—	—	0,02— 0,03	—	1,00— 2,00	1 Flasche = ¾ l 0,75 —1,50
Wildfleisch von Haarwild und Geflügel	s. Fünfte Abt.	—	0,05	1,60	—	
Zimmet	1 Theel. = 0,01	—	—	1,60	—	
	1 Stück = 0,00¼					
„ Ceylon (Kaneel)	—	—	—	2,00	—	
Zucker	1 Prise = 0,00¼	12 g	0,00¾	0,40	—	
—, Puder	—	—	—	0,50	—	
—, Einmache . . .	—	—	—	0,35	—	
— und Zimmet, gemischt.	—	—	—	0,80	—	
Zwiebeln	1 grofse = 0,02	—	—	0,15	—	
	1 mittelgrofse = 0,01½					
—, in Würfeln . .	—	15 g	0,00½	—	—	
—, gerieben	1 Theel. = 0,00¼	—	—	—	—	
Zwieback	1 Stück = 0,01¾	—	—	—	—	

D. Erklärung einiger gebräuchlicher Ausdrücke (soweit solche nicht schon in den betreffenden Abteilungen erklärt sind) in alphabetischer Reihenfolge.

A.

Angélique oder Engelwurz, ein Doldengewächs mit grünlichen Blüten. Wurzel Stengel oder Samen enthalten viel ätherisches Öl. In der Küche finden vorzugsweise die Stengel der Pflanze Verwendung; sie sind, in Zucker eingemacht und kandiert, von mildem, würzigem Geschmack.

Automatischer Spiefs s. unter Spiefs.

B.

Bain-marie, heifses Wasserbad. Dasselbe leistet der Küche vorzügliche Dienste, indem es die fertigen Speisen heifs hält, ohne sie kochen, anbrennen oder gerinnen zu lassen, und indem es auch das Garmachen einiger Gerichte, wie Puddings, Früchte und Gemüse in Gläsern oder Büchsen, übernimmt.

Bain-marie-Topf. Derselbe besteht in einem grofsen Gefäfs, welches das heifse Wasser aufnimmt, und einem hineinzusetzenden kleineren, welches die Speise enthält. Bei den in den Küchenmagazinen käuf. lichen Bain-marie-Töpfen hat der kleinere Behälter einen breiten, nach aufsen gebogenen Rand, mit welchem er auf dem Rand des Wassertopfes ruht und in diesen hineinhängt.

Da das Wasser keine höhere Temperatur als 80° R. (100° C.) annimmt, regelt das Bain-marie die Kochhitze in zuverläfsiger Weise.

Bardieren, mit dünnen Speckscheiben belegen.

Blanchieren nennt man das Abbrühen oder Überwellen von Nahrungsmitteln in Salzwasser, welches der eigentlichen Zubereitung vorausgeht, um Stoffe zu entfernen, die in der Speise nicht wünschenswert sind. Kalbfleisch und Geflügel erhalten dadurch ein schönes, weifses Aussehen. Einige Gemüse blanchiert man, um ihnen den strengen Geschmack zu nehmen und die blähenden Substanzen zu entfernen. Reis verliert durch das Blanchieren seine Säure. Obst blanchiert man, um die Haut oder Schale leichter ablösen zu können oder es zu erweichen.

C.

Centrifugierte Milch. In grofsen Molkereien geschieht das Entsahnen der Milch durch die Centrifugal- oder Schleudermaschine. Der verminderte Fettgehalt der centrifugierten Milch beeinträchtigt jedoch nicht den allgemeinen Nährwert derselben.

Champignon s. Gemüsetabelle.

Chateaubriand, ein doppelt stark geschnittenes Beefsteak von Filet.

Chaudeau, Weinschaumsauce. Bereitung: s. unter: Ei als Bindemittel.

Chaudfroid nennt man ein Fleischgericht, dessen Sauce beim Erkalten durch eigene Kraft oder durch geeignete Zusätze von Gallertstoff oder Kartoffelmehl Dichtigkeit annimmt. Man bezieht die Fleisch- oder Geflügelstücke warm damit und richtet sie erkaltet an.

Coquillen, Muschelschalen. Man giebt hauptsächlich in den hübsch geformten Fächer- oder Jakobsmuscheln verschiedener Gröfse Zwischengerichte, wie Ragouts, Pasteten, Kaviar, Salate von Fisch oder Fleisch. Nach dem Gebrauch sind dieselben sorgfältig zu reinigen und mit Kleie auszubürsten.

Cornichons, kleinste Gurkenart oder letzte nicht ausgewachsene Gurken, scharf in Essig eingemacht oder zu Mixed-Pickles verwendet.

Croquettes nennt man kleine, krofs gebratene oder gebackene Beilagen von verschiedener Form, welche aus klein geschnittenen Fleisch- oder Fischstücken mit dicker pikanter Sauce oder auch aus Reis, Kartoffeln oder Fruchtstücken, in Teig gewickelt, bereitet werden. Erstere werden meist als Zuspeise für Gemüse gegeben, letztere mit einer passenden Sauce auch als selbständige Gerichte aufgetragen.

Croutons werden aus Weifsbrotschnitten hergestellt; man giebt ihnen verschiedene Formen, wie Halbmond, Dreieck, Viereck, backt sie in heifser Butter oder Fett hellbraun und verwendet sie zur Garnierung von Ragouts und Gemüsen oder giebt sie zu Suppen. Einige Arten werden auch besonders dazu gebacken, siehe unter: Mürbeteig.

Curry-Pulver, eine Gewürzmischung, welche, in Ostindien und England besonders beliebt, auch in unserer feinen Küche Verwendung findet. Eine pikante Mischung ist folgendermafsen herzustellen: 15 g Koriander, 8 g Ingwer, 8 g Kümmel, 8 g weifser Pfeffer, 15 g Curcuma, 6 g Kardamom, 2 g spanischer Pfeffer. Alle Gewürze werden fein gepulvert und gesiebt.

D.

Darrofen, Ofen mit gelinder Wärme zum Trocknen von Obst und Gemüse.

Dressieren heifst bei der Vorbereitung den Speisen (Geflügel, Kotelett, Gemüse, Mehlspeisen) eine gute Form geben, was beim Geflügel durch Herausdrücken der Brust und Befestigen der Keulen geschieht; bei gröfserem Geflügel mittelst Holzspeilen, bei kleinerem durch Bindfaden, welcher mit einer Dressiernadel von einer Seite zur andern geführt wird und die Keulen so an den Körper festbindet.

Durchseihen, durchstreichen, durchpassieren. Viele breiartige Gerichte, auch Saucen und Suppen, giebt man durch ein Sieb. Auch das zu Timbale und Klöfschen u. s. w. verwendete rohe Fleisch wird durchpassiert, d. h. nachdem es im Mörser gestofsen, durch ein feines Haarsieb gestrichen.

E.

Englisch gebraten nennt man das Fleisch, wenn der Bratprozefs innen noch nicht die Säfte in geronnene, farblose Substanzen umwandelte, sondern es noch schön rot oder rosa, dabei aber weich und saftig läfst.

Entree, Zwischengericht, das erste Gericht nach der Suppe, welches die Mahlzeit einleitet.

F.

Farce, eine Verbindung verschiedener Stoffe zu einer haltbaren Klofsmasse mit der man Gemüse, Fisch, Geflügel füllen kann.

Filet ist der Mürbebraten jedes Schlachtviehes und Wildbrets; ferner werden die von den Brustknochen abgelösten Brüste des Geflügels und Wildgeflügels und das von den Gräten getrennte Fleisch der Fische, sowie einzelne in bestimmte Stücke geschnittene Teile dieser, Filets genannt; ebenso auch die schmalen, beliebig langen Streifen, welche man von Milchbrot, Schwarzbrot, Fleisch, Speck, Wurst, Heringen u. s. w. schneidet.

Fines-herbes, fein gewiegte Kräuter.

Flanc, eine feste, süfse Masse von Crême, Fruchtgelee u. s. w., welche im Kranz Schlagsahne oder Kompotte flankiert oder begrenzt.

Fleischextrakt ist ein Präparat, welches aus den Fleischsäften gewonnen wird und als Reizmittel in der Ernährung und zur Verbesserung des Geschmacks vieler Speisen und Getränke eine willkommene Küchenhilfe bietet.

Fond, der sich an das Kochgefäfs setzende Niederschlag einiger Nahrungsstoffe, welche besonders wertvoll sind.

Fossilien, ausgegrabene, versteinerte Pflanzen, Brennmaterial, besonders Kohlen.

Frituren, in Fett ausgebackene Speisen.

G.

Garnieren, Garnitur. Man verziert fertige Gerichte mit anderen passenden hübschen Zuthaten äufserlich.

Gebunden werden Speisen durch Hinzufügen von Ei, Weizen- oder Stärkemehl, Sahne oder frischer Butter. Die Zuthaten sollen der Flüssigkeit eine gröfsere Festigkeit geben.

Gewürzdosis. Hierunter sind in diesem Buche die sich bei allen einschlägigen Speisen gleichbleibenden Zuthaten von 6 weifsen Pfefferkörnern, 2 Gewürzkörnern, 1 Nelke und ¼ Lorbeerblatt verstanden.

Glacieren. Speisen glaciert man, indem man sie während des Garmachens häufig mit der stark eingekochten und mit Stärkemehl oder gelöster Gelatine vermischten Sauce begiefst, und dadurch eine glänzende und schmackhafte Hülle erreicht. Backwerke glaciert man, indem man sehr feinen Zucker darüberstreut und eine glühende Schaufel darüberhält, oder indem man sie mit verschiedenen vorher bereiteten Glasuren aus Eiweifs, Zucker und anderen Zuthaten überzieht.

Gratin, gratinieren heifst gare Speisen mit einer bräunlichen Kruste versehen. Sie erhalten zu diesem Zweck obenauf eine Schicht von geriebener Semmel oder Parmesankäse und Butter oder Krebs- oder Hummerbutter und werden bei guter Oberhitze im Bratofen oder unter einem Deckel mit darauf befindlichem Holzkohlenfeuer gebacken. Süfse Speisen können auch mit geschlagenem Eiweifs und Zucker gratiniert werden.

Grieben, die ausgebratenen, aus dem zerlassenen Fett (hauptsächlich Gänse-, Schweine- oder Rinderfett und Speck) gewonnenen häutigen Fettwürfelchen.

H.

Hautgout ist ein in der Zersetzung begriffenes Fleisch oder Geflügel, welches sich durch Geruch und Geschmack bemerkbar macht. Bei Wild wird der Hautgout in beschränktem Mafse zuweilen gewünscht.

Hors d'oeuvre eine Beigabe oder Zugabe des eigentlichen Essens, welche in kleinen pikanten Gerichten besteht und nach der Suppe oder vor der Suppe gegeben werden, wie es in Rufsland und Schweden üblich ist.

Hummerbutter s. Krebsbutter.

J.

Julienne, Suppeneinlage aus verschiedenen Gemüsesorten, welche getrocknet und in sehr dünne Streifen geschnitten oder sehr fein zerkleinert sind. (Tapioka-Julienne mit einem Zusatz von Tapioka.)

Jus, Kraftbouillon, welche in erkaltetem Zustande gallertartig gerinnt.

K.

Karkasse, Gerippe von Geflügel, vorwiegend Rücken und Steifs von Fasanen, von Feinschmeckern sehr geschätzt.

Kräuter. Darunter versteht man die landesüblichen Gewächse, welche in frischem oder getrocknetem Zustande in der Küche Verwendung finden. Man rechnet dahin Petersilie, Esdragon, Majoran, Thymian, Kerbel, Dill u. s. w.

Krebsbutter, die durch Verschwitzen mit gestofsenen roten Krebsschalen gefärbte Butter, welche durch Flüssigkeiten vollständig aus den Schalen wieder ausgekocht wird und nach dem Erkalten als rote Butter erstarrt. (Hummer-, Langusten- und Crevettenbutter ebenso.)

Krofs gebraten oder gebacken nennt man die fetten Speisen, wenn sie durch Hitze eine braune Kruste annehmen, die aber hart und knusprig sein mufs.

L.

Legieren heifst Suppen oder Saucen vor dem Anrichten durch Hinzufügen von gequirltem Eigelb, Sahne oder frischer Butter seimiger machen. Zum Verbilligen verwendet man auch in kalten Flüssigkeiten gelöste Mehle.

M.

Macédoine, ein aus verschiedenen Gemüsen oder Fruchtarten bereitetes Gericht, bei dem jede Sorte besonders zubereitet ist, nachher aber in geschmackvoller Zusammensetzung zu einer Schüssel geordnet wird.

Majoran oder **Wurstkraut,** eine Kräuterart, welche zu verschiedenen Wurstarten genommen, auch zu Saucen für Kartoffelgemüse, Kohlrüben und Hülsenfrüchte oder Kalbfleisch Verwendung findet. Es kann frisch oder getrocknet verwendet werden.

Marinade, eine Zusammensetzung von flüssigen, schmackhaften Zuthaten, welche von Fleisch, Fisch oder Gemüsen vor der Bereitung aufgesogen werden, oder in der sie sich erhalten sollen.

Marmelade, durch ein Sieb geriebene Früchte, mit Zucker eingekocht.

Mayonnaise. Eine Eiersauce zu Salaten.

Mixed-Pickles, eine pikante, saure Zuspeise, welche aus den verschiedensten Gemüsen, wie Kohl- und Rübenarten, Gurken, Bohnen, Zwiebeln und dergl. besteht, welche mit scharfen Gewürzen als Konserven in Essig eingelegt sind.

Mortifikation. Bei getötetem Vieh nennt man die beginnende Zersetzung, das Sauerwerden des Fleisches, durch welche Vorgänge das Bindegewebe gelockert wird, Mortifikation. Es ist der Zustand, welcher unmittelbar auf die Muskelstarre folgt und welcher, in mafsvoller Weise verwendet, das Fleisch mürbe und schmackhaft macht; läfst man denselben jedoch zu lange andauern, so verdirbt das Fleisch. Das Einlegen von zähen Fleischsorten in Essig oder saurer Milch geschieht, um die Mortifikation zu unterstützen, d. h. das Fleisch mürbe zu machen.

Muttonchop, ein auf dem Rost oder auf glühender Pfanne in dem eigenen Fett gebratenes Hammelfleischstück, vorwiegend Rückenstück.

P.

Panade, Panieren ist das Einhüllen von Nahrungsstoffen in Ei oder Butter und Bestreuen derselben mit Semmel, Mehl oder Parmesankäse, oder der aus Mehl, Butter und Flüssigkeit bestehende Mehlklofs, welcher zu vielen Gerichten als Unterlage verwendet wird.

Paprika oder **spanischer Pfeffer,** schotenförmige, glänzend rote Früchte, welche zahlreiche kleine, gelbliche Samenkörner enthalten, die getrocknet und zu Pulver gestofsen, eines der schärfsten Gewürze von pfefferartigem, brennendem und beifsendem Geschmack geben und nur in sehr geringen Dosen in der Küche verwendet werden können. Die ganzen Schoten fügt man auch den Pfeffergurken beim Einmachen hinzu.

Passieren, Flüssigkeiten, Obst-, Gemüse- oder Fleischpuree durch ein feines Sieb streichen.

Paupietten, Fisch oder Fleisch ohne Gräten oder Knochen, in Rollenform gebracht.

Pikant, eigentlich scharf, stechend, prickelnd. Speisen nennt man pikant, wenn dieselben durch besonders schmackhafte Zuthaten (meist Gewürze oder Säuren) einen lebhaften Gaumenreiz und Wohlgeschmack hervorrufen.

Pilaw, ein aus dem Orient stammendes und dort besonders beliebtes Gericht, welches als Hauptzuthaten Hammelfleisch und Reis enthält, jedoch je nach Geschmack durch anderweitige, passende Zusätze vielfach verändert wird.

Portion. Eine Portion ist die durch ein Rezept bestimmte Menge einer fertigen Speise.

Puree. Nahrungsmittel in feiner Breiform, möglichst durch Siebe gestrichen.

R.

Rumpsteak, Scheiben vom Roastbeef oder Nierenstück des Rindes, welche auf dem Rost oder auf der Pfanne wie Beefsteak bereitet werden.

S.

Salmi, feines Ragout von Wildgeflügel, in pikanter Art zubereitet.

Savarin, eine Speise nach dem Erfinder benannt.

Senf, Englischer Senf (Mostrich). Die aus den gemahlenen Senfkörnern, mit Zusatz von Essig, Wein und Kräutern bereitete Zuspeise von breiartiger Beschaffenheit. Dieselbe wird ohne weitere Zubereitung zu Fleisch oder Wurst genossen oder in Verbindung mit anderen Zuthaten zu Fleisch- oder Salatsaucen benützt. Der ungemahlene Senf (Senfkörner) findet beim Einlegen von Essigfrüchten Verwendung.

In der Heilkunde wird er zu Senföl, Senfteig oder Senfpflaster verarbeitet.

Sorbet, kaltes Getränk, aus dem Orient stammend.

Soya, ein Extrakt, der aus der in China und Japan heimischen Soyabohne gewonnen, als kräftiger und würziger Zusatz für Braten- oder Fischsaucen benützt wird. Hier bereitet man sie oft aus grofsen Champignons.

Speisecouleur, ein aus gebräuntem Zucker bereitetes Präparat zum Färben der Saucen oder Suppen.

Spiefs, Automatischer. Derselbe ist mit einer mechanischen Vorrichtung versehen, welche das Selbstdrehen ermöglicht, so dafs dadurch menschliche Kraft beim Braten des Fleisches am Spiefs gespart wird.

Steak ist eine Scheibe Rindfleisch (Rostbeef), welche ohne besondere Zuthat von Fett auf dem Rost gebraten wird.

Suppengrün. Mit diesem Namen bezeichnet man die verschiedenen Wurzel- und Gemüsearten, welche man Fleischbouillon zusetzt, um sie schmackhafter zu machen. Eine Portion besteht gewöhnlich aus: 1—2 Mohrrüben, 1 Petersilienwurzel, 1 Porreestengel und 1 Stückchen einer Sellerieknolle. Nach Geschmack zu verändern.

T.

Tapioka, eine dem Sago ähnliche Suppeneinlage, welche aus der in Brasilien einheimischen Kassavapflanze (Manikot utilissima) bereitet wird.

Tartelets, kleine Gebäcke in flacher Form zum Belegen mit Früchten oder Crême.

Timbale, Speisen in Kuppelform angerichtet.

Timbaleform, eine Blechform mit rundem oder kuppelförmigem Boden zum Umstürzen.

Tranchieren, in Stücke teilen, so dafs das Fleisch u. s. w. für die Tischgäste zum Zugreifen vorbereitet ist.

W.

Wurstkraut s. Majoran.

Z.

Zwischengericht s. Entree.

E. Hauswirtschaftliche Bildungsanstalt des Vereins für Volkserziehung (Pestalozzi-Fröbelhaus), Berlin-Schöneberg, Barbarossastrafse 74.

Die Anstalt wurde im Jahre 1885 in das Leben gerufen. Sie entstand auf Anregung Ihrer Majestät der Kaiserin und Königin Friedrich, welche die Anstalten und die Entwickelung des Vereins im Pestalozzi-Fröbelhause*) stets mit Allerhöchst-Ihrer Teilnahme und Ihrer nie ermüdenden Fürsorge förderte.

Ihre Königliche Hoheit Frau Prinzefs Adolf von Schaumburg-Lippe, geb. Prinzessin von Preufsen, besuchte die Kochschule bei der Gründung in einem besonderen Kursus.

Die Anstalt hat den Zweck, dem weiblichen Geschlecht die Möglichkeit zu einer gründlichen Ausbildung in jedem Zweige der Hauswirtschaft zu geben. Sie gliedert sich in mehrere Abteilungen, den Bedürfnissen verschiedener Lebensverhältnisse der Schülerinnen entsprechend. Jedes Unterrichtsfach wird von einer gebildeten, theoretisch und praktisch tüchtigen Lehrkraft in Gruppen von 6—12 Schülerinnen erteilt. Besonders berücksichtigt ist die Ausbildung der Koch- und Haushaltungs-Lehrerinnen, denen nach hinlänglicher Lehrzeit vorteilhafte Stellen nachgewiesen werden können. Obgleich manche Anstalten die Ausbildung für diesen Beruf in kurzer Zeit zu geben versprechen, kann doch die Anstalt nicht von ihren Principien abweichen — sondern fordert 1½ Jahr zur Ausbildung. Neben der praktischen Erlernung, der geistigen Verarbeitung des grofsen Stoffes, verlangt die Übung im Unterrichten und Wirtschaften eine bestimmte Zeit. Sicherheit in beiden ist für Lehrerinnen uud Anstaltsleiterinnen unerläfslich.

Kursus für Lehrerinnen.

1. mit Pension im Hause 1030 ℳ jährlich . . . . . | Eintrittsgeld
2. ohne „ „ „ 280 „ „ (vierteljährl. zahlbar) | 3 ℳ

Dauer des Unterrichts 1—1½ Jahr, je nach Vorbildung, bis zur Erlangung des Zeugnisses nach bestandener Prüfung.

Beginn der Kurse: 1. April und 1. Oktober jeden Jahres. Aufnahme-Bedingungen sind: Bildung einer höheren Schule und vollendetes 20. Lebensjahr. Bei der Anmeldung sind einzureichen: 1. Lebenslauf, 2. Gesundheits-Attest, 3. Erlaubnisschein der Eltern.

Der Unterricht umfafst: Bürgerliche und feine Küche, Einmachen, Backen, Konditorei, Hausarbeit, Waschen, Plätten, Handarbeit (Flicken, Stopfen, Ausbessern u. s. w.), Wirtschaftsführung, Haushaltungskunde, Chemie, Ernährungslehre, Naturgeschichte der Nahrungsmittel, Pädagogik, Buchführung und Korrespondenz, eventl. auch Gärtnerei.

3. Fortbildungskurse für frühere Lehrerinnen in den Ferien, deren Anfang im Vereinsblatt bekannt gegeben wird.
4. Ausbildung von Schullehrerinnen für den hauswirtschaftlichen Unterricht in der Schule. Dauer ½ Jahr. In den Nachmittagsstunden. Honorar 100 ℳ.

---

*) Das Pestalozzi-Fröbelhaus umfafst Anstalten zur Ausbildung von jungen Mädchen zu häuslichem Beruf, sei es in eigenem Hause oder in abhängiger Stellung. Es umschliefst Kindergärtnerinnen-Seminar, Volkskindergarten, Elementarklasse, ein Mädchenheim, Arbeitsschule und Hauswirtschaftliche Klassen im weitesten Umfange.

Anmeldungen

sind an die Vorsteherin der Anstalt, Barbarossastrafse 74, Haus II, zu richten.

Verwertung der Speisen.

1. Einzelne Speisen, von den Schülerinnen bereitet, können von denselben gegen die Auslagekosten mitgenommen werden.
2. Einzelne Schüsseln und Gerichte werden auf Bestellung geliefert, doch mufs die Bestellung 2 Tage vorher geschehen.
3. Mittagstisch um 1½ Uhr zu 85 Pf. und ℳ 1,10, um 6 Uhr zu 85 Pf. und ℳ 1,10, Menagen um 1 Uhr zu 75 Pf. und 1 ℳ.

Ferien.

Ferien sind Mitte Sommer 5 Wochen; zu Ostern von Gründonnerstag bis Dienstag nach dem Fest; zu Pfingsten von Sonnabend vor dem Fest bis Dienstag nach dem Fest; zu Weihnachten vom 21. Dezember bis 3. Januar.

Besichtigung der Anstalt.

Die Anstalt kann Dienstags besichtigt werden.
Prospekte daselbst.



Aus „Illustriertes Konversations-Lexikon der Frau“ (Verlag Martin Oldenburg, Berlin).

Das ABC der Küche

Methode des Pestalozzi-Fröbel-Hauses II in Berlin

ist unter Andern als Lehrbuch eingeführt:

Seminar-, Koch- u. Haushaltungsschule „Hedwig Heyl".

Kaufmännische Schule des Frauenbildungsvereins zu Kassel.

Verein zur Förderung für Frauenbildung zu Bonn.

Wirtschaftliche Frauenschule zu Nieder-Aleiden.

Königliche Haushaltungsschule zu Posen.

Industrie- und Fortbildungsschule zu Rheydt.

Kochschule von Fräulein Clara Fendius zu Berlin.

Augustenstift zu Magdeburg.

Kochschulen zu:

Barmen — Bonn — Braunschweig — Bremen — Breslau — Bromberg — Eberswalde — Elberfeld — Frankfurt a. O. — Halle — Potsdam — Stettin — Tilsit — Wiesbaden — Wolfenbüttel u. s. w.

Auszeichnungen:

Goldene Medaille: V. Kochkunst-Ausstellung 1891.

Silberne Medaillen: Brüssel 1888. — Hannover 1891. — Cottbus 1894. — Ausstellung für Nahrungsmittel Berlin 1899.

Ehrenzeugnisse: Leipzig 1892. — Bremen 1895. — Gastronom. Ausstellung 1896. — Berliner Gewerbe-Ausstellung 1896.

Register.

BB. bedeutet „Besondere Bemerkungen“.
Z. „ „Zubereitung“.
R. „ „Restverwendung“.
K. „ „Krankenspeisen“.
KBB. „ „Krankenspeisen Besondere Bemerkungen“.
KZ. „ „Krankenspeisen Zubereitung“.

A.

Aal in Bier 312.
— blau 311.
— in Dill oder Petersiliensauce 312.
— gebacken BB. 324.
— in Gelee 382.
— grüner 315.
— in Kerbel oder Dill BB. 316.
— mit verschiedenen Kräutern BB. 316.
— zu töten, abzuziehen und vorzubereiten 311.
Aalbeersaft zum kühlenden Getränk KBB. 840.
Aalroulade 313.
Aalsuppe 314.
Abendessen (Speisezettel) 811.
Amerikanischer Sahnenpunsch 781.
Amerikanische Zunge BB. 92.
Ananas, Amerikanische, zur Bowle vorzubereiten BB. 622.
— in Büchsen 643.
— in Ceresgelee 389.
Ananasbeignet BB. 480.
Ananasbombe 704.
Ananasbowle BB. 781.
Ananascrême 394. BB. 395.
Ananaseis 702. BB. 702.
Ananasflanc BB. 391.
Ananashalbeis (Sorbet) BB. 702.
Ananaskompott 621.
Ananasmehlspeise 627.
Ananaspuree 622.
Ananasreispudding BB. 512.
Ananasschale zu verwenden 692.
Ananassoufflee BB. 429.
Anchovisbutter BB. 360.
Angélique (Engelwurz) 879.
Anhang 871 ff.
Aniskuchen BB. 433.
Anrichten 929.
Apfelbeignet 479.
Apfelbettelmann 770. BB. 771.
Apfelcrême BB. 395. 397.
Apfeleierkuchen BB. 466.
Apfelgefrorenes BB. 702.
Apfelgelee 655.
Apfelkaltschale Z. 629.
Apfelkompott von Borsdorfer Äpfeln 624.
— zu gemischtem Kompott BB. 624.
Apfelkuchen BB. 728.
Apfelmarmelade, Auflauf von K. 863.
Apfelmehlspeise BB. 628.
Apfelmus 623. BB. 623.
— von amerik. Schnittäpfeln oder getrockneten Äpfeln BB. 626.

Apfelmus zu Wildbraten BB. 623.
Apfelmustorte 767.
Apfelpudding 366.
Apfelpureesuppe 629.
Apfelreis 509. KBB. 859.
Apfelreispudding BB. 512.
Apfelreisspeise 510. R. 510.
Apfelsauce 490.
Apfelschalengelee 623.
Apfelschalotte 716. 753.
Apfelsoufflee 430.
Apfelspeise 391. 767.
Apfelsuppe 484. 629.
Apfeltortenfüllung BB. 624.
Apfeltrank K. 838.
Apfelwasser, Seimiges K. 838.
Äpfel, Gebratene (für Hustende) K. 865.
Äpfel und Meerrettich 611.
— würflig zu schneiden BB. 604.
Apfelsinen, Blancmanger in Z. 384.
Apfelsinenceres mit Reis 389.
Apfelsinencrême BB. 395. 426. BB. 427.
Apfelsineneis 701.
Apfelsinengelee 388.
Apfelsinenkaltschale BB. 778.
Apfelsinen- und Apfelkompott 624.
Apfelsinenlimonade K. 839.
Apfelsinensaft 665.
Apfelsinenschalen einzumachen 651.
— zu konservieren 692.
— zu Limonade K. 841.
Apfelsinensoufflee BB. 428.
Apfelsinenspeise BB. 419.
Apfelsinentorte 740.
Apfelsinenzucker BB. 692.
Aprikosen in Büchsen 640.
— in Gelee 659.
— zu schmoren 621.
Aprikosenauflauf K. 863.
Aprikosenbeignet BB. 480.
Aprikosencrême BB. 395.
Aprikoseneis 701.
Aprikosenmarmelade 661.
Aprikosenreispudding BB. 512.
Aprikosensauce 490. BB. 490
Aprikosensoufflee BB. 428. BB. 430.
Aprikosensuppe BB. 484.
Arme Ritter 717.
Arrakcrême BB. 427.
Arraksauce 489.
Arrowroot als Getränk K. 836.
Arrowrootsuppe K. 830.
Artischocken 563.
— Geschmorte 564.
— mit Parmesankäse 565
Artischockenböden 564.
— und Trüffeln BB. 564.
Artischockenbödengemüse K. 857.
Artischockenpuree K. 856.
Artischockensuppe 451. BB. 563.
Aspik mit Einlage von Fleisch od. Geflügel 376.
— zu Garnituren 375. Z. 376.
Auerhahn 243.
Auerhuhn 243.
Auerwild, Das 243.
Aufläufe:
Citronenauflauf 477.
Fasanauflauf in kleinen Kästen 239.
Kartoffelauflauf 527. BB. 527.
Löffelbiskuitauflauf BB. 476.
Makronenauflauf 476.
Mandelauflauf 477.
Obstmarmeladenauflauf K. 863.
Punschauflauf 476.
Saurer Sahnenauflauf 802.
Schokoladenauflauf 477.
Vanilleauflauf 475.
Aufschnitt von Rindfleisch K. 853.
Ausdrücke, Erklärung einiger gebräuchlicher 879.
Austern 347.
— gebacken 348. BB. 348.
Austernragout BB. 349. BB. 444.
Austernsalat BB. 347.
Austernsauce 444.
Austernsuppe BB. 348. BB. 445.
Austerntimbale BB. 385.
— u Kaviartimbale 384.

B.

Backen im Ofen 60.
Backfett zu reinigen 364.
Backhähnel, Wiener 260.
Backobst 625.
Bain-marie 879.
Bain-marie-Topf 879.
Baisers 431. BB. 432.
Barchus 710.

Bardieren 879.
Barsch, blau 306.
— zu dämpfen 307.
— gebraten u. mariniert BB. 329.
— gedünstet BB. 308.
— geschmort 328.
Baumkuchentorte 737.
Bearnaisesauce 415. BB. 416.
Becassinenpastete BB. 232.
Becassinenragout BB. 230.
Becassinensuppe BB. 464.
Bechamellekartoffeln BB. 534.
Bechamellesauce 444.
Beefsteak, Geschabtes oder Gehacktes (Deutsches) 102.
— aus der Keule 99.
— Rohes (à la tartare) 101.
— von Filet 95.
— von Filet als Beilage BB. 95.
— von Filet à la Nelson 97.
— von Filet in Papier 96.
— von Filet auf dem Rost 96.
Beeftea K. 821. BB. 821.
— als Gelee K. 822.
Beigabe zu Apfelreis Z. 717.
— zu Bouillonsuppen siehe Suppenbeigaben.
— zu Fleisch und Fisch 611.
— zu Gemüse siehe Gemüsebeilagen.
— zu Purees BB. 95. BB. 210.
— zu Kartoffeln in der Schale BB. 461.
— zu Ragouts Z. 254. Z. 402.
— zu Wildbraten BB. 575.
Beignet, Ananas- BB. 480.
— Apfel- 479.
— Aprikosen- BB. 480.
— Erdbeer- BB. 480.
— Frucht- BB. 480.
— Kartoffel- 526.
— von Kartoffelpuree R. 529.
— Pfirsich- BB. 480.
Berberitzen, Ausgekernte BB. 658.
Berberitzensaft 666.
— als Getränk BB. 666.
Besinge, Getrocknete (Kompott bei Dysenterie) K. 865.
— zu schmoren 619.
Besingskaltschale K. 835.
Besingskuchen BB. 728.
Besingssauce 489.
Besingssuppe BB. 484. BB. 619. K. 835.
Bettelmannssuppe 79.
Bickbeeren (siehe Besinge).
Bienenkorb Z. 764.
Bierkaltschale 770.
Biersuppe 485. 496. 518.
Bindung von Suppen, Hachée von Rindfleisch zur R. 86.
Birkhuhn in Gelee BB. 382
— kotelett BB. 236. BB. 255.
— pastete BB. 232.
— puree BB. 234.
— ragout BB. 230.
— Salmi von BB. 234.
— soufflee BB. 255. BB. 429. Z. 471.
— suppe BB. 464.
— weifssauer BB. 382.
Birkwild, Das 244.
Birnen in Büchsen 643.
— in Essig 668.
— Geschmorte 622.
— Rote, in Gläsern BB. 644.
— zu trocknen 689.
Bischof 780.
Bischofessenz 780.
Biskuit 738. BB. 738. 767.
Biskuitrollen 740.
Biskuittorte 432.
Blanchieren 879.
Blancmanger 392. Z. 393.
Blätterteig 760. 761. 762.
Blätterteig-Halbmonde BB. 761.
Blätterteigpastete BB. 760
— Offene, kleine zum Füllen BB. 761.
Blätterteigrand und Deckel BB. 760.
Blaubeeren (siehe Besinge).
Blechkuchen 727. BB. 727. 728.
Blechkuchenglasur 728. Z. 729.
Blechkuchenguss 728.
Bleichsucht, Mittel gegen KBB. 846.
Blitzkuchen 754.
Blumenkohl 554. K. 854.
— au gratin BB. 554.
Blumenkohlpuree KBB. 856.
Blumenkohlsalat 601. BB. 601
Blumenkohlsuppe 453.
Blutwurst 175. 176.
Boeuf à la mode BB. 105.
Boeuf braisé 83.
Bohnen 566.

Bohnen und Äpfel R. 566. 567.
— in Büchsen 683.
— Eingemachte, zu behandeln 568.
— Getrocknete BB. 568.
— Grofse 569.
— Mohrrüben und Kartoffeln R. 566.
— au naturel Z. 566.
— Rand für grüne BB. 585.
— zu salzen 687.
— Saure 584.
— „Tausend für eine“ BB. 567.
— zu trocknen 689.
Bohnengemüse, weifses und grünes R. 566. BB. 585.
Bohnenpuree, weifses BB. 585. K. 858.
— Kranz um ein weifses BB. 567.
Bohnenpureesuppe mit Krebs- oder Hummerbutter 587.
Bohnensalat 600.
Bohnensuppe 586.
Bomben:
Ananasbombe 704.
Buntebombe 704.
Cognakbombe 704.
Diplomatenbombe 707.
Erdbeerbombe 704.
Haselnufsbombe 704.
Kaffeebombe 704
Kirschwasserbombe 704.
Liqueurbombe 704.
Marasquinobombe 704.
Fürst Pücklerbombe 705.
Pumpernickelbombe 704.
Schokoladenbombe 704.
Vanillebombe 704.
Vanillecrêmebombe 703.
Bonbons 765.
Bouillon 73 ff. Z. 503. K. 817. K. 825.
— Fiaschen- K. 822.
— Geflügel- (Hühner-, Rebhuhn-, Tauben) K. 818.
— Hammelpfoten- K. 820.
— Hühner-, als Getränk K. 823.
— Kalbfleisch- K. 818.
— zum Kochen von Reis u. Graupenschleim bei Dysenterie K. 820.
— Kraft- K. 819.
— von Liebigs Fleischextrakt 78.
— Pepton- K. 824. K. 825.
— Rindfleisch- 76. 77. 78. K. 819.
Bouillon, Wild-, K. 820.
Bouillonfett, Abgenommenes, zu reinigen 364.
Bouillongraupen 500.
Bouillongriessuppe B. B. 496.
Bouillonkartoffeln 532. K. 855.
Bouillonreis 504. K. 855.
— mit Huhn BB. 505. KBB. 855.
— mit Kalbfleisch BB. 505.
— mit Rebhuhn oder Fasan und Madeira- oder Tomatensauce BB. 505.
Bouletten R. 86. 88. R. 119.
— aufzuwärmen R. 88.
Bowle, Ananas- BB. 781.
— Erdbeer- 781.
— Mai- 780.
— Pfirsich- 781.
Bowle (siehe auch Punsch).
Brandwunden 41 ff.
Bratäpfel K. 865.
Braten, Das 55 ff.
Bratenüberreste in Aspik 379.
Brathecht 317. 318.
Bratheringe Z. 329.
Bratkartoffeln 524. BB. 524.
Bratthermometer 62.
Bratwurst 178. 179.
Bratzander 317. 318.
Braunbiersuppe 769.
Braunkohl 575.
Brechbohnen 566.
Brechspargel in Büchsen 679.
— mit Crêmesauce 556.
— Eingemachter BB. 557.
— au gratin 557.
— mit holländ.-, Bechamelle- od Petersilien-Sauce Z. 557.
Brennmaterial 22 ff.
Brezeln, Mürbe 751.
Brisoletten (siehe Bouletten).
Broccoli 555.
Brombeersaft zum kühlenden Getränk [KBB. 840.
Brombeersauce 489.
Brombeersuppe BB. 484.
Brot, Englisches 712. BB. 713.
— Englisches Haus- 712. BB. 713.
— ohne Kohlehydrat für Diabetiker (Kleberbrot) K. 868.
— Roggen- 721.
— Schrot- 721. K. 869.

Brot, Weifs- 711.
Brötchen, Dänische 713.
— Holländische, zum Thee 714.
Brotpudding 367.
Brotspeise Z. 367.
Brotsuppe 630. 769. K. 833.
Brotwasser K. 837.
Brustthee K. 847.
— mit Malzzucker K. 847.
Buchweizengrütze BB. 502.
Buchweizenmehlsuppe 503.
Bückling (siehe Hering).
Buffet (Speisezettel) 812. 813.
Buntebombe 704.
Burgunderpunsch (Warm) 776.
Burgundersauce 459.
Butter 353.
— anzurichten 358.
— zu bereiten 357.
— zu bräunen 359.
— zu gebackenen Fischen BB. 359.
— zu klären 358.
— zu Sahne zu rühren 358.
— im Sommer ohne Eis frisch zu halten 357.
— zu Spargel und Fischen, zum Formenausstreichen und zu feinen Kuchen 395.
— Anchovisbutter BB. 360.
— Gänseleberbutter 360.
— Kräuterbutter 361.
— Krebsbutter 362.
— Mixed-Picklesbutter BB. 360.
— Mostrichbutter 361.
— Sardellenbutter 359.
— Schwarze Butter 359.
— Senfbutter 361.
— Worcesterbutter 361.
Butterbrot 715.
— Zuspeise zu 189.
Butterersatz, Milchfreier 355.
Butterkuchen 727. BB. 727. 728.
Buttermilch, ungeborene 800.
Buttermilcheierkuchen BB. 466.
Buttermilchsuppe 804.
Buttersauce 448.

C.

Cakes, Thee- K. 869.
Cardi BB. 582.
Centrifugierte Milch 879.
Ceres 373.
Champagnerkaltschale BB. 629.
Champignon 879.
Champignons 589
— Braune BB. 590.
— in Büchsen 680.
— Chartreuse von BB. 515.
— in Essig 674.
— Gefüllte BB. 681.
— mit feinen Kräutern (aux fines herbes) BB. 590.
— timbale BB. 471.
— zu trocknen BB. 689.
Champignons und Oliven 593.
Champignonsgericht, in einem Reisrand BB. 506.
Champignonspuree BB. 589.
Champignonssalat 603. BB. 603.
Champignonssauce, Braune 459.
— Weifse 440.
Chartreuse von Maccaroni und Huhn 515.
— von Trüffeln, Champignons, Morcheln, Krebsschwänzen BB. 515.
Chateaubriand 879.
— von Rinderfilet 98.
Chaudeau 418 419. BB. 419. 420. BB. 420. 879.
— in Apfelsinen Z. 393.
Chaudeaucrême 419.
— mit Einlagen BB. 422.
Chaudfroid 607. 879.
— von Haselhuhn BB. 255.
— von Huhn 255. Z. 257.
— von Poularde BB. 255.
— von Rebhuhn R. 228.
Chicorée BB. 553.
Chinois in Gläsern 650.
Chop, Englisches 157.
Citronenauflauf 477.
Citronenceres mit Reis 389.
Citronencrême BB. 395. 426.
Citroneneis 701.
Citronenglasur (Citronengufs) Z. 744
Citronenkaltschale 777.
Citronenlimonade K. 839.
Citronenomelette BB. 475.
Citronensaft BB. 665.
Citronensaft zu Getränken K. 840.

Citronensauce 488.
Citronenschalen einzumachen BB. 651.
Citronenschale zu konservieren 692.
Citronensoufflee 428.
Citronenspeise 396.
Citronentorte 756.
Citronenwasser K. 838
Citronenzucker BB. 692.
Cochenillefarbe 693.
Cocosnufsbutter 353. 364.
Cognakbombe 704.
Cognakersatz K. 844.
Cognakkirschen 667.
Cognakmilch K. 844.
Coquillen 880.
Coquillenschalen, Maccaroni in R. 514.
Coquillenschalen, Kleines Fischragout in 335.
Coquillenschalen, Muscheln in BB. 349.
— Ragout, Feines, in R. 117.
— Ragout von Kalbsbraten in R. 119.
— Rührei in R. 408.
Cornichons 880.
Crêmes:
Ananascrême 394. BB. 395.
Apfelcrême BB. 395. 397.
Apfelsinencrême BB. 395. 426. BB. 427.
Aprikosencrême BB. 395.
Arrakcrême BB. 427.
Chaudeaucrême 419.
Chaudeaucrême, m. Einlagen BB. 422.
Citronencrême BB. 395. 426.
Erdbeercrême 395. BB. 395.
Fruchtcrême BB. 395.
Himbeercrême BB. 395.
Johannisbeercrême BB. 395.
Kaffeecrême BB. 395. 424. 426. BB. 427.
Kirschcrême BB. 395.
Liqueurcrême BB. 395.
Mandelcrême BB. 395.
Maronencrême BB. 395.
Milchcrême K. 860. KBB. 860.
Crêmemousseline-Kuchen BB. 754.
Crêmemousseline mit Maronen 798.
Crêmes:
Crêmemousseline mit Reis, Kaffee, Liqueur oder Nougat, Cognak Pistazien, Haselnüssen, Pumpernickel BB. 799.
Nufscrême BB. 395.
Orangen-Milchcrême KBB. 860.
Pfirsichcrême BB. 395.
Pistaziencrême 425.
Punschcrême 397. 426.
Sahnencrême, saurer 800.
Crême in Schalen oder Mürbeteigformen BB. 420.
Schokoladencrême 396. 424. 426. BB. 427. K. 861.
Schokoladen-Milchcrême KBB. 860.
Thee-Milchcrême KBB. 860.
Crême zur Füllung v. Torten, Schnitten, kleinen Kuchen und Tartelets 426.
Vanillecrême 426.
Vanillecrême mit Einlagen 422.
Vanillecrême, Feste, in Kuchenform 423.
Vanille-Milchcrême KBB. 860.
Weincrême 419. BB. 419. 420. BB. 420.
Bemerkungen zu den C. von Schlagsahne u. Früchten 393.
Crêmesauce (für Spargel) Z. 557.
Crêmespeise 422.
Crevettensauce BB. 413. BB. 446.
Croquettes 880.
— von Fisch 335.
— von Geflügelfleisch BB. 139.
— von Hummer BB. 139. R. 341.
— von Kalbsbrägen u. -Zunge BB. 139.
— von Kalbsbraten BB. 139.
— von Kalbsmilch 138.
— von Kartoffeln 526.
— von Krebsen BB. 139.
— von Reis 508.
— von Spinat BB. 553.
Croustaden zur Füllung BB. 96.
Croutons 880.
— als Garnitur BB. 759.
— für Suppe 759.
— mit Puree von Trüffeln, Lebern oder Champignons BB. 369.

Cumberlandsauce 612.
Curry-Pulver 880.

D.

Damwild, Das 207.
— Schabesteak von 222.
Damwildpastete BB. 219. 222. BB. 232. BB. 249.
Damwildragout 220.
Damwildsoufflee Z. 471.
Dämpfen 53.
Dampfnudeln 723.
Dänische Brötchen 713.
Darmernährung KZ. 823.
Darrofen 880.
Dauphinspeise 472.
Dillsauce 442.
Diplomatenbombe 707.
Diplomatensauce BB. 413.
Dorsch, blau 306.
— zu dämpfen 307.
— in der Form 308. BB. 308.
— Gebacken BB. 324.
— Gedünstet BB. 308
— Geschmort oder gebraten 327.
— Gespickt 316.
Dressieren 880.
Durchseihen, durchstreichen, durchpassieren 880.

E.

Edelwild 205.
Ei, Das 399 ff.
— Das Ei als solches 402.
— bei kaltem Aufschnitt als besondere Schüssel BB. 402.
— aufzuwärmen BB. 403.
— als Belag BB. 404.
— als Bindemittel 412.
— Fallei 404. BB. 405.
— Fallei, Gebackenes 405.
— als Garnitur Z. 402. BB. 403.
— Gefülltes 405.
— Geschlagenes K. 866.
— hartes 403. 404.
— hartes Eigelb 403.
— als Hors d'œuvre BB. 406.
— pflaumenweiches 402.
— Rührei s. Rührei.
Ei mit Sauce als kalte Schüssel BB. 403.
— Setzei 406.
— Soolei 403.
— mit Tomaten 407.
— verlorenes 404.
— verlorenes (Fallei) mit Sauce BB. 405.
— weiches 402.
— würflig zu schneiden BB. 604.
Eierbier 421.
Eiergetränk K. 845.
Eierkuchen 465. BB. 466.
— abgebrühte, feine 475
— Apfel- BB. 466.
— Buttermilch- BB. 466.
— Fleischhacheé- BB. 466.
— Gefüllter BB. 466.
— Kirsch- BB. 466.
— Pflaumen- BB. 466.
— Speck- BB. 466.
Eierpunsch 420.
Eierstich 411. BB. 411.
Eigelb mit Wein K. 845.
— mit Saucen und Suppen zu verrühren 433.
Einlauf f. Bouillon od. Milchsuppe 464
Einmachebüchsen von Blech mit zu verlötendem Deckel 636.
— mit Stahlfederverschlufs 637.
Einmachen, Das 633 ff.
— der Früchte in Blechbüchsen 636.
— der Früchte in strömendem Dampf 647.
— der Früchte in Dunst 645.
— in Essig 668.
— der Früchte in Gläsern 644.
— in Spirituosen 667.
— des Gemüses in Blechbüchsen 636.
Einsalzen 172.
Eis:
Eis, Das 695 ff.
Ananaseis 702. BB. 702.
Apfeleis BB. 702.
Apfelsineneis 701.
Aprikoseneis 701.
Citroneneis 701.
Erdbeereis 701.
Erdbeersahneneis BB. 706.
Himbeereis 701.
Kaffeeeis BB. 706.
Kirscheis 701.

Eis:
Malagaeis BB. 706.
Mandarinenschaleneis BB. 706.
Marasquinoeis BB. 706.
Nufseis BB. 706.
Pfirsicheis 701.
Pistazieneis BB. 706.
Reiseis BB. 706.
Schokoladeneis BB. 706.
Theeeis BB. 706.
Vanilleeis 705. 706.
Eisbein 185.
Eisbereitung 695.
Eisenkuchen 746.
Eiskaffee BB. 773.
Eisschokolade BB 775.
Eiswasser, Bereitung von 698.
Eiweifs in angenehmer Form K. 866.
— zu Schnee zu schlagen 434.
Eiweifsgebäck 433.
Eiweifsklöfse in Milch 431.
Elchwild, Das 204.
Elenrücken 205.
Elentier, Das 204.
Endiviengemüse 553.
Endiviensalat 594. 595.
Englisch gebraten 880.
Englischer Pudding 518.
Ente, Die 276. BB. 277.
— Gefüllte 278.
— gekocht mit Morcheln oder Petersiliensauce BB. 278.
— mit Rüben 277.
— Wilde 245. BB. 245.
Entenfett 357.
— auszulassen 371.
Entenklein BB. 277.
Entenkleinsuppe BB. 277.
Entenschwarzsauer 271.
Entensuppe, Pommersche 278.
Entenweifssauer 378.
Entrecôte 99.
Entree, Zwischengericht 880.
Erbsen, Eingemachte grüne 559.
Erbsen, Grüne 558.
— Grüne und Karotten 560.
— Puree von gelben 585.
Erbsenpuree, Grünes 560. K. 858.
Erbsenpureesuppe BB. 587.
Erbsensuppe mit Schweinohren oder Schweineschnauzen 587.
— grüne 453.
— grüne, mit Sauerampfer BB. 454
Erdbeeren in Büchsen 640.
— in Gelee 659.
— in Gläsern 649.
Erdbeerauflauf K. 863.
Erdbeerbeignet BB. 480.
Erdbeerbombe 704.
Erdbeerbowle 781.
Erdbeercrême 395. BB. 395.
Erdbeereis 701.
Erdbeerkaltschale Z. 629. BB. 794. KBB. 835.
Erdbeerkompott 621.
Erdbeerkuchen BB. 728.
Erdbeermarmelade 662.
Erdbeermehlspeise BB. 628.
Erdbeersaft 666.
Erdbeersahneneis BB. 706.
Erdbeersauce 489. 490.
Erdbeersoufflee 450.
Erdbeersuppe BB. 484. 629. K. 835.
Erdbeertorte 767.
Erdbirne 565.
Ernährung — Künstliche KZ. 823 des Menschen 4 ff. — des Säuglings mit Kuhmilch 788.
Errötendes Mädchen (Speise) 396.
Escariolsalat 594. 595.
Esdragonessig BB. 677.
Esdragonsauce, Braune BB. 461.
— Weifse 442.

F.

Fadennudelpudding 516.
Fadennudelspeise 516.
Fallei 404. 405. BB. 405.
Falscher Hase 194.
Familienpunsch (Warm) 777.
Färben, Grün zum 693.
— Rot zum 693.
Farce 880.
— feine BB. 471.
— zur Füllung von Kalbsnüssen Z. 122.
— zu Krebsnasen und Fleischklöfsen BB. 346.

Fasan, der 236.
— Alter 239.
— auflauf 239.
— nach Brillat-Savarin 238.
— Gebratener 237.
— in Gelee BB. 382.
— kotelett BB. 236. BB. 255.
— pastete BB. 219. BB. 232. 248. BB. 249.
— puree BB. 234.
— ragout BB. 230.
— Salmi von BB. 234.
— soufflee BB. 255. BB. 429. Z. 471.
— Zwischengericht von F. mit Gemüse oder Ragout 259.
Fasanensuppe 239.
Fasanenweifssauer BB. 382.
Federwild, Das 223.
Feigenkompott 627. K. 864.
Feldhühner, Die 226.
Fenchel BB. 582.
Fette, Die 351 ff.
— Die pflanzlichen 352.
— Die tierischen 353.
Fettmischung z. Backen u. Ausbacken feiner Gebäcke und Fische 363.
Feuer 13 ff.
Filet 881.
Filet-Beefsteak s. Beefsteak von Filet.
Fines herbes 881.
Finocei BB. 582.
Fisch blau zu kochen 306.
— Kalte saure Beigaben zu 611.
— Butter zu 359. BB. 359.
— Croquettes oder Koteletten von 335.
— in der Form 308. BB. 308.
— Friture von 324.
— Gebackener BB. 324.
— Gebackene Austern als Garnitur zu Z. 348.
— Gedünstet BB. 308.
— Gefüllter (farcierter) 320.
— Grüner 315.
— mit Kartoffeln 336.
— Kräuterbutter zu BB. 361.
— Mostrichbutter zu BB. 361.
— Rückblicke a. d. Bereitung von 349.
— soufflee 470.
— in Stücken zu kochen BB. 307.
— aufzuwärmen 334.
Fische, Die (in alphabetischer Reihenfolge) 284 ff.
Fischbälle 334.
Fischfarce 332.
Fischfilet, Gebratenes 324.
Fischfüllung 332.
Fischkartoffeln R 338.
Fischklöfse zu Frikassee 332.
Fischklofsrand BB. 334.
Fischkonserven 298 ff.
Fischkotelett K. 853.
Fischmayonnaise 609.
Fischpastete 332.
Fischpudding 332.
Fischragout, in der Form oder in Coquillenschalen 335.
Fischsalat 605.
Fischsoufflee als Restverwendung 336.
Fischsuppe 337. 338. 339.
Fiskeboller (Fischklöfse) 333.
Flageolets 568.
— in Büchsen 685.
— Getrocknete BB. 569.
Flammerie von Gries 497. BB. 497.
— von Kartoffelmehl 487.
— von Sago 517.
— von Schokolade 498.
— Saucen zu 488.
Flanc 881.
— von Ananas BB. 391.
— von Fruchtmarmelade 391.
Flaschenbouillon K. 822.
Fleisch 66 ff.
— Kalte saure Beigaben zu 611.
— Kräuterbutter zu gebratenem BB. 361.
— Mostrichbutter zu BB. 361.
— Pikantes K. 852.
— Rückblicke a. d. Bereitung von 349.
Fleischabfälle, gute Verwendung BB. 79.
Fleischbrühe 73 ff.
Fleischextrakt 78. 881.
Fleischgallert für Kranke 378.
Fleischhachée-Eierkuchen BB. 466.
Fleischjus K. 821. BB. 821.
Fleischklöfse siehe Bouletten.
— siehe Klöfse.
Fleischpudding 86. BB. 87.
Fleischpulver K. 848.

Fleischpuree für Schwerkranke K. 847. KBB. 847.
Fleischpureesuppe, Rohe K. 829.
Fleischsolution (Leubes u. Rosenthals) K. 822. K. 823. K. 824.
Fleischsoufflee 470.
Fleischsoufflee, Füllung für Fleischs. mit Trüffeln Z. 591.
Fliedermilch BB. 431. BB. 794.
Flunder, Gebacken BB. 324.
Fond 881.
Forelle 308. BB. 309.
— Gebacken BB. 309.
Formenausstreichen, Butter zu 359.
Fossilien 881.
Frikassee von Hammelfleisch 164.
— von Huhn Z. 257. 260.
— von Kalb R. 113. 134. BB. 135. BB. 261.
— von Lammfleisch 164.
Frikasseesauce, Braune BB. 460.
— Weifse 439.
Frischling BB. 213.
Frischlingsrücken 213.
Friture 881.
— von Fisch 324.
— v. gebrat. Fleisch oder Fisch BB. 163.
— von Hammelbraten 162.
Fruchtbeignet BB. 480.
Fruchtcrême BB. 395.
Fruchteis 701.
Fruchtgericht als Fruchtkaltschale 628.
Fruchtglasur 747.
Fruchtgufs 747.
Fruchtkaltschale 485. 628.
Fruchtmarmelade, Flanc von 391.
Fruchtmehlspeise 627.
Fruchtsäfte 655.
Fruchtsaftsauce 489.
Fruchtsoufflee BB. 428.
Fruchtsuppe BB. 518. 629. KBB. 835.
Fruchtwasser von frischen Früchten (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen) 778.
Früchte, Einmachen in Blechbüchsen 636.
— Einmachen in strömendem Dampf 647.
— Einmachen in Dunst 647.
Früchte, Das Einmachen in Gläsern 644.
— in Arrak 667.
— für Eis aufzubewahren 693.
— Getrocknete, zu Obstsuppen BB. 484.
— Glacierte 631.
— Süfse, zum Belegen von Torten oder als süfses Konservenkompott 647.
Frühlingssuppe 79.
Fürst Pückler-Bombe 705.

G.

Gallert, BB. 109. 377.
Gallerte, Die 372 ff.
— Gewinnung derselben aus Fisch, Fleisch und Knochen der Tiere und Behandlung der Ersatzmittel (Surrogate) 373.
Gans, Die 268.
Gänsebraten 268. 269.
Gänsefett 357.
— auszulassen 371.
Gänsegrieben 371.
Gänsehäute 371.
Gänseklein 270.
Gänsekleinsuppe BB. 270.
Gänseleber 271. BB. 272.
— in Aspik BB. 377.
Gänseleberbutter 360.
Gänseleberpain 274.
Gänseleberpastete 272.
Gänseleberpastete anzurichten BB. 273.
Gänselebertimbale 385.
Gänseleberwurst Z. 174. 274.
Gänseschwarzsauer 271.
Gänsesuppe, Pommersche 278.
Gänseweifssauer 378.
Garnieren, Garnitur 881.
Garnitur zu Beefsteaks BB. 95.
— zu kaltem Braten BB. 109.
— zu Champignons-, Trüffel- oder Maronen-Puree BB. 95.
— zu Fisch Z. 348.
— zu Fisch oder Salat (Setzei) R. 407.
— zu Fleischstücken Z. 259. BB. 526. Z. 564.
— Jus zur Z. 130.
— zu Kohl und Schinken Z. 581.
— zu Mayonnaisen 608.

Garnitur zu Ragouts 758.
— zu gedünstetem Rindfleisch Z. 82.
— zu Salat (hartes Ei) BB. 403.
— zu Sauerkohl, Spinat oder Fischen (Gebackene Austern) Z. 348.
— zu Schmorkohl, Grünkohl, Gänse- oder Entenbraten BB. 525.
— zu Spinat und Ragout 40. (Ei) Z. 402.
Garzeit (Tabelle) 61.
Gasbildung der Speisen 12.
Gebäck, Das 708 ff.
Gebrannte Mandeln 765.
Gebunden 881.
Geflügel, Zahmes 250 ff.
— Croquettes von BB. 139.
— Gefülltes (farciertes) 278.
— in Gelee BB. 382.
— Hachée BB. 85.
— Hachée mit Reis BB. 86.
— mit Reis-Überstrich BB. 87.
— Zwischengericht von G. mit Gemüse oder Ragout 259.
Geflügelbällchen 263.
Geflügelbouillon K. 818.
Geflügelklein BB. 270.
— Bemerkungen zu BB. 270.
Geflügelpastete 248. BB. 249. Z. 471.
Geflügelpuree K. 848.
Geflügelsalat BB. 89.
Geflügelsoufflee BB. 255. 470.
Geflügeltimbale 385.
Gelatine 373.
Geld-Einteilung 1 ff.

Gelees:

Apfelgelee 655.
Apfelschalengelee 623.
Apfelsinengelee 388.
Kirschengelee 390.
Milchgelee K. 859. K. 860.
Pomeranzengelee K. 862.
Quittengelee 655.
Rhabarbergelee K. 863.
Rosengelee 656.
Theegelee 390.
Weingelee 385. Z. 386. BB. 387.
Weingelee mit Früchten 386. BB. 387.
Weingelee mit Reiseinlage 387.
mit Waldmeister BB. 387.
Weifsbiergelee 388.
Geleebeutel 375.
Geleetücher 375.
Geleeüberreste von Quitten oder Äpfeln zum Nachtisch 630.
Gemischtes Gemüse in Büchsen 682.
Gemischtes Kompott 625.
Gemischte Marmelade 662.
Gemüse, Das 538 ff.
— in Blechbüchsen 636.
— einzumachen 678.
— Junge und grüne 552.
Gemüse-Allerlei 569. BB. 570.
— in Büchsen 682.

Gemüsebeilagen:

Austern, gebacken Z. 348.
Beefsteak von Filet, kleine BB. 95.
Croquettes BB. 139.
Croutons BB. 369.
Ei zur Garnitur Z. 402.
Frituren BB. 163.
Geflügelsoufflee (Hühner, Rebhuhn, Birkhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn, Fasansoufflee) BB. 255.
Hammelkotelett BB. 155.
Hühnerkotolett, geschabt Z. 254.
Kalbsbrägen, gebacken Z. 143.
Kalbsbrägen-Eierkuchen R. 144.
Kalbsmilch, gebacken BB. 137.
Kalbszunge, gebacken BB. 141.
Kastanien Z. 581.
Krebskotelett 345.
Lungenwurst Z. 177.
Markcroutons BB. 369.
Omelette (Plinze) BB. 409.
Rebhuhnkotelett Z. 236.
Rehkotelett BB. 210.
Resterwurst 177.
Rinderzunge Z. 92.
Saucifschen Z. 180.
Schinken- oder Speckscheiben Z. 193.
Wachteln BB. 242. Z. 243.

Gemüsemilchsuppe 795.
Gemüserolle 572.
Gemüsesalat 597. 598. BB. 598. BB. 611.
Gemüse-Tabelle (in alphabetischer Reihenfolge) 542 ff.
Gerinnung von Buttersaucen BB. 416.

Gerstenmehlsuppe 503.
Gerstenwasser K. 837.
Getränk, Das 772 ff.
Gewichtstabelle 871.
Gewürzdosis 881.
Glacieren 881.
Glacierte Früchte 631.
Gläser-Verschluss (statt Blase) 647.
Glasur 746.
— Blechkuchen- 728 Z. 729.
— Frucht- 747.
— Honigkuchen- 748.
— Liqueur- (Rum-) 748.
— Mandel- 747. Z. 767.
— Marzipan- Z. 764.
— Rosa- BB. 748.
— Sahnen- Z. 768.
— Schokoladen- 747. BB. 748.
— Spritz- 747.
Glühwein 776.
Gratin, gratinieren 881.
Graupen, Bouillon- 500.
— mit Pflaumen 500.
— mit saurer Sahne 501.
Graupenschleimsuppe K. 826. K. 833.
Graupensuppe 501.
— (ohne Bouillon) 455.
— für Rekonvalescenten K. 826.
Graupenwassersuppe K. 832.
Grieben 881.
— als Zuspeise zu Kartoffeln Z. 370.
— in Specksauce Z. 370.
— Verwendung von 363.
Griesbrei 486. 496.
Gries-Flammerie 497. BB. 497.
Griesklöfse 499.
Griespudding 498.
Griesschnitte 499.
Griesspeise BB. 497. Z. 498.
Griessuppe 495. BB. 496.
Griestorte 742.
Griesmehlsuppe 495.
Grundsauce, Braune 457.
— Weifse 439.
Grundsuppe, Braune 462.
— Weifse 450.
Grün zum Färben 693.
Grüner Salat 594. 595.
Grünkernmehlsuppe 503.
Grünkohl 575.
Grusthee BB. 774.
Grütze, Rote 486. 497.
Grützkuchen zu Kohl R. 378.
Gulasch 103.
Gurken, Eingemachte als Gemüse BB. 583.
— Gekochte BB. 583.
— als Gemüse in Büchsen 684.
— Geschmorte 582.
— Geschmorte, Sauce zu BB. 461.
Gurkensalat 596. BB. 596.
— einzumachen 672.
Gurkensauce 457.
Gufs 746.
— Blechkuchen — (Butterkuchen) 728.
— Frucht- 747.
— Honigkuchen- 748.
— Liqueur- (Rum-) 748.
— Mandel- 747.
— Marzipan- Z. 764. Z. 767.
— Rosa- BB. 748.
— Sahnen- Z. 768.
— Schokoladen- 747. BB. 748.
— Spritz- 747.

H.

Haarwild, Das 204.
Hachées:
Geflügelhachée BB. 85.
Geflügelhachée mit Reis BB. 86.
Hammelfleischhachée BB. 85. R. 152.
Hammelfleischhachée mit Reis BB. 86.
Hirsch-, Damwild-, Reh-, Wildschwein-, Hasen-, Kaninchen, Rebhuhnfleischhachée 221.
Kalbfleischhachée BB. 85.
Kalbfleischhachée mit Reis BB. 86.
Kalbsbratenhachée R. 119.
Kalbsbratenhachée mit Reis R. 119.
Kalbslungehachée 144.
Rindfleischhachée 85.
Rindfleischhachée mit Reis 85.
Schweinefleischhachée BB. 85.
Schweinefleischhachée mit Reis BB. 86.

Hachées:
Wildfleischhachée BB. 85.
Wildfleischhachée mit Reis BB. 86.
siehe auch Lungenhachée.
Hachée-Eierkuchen, Fleisch- BB. 466.
Hafergrützsuppe 502. K. 831. KBB. 832.
Hafermehlsuppe 503. KBB. 832.
Haferschleim zum Trinken K. 843.
— mit Porter K. 844.
Hagebutten in Büchsen BB. 653.
— in Gläsern 652.
Hagebuttensauce 490. BB. 490.
Hagebuttensuppe BB. 484. BB. 630. R. 653.
Halbeis von Ananas BB. 702.
— von Pfirsich 703.
Hamburger Rauchfleisch zu kochen 90.
Hammel, Der 146 ff.
Hammelbraten 148. 149.
— Frituren von 162.
— ragout BB. 121. R. 152.
Hammelbrust mit Kümmel 158.
Hammel-Carré, Gebratenes BB. 154.
— Gedämpftes 154.
Hammelcurry 160.
Hammelfett 356.
— auszubraten 370.
Hammelfleisch mit Eiern BB. 84.
— Frikassee oder Ragout von 164.
— Gekochtes 159.
— mit Gurken 162.
Hammelfleisch-Hachée BB. 85. R. 152.
— mit Reis BB. 86.
— mit Reis-Überstrich BB. 87.
— mit Zwiebeln BB. 88.
Hammelfleischsalat BB. 89.
Hammelgehirn K. 850.
— Puree von KBB. 851.
Hammelkartoffeln 536.
Hammelkeule, Gebratene 148. 149.
— (Bayonner Hammelkeule) 151.
— (falsche Rehkeule) BB. 150.
— Gekochte 150.
— Geschmorte R. 150. 151. BB. 151.
Hammelkotelett 154. BB. 155.
— mit Extrasaucen BB. 155.
— in der Form gebacken 156.
— Geschmortes 157.
— für die kalte Küche BB. 155.
— Worcesterbutter zu BB. 361.
— in Papier gebacken 156.
Hammelkotelett, Unterlage für BB. 360.
— auf dem Rost 155.
Hammelleber 160.
Hammelniere, gebacken BB. 159.
— mit Kräutern BB. 117.
— auf dem Rost 159.
— in Scheiben 158.
Hammelnierenbrötchen R. 159.
Hammelpfotenbouillon K. 820.
Hammel-Pilaw 160.
Hammelragout R. 150.
Hammelroulade BB. 153.
Hammelrücken, Einteilung 152.
— Englischer 152.
— Gespickter (falscher Rehbraten) 153.
Hammelsteak (Engl. Chop) 157.
Hammelzunge 160.
— au gratin BB. 160.
Haricots verts 567.
Hase, Der 214.
— vorzubereiten und zu braten 215.
— Falscher 194.
— Gedämpfter 217.
— in Gelee BB. 382.
Hasenbratensalat 219.
Hasen, Schabesteak von 222.
Hasensoufflee Z. 471.
Hasenklein 216.
Hasenleber 217.
Hasenpastete 218. 222. BB. 232. BB. 249.
Hasenpfeffer 216.
Hasenragout 220.
Hasensoufflee Z. 471.
Hasenweifssauer BB. 382.
Haselhuhn, Das 236.
— Chaudfroid von BB. 255.
— in Gelee BB. 382.
— kotelett BB. 236. BB. 255.
— pastete BB. 219. 232. 248. BB. 249.
— puree BB. 234.
— ragout BB. 230.
— Salmi von BB. 234.
— soufflee BB. 429. BB. 255. Z. 470.
— suppe BB. 464. KBB. 829.
— Zwischengericht von Haselhuhn mit Gemüse oder Ragout 259.
— weifssauer BB. 382.
Haselnufs-Bombe 704.
Hausbrot, Englisches 712. BB. 713.

Hausenblase 372.
Hauswirtschaftliche Bildungs-Anstalt des Pestalozzi-Fröbelhauses 885.
Hautgout 882.
Hecht, blau 306.
— zu dämpfen 307.
— in der Form 308. BB. 308.
— Gebacken BB. 324.
— Gedünstet BB. 308.
— Gefüllter (farcierter) 320.
— Gespickter 316. BB. 318.
— Grüner 315.
— in Kerbel oder Dill BB. 316.
— mit verschiedenen Kräutern BB. 316
— Paupietten von 326.
— mit Ragout 319.
— mit besonderer Sauce 319.
— Fertiger H. mit Sauerkohl 321.
— mit rosa Überstrich 320.
Hefeklöfse 722.
Hefemehlspeise mit Früchten 731. 732.
Hefepudding 722.
Hefeteig, Der 709.
Hefewaffeln 722.
Heidelbeeren (siehe Besinge).
Herde 16 ff.
Hering BB. 324. 329.
— Brathering Z. 329.
— zu marinieren 329.
Heringsfilet 330.
Heringskartoffeln BB. 533.
— Gebackene 537.
Heringsroulade 330.
Heringssalat 604.
Heringssauce 440.
Himbeercrême BB. 395.
Himbeereis 701.
Himbeeressig R. 658. 783.
Himbeeren in Gelee 660.
Himbeergelee 657.
Himbeerkaltschale Z. 629. KBB. 835.
Himbeerkompott 618.
Himbeermarmelade R. 658. 662.
Himbeersaft roh zu bereiten 664.
Himbeersauce 489. 490.
Himbeersuppe BB. 484. 629. KBB. 835.
Himmelstorte 755.
Hirsch, Schabesteak von 222.
Hirschfilet 207. Z. 207.
Hirschkeule 206.
Hirschpastete 216. BB. 219. 222. BB. 249.
Hirschragout 220.
Hirschrücken 206.
Hirse 502. K. 861.
Hitzewirkung auf Braten und Thermometer 54 ff.
Hohlhippen 745.
Hohlhippenfüllung Z. 796.
Holländische Brötchen zum Thee 714.
Holländische Crêmesauce (Fischsauce) 414.
Holländische Sauce 412. 413. 414. 443.
Honigkuchen 768.
— Glasur zu 748.
Hopfenkeimchen BB. 558.
Hoppelpoppel K. 866.
Hors d'oeuvre 882.
Huchen, blau 306.
— zu dämpfen 307.
Huhn, Das 252.
— in Aspik Z. 376.
— Chaudfroid von 255. Z. 257.
— gebraten 254.
— gekocht 258.
— geschmort 253.
— mit Reis BB. 505. KBB. 855.
— mit grüner Sauce Z. 257.
— und Tomaten 261.
— Zwischengericht von H. mit Gemüse oder Ragout 259.
Hühner, Gefüllte 278.
— ältere zu verwenden 256.
Hühnerbouillon K. 818. K. 835.
Hühnerbrust mit weifser Sauce K. 851.
Hühnerfleischfarce BB. 132.
Hühnerfleischpureesuppe K. 828.
Hühnerfrikassee Z. 257. 260.
Hühnerkotelett 254. 257.
Hühnermayonnaise Z. 257. 610.
Hühnersoufflee 429. Z. 470. BB. 255. Z. 257.
Hühnersuppe 258. K. 818.
Hühnersuppe (Soupe à la reine) Z. 257. 451.
Hülsenfrüchte 584.
Hülsenfruchtgerichte, Beigabe zu Z. 177.
Hülsenfruchtkotelett 586.
Hülsenfruchtmehlsuppe 503.
Hummer 340. 341.

Hummer à l'américain 341.
Hummerbutter BB. 362. 882.
Hummercroquettes BB. 139. R. 341.
Hummerkoteletten R. 341.
Hummermayonnaise 609. BB. 611.
Hummerragout 344. BB. 345.
Hummersalat 609.
Hummersauce 446.
Hummersuppe R. 341.
Hummertimbale 383.

J.

Jagdtabelle des Wildes 200.
Jenny Lind Punsch (Kalt) 779.
Jerusalemartischocke 565.
Ilsenburger Wellen 736.
Johannisbeeren, Ausgekernte 658. BB. 658.
— zum Nachtisch 630.
Johannisbeercrême BB. 395.
Johannisbeergelee 657.
Johannisbeerkompott 619.
Johannisbeerkuchen BB. 728.
Johannesbeersaft zum kühlenden Getränk KBB. 840.
Johannisbeersaft zu Saucen oder roter Grütze 665.
Johannisbeersauce 489. 490.
Johannisbeersuppe BB. 484.
Johannisbeertorte 767.
Johannisbeerwein 783.
Irish Stew 161. BB. 161.
Julienne 882.
— zu trocknen 688.
Jus (Kraftbouillon) 882. Z. 123.
Jus zu Saucen und Suppen 130.
— zur Garnitur Z. 130.

K.

Kabeljau, blau 306.
— zu dämpfen 307.
— Filet von Kabeljau mit Sauce 325.
— in der Form 308. BB. 308.
— geschmort oder gebraten 327.
— Paupietten von 326.
Kaffee 772.
— Aromatischer, auf kaltem Wege 774.
— Brennen des 772.
— Parfait von BB. 423.
Kaffeebereitung 773.
Kaffeebombe 704.
Kaffeecrême BB. 395. 424. 426. BB. 427.
Kaffeeeis BB. 706.
Kaffeeextrakt BB. 773.
Kaffeegrund R. 773.
Kaffeekuchen 750.
Kaffee-Milchcrême KBB. 860.
Kaffeespeise BB. 412.
Kaiserpunsch (warm oder kalt) 777.
Kaiserschmarren BB. 466.
Kakao K. 842.
Kakaosauce 488.
Kakao, Schokolade von 775.
Kalb, Das 110 ff.
Kalbfleisch mit Eiern BB. 84.
— Gedämpftes 133.
— Geschmortes BB. 132.
— Hachée von BB. 85.
— Hachée mit Reis BB. 86.
— mit Majoran BB. 135.
— mit Reis BB. 505.
— mit Reis-Überstrich BB. 87.
— Soufflee von Z. 470.
— mit Zwiebeln BB. 88.
Kalbfleischbouillon K. 818.
Kalbfleisch-Farce zu Ragouts 131.
Kalbfleisch, gepökelt 127.
Kalbfleisch-Klofs zu Ragouts 131.
Kalbfleischsalat BB. 89.
Kalbfleischsuppe R. 113. 135. KBB. 829.
Kalbsbrägen 143.
Kalbsbrägen-Eierkuchen R. 144.
— Croquettes von BB. 139.
Kalbsbraten 118.
— in Aspik BB. 377.
— aufzuwärmen 120.
— Croquettes von BB. 139.
— mit Reis-Überstrich R. 119.
Kalbsbraten-Hachée R. 119.
— Hachée mit Reis R. 119.
Kalbsbratenpain R. 119. 121.
Kalbsbratenpureesuppe BB. 451.
Kalbsbratenragout (braun) 121.
Kalbsbratenragout (weifs) 120.
— ragout in Coquillenschalen R. 119.
Kalbsbratensalat 119. R. 119.
Kalbsbratenscheiben mit Eiern R. 119.
Kalbsbrust, Gefüllte 133.
— Geschmorte 132.

Kalbsfilet R. 113.
Kalbsfricandeau, Gebratenes 123.
— Geschmortes Z. 123.
— Glaciertes, gespicktes 123.
Kalbsfrikassee R. 113. 134. BB. 135. BB. 261.
Kalbsfüfse R. 379.
Kalbsgehirn 143. K. 850.
— Gebratenes K. 851.
— Puree von KBB. 851.
Kalbsgekröse 145.
Kalbsgulasch R. 113.
Kalbskeule 118.
— sauer BB. 118.
— in Weifswein BB. 119.
— zu zerlegen 122.
Kalbskopf en tortue 128.
— Gekochter BB. 613.
Kalbskotelett „au four“ 116.
— gehackt 127.
— geschmort KBB. 852.
— glaciert, 123.
— paniert 114. BB. 126.
— unpaniert 115.
Kalbsleber, Gebratene 141. 142.
— Geschmorte BB. 141.
Kalbsleberpain 142.
Kalbsleberwurst Z. 174.
Kalbslungenhachée 144.
Kalbslungensuppe 144.
Kalbsmilch K. 852.
— Croquettes von 138.
— in der Farce BB. 139.
— in einem Farcerand BB. 137.
— Gebackene BB. 137.
— au gratin 139.
— Kleine Gerichte von 139.
— Glacierte 137.
— Pudding von 140.
— in einem Rand von Rührkartoffeln BB. 137.
— mit Sauce BB. 137.
— soufflee Z. 471.
— als Suppeneinlage BB. 137.
— vorzubereiten 136.
— als Zugabe zu Ragouts BB. 137.
Kalbsmilch-Farce BB. 132.
Kalbsmilchpureesuppe KBB. 829.
Kalbsmilchstückchen, Gebratene KBB. 851.
Kalbsniere mit Kräutern 117.
Kalbsnierenbrötchen R. 118.
Kalbsnierenstück 114.
Kalbsnufs, gebraten 123.
— geschmort Z. 123.
Kalbsrouladen R. 113.
Kalbsrücken 112.
Kalbsschnitzel Z. 123.
— glaciert 124.
— paniert 125. BB. 126.
— Paprika- 126.
— Reste von R. 126.
Kalbssoufflee Z. 470.
Kalbssteak aus der Keule 124.
Kalbssuppe R. 113. Z. 122. 135.
Kalbszunge 140. K. 850.
— à la tartare BB. 141.

Kaltschalen:

Apfelkaltschale Z. 629.
Apfelsinenkaltschale BB. 778.
Besingskaltschale KBB. 835.
Bierkaltschale 770.
Champagnerkaltschale BB. 629.
Citronenkaltschale 777.
Erdbeerkaltschale BB. 629. BB. 794. KBB. 835.
Fliedermilchkaltschale BB. 431. BB. 794.
Fruchtkaltschale 485. 628.
Himbeerkaltschale BB. 629. KBB. 835.
Kirschkaltschale Z. 629. KBB. 835.
Milchkaltschale 794.
Obstkaltschale Z. 629.
Pfirsichmilchkaltschale BB. 794.
Pflaumenkaltschale Z. 629.
Vanillekaltschale BB. 794.
Weinkaltschale 485.

Kaninchen, Das wilde 219.
— Schabesteak von 222.
Kaninchengericht 220.
Kaninchenpastete 222.
Kaninchenragout 220.
Kapaunenragout BB. 230.
Kapernsauce, Braune 458.
— Weifse 441.
Kardinal (Kalt) 779.
Karkasse 882.
Karotten 561.

Karotten mit Bohnen und Kartoffeln 562
— in Büchsen 682.
— mit Spargel und Schoten BB. 561.
Karottensuppe 562.
Karpfen in Bier 314.
— blau 306.
— zu dämpfen 307.
— Gebacken BB. 324.
— Gedünstet BB. 308.
— in Rotwein BB. 315.
— Worcesterbutter zu BB. 361.
Karpfenstücke, Kalte, mit Marinade 315.
Kartoffel, Die 519 ff.
— und Äpfel 535.
— und Birnen BB. 535.
— zu Fischen BB. 523.
— zur Garnitur BB. 525.
— Gefüllte 523.
— Geschälte 522.
— Grüne 532.
— Neue Z. 522.
— Rohgebackene 525.
— Saure 534.
— mit der Schale 521.
— Strafsburger 533.
— s. auch Bratkartoffeln, Bechamelle-, Bouillon-, Heringskartoffeln u.s.w.
— würflig zu schneiden BB. 604.
Kartoffelauflauf 517. BB. 527.
Kartoffelbälle 526.
Kartoffelbeignets 516.
Kartoffelcroquettes 526.
Kartoffelklöfse 527. Z. 528.
— gebacken R. 528.
Kartoffelpudding 528. Z. 528. BB. 528.
— Gebratener R. 528.
Kartoffelpuffer 531.
Kartoffelpuree (Rührkartoffeln) 529. K. 856.
Kartoffelrand Z. 527.
Kartoffelsagosuppe KBB. 833.
Kartoffelsalat 535. 601.
— mit Mayonnaisensauce 601.
— mit Salzgurkenscheiben, Rotrübenscheiben, Senfgurkenwürfelchen, geschältem und in Scheiben geschnittenem Sellerie oder Heringswürfelchen BB. 602.
— mit pikanter Sauce 601.
Kartoffelsalat und Selleriesalat gemischt BB. 599.
— mit Speck 601.
Kartoffelschnee BB. 523.
Kartoffel-Schneebälle 724.
Kartoffelschnitzel BB. 525.
Kartoffelstückchen, Saure 534. BB. 535.
Kartoffelsuppe 529. R. 529. 530. K. 829.
Kartoffeltorte 531. 737.
Käse, Kuh- 802. BB. 802.
— Weifser (Quark) 800. 801.
Käsebutter 361. BB. 362.
Käsegebäck 758.
Käsekartoffeln BB. 524.
Käseküchelchen 803.
Käsekuchen BB. 728.
Käsekugeln zur Suppe, als Nachtisch zu Kaviar oder Austern 480.
Käsesoufflee 430.
Käsestangen 758. 759.
Kasseler Rippespeer BB. 182.
— in Aspik BB. 377.
— als Kotelett BB. 187.
Kastanien, gebraten zur Garnitur 581.
— geröstet 581.
— geschmort 580.
— puree 580.
Kästchen zur Füllung BB. 96.
Kastenbrot 712.
Katharinenpflaumenmarmelade, Auflauf von K. 863.
Kathreiner Malzkaffee K. 843.
Kaulbarschsuppe 339.
Kaviar einzumachen 694.
Kaviarsauce R. 413. 417.
Kaviartimbale BB. 385.
Kaviar- u. Austerntimbale 384.
Kerbelrüben 578. BB. 579.
Kiebitzei 406.
Kipfel 751.
Kirschbranntwein BB. 649.
Kirschcrême BB. 395.
Kirscheierkuchen BB. 466.
Kirscheis 701.
Kirschgelee 390.
Kirschkaltschale Z. 629. BB. 629. KBB. 835.
Kirschkuchen BB. 728.
Kirschlimonade K. 839.
Kirschreispudding BB. 512.

Kirschsaft 665.
Kirschsauce 489. 490.
Kirschsoufflee BB. 430.
Kirschsuppe BB. 484. BB. 618. 629. KBB. 835.
Kirschtorte 767.
Kirschwasser BB. 649.
Kirschwasser-Bombe 704.
Kirschen-Confituren 648.
Kirschen, Geschmorte 618.
— in Cognak 667.
— in Essig 670.
— in Gläsern 648.
— mit Salicyl 664.
Kleberbrot K. 868.
Klebestoff 636.
Klops 107. 131. BB. 195.
— Königsberger BB. 107.
Klöfse:
Eiweifsklöfse in Milch 420.
Fischklöfse 332. 333. BB. 333 BB. 334.
Fleischklöfse, Farce zu BB. 346.
von Geflügel R. 260.
Griesklöfse 499.
Hefeklöfse 722.
Hühnerfleischklöfse BB. 132.
Kalbfleischklöfse R. 113. BB. 131.
Kalbfleischklöfse zu Ragouts 131.
Kalbsmilchklöfse BB. 132.
Kartoffelklöfse 527. Z. 528. R. 528.
Markklöfse 369.
Mehlklöfse 469. 470. 474.
Rindfleischklöfse BB. 107.
Schwemmklöfse 474.
Semmelklöfse 719.
zu Backobst oder geschmorten Birnen oder mit Mussauce oder mit gebratenem Speck u. Zwiebeln BB. 528. BB. 719.
Kochgeschirr 27 ff.
Kohlrabi 577.
Kohlrüben 577.
Kompott (Geschmortes Obst) 617.
— bei Dysenterie K. 865.
— Gemischtes 625.
— warmes, als Nachtisch 627.
Königin-Suppe 135. BB. 136.
Königsberger Klops BB. 107.
Königsberger Marzipan 763.
Königskuchen 736.
Konserven, Verschiedene 686 ff.
Konservieren, Das 633 ff.
Kopfsalat 594. 595.
— als Gemüse BB. 553. BB. 571.
Kopfsalat, Gefüllter BB. 571.
Kopf- und Romainsalat als Gemüse BB. 571.
Kost d. Menschen, Zusammensetzung 8.
Kotelett siehe unter Birkhuhn, Fasan, Fisch, Hammel, Haselhuhn, Hühner, Kalb, Rebhuhn, Reh, Schneehuhn, Schwein, Sülze, Taube.
Kraftbouillon K. 819.
Kraftjus K. 821. BB. 821.
Krammetsvögel Die 240.
Krammetsvögel 241.
— in Büchsen 691.
— in Gelee BB. 382.
— pastete BB. 232. 248. BB. 249.
— ragout BB. 230.
— soufflee BB. 429.
— suppe 464.
— weifssauer BB. 382.
Krankenkost und Darreichung derselben 814.
Krankenspeisen 814 ff.
Kränzchen, Mürbe 750.
Kranzkuchen 729.
Krautsalat 607.
Kräuter 882.
— in Butter zu konservieren 362.
— einzumachen 686.
— in Öl 691.
— zu Ravigotte- oder Remouladensauce BB. 691.
— zu trocknen 688.
Kräuterbutter 361.
Kräuteressig 677.
Kräuterpureesauce BB. 413.
Kräutersauce, Braune 460. BB. 461.
— Kalte 417.
— Weifse 442.
Kräutersuppe 454. K. 828.
Krebse und Muscheln 297.
— à la Bordelaise 343.
— mit Butter und gewiegter Petersilie durchgeschwenkt BB. 343.
— Croquettes von BB. 139.

Krebse aux fines herbes 344.
— zu kochen 343.
— in Weifsbier BB. 343.
Krebsbutter 362. 882.
Krebskoteletten als Gemüsebeilage 345.
Krebsmayonnaise 610. BB. 611.
Krebsnasen, Farce zu BB. 346.
Krebsragout 344.
Krebssalat 610.
Krebssauce 446.
Krebsschwänze, Chartreuse von BB. 515.
Krebssuppe 346. 347.
Krebstimbale 383.
Krofs, gebraten 882.
Krullkuchen 746.
Küchen-Einrichtung 31 ff.
Küchengeräte 31.
Küchelchen, Rheinische BB. 466.
Kuchen:
Die gerührten Kuchen 734.
Aniskuchen BB. 433. BB. 738.
Blechkuchen 727. BB. 727. 728.
Blitzkuchen 754.
Braune Weihnachtskuchen 768.
Butterkuchen 727. BB. 727. 728.
Crême-mousselinekuchen BB. 754. BB. 799.
Eisenkuchen 746.
Gufs-Butterkuchen 719.
Honigkuchen 768.
Ilsenburger Wellen 736.
Kaffeekuchen, Mürber 750.
Käsekuchen BB. 728.
Königskuchen 736.
Kranzkuchen 729.
Krullkuchen 746.
Küsterkuchen 749.
Mandelspäne 755.
Napfkuchen 724. 725. 726.
Nufsstangenkuchen 754. BB. 754.
Obstkuchen 729.
Obstkuchen (Pflaumen-, Apfel-, Erdbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-, Besingskuchen) BB. 728.
Pfannkuchen 732. 733.
Pfennigkuchen 433.
Pumpernickelkuchen 771.
Räderkuchen 758.
Schmalzkuchen 743.
Kuchen:
Spritzkuchen 479.
Streufselkuchen BB. 728.
Tassenkuchen 736.
Theekuchen, Mürbeteig für 741.
Topfkuchen 726.
Vanillekuchen BB. 433.
Wickelkuchen BB. 728.
Butter zu feinen Kuchen 359.
Kuchenfüllungen 425. 426. BB. 617. BB. 624.
Kuchenkipfel, Mürbe 751.
Kuheuter 107.
Kuhkäse 802. BB. 802.
Kümmelkartoffeln BB. 533.
Kümmelsauce Z. 158.
Kümmelstangen 755.
Kunstbutter (Margarine) 355.
Künstliche Ernährung KZ. 823.
Kürbis einzumachen 669.
Kürbisreis BB. 508. BB. 510. R. 670.
Kürbissuppe 629.
Küsterkuchen 749.

L.

Lachs, blau 309.
— in Gelee 382.
— kalt BB. 310.
— Paupietten von 326.
— als Stücke und einfach zu kochen 310.
Lachsforelle, blau 306.
— zu dämpfen 307.
— gedünstet BB. 308.
Lachsscheiben auf dem Rost 311.
Lammbraten, Kräuterbutter zu BB. 361.
Lammfleisch, Frikassee oder Ragout von 164.
Lammgekröse Z. 145.
Lammkotelett Z. 164.
Lammleber 160.
Lammviertel 163.
Languste 342.
Lapins, Die 219.
Leber siehe unter: Gänse-, Hasen-, Hammel-, Kalbsleber u. s. w.
Leberknödel 143.
Lebersoufflee 470.
Leberwurst 173. 174. Z. 174.

Legieren 882.
Leim, Der tierische 372 ff.
Leipziger Allerlei R. 80. 569.
— in Büchsen 682.
Lerchen, Leipziger 241.
Libby-Zunge BB. 92.
Liebigs Fleischextrakt BB. 79.
Limonade 778. K. 841.
— Apfelsinen- K. 839.
— Apfelsinenschale zu K. 841.
— Citronen- K. 839.
— Kirsch- K. 839.
— Milch- K. 836.
Linsen in Bouillon BB. 585.
— mit brauner Kräutersauce BB. 585.
— Saure 584.
Linsenpuree K. 848.
Linsensuppe 586. KBB. 849.
— mit Rebhuhn 588.
Linzer Citronentorte 756.
Liqueur-Bombe 704.
Liqueurcrême BB. 395.
Liqueurglasur 748.
Liqueurgufs 748.
Liqueurspeise BB. 412.
Löffelbiskuit 739.
Löffelbiskuitauflauf BB. 476.
Lungenhachée, Kalbs- 144.
Lungenhachée von Damwild, Hase, Reh. Rotwild BB. 212.
Lungenwurst 176.

M.

Maccaroni 513. K. 858.
— und Huhn, Chartreuse von 515.
— in Coquillenschalen R. 515.
— mit Fisch BB. 513.
— in der Form 514.
— mit Geflügelleber BB. 514.
— mit Schinken BB. 513.
— mit Tomaten 514.
— mit Trüffelstückchen BB. 514.
Macédoine R. 80. 882.
Madeiramehlspeisensauce 421.
— als Getränk BB. 422.
Madeirasauce 459.
Magenbitter K. 846.
Magenschwäche, Mittel gegen KBB. 846.
Magenwurst 176.
Maggis Suppen 81.
Majoran (Wurstkraut) 882.
Majoranfleisch R. 113. BB. 135.
Majorankartoffeln BB. 532.
Mais siehe Türkischer Weizen.
Maismehlsuppe 503.
Maitrank 780.
Maitrankessenz 782.
Maitre d'hôtelsauce 442.
Maiwein, gefrorener 703.
Makrele, gefüllte (farcierte) 320.
Makronen 764. BB. 764. 756.
— Schokoladen- 765.
Makronenauflauf 476.
Makronentorte 753. Z. 764.
Makronentörtchen BB. 764.
Malagaeis BB. 706.
Mandarinenschaleneis BB. 706.
Mandeln, Gebrannte 765.
— in Gläsern 649.
Mandelauflauf 477.
Mandelbiskuittorte 739.
Mandelcrême BB. 395.
Mandelgebäck 763.
Mandelglasur 747. Z. 767.
Mandelgufs 747. Z. 767.
Mandelmilch 775. K. 836.
Mandelmilchspeise BB. 412.
Mandelmilchsuppe (warm oder kalt) K. 834.
Mandelsauce 488.
Mandelspäne 755.
Mandeltorte 743.
Maräne, blau 306.
— zu dämpfen 307
— gedünstet BB. 308.
Marasquino-Bombe 704
Marasquinoeis BB. 706.
Marasquinosauce 488.
Marinade 882.
Markcroutons 369.
Markklöfse 369.
Markschnittchen zu Suppe 368.
Marmelade 655. 882.
— Aprikosen- 661.
— Erdbeer- 662.
— Gemischte 662.
— Himbeer- R. 658. 662.
— Orangen- 660.
— Pfirsich- 661.

Marmelade, Preifselbeer — 662.
Maronen, gebraten, zur Garnitur 581.
— geröstet 581.
— geschmort 580.
Maronencrême BB. 395.
Maronenpudding 488.
Maronenpuree 580.
Maronenreis 798.
Maronenstangen BB. 754.
Marsalamehlspeisensauce 421.
— als Getränk BB. 422.
Marzipan 763.
Marzipanglasur Z. 764.
Marzipanguſs Z. 764.
Maulbeersaft zum kühlenden Getränk K. 839.

Mayonnaisen:

Mayonnaise 882.
Bratenmayonnaise 608.
dicke Mayonnaise 607.
Fischmayonnaise (Hecht, Lachs, Zander, Dorsch, Kabeljau, Schellfisch, Karpfen) 609.
Garnituren zu 608.
Geflügelmayonnaise 608.
Hühnermayonnaise Z. 257. 610.
Hummermayonnaise 609. BB. 611.
Krebsmayonnaise 610. BB. 611.
Regeln über Mayonnaisen 607.

Mayonnaisensauce 416. BB. 417. 608.
Mayonnaisensaucen, Verlängerung von teureren BB. 448.
Meerrettich und Äpfel 611.
— zu trocknen 688.
Meerrettichsauce 442.
Mehl, Das 435 ff.
Mehl, Geröstetes 456.
— zu Mehlspeisen 464.
Mehlbrei 486.
Mehlerbsen, Gebackene 465.
Mehlkloſs (als Grundlage zu Mehlspeisen und feinen Klöſsen, Farcen und Soufflees) 470.
Mehlklöſse 469. 474.
Mehlpräparate 491 ff.
Mehlpudding 469.
Mehlsaucen, Braune 456.
— Weiſse 438.
Mehlschmarren, Bayerischer 466.
Mehlschwitze, Braune 456
Mehlspeisen siehe Speisen.
Mehlsuppe, K. 831. KBB. 831.
Melone in Essig BB. 668.
— in Gläsern 653.
Menu, Das 805 ff.
Messen der verschied. Materialien 871.
Mettwurst 177. 178.
Mikadosalat 603.
Milch, Die 785 ff.
— abzukochen 792.
— Centrifugierte 879.
— Cognak-, K. 844.
— Saure 799.
— Stipp- 802.
Milchgelee K. 859. K. 860.
Milchgriesbrei 496.
Milchgriessuppe 495.
Milchhüter 792.
Milchkaltschale BB. 431. 794.
Milchkochapparat (Dr. Soxhlets) 794.
Milchlimonade K. 836.
Milchreis 507. K. 859.
Milchsaucen 488.
Milchschweinchen 196.
— Gefülltes BB. 197.
Milchsuppe 431. 483. Z. 503. 795.
Mintsauce 612.
Mirabellen in Büchsen 641.
Mirabellenkompott 620.
Mittagessen, Tägliches 807.
—, Familien- 809.
— Feines (Speisezettel) 810.
Mixed-Pickles 677. 883.
Mixed-Pickles-Butter BB. 360.
Moc-turtle-Ragout 128.
Moc-turtle-Suppe Z. 108. 129.
Mohnfüllung zu Biskuitrollen und Torten 741.
Mohnpielen 710.
Mohnstriezel 710.
Mohntorte 757.
Mohrrüben 561.
— Bohnen und Kartoffeln 562.
— in Büchsen 682.
— Getrocknete BB. 562.
— mit Spargel und Schoten BB. 561.
Mohrrübenpuree K. 857.
Mohrrübensuppe 562.
Molken K. 845.
Morcheln 588.

Morcheln in Büchsen 680.
— Chartreuse von BB. 515.
— zu reinigen Z. 680.
— zu trocknen 689.
Morchelnsauce 441.
Mortification 883.
Mostrichbutter 361.
Mostrichsauce 414. 458.
Möwenei 406.
Mürbeteig, Der 749.
Mürber Teig zu Schalotten, Obstkuchen, kleinen Kuchen und für Theekuchen 752.
Muscheln, gebacken BB. 348.
— zur Füllung BB. 96.
— in Kästchen, in Croustaden oder in Coquillenschalen BB. 349.
— mit Kräutersauce (aux fines herbes) BB. 349.
— mit Reis 348.
— mit Trüffelsauce im Reisrand BB. 349.
Muschelragout 349.
Muschelsalat BB. 347.
Mussauce 490.
Muttonchop 883.

N.

Nagelholz KBB. 854.
Nahrungsmittel des Menschen 4 ff.
— Zusammensetzung der 7.
Napfkuchen 724. 725. 726.
Nudeln 467.
— als Gemüse Z. 468.
— als süfse Speise Z. 468.
— zu Suppe Z. 468.
Nudelspeise 468.
Nufscrême BB. 395.
Nufseis BB. 706.
Nufsnudeln Z. 467.
Nufsstangen 754. BB. 754.
Nufstörtchen BB. 754.
Nüsse in Gläsern 651. BB. 652.

O.

Obst, Das 614 ff. 636.
— einzumachen 636 ff.
— Das geschmorte 617.
Obskaltschale Z. 629. KBB. 835.
— Kompotts zu BB. 629.
Obstkuchen BB. 728. 729.
Obstpie, Englischer 365.
Obstpuree-Sauce 490.
Obstschalotte 716. 753.
Obstsuppe BB. 484. 629. K. 835.
— Herstellung von BB. 484.
Obsttorte 767.
Ochsenschwanz, geschmorter Z. 109.
Ochsenschwanzsuppe 108. BB. 109.
Öle 352.
Ölsauce 448.
Ölsaucen, Bemerkungen zu 412.
Oliven und Champignons 593. BB. 593.
Olivensauce BB. 460.
Omelette 408. 409. BB. 428. BB. 475.
— mit Anchovisbutter BB. 409.
— aux confitures BB. 409. BB. 475.
— Frühstücks- BB. 409.
— als Gemüsebeilage BB. 409.
— Hachéefüllung zu R. 85.
— mit Sardellenbutter 409.
— als süfse Speise BB. 410.
— Trüffel- 411.
Orangen, in Gläsern 650.
Orangenmarmelade 660.
Orangenmehlspeise BB. 628.
Orangen-Milchcrême KBB. 860.
Orangenschalen einzumachen BB. 651.
Ox-tail soup 108.

P.

Pain, Gänseleber- 274.
— Kalbsbraten- R. 119. 121.
— Kalbsleber- 142.
— von Wild (Hirsch, Damwild, Reh, Wildschwein, Hase, Kaninchen, Rebhuhn) 222.
Palmin 353. 364.
Panade BB. 470.
Panade, Panieren 883.
Paprika 883.
Paprika-Kalbsschnitzel 126.
Parfait von Kaffee BB. 423.
Passieren 883.
Pasteten:
Blätterteigpastete BB. 760. BB. 761.
Fischpastete 324.
Gänseleberpastete s. Gänseleberpastete.

Pasteten:
Geflügelpastete (Krammetsvögel-, Wachtel-, Rebhuhn-, Fasan-, Haselhuhn-, Schneehuhn-, Schnepfenpastete) 248. BB. 249. Z. 471.
Hasenpastete 218.
Rebhuhnpastete 232.
Reispastete 507.
Römische Pasteten 762.
Schnepfenpastete R. 247.
Wildpastete (Damwild-, Hasen-, Hirsch-, Kaninchen-, Reh-, Wildschweinpastete) BB. 219. 222. BB. 232. BB. 249.
Wildpastete, kleine, mit Kaviar oder Austern BB. 249.
Wildgeflügelpastete (Becassinen-, Birkhuhn-, Fasan, — Haselhuhn-, Krammetsvögel-, Rebhuhn — Schneehuhn-, Schnepfen-, Wachtelpasteste, BB. 219. 222. BB. 232. BB. 249.
Pastetenförmchen zu Römischen Pasteten 762.
Pastetenpulver von Champignons zu feinen Farcen BB. 689.
Pastetenteig 760.
Paupietten 883.
— von Seezunge, Zander, Lachs, Hecht, Kabeljau oder Schellfisch 326.
Peptone K. 817.
Peptonbouillon K. 824. K. 825.
Perdrix rouge 227.
Perlhuhn BB. 237.
Perlhuhnsoufflee BB. 429. Z. 471.
Perlzwiebeln in Essig 675.
Perlzwiebelsauce 440.
Pestalozzi-Fröbelhaus, Hauswirtschaftliche Bildungsanstalt 885.
Petersilie, krause Z. 138.
— in Butter zu konservieren 362.
— einzumachen 686.
— in Gläsern oder Büchsen 690.
— in Salz Z. 690.
— im Winter zu ziehen BB. 691.
Petersilienkartoffeln BB. 523
Petersiliensauce 442.
Pfannkuchen 732. 733.
Pfeffergurken 673.
Pfefferlinge 592.
— in Büchsen BB. 682.
Pfefferminzextrakt zum kühlenden Getränk K. 840.
Pfennigkuchen 433.
Pfirsiche in Büchsen 640.
— in Gelee 659.
— zum Nachtisch 632.
— zu schmoren 621.
Pfirsichbeignet BB. 480.
Pfirsichbowle 781.
Pfirsichcrême BB. 395.
Pfirsicheis 701.
Pfirsichhalbeis (Sorbet) 703.
Pfirsichmarmelade 661.
— Auflauf von K. 863.
Pfirsichmilch-Kaltschale BB. 794.
Pfirsichreispudding BB. 512.
Pfirsichsoufflee BB. 430.
Pflaumen, Blaue, in Essig 671.
— Blaue in Rotwein 671.
— Geschälte, in Büchsen 642.
Pflaumeneierkuchen BB. 466.
Pflaumenkaltschale Z. 629.
Pflaumenkompott 620.
Pflaumenkuchen BB. 728.
Pflaumenmus 662.
Pflaumenmussauce 490.
Pflaumenpureesuppe 629.
Pflaumenreis BB. 510.
Pflaumensauce 490. BB. 490.
Pflaumensuppe BB. 484. BB. 620. 629.
Pflaumentorte 767.
Pikant 883.
Pikantes Fleisch K. 852.
Pie, Englischer Obst- 365.
Pilaw 883.
— Hammel- 160.
Pilze 588.
Pilzkotelett 592.
Pistaziencrême 425.
Pistazieneis BB. 706.
Plasmon Erfrischungseis K. 867.
Plasmon Eispillen K. 867.
Plinze siehe Omelette.
Plumpudding 365. R. 365.
Pökelfleisch 90. 185.
Pökeln 172.
Pomeranzenextrakt z. Getränken K. 841.
Pomeranzengelee K. 862.

Pomeranzensauce 612.
Pommes frites BB. 526.
Ponche à la Romaine 702.
Porridge von Oatmeal K. 861.
Portion 883.
Poularde 256.
— Chaudfroid von BB. 255.
— Gefüllte 278.
Poulardengalantine BB. 279.
Poulardenragout 261.
Prallinees 766.
Preise der hauptsächlichsten Materialien 871.
Preifselbeeren einzumachen 654.
— zu schmoren 619.
Preifselbeermarmelade BB. 654. 662.
Preifselbeersauce 490.
Prinzenpunsch (Kalt) 779.
Prünellen 626. K. 864.
Prünellensuppe mit Hafergrütze K. 832.

Puddings:

Ananasreispudding BB. 512.
Apfelpudding 366.
Apfelreispudding BB. 512.
Aprikosenreispudding BB. 512.
Brotpudding 367.
Englischer Pudding 518.
Fadennudelpudding 516.
Fischpudding 332.
Fleischpudding 86. BB. 87.
Griespudding 498.
Hefepudding 722.
Kalbsmilchpudding 140.
Kartoffelpudding 528. Z. 528. BB. 528. R. 528.
Kirschreispudding BB. 512.
Maronenpudding 488.
Mehlpudding 469.
Pfirsichreispudding BB. 512.
Plumpudding 365. R. 365.
Reispudding 512.
Reismehlpudding 516.
Roly- Polypudding 367.
Sächsischer Pudding 471. 472.
Sahnenpudding 803.
Schaumpudding, Roter 486.
Schichtpudding 473.
Schokoladenpudding 473. BB. 474.
Snowdonpudding 368.
Weifsbrotpudding 718.

Pumpernickel-Bombe 704.
Pumpernickelkuchen 771.
Punsch, Burgunder- (Warm) 776.
— Eier- 420.
— Familien- (Warm) 777.
— Jenny Lind- (Kalt) 779.
— Kaiser- (Warm oder kalt) 777.
— Prinzen- (Kalt) 779.
— Römischer 702.
— Sahnen- 770.
— Weinschaum- 420.
Punschauflauf 476.
Punschcrême 397. 426.
Punschessenz 782.
Punschsoufflee BB. 428.

Purees:

Puree 883.
Ananaspuree 622.
Artischockenpuree K. 856.
Blumenkohlpuree KBB. 856.
Bohnenpuree BB. 585. K. 858.
Champignonspuree BB. 589.
von gelben Erbsen 585.
von grünen Erbsen (Schotenpuree) 560. K. 858.
Fleisch- für Schwerkranke K. 847. KBB. 847.
Geflügelpuree K. 848.
von Hammel- oder Kalbsgehirn KBB. 851.
Kartoffelpuree 529. K. 856.
Kastanienpuree 580.
Linsenpuree K. 848.
Maronenpuree 580.
von jungen Mohrrüben (Karotten) K. 857.
Sardellenpuree BB. 445.
Schnepfenpuree R. 247.
Schotenpuree 560. K. 858.
Tomatenpuree BB. 447.
Trüffelpuree 591.
von Wildgeflügel (Reb-, Birk-, Hasel-, Schneehuhn, Schnepfe und Fasan) BB. 234.

Pureesuppen siehe Suppen.
Pute, Die 263.
— Gefüllte 264. 265. 278.
Putenkeulen R. 265.
Putenklein R. 265.

Q.

Quark siehe Käse, Weifser.
Quitten in Gläsern 650.
Quittengelee 655.
Quittensoufflee BB. 430.
Quittensuppe BB. 484.
Quittenwürstchen BB. 631.

R.

Räderkuchen 758.
Radieschensalat BB. 596
Ragout, Austern- BB. 349. BB. 444.
— Feines (Ragout fin) in Coquillenschalen R. 117.
— Fisch- 335.
— Hammel- mit Gurken R. 150.
— von Hammelbraten BB. 121.
— von Hammelfleisch 152.
— Einfaches, von Hammelkeule R. 152.
— Hummer- 344. BB. 345.
— Kalbsbraten- 120. 121.
— von Kalbsbraten in Coquillenschalen R. 119.
— Krebs- 344.
— Lammfleisch- 164.
— Moc-turtle- 128.
— Muschel- 349.
— von Poularde 261.
— von Rebhuhn 229.
— von Wild (Hirsch-, Damwild-, Reh-, Wildschwein-, Hasen-, Kaninchen-Rebhuhnragout) 220.
— von Wildgeflügel (Kapaun, Wachteln Birkhuhn, Haselhuhn, Schneehuhn, Krammetsvögel, Wildenten, Fasan, Schnepfen, Becassinen) BB. 230.
Rauchfleisch KZ. 854.
— (Hamburger) 90.
Ravigottesauce BB. 449.
Rebhuhn, Das 226.
— Das rote 227.
— m. Bouillonreis u. Madeirasauce 234.
— in Büchsen 691.
— Chaudfroid von R. 228.
— Gebratenes 228.
— in Gelee 234. 381.
— Geschmortes BB. 228.
— kotelett 235. BB. 255.
— pastete BB. 219. 222. 232. 248. BB. 249.
Rebhuhnpuree BB. 234.
— ragout 220. 229.
— mit Reis BB. 505. KBB. 855.
— Salmi von 233.
— Schabesteak von 222.
— mit Wirsingkohl 231.
— Zwischengericht von R. mit Gemüse oder Ragout 259.
Rebhuhnbouillon K. 818.
Rebhuhnbrust mit brauner Sauce KBB. 835.
Rebhuhnsoufflee BB. 255. BB. 429. Z. 470.
Rebhuhnsuppe BB. 234. 464. K. 818. KBB. 829.
Rebhuhnweifssauer 234. 381.
Rehblatt 211. BB. 211.
Rehbraten, Falscher 153.
Rehfleisch, Schabesteak von 222.
Rehkeule 210.
— Falsche BB. 150.
Rehkotelett 209.
Rehleber 212.
Rehpastete BB. 219. 222. BB. 232. BB. 249.
Rehragout 220
Rehrücken 208.
Rehwild, Das 208.
Reineclauden in Büchsen 641.
— in Gläsern 647.
Reineclaudenkompott 620.
Reinigung d. Küche u. Kochgeräte 35 ff.
Reis, Ausgequollener, als Reifsklofs zur Bouillon BB. 505.
— mit Backäpfeln BB. 510.
— mit Champignons BB. 506.
— croquettes 508.
— eis BB. 706.
— mit Geflügellebern BB. 506.
— in Gelee R. 504.
— von Kastanien mit Sahne 798.
— mit Kirschen BB. 510.
— à la Milanaise 506.
— pastete 507.
— pudding 512.
— rand BB. 505.
— in Rotwein K. 863.
— schnitte 508. R. 512.
— speise 512. Z. 512. BB. 513.
— speise, Kalte 509.

Reissuppe 455. BB. 505.
— für Rekonvalescenten K. 826.
— Tomaten- 505.
— mit Trüffeln BB. 506.
— à la Victoria 503.
Reismehlpudding 516. BB. 517.
Reismehlspeise 516. BB. 517.
Reismehlsuppe 503.
Reisschleimsuppe K. 826.
— mit Crevetten BB. 456.
Remouladensauce 418. 449.
Renntierpastete BB. 249.
Renntierrücken 205.
Rester-Mehlspeise 477.
Resterwürste 177.
Rhabarber in Dunst 663.
— gelee K. 863.
— kompott 617.
— schalotte 753.
— suppe BB. 484.
— torte 767.
Rheinisches Kraut 663.
Rheinische Krautsauce 490.
Rheinische Küchelchen BB. 466.
Rind, Das 70 ff.
Rinderbrust 82.
Rinderfehlrippe, gebratene 100.
Rinderfett 356.
Rinderfilet 92.
— in Aspik Z. 376.
— Chateaubriand, von 98.
— garniertes BB. 93.
— Geschmortes 94.
— à la jardinière BB. 93.
— Rossini 98.
Rinderkotelett vom Roastbeef 99.
Rinderpökelfleisch zu kochen 90.
Rinderroulade 106.
Rinderscheiben mit Garnitur 101.
Rinderschmorbraten 105.
Rinderschmorbraten mit Tomatensauce [BB. 106.
Rindertalg auszubraten 363.
Rinderzunge in Aspik BB. 377.
— zu kochen 91.
— zu pökeln 91.
Rindfleisch 76.
— mit Äpfeln 84.
— mit Äpfeln und Kartoffeln R. 85.
— Aspik aus R. mit Einlage von Fleisch oder Geflügel 376.
Rindfleischaufschnitt K. 853.
— bouillon K. 819.
— in der Braise 83.
— mit Eiern 84.
— gebraten und geschmort 92 ff.
— gedünstet 82.
— gekocht und gepökelt 81 ff.
— Hachée 85.
— Hachée mit Reis 85.
— zu pökeln 90.
— mit Reis-Überstrich 87.
— salat 89.
— in Scheiben 89.
— thee K. 821. BB. 821.
— Vineigrette von 90.
— mit Zwiebeln 87.
— Hamburger Steertstück 83.
Rippespeer 181. 182.
—, Kasseler BB. 182.
— Kasseler als Kotelett BB. 187.
— Kasseler als Einlage in Aspik aus Rindfleischbouillon BB. 377.
Riz à la malte 511.
Roastbeef 103.
Roggenbrot 721.
Roggenmehlsuppe K. 830.
Röllchen 745.
Röllchenfüllung Z. 796.
Roly-Polypudding 367.
Romainsalat 594. 595.
Romainsalat als Gemüse BB. 571.
Romainsalat siehe auch „Grüner Salat".
Römische Pasteten, Förmchen zu 762.
Römischer Punsch 702.
— Salat „siehe Endiviensalat".
Rosa-Glasur BB. 748.
Rosa-Gufs BB. 748.
Rosengelee 656.
Rosenkohl 576.
Rosinenleberwurst Z. 174.
Rosinenreis BB. 510.
Rosinensauce 457.
Rot zum Färben 693.
Rote Grütze 486. 497.
Rote Rüben einzumachen 676.
Rotkohl 574.
— als warmes Kompott BB. 575.
Rotweinschaum K. 865.
Rotwild 205.

Rotwildsoufflee Z. 471.
Rotwurst 175.
— Braunschweiger 175.
Rougé 328.
Rouladen siehe Aal-, Hammel-, Herings-, Kalbs-, Rinder-, Schweine-Roulade.
Rote Rüben 676.
Rüben zu putzen Z. 682.
Rübstiel 554.
Rührei 407.
— auf englische Art BB. 408.
— mit Bückling BB. 408.
— in Coquillenschalen R. 408.
— mit Crevetten BB. 408.
— mit Schinken BB. 408.
— mit Schnittlauch BB. 408.
— mit Trüffeln BB. 408.
— Zuspeise zu 189.
Rührkartoffeln 529.
Rumglasur 748.
Rumgufs 748.
Rumpsteak 99. 883.
Rumtopf 667.

S.

Sachertorte 741. 742.
Sächsischer Pudding 471. 472.
Saft siehe Fruchtsaft.
Sago, Flammerie von 517.
Sagomehl BB. 498.
Sagosuppe K. 833.
Sahne, Saure, als Bratenzuthat schmackhaft zu halten 804.
Sahne, Auflauf von saurer 802.
Sahnenbaisers BB. 432.
Sahnencrême, Saurer 800.
Sahnenglasur Z. 768.
Sahnengufs Z. 768.
Sahnenpudding 803.
Sahnenpunsch, Amerik. 781.
Sahnenschaum, Saurer 800.
Sahnenspeise 395.
Salate, Die 594.
Salate:
Austernsalat BB. 347.
Blumenkohlsalat 601. BB. 601.
Bohnensalat 600.
Bunter Salat zur Verwendung von Resten aller Art 606. Z. 607.
Salate:
Champignonssalat 603. BB. 603.
Crosnes als Salat 599.
Endiviensalat 594.
— mit Ei und saurer Sahne 595.
— mit Mayonnaisensauce 595.
— mit Speck 595.
Escariolsalat 594.
— mit Ei und saurer Sahne 595.
— mit Mayonnaisensauce 595.
— mit Speck 595.
Fischsalat 605.
Geflügelsalat BB. 89.
Gemischter Salat R. 119. BB. 597.
Gemüsesalat 597. 598. BB. 598. BB. 611.
Grüner Salat 594.
Grüner Salat mit Ei und saurer Sahne 595.
Grüner Salat mit Mayonnaisensauce 595.
Grüner Salat mit Speck 595.
Gurkensalat 596.
— mit saurer Sahne BB. 596.
Hammmelfleischsalat BB. 89.
Hasenbratensalat 219.
Heringssalat 604.
Hummersalat 609.
Kalbfleischsalat BB. 89.
Kalbsbratensalat R. 119.
Kartoffelsalat 535. 601.
— mit Mayonnaisensauce 601.
— mit Salzgurkenscheiben, Rotrübenscheiben, Senfgurkenwürfelchen, geschältem und in Scheiben geschnittenem Sellerie oder Heringswürfelchen BB. 602.
— mit pikanter Sauce 601.
— mit Speck 601.
Kartoffel- u. Selleriesalat, gemischt BB. 599.
Kopfsalat 594.
— mit Ei und saurer Sahne 595.
— mit Mayonnaisensauce 595.
— mit Speck 595.
Kopf- und Gurkensalat, gemischt BB. 596.
Krautsalat 607.
Krebssalat 610.

Salate:
Mikadosalat 603.
Muschelsalat BB. 347.
Radieschensalat BB. 596.
Rindfleischsalat 89.
Romainsalat (Römischer S.) 594.
— mit Ei und saurer Sahne 595.
— mit Mayonnaisensauce 595.
— mit Speck 595.
Salzgurkensalat BB. 596.
Sardellensalat 605.
Schwarzwurzelsalat BB. 563.
Schweinefleischsalat BB. 89.
Selleriesalat 598.
— garniert BB. 599.
— mit Mayonnaisensauce 598. BB. 599.
Sellerie- und Kartoffelsalat gemischt BB. 599.
Spargelsalat 600. BB. 600.
Stachys tuberifera als Salat 599.
Tomatensalat 596.
— mit Kartoffeln BB. 597.
— mit Spargel BB. 597.
Trüffelsalat mit Austern BB. 603.
— mit Crevetten (Granaten) BB. 603.
— mit Kartoffeln 602.
— mit Muscheln BB. 603.
Wildfleischsalat BB. 89
Wurzelsalat 597.
Salmi 884.
Salmi von Hasel-, Schnee-, Birkhuhn, Schnepfe und Fasan BB. 234.
— von Rebhuhn 233.
— von Schnepfen 247.
Salz, Das 63 ff.
Salz- u. Kümmelbrötchen BB. 711.
Salzcakes, Käsebutter auf BB. 362.
Salzgurken einzulegen 687.
— Russische, einzulegen 687.
Salzgurkensalat BB. 596.
Sandkuchen-Waffeln 745.
Sandtorte 735.
Sandwiches 715.
Sardellen anzurichten 331.
— leberwurst Z. 174.
— puree BB. 445.
— salat 605.
— sauce 415. 440.
Sardellenbutter 359.
— mit Kräutern BB. 360.
— Pikante BB. 360.
Sardine 286.
Saubohnen 569.
Sauce zu blauen Fischen BB. 417.
— zu feinen Fleisch- oder Aspikgerichten BB. 418.
— zu Kalbsrücken BB. 113.
Saucen, Bemerkung zu weifsen und braunen 439.
— zu Flammeries und Mehlspeisen 488.
Saucen:
Apfelsauce 490.
Aprikosensauce 490. BB. 490.
Arraksauce 489.
Austernsauce 444.
Bearnaisesauce 415. BB. 416.
Bechamellesauce 444.
Besingssauce 489.
Blaubeersauce 489.
Brombeersauce 489.
Burgundersauce 459.
Buttersauce 448.
Champignonssauce, Braune 459.
— Weifse 440.
Citronensauce 488.
Crêmesauce (für Spargel) Z. 557.
Crevettensauce BB. 413. BB. 446.
Cumberlandsauce 612.
Dillsauce 442.
Diplomatensauce BB. 413.
Erdbeersauce 489. 490.
Esdragonsauce, Braune BB. 461.
— Weifse 442.
Saucen zu Flammeries und Mehlspeisen 488.
Frikasseesauce, Braune BB. 460.
— Weifse 439.
Fruchtsauce 489.
Grundsauce, Braune 457.
— Weifse 439.
Gurkensauce 457.
Hagebuttensauce 490. BB. 490.
Heringssauce 440.
Himbeersauce 489. 490.
Holländische Sauce 412. 413. 414 443.
Holländische Crémesauce (Fischsauce) 414.

Saucen:
Hummersauce 446.
Johannisbeersauce 489. 490.
Kakaosauce 488.
Saucen zu Kalbsrücken BB. 113.
Kapernsauce, Braune 458.
— Weifse 441.
Kaviarsauce R. 413. 417.
Kirschsauce 489. 490.
Kräuterpureesauce BB. 413.
Kräutersauce, Braune 460. BB. 461.
— Kalte 417.
— Weifse 442.
Krebssauce 446.
Kümmelsauce Z. 158.
Madeirasauce 459.
Madeiramehlspeisensauce 421.
— als Getränk 421. BB. 422.
Maitre d'hôtelsauce 442.
Mandelsauce 488.
Marasquinosauce 488.
Marsalamehlspeisensauce 421.
— als Getränk BB. 422.
Mayonnaisensauce 416. BB. 417.
— Verlängerung von BB. 448.
Meerrettichsauce 442.
Mehlsaucen, Braune 456.
— Weifse 438.
Milchsaucen 488.
Mintsauce 612.
Morchelnsauce 441.
Mostrichsauce 414. 458.
Mussauce 490.
Obstpurreesauce 490.
Ölsauce 448.
Olivensauce BB. 460.
Perlzwiebelsauce 440.
Petersiliensauce 442.
Pflaumenmussauce 490.
Pflaumensauce 490. BB. 490.
Pomeranzensauce 612.
Preifselbeersauce 490.
Ravigottesauce BB. 449.
Remouladensauce 418. 449.
Rosinensauce 457.
Sardellensauce 415. 440.
Sauce als Beigabe zu Kartoffeln mit der Schale BB. 461.
Sauce à la crême 445. BB. 445.

Saucen:
Sauce zu geschmorten Gurken BB. 461.
Sauce à la reine 445.
Sauce à la tartare 449.
Sauce Ravigotte BB. 449.
Sauce von Rheinischem Kraut 490.
Sauerampfersauce 443.
Sauerampfersauce (grüne) Bearnaisesauce BB. 416.
Schnittlauchsauce 442.
Schokoladensauce 421.
Senfsauce 414. 458.
Soubisesauce 447.
Specksauce 461.
Stachelbeersauce 490.
Tartarensauce 449.
Tomatensauce 446.
Tomaten- (rote) Bearnaisesauce BB. 416.
Trüffelsauce 460.
Vanillesauce 488.
Vineigrettesauce 613.
Weinsauce 489.
Weintraubensauce 490.
Zwiebelsauce (Perlzwiebel-) 440.
Saucenfett, Abgenommenes, zu reinigen 364.
Saucifschen 179.
— -Brot 180.
— Gebratene 180.
Sauerampfer BB. 553.
Sauerampfersauce 443.
Sauerampfer- (grüne) Bearnaisesauce BB. 416.
Sauerampfersuppe 454.
Sauerbraten BB. 105.
Sauerkohl 573.
— einzulegen 686.
— mit Hummer, Austern, Rührkartoffeln, Rogout fin, Erbsenpuree BB. 574.
Säuglings-Ernährung 788.
Saure Milch 799.
Saure Sahne als Bratenzuthat schmackhaft zu halten 804.
Savarin 731. 884.
Schabesteak siehe Steak.

Schabesteak von Wild (Hirsch, Damwild, Reh, Wildschwein, Hasen, Kaninchen, Rebhuhn) 222.
Schalotten in Essig 675.
Schalotten und Essig zu Salaten BB. 675.
Schaumpudding, Roter 486.
Schellfisch, blau 306.
— zu dämpfen 307.
— Filet von Schellfisch mit Sauce 325.
— in der Form 308. BB. 308.
— gebacken BB. 324.
— gedünstet BB. 308.
— Paupietten von 326.
Schichtpudding 473. BB. 474.
Schildkrötensuppe Z. 108.
Schinken in Brotteig BB. 190.
— in Burgunder 191.
— mit Ei 192. KBB. 849.
— gekochter zum Aufschnitt BB. 190.
— gekochter, geräucherter 189.
— kartoffeln 537.
— rohen, zu schneiden 188.
Schinkenscheiben, Gebratene 188.
— (Schinkenschnitte) im Mäntelchen 192.
Schinkenschnitten 188.
Schlackwurst 177. 178.
Schlagsahne 796.
— mit Ananas, Erdbeeren oder Himbeeren als süfse Speise 796.
— mit Himbeerceres 398.
— mit Meerrettich BB. 307.
— mit Pumpernickel 797.
— mit Reis und Aprikosen 797.
— mit Schokolade und Kaffee 797.
— Tuttifrutti- 798.
Schlei, blau 306. BB. 309.
— zu dämpfen 307.
— gedünstet BB. 308.
— Grüner 315.
— in Kerbel oder Dill BB. 316.
— mit verschiedenen Kräutern BB. 316.
Schleimsuppen (von Reis-, Hafer-, Grünkern-, Linsen-, Bohnen- und Erbsenmehl, Hoffmanns Speisenmehl) K. 827.
Schmalzkuchen 743.
Schmarren siehe Mehl-, Kaiser-Schmarren.
Schmelzbutter 355. 364.
Schmorbraten siehe Rinder u. Schweineschmorbraten.
— Falscher BB. 105.
Schmoren 53
Schmorkohl 574.
Schmorwurst 179.
Schnäpel, blau 306.
— zu dämpfen 307.
Schnee zu schlagen 434.
Schneebälle 478.
— Kartoffel- 724.
Schneeberg 431.
Schneehuhn, Das 236.
— in Gelee BB. 382.
— kotelett BB. 236. BB. 255.
— pastete BB. 232. 248. BB. 249.
— puree BB. 234.
— ragout BB. 230.
— Salmi von BB. 234.
Schneehuhnsoufflee BB. 255. BB. 429. Z. 471.
Schneehuhnsuppe BB. 464.
Schneehuhnweifssauer BB. 382.
— Zwischengericht von Sch. mit Gemüse oder Ragout 259.
Schneidebohnen 566.
— au naturel Z. 566.
Schneiden: Äpfel, Zwiebeln, Kartoffeln, hart gekochte Eier schnell würflig zu schneiden BB. 604.
Schnepfe, Die 245. 246.
— in Gelee BB. 382.
— Salmi von BB. 234. 247.
Schnepfenbrötchen 247.
Schnepfenpastete BB. 219. BB. 232. R. 247. 248. BB. 249.
Schnepfenpuree BB. 234. R. 247.
Schnepfenragout BB. 230.
Schnepfensoufflee BB. 429. Z. 471.
Schnepfensuppe BB. 464.
Schnepfenweifssauer BB. 382.
Schnittäpfel, Getrocknete amerikanische 626.
Schnittlauchkartoffeln BB. 533.
Schnittlauchsauce 442.
Schokolade 775.
— von Kakao 775.
— Nahrhafte K. 843.
Schokoladenauflauf 477.
Schokoladen-Bombe 704.

Schokoladencrême 396. 424. 426. BB. 427. K. 861.
Schokoladeneis BB. 706.
Schokoladen-Flammerie 498.
Schokoladenglasur 747. BB. 748.
Schokoladenguſs 747. BB. 748.
Schokoladen-Milchcrême KBB. 860.
Schokoladenpudding 473.
Schokoladensauce 421.
Schokoladensoufflee BB. 428. 429.
Schokoladenspeise BB. 412.
Schokoladensuppe BB. 795.
Schokoladentorte BB. 745.
Scholle, gebacken BB. 324.
— zu kochen BB. 322.
Schoten in Büchsen 684.
— Eingemachte 559.
— nach französischer Art Z. 559.
— Frische 558.
— mit Krebsen BB. 559.
— und Mohrrüben 560.
— zu palen Z. 685.
Schotenessenz R. 685
Schotenpuree 560. K. 858.
Schotenrand mit Krebsen aux fines herbes BB. 559.
Schotensuppe 452.
Schrotbrot 721.
— Gesundheits- K. 869.
Schüsselhecht 318.
Schüsselwurst Z. 174.
Schüsselzander 318
Schwarzbrot (Graubrot), Verwendung von 769.
Schwarzwild, Das 212.
Schwarzwurzeln 563. K. 854.
Schwarzwurzelsalat BB. 563.
Schwein, Das 165 ff.
Schweinebauch 185.
Schweinebraten 181.
— in Aspik Z. 376.
— mit Brotkruste 182.
— Salat von R. 182.
— mit Tomaten BB. 182.
Schweinefett 356.
— auszulassen 370.
Schweinefilet 184.
— in Aspik Z. 376.
— Frühstücksgericht von 184.
Schweinefleisch mit Äpfeln BB. 85.
Schweinefleisch mit Äpfeln und Kartoffeln R. 85.
— in Aspik Z. 376.
— curry 188.
— mit Eiern BB. 84.
— gekocht BB. 185.
— Hachée BB. 85.
— Hachée mit Reis BB. 86.
— mit Reis-Überstrich BB. 87.
— salat BB. 89.
— Saures 193.
— Saures in Aspik BB. 193.
— mit Zwiebeln BB. 88.
Schweinefuſs 181.
Schweinekotelett 186. 187.
Schweinenieren 186
Schweinepökelfleisch 185.
Schweineroulade BB. 193.
Schweineschinken, frischer 183.
Schweineschmalz zum Anmachen von Rot- und Weifskraut und Sauerkohl Z. 370.
Schweineschmorbraten 183.
Schweinskopf 195.
Schweifstreibendes Mittel Z. 839.
Schwemmklöfse 474.
Schwenkkartoffeln BB. 522.
Seezunge 323. BB. 323.
— Filet von S. mit Sauce 325
— mit Haselnufspanade BB. 323.
— Paupietten von 326
Seife zu kochen 371.
Selbstkocher 25.
Sellerie, Gefüllter, au jus 582.
Selleriesalat 598. BB. 598.
Selleriesuppe BB. 563.
Semmelbröckchen zu Suppe 363.
Semmelklöfse 719. BB. 719.
Semmelspeise 720.
Semmelsuppe KBB. 834.
— mit Bouillon K. 827.
Semmeltorte 730.
Senf 884.
Senfbutter 361.
Senfgurken 672.
— zu schmoren BB. 583
Senfsauce 414 458
Setzei 406.
— zur Garnitur R. 407.
Snowdonpudding, 368.

Sockel für kalte Speisen (Hammeltalg) 370.
Sommer-Allerlei BB. 570.
Sommersuppe 80.
Soolei 403.
Sorbet 884.
— von Ananas BB. 702.
— von Pfirsich 703.
Soubisesauce 447.
Soufflee 427. BB. 428.
— flaches BB. 428.
— von Fleisch, Fisch, Geflügel und Leber 470.
— von Fleisch mit Trüffelfüllung Z. 591.
— von Geflügel BB. 255.
— von Huhn Z. 257. 429.
— als Rand BB. 429.
— von Rebhuhn, Birkhuhn, Schneehuhn, Perlhuhn, Haselhuhn, Krammetsvögeln, Schnepfen, Fasan BB. 429.
Soya 690. 884.
Spanferkel 196.
— gefülltes BB. 197.
Spargel, Behandlung beim Gebrauch des eingemachten BB. 679.
— Butter zu 359.
— Grüner 558.
— Grüner, in Stangen BB. 556.
Spargel- und Morchelgemüse mit Krebsen BB. 570.
Spargelkohl 555.
Spargelsalat 600. BB. 600.
Spargelschälen Z. 678.
Spargelsuppe 452. BB. 563.
Speck, Der 197 ff.
— magerer mit Ei 192.
— zum Spicken 189.
Speckbarden 189.
Speckeierkuchen BB. 466.
Specksauce 461.
Speckscheiben (Speckschnitte) im Mäntelchen 192.
Speckstücke, kleine 189.
Speisen:
Ananasmehlspeise 627.
Apfelbettelmann 770. BB. 771.
Apfelspeise 391. BB. 628. 767.
Apfelreisspeise 510. R. 510.
Speisen:
Apfelschalotte 716. 753.
Apfelsinenspeise BB. 419.
Apfelspeise 391.
Citronenspeise 396.
Crêmespeise, Gebackene kalte 492.
Dauphinspeise 472.
Einfache Speise 469.
Erdbeermehlspeise BB. 628.
Errötendes Mädchen 396.
Fadennudelspeise 516.
Fruchtmehlspeise 627.
Griesspeise, BB. 497.
Hefemehlspeise, mit Früchten 731. 732.
Kaffeespeise BB. 412.
Kartoffelauflauf als süfse Speise BB. 527.
Liqueurspeise BB. 412.
Mandelmilchspeise BB. 412.
Maronenreisspeise 798.
Mehlspeise à la Dauphin 472.
— Einfache 469.
— Sächsische 471. 472.
Nudeln als süfse Speise Z. 468.
Nudelspeise 468.
Orangenmehlspeise BB. 628.
Reismehlspeise 516.
Reisspeise Z. 512. BB. 513.
— Kalte 509.
Rester-Mehlspeise 477.
Sahnenspeise 395.
Schalotte 716. 753.
Schneeberg BB. 431.
Schokoladenspeise BB. 412. 473.
Semmelspeise 720.
Süfse Speise 796. K. 862.
Süfse Speise (Omelette aux confitures) BB. 409.
Vanillespeise 412.
Zwiebackspeise 718.
Speisen, Saucen zu 488.
Speisecouleur 884.
Speiseeismischung, Gesetze der 699.
Speiseessig, Guter billiger 594.
Speisekammer-Einrichtung 33 ff.
Speisezettel, Der 805 ff.
Spickgans 275.

Spiefs, Automatischer 884.
Spinat 552. K. 857.
— croquettes BB. 553.
— in kleinen Formen BB. 553.
— au naturel BB. 553.
— auf Vegetarierart BB. 553.
Spongade 781.
Spritzglasur 747.
Spritzgufs 747.
Spritzkuchen 479.
Sprossenkohl 576
Spruten 576.
Sraszy 106.
Stachelbeeren in Büchsen 639.
Stachelbeerkompott 618.
— sauce 490.
— schalotte 753.
— suppe BB. 484.
— torte 767.
Stachys tuberifera (Crosnes) als Salat 599.
Stahlwein K. 816.
Stand, zu klären 374.
Stangenspargel 555.
— in Büchsen 678.
— Eingemachter BB. 556.
Stärkemehl, Das 481 ff.
Staudensellerie BB. 582.
Steak 884.
— Geschabtes, aus Rind-, Kalb-, Wild- oder Hammelfleisch K. 849.
— vom Roastbeef ohne Butter 100.
— von Wild BB. 207. BB. 211. 222.
Steckrüben 577.
Steinbutt au four R. 322.
— gebacken BB. 324.
— zu kochen 321.
Steinhuhn, Das 227.
Steinpilze 591.
— in Büchsen 681.
— zu trocknen BB. 689.
Stielmus 554.
Stinte gebacken BB. 324.
Stippmilch 802. BB. 802.
Stockfisch 327.
Strafsburger Kartoffeln 533.
Streufselkuchen BB. 728.
Sülze R. 182. 380.
Sülzkotelett BB. 193.
Suppen, Bemerkungen zu weifsen und braunen 439.
— Bindung von R. 86.
Suppen:
Aalsuppe 314.
Apfelpureesuppe 629.
Apfelsuppe 484. 629.
Aprikosensuppe BB. 484.
Arrowrootsuppe K. 830.
Artischockensuppe 451. BB. 563.
Austernsuppe BB. 348. BB. 445.
Besingssuppe BB. 484. BB. 619. K. 835.
Bettelmannssuppe 79.
Bickbeersuppe BB. 484. BB. 619. K. 835.
Biersuppe 485. 496. 518. 769.
Blaubeersuppe BB. 484. BB. 619. K. 835.
Blumenkohlsuppe 453.
Bohnenpureesuppe mit Krebs- oder Hummerbutter 587.
Bohnensuppe 586.
Bouillonsuppe 76. BB. 76. 77. 78. Z. 503.
Bouillonsuppe, Klare, mit Einlage K. 825.
Bouillonsuppen K. 825.
Bratenknochensuppe R. 119.
Braunbiersuppe 769.
Braune Suppe (Ochsenschwanzsuppe) 108.
Braune Suppen 461.
Brombeersuppe BB. 484.
Brotsuppe 630. 769. K. 833.
Buttermilchsuppe 804.
Entenkleinsuppe BB. 277. 278.
Erbsenpureesuppe BB. 587.
Erbsensuppe, Grüne 453. BB. 454.
Erbsensuppe mit Schweineohren od. Schweineschnauzen 587.
Erdbeersuppe BB. 484. 629. K. 835.
Fasanensuppe 239.
Fischsuppe 337. 338. 339.
Fleischpureesuppe, Rohe K. 829.
Fruchtsuppe BB. 484. BB. 518. 629. K. 835.
Frühlingssuppe 79.

Suppen:

Gänsekleinsuppe BB. 270. 278.
Gemüsemilchsuppe 795.
Graupenschleimsuppe K. 826. K. 833.
Graupensuppe 455. 501. K. 826.
Graupenwassersuppe K. 832.
Griessuppe 495.
Griesmehlsuppe 495.
Grundsuppe, Braune 462.
— Weifse 450.
Hafergrützsuppe 502. K. 831. KBB. 832.
Hafermehlsuppe KBB. 832.
Hagebuttensuppe BB. 484. BB. 630. R. 653.
Haselhuhnpureesuppe KBB. 829.
Heidelbeersuppe BB. 619. K. 835.
Himbeersuppe BB. 484. 629. K. 835.
Hühnersuppe 258. K. 818.
Hühnerfleischpureesuppe K. 828.
Hühnerpureesuppe (soupe à la reine) Z. 257. 451.
Hummersuppe R. 341.
Johannisbeersuppe BB. 484.
Kalbfleischpureesuppe KBB. 829.
Kalbfleischsuppe R. 113. Z. 122. 135.
Kalbsbratenpureesuppe BB. 451.
Kalbslungensuppe 144.
Kalbsmilchpureesuppe KBB. 829.
Kalbssuppe, Weifse Z. 122.
Karottensuppe 562.
Kartoffelsagosuppe KBB. 833.
Kartoffelsuppe 529. R. 529. 530. K. 829.
Kaulbarschsuppe 339.
Kirschsuppe BB. 484. BB. 618. 629. K. 835.
Königin-Suppe (soupe à la reine) 135. BB. 136.
Krammetsvögelsuppe 464.
Kräutersuppe 454. K. 828.
Krebssuppe 346. 347.
Kürbissuppe 629.
Linsensuppe 586. KBB. 849.
— mit Rebhuhn 588.
Maggis 81.
Mandelmilchsuppe K. 834.

Suppen:

Mehlsuppe K. 831.
— von geröstetem Mehl KBB. 831.
Milchsuppe 431. 483. 495. Z. 503. 795.
Moc-turtle Suppe Z. 108. 129.
Mohrrübensuppe 562.
Obstsuppe BB. 484. BB. 518 629. K. 835.
Ochsenschwanzsuppe 108. BB. 109.
Pflaumensuppe BB. 484. BB. 620. 629.
Prünellensuppe mit Hafergrütze K. 832.
Quittensuppe BB. 484.
Rebhuhnpureesuppe KBB. 829.
Rebhuhnsuppe 234. 588. K. 818.
Reisschleimsuppe K. 826.
— mit Crevetten BB. 456.
Reissuppe 455. BB. 505. K. 826. K. 830.
Rhabarbersuppe BB. 484.
Roggenmehlsuppe K. 830.
Sagosuppe K. 833.
Sauerampfersuppe 454.
Schildkrötensuppe Z. 108.
Schleimsuppen von Reis-, Hafer-, Grünkern-, Linsen-, Bohnen-, Erbsenmehl-, Hoffmanns Speisenmehl K. 827.
Schokoladensuppe BB. 795.
Schotensuppe 452.
Selleriesuppe BB. 563.
Semmelsuppe KBB. 834.
— mit Bouillon K. 827.
Sommersuppe 80.
Spargelsuppe 452. BB. 563.
Stachelbeersuppe BB. 484.
Suppe v. trockenen, enthülsten grünen Erbsen (Pois cassées) 453.
Suppe von präpariertem Hafer-, Reis-, Buchweizen-, Mais-, Gersten-, Grünkern-, Hülsenfruchtmehl (Hohenlohe, Knorr oder Wittekopp) 503.
Tapiokasuppe KBB. 833.
Taubensuppe 267. K. 818.
Tomatensuppe 80.

Suppen:
Wassersuppe 495. Z. 503. K. 830. K. 831. K. 832.
Weinsuppe 485. 517. K. 834.
Weintraubensuppe BB. 484.
Weifsbiersuppe 485. 496. 518.
Weifse Suppen 450.
Wildgeflügelsuppe (Schnepfen-, Rebhuhn-, Birkhuhn-, Haselhuhn-, Schneehuhn-, Becassinen-, Wildentensuppe) BB. 464.
Wildsuppe 462. K. 820.
Wildtapiokasuppe K. 826.
Windsorsuppe 463.
Suppenbeigaben Z. 77. R. 260. 368. 369. 474. 720. BB. 721. 759.
Suppenbeigaben siehe auch unter: Croutons, Einlauf, Gemischtes Gemüse, Julienne (getrocknetes Gemüse), Kalbsmilch, Käsegebäck (Mürbes) Käsekugeln, Käsestangen (blätterteigartig), Markschnittchen, Mehlklöfse zu Aalsuppe, Schwemmklöfse. Semmelbröckchen (Gebratene).
Suppengemüse, Getrocknetes 688.
Suppengrün 884.
Sweet Corn, siehe Türkischer Weizen.

T.

Tapioka 884.
Tapiokasuppe KBB. 833.
Tartarensauce 449.
Tartelets 752. 884.
Tarteletsfüllungen 425. 426. BB. 624.
Tassenkuchen 736.
Taube, Die 265.
Tauben, Ältere BB. 257. BB. 267. 266. 278.
Taubenbouillon K. 818.
Taubenbrust mit weifser Sauce K. 851.
Taubenkotelett 257.
Taubensuppe 267. K. 818.
Teltower Rüben 578.
Thee 774.
— (Stiefmütterchen-, Baldrian-, Walnufsblätter-, Sennesblätter-, St. Germain- und Holzthee) K. 846.
Thee (Kamillen-, Pfefferminz-, Melissen-, Salbei-, Hollunderblüten-, Lindenblüten-, Fenchel und Brustthee) K. 846.
— und Citronensaft KBB. 841.
— und Ei K. 842.
— zu trocknen 688.
— und Zwieback K. 842.
Theeblätter, ausgenutzte BB. 774.
Theecakes K. 869.
Theeeis BB. 706.
Theegebäck, Mürbes 751.
Theegelee 390.
Theekuchen, Mürbeteig für 752.
Thee-Milchcrême KBB. 860.
Theesoufflee BB. 428.
Thermometer, das 54 ff.
Timbale 884.
— von Austern BB. 385.
— von Austern und Kaviar 384.
— Bunte BB. 384.
— von Fleisch BB. 385.
— von Gänseleber und Geflügel 385.
— von Hummer 383.
— von Kaviar BB. 385.
— von Kaviar und Austern 384.
— von Krebsen 383.
— von Trüffeln oder Champignons BB. 471.
Timbaleform 884.
Toast 713. Z. 713.
Tomaten in Bouillon 583.
— einzumachen 673. 674.
— zu Fleisch BB. 674.
— Gefüllte 583. Z. 584.
— zu Saucen BB. 674.
— Unreife, einzulegen BB. 687.
Tomatenpuree BB. 447.
Tomatenreis 505.
Tomatensalat 596. BB. 597.
Tomatensauce 446.
Tomaten-(rote) Bearnaisesauce BB. 416.
Tomatensuppe 80.
Topfkuchen 726.
Topinambur 565.
— au naturel BB. 566.
Torten:
Apfelsinentorte 740.
Baumkuchentorte 737.
Biskuittorte 432.

Torten:
Citronentorte, Linzer 756.
Einfache Torte 744.
Griestorte 742.
Himmelstorte 755.
Kartoffeltorte 531. 737.
Makronentorte 753. Z. 764.
Makronentörtchen BB. 764.
Mandeltorte 743.
Mandelbiskuittorte 739.
Marmeladentorte 741.
Mohntorte 757.
Nufstörtchen BB. 754.
Obsttorte (Johannisbeer-, Erdbeer-, Kirsch-, Stachelbeer-, Rhabarber-, Weintrauben-, Pflaumen-, Apfelmustorte) 767.
Sachertorte 741. 742.
Sandtorte 735.
Schokoladentorte BB. 745.
Semmeltorte 730.
Wiener Torte 744.
Tortenfüllungen 425. 426. BB. 624. BB. 744.
Tranchieren 884.
— Das 926.
— des Geflügels 225.
Trinkwasser 783.
Trüffeln mit der Schale 590.
— Angebrauchte eingemachte, aufzuheben 693.
— in Büchsen 684.
— in brauner Sauce 590.
Trüffeln, Chartreuse von BB. 515.
Trüffelextrakt BB. 249.
Trüffel-Gänseleberwurst Z. 174.
Trüffelleberwurst Z. 174.
Trüffelomelette 411.
Trüffelpuree 591.
Trüffelsalat 602. BB. 603.
Trüffelsauce 460.
Trüffeltimbale BB. 471.
Truthuhn, Das 263.
Türkischer Weizen 558.
— in Essig 676.
Tutti frutti BB. 702.
Tutti frutti-Schlagsahne 798.
Tütchen 745.
Tütchenfüllung Z. 796.

U.

Umschlägen, Bereitung von kalten 698.
Unterlagen für kalte Speisen (Hammeltalg) 370.

V.

Vanille aufzubewahren 692.
Vanilleauflauf 475.
Vanille-Bombe 704
Vanillecrême, Feste 423. 426.
— mit Einlagen 422.
Vanillecrême-Bombe 703.
Vanilleeis 705. 706.
Vanillekaltschale BB. 794.
Vanillekuchen BB. 433.
Vanille-Milchcrême K. 860.
Vanillesauce 488.
Vanillesoufflee BB. 428.
Vanillespeise 412.
Vanillestangen 432.
Vanillezucker Z. 692.
Vegetarierkotelett R. 586.
Veilchensaft (Getränk für Nervenleidende) K. 840.
Verdauungstabelle 10.
Vineigrette von Rindfleisch 90
Vineigrettesauce 613.
Vöglein auf dem Nest BB. 564.

W.

Wachsbohnen 567.
Wachteln 241.
— Gedämpfte 242. BB. 242. Z. 243.
— in Gelee BB. 382.
Wachtelpastete BB. 232. 248. BB. 249.
Wachtelragout BB. 230.
Wachtelweifssauer BB. 382.
Waffeln, Hefe- 723. 745.
Walderdbeersaft roh z. bereiten BB. 665.
Wasser, Das 42 ff.
Wasserfilter, 784.
Wassergriesbrei BB. 496.
Wassersuppe 495. Z. 503. K. 830 K. 831. K. 832. KBB. 834.
Weihnachtskuchen 768.
Weincrême 419. BB. 419. 420. BB. 420.
Weingelee 385. Z. 386. BB. 387.
— mit Früchten 386. BB. 387.
— mit Reiseinlage 387.
— Waldmeister BB. 387.

Weinkaltschale 485.
Weinmolken KBB. 845.
Weinreis 511.
Weinsauce 489.
Weinschaumpunsch 420.
Weinsuppe 485. 517. K. 834.
Weintraubensauce 490.
Weintraubensuppe BB. 484.
Weintraubentorte 767.
Weifsbiergelee 388.
Weifsbiersuppe 485. 496. 518.
Weifsbrot 711.
Weifsbrotpudding 718.
Weifser Käse (Quark) 800.
Weifser Käse m. Sahne u. Kümmel 801.
Weifser Reibekäse 801.
Weifskohl 572.
— Gefüllter Z. 572.
— als Weinkraut BB. 575.
Weifsmehl, Geröstetes, zu Gemüsen 450.
Wellfleisch 171.
Wickelkuchen BB. 728.
Wiener Backhähnel 260.
Wiener Torte 744.
Wild, Das 200 ff.
Wildbouillon 462. K. 820.
Wildente, Die 244.
Wildente 245. BB. 245.
Wildentenragout BB. 230.
Wildentensuppe BB. 464.
Wildfleisch mit Eiern BB. 84.
— Hacheé BB. 85.
— Hacheé mit Reis BB. 86.
— mit Reis-Überstrich BB. 87.
— salat BB. 89.
Wildgeflügel 223.
Wildpastete BB. 219. 222. BB. 232. BB. 249.
Wildgeflügelpuree BB. 234.
— ragout BB. 230.
— suppe BB. 464.
Wildhachée 221.
Wildkeule zu zerlegen 206.
Wildpastete BB. 219. 222. BB. 249.
Wildragout 220.
Wildschweinskeule 213.
Wildschweinsragout 220.
Wildschweinsrücken 213.
— Schabesteak von 222.
Wildsoufflee Z. 471.
Wildsuppe 462. K. 820.
Wildtapiokasuppe K. 826.
Windbeutel 478.
Windsorsuppe 463.
Wirsingkohl 570.
— Gefüllter 571.
Worcesterbutter 361.
Wurstkraut s. Majoran.
Wurstmachen, Vorbereitungen zum 171.
Wurstsalze 172.
Wurzelsalat 597.

Z.

Zander, blau 306.
— zu dämpfen 307.
— Filet von Zander mit Sauce 325.
— in der Form 308. BB. 308.
— gebacken BB. 324.
— gedünstet BB. 308.
— Gefüllter (farcierter) 320.
— Gespickter 316. BB. 318.
— Grüner 315.
— in Kerbel oder Dill BB. 316.
— mit verschiedenen Kräutern BB. 316.
— Paupietten von 326.
— mit Ragout 319.
— mit besonderer Sauce 319.
— Fertiger, mit Sauerkohl 321.
— mit rosa Überstrich 320.
Zeiteinteilung 1 ff.
Zuckerbohnen als Kompott 670.
Zuckergurken in Essig 668.
Zuckerkartoffeln 524.
Zuckerschoten BB. 559.
— Getrocknete BB. 560.
Zungenwurst Z. 176.
Zwieback 711. K. 867.
Zwiebackspeise 718.
Zwiebeln, Gefüllte 579.
— zur Garnitur 579.
— würflig zu schneiden BB. 604.
Zwischengericht siehe Entree.
Zwischengericht von Geflügel (Huhn, Haselhuhn, Rebhuhn, Schneehuhn, Fasan) mit Gemüse od. Ragout 259.

Das Tranchieren.

Hierzu Tafel I und II.

Um gut zu tranchieren ist es notwendig, die Anatomie des Fleisches bezüglich der Fleischmuskeln, der Sehnen und des Knochengerüstes genau zu kennen. Das Tranchieren in der Küche ist einfacher und schneller, da das in Frage kommende Stück Fleisch auf einem Tranchierbrett liegt und der Aufschneidende die Hände zu Hülfe nehmen kann, was, wenn es mit der nötigen Sauberkeit und Geschicklichkeit vor sich geht, Zeit erspart, weniger dem guten Geschmack entspricht.

Gewöhnlich ist es Sitte, dafs die Hausfrau oder der Hausherr bei Tische tranchiert. Es gehört dazu viel Geschicklichkeit, deren tägliche Uebung mehr bewirken wird als schriftliche Anleitung, bei der nur einige Fingerzeige gegeben werden können.

Das Fleisch darf nicht geschnitten werden, wenn es soeben aus dem Ofen genommen ist, je nach der Gröfse des Stückes mufs es 5—10 Minuten stehen bleiben. Ist es zum Aufschnitt bestimmt, mufs es vor dem Tranchieren vollständig erkalten.

Das Tranchieren bei Tisch.

Am einfachsten ist das Tranchieren des Fleisches ohne Knochen.

1. Rindfleisch und Schmorfleisch. Man schneidet, das Fleisch mit einer grofsen Gabel festhaltend, über dem Faden nicht zu dünne Stücke, indem man das Messer etwas schräg führt.

2. Fricandeau oder Kalbsnufs und Filet. Beide Stücke haben die Fleischfaser durchweg nach gleicher Richtung. Beim Fricandeau stellt man fest, nach welcher Richtung die Fleischfaser läuft, und man schneidet dann nicht mit derselben, sondern dagegen oder darüber.

3. Für das Roastbeef ohne Knochen gilt dieselbe Regel. Man achte auf alle Fälle darauf, dafs der Rückenknochen von dem Braten abgeschlagen wird. Sind die Knochen unter dem Braten, wird mit scharfem Schnitt die erste Rippe vom Fleisch getrennt, dann schneidet man die harte Sehne, welche über dem Braten liegt, ab. — (Es empfiehlt sich,

diese Sehne vor dem Braten an verschiedenen Stellen einzuschneiden oder abzutrennen, da sie sich in der Hitze zusammenzieht und das Krummwerden des Fleischstückes bewirkt.) — Schöne, dünne Scheiben werden in der ganzen Höhe des Bratens mit dem daran befindlichen Fett abgeschnitten auf eine flache Schüssel gelegt und vor dem Herumreichen mit dem Fleischsaft begossen oder wieder in die Form des Fleischstückes zurückgebracht.

4. Kalbs-, Hammel- und Wildkeule schneidet man vom Schwanzstück anfangend erst an der einen Seite. Es ist am vorteilhaftesten, die kleinere Nufs bis zum Röhrknochen zuerst zu nehmen. Eine Hammelkeule schneidet man auf französische Art, indem man die Scheiben senkrecht ein bifschen dick und zwar derart abtrennt, dafs man in einem Stück blutiges und durchbratenes Fleisch trifft.

Auf englische Art schneidet man die Scheiben wagerecht und so dünn wie möglich.

Von einer Rehkeule schneidet man die Scheiben möglichst schräg, damit die gespickten Stücke und die Nufs zusammenhängend bleiben.

5. Beim gekochten Schinken läfst man den oberen Teil des Beines untranchiert. Man fängt gegen die Mitte hin an und schneidet dünne Scheiben um den Knochen herum. Auf französische Art fängt man am fleischigsten Teile an.

6. Das Zerschneiden der Rücken erfordert besondere Geschicklichkeit. Mit der Gabel hält man das Fleisch an einer Seite und macht einen scharfen Längsschnitt am Rückgrat, dann setzt man das Messer von unten ein und macht eine schiebende Bewegung, wodurch das Fleisch sich von den Rippen löst. Man schneidet es schnell in schräge Scheiben.

7. Kalbsnierenbraten wird vor dem Braten eingeschlagen, damit man die Rippen mit dem Messer event. durchteilen kann.

8. Der Hasenrücken wird auf dieselbe Weise tranchiert wie die Rücken, oder man schneidet dickere Stücke ganz über den Rücken und schlägt das Rückgrat durch. Die Keule schneidet man nach den Teilungen gewöhnlich in drei Stücke und schlägt die Knochen durch. Letztere Art, den Hasen zu tranchieren, geschieht besser in der Küche.

Für das Geflügel besonders empfiehlt sich ein Zerlegen desselben in der Küche.

Das Tranchieren in der Küche.

Die Utensilien dazu bestehen neben dem Tranchierbrett mit Saucenablauf aus einem langen, scharfen Besteck, einer Geflügelschere, einer Schale mit warmem Wasser und einem Handtuch.

Bei grofsem Betriebe löst man das Fleisch vor der Bereitung von den Knochen und bindet (dressiert) es zu guter Form. Die Knochen werden zerschlagen und zu Bouillon oder Jus ausgekocht. Das Fleisch

mit Knochen trennt man vor dem Zerschneiden nach seinen Muskeln von einander. Die Knochen werden als Gerüst auf die heifse Schüssel gelegt.

Man schneidet von jedem Stück stets über dem Faden zierliche Scheiben, schiebt sie zusammen und legt sie genau in ihre ursprüngliche Lage auf das Knochengerüst. Um dies zu erleichtern läfst man vor dem Ablösen des Fleisches von den Knochen an jeder Seite den Anschnitt stehen.

Dasselbe gilt vom Roastbeef, Kalbs-, Schweins- und Wildrücken.

3. Vom Rinderfilet schneidet man mit scharfem Messer eine centimeterdicke Fleischschicht unten ab, um die trockenen und fetten Teile von dem oberen Teile zu trennen und schneidet, indem man oben und unten ein Stück Fleisch stehen läfst, das als Halt dient, schräge Scheiben, die geschickt in ihre natürliche Lage wieder eingeschoben werden. Man fängt am spitzen Ende an und mufs der Schnitt leicht, ohne auf das Messer zu drücken, ausgeführt werden und sollen die Scheiben nicht zu dünn sein.

Bildet das Geflügel einen Hauptgang, so schneidet man die Stücke gröfser, als wenn es im Ragout oder als Beilage zum Gemüse ein Zwischengericht bildet oder am Schlufs der Mahlzeit als Braten serviert wird.

1. Kleines Geflügel: Wachteln, Krammetsvögel und Lerchen werden unzerteilt auf gerösteten Weifsbrotscheiben angerichtet.

2. Rebhühner, Haselhühner, Hamburger Hühner, Tauben werden halbiert, wenn sie das Hauptstück bilden. Man schneidet sie mit der Geflügelschere samt den Knochen der Länge nach durch, fügt sie wieder aneinander und giebt sie mit darauf gelegten gebratenen Speckscheiben, nachdem man sie nochmals mit heifser Sauce glaciert hat, zur Tafel. Dienen sie als Beilage, werden sie in vier Teile geschnitten, die Rückenteile läfst man zurück und garniert mit den oberen Vierteln das Gemüse oder Ragôut.

Als Braten schneidet man die Brust in drei Teile, ohne sie von dem Knochen zu lösen.

3. Kapaunen, Fasanen, Birkhühner, Auerhühner, Enten, Gänse und Puten werden als Braten in der gleichen Weise tranchiert. Die Keulen werden genau im Gelenk mit der Spitze des Messers getroffen und abgetrennt, nachdem vorher das Fleisch rings um die Keule sauber eingeschnitten ist. Die Flügel schneidet man das Knochenmesser mit leichtem Schlag zu Hülfe nehmend mit etwas Brustfleisch ab.

Das Brustfleisch löst man zu beiden Seiten von dem Brustbein ab, kürzt letzteres ein wenig mit der Schere und schneidet die Brust mit scharfen Schnitten in beliebig grofse Stücke, welche man sofort auf die Karkasse eng zusammenlegt, um die volle Brust wiederherzustellen. Die Keulen werden bei Enten und Gänsen in zwei bis drei Stücke geschnitten und in ihrer Form an das Gerippe gelegt.

Kalter Aufschnitt.

Um Schüsseln mit kaltem Aufschnitt herzustellen ist ein Hauptfaktor ein sehr dünnes scharfes, langes Messer, damit man recht feine glatte Scheiben schneiden kann, ohne den Ansatz des Messers zu gewahren. Jede Scheibe mufs beputzt werden, und das Zuviel vom Fett sowohl wie anders zu verwendende Fleischteile davon entfernt werden. Der Aufschnitt wird schuppenförmig auf die Schüssel gelegt und mit Jus und krauser Petersilie garniert.

Das Anrichten.

Ist es gelungen, das Fleisch kunstgerecht, zerteilt, sauber und heifs anzurichten, so ist damit die Aufgabe des Anrichtens der Mahlzeit nicht erledigt. Jedes warme Gericht mufs heifs und jedes kalte Gericht kalt auf den Tisch kommen. Servieren und Anrichten greifen da ineinander; das Geschirr, von dem gespeist wird, mufs entweder heifs oder kalt zu rechter Zeit hingestellt werden; die Bestecke werden vorher gewechselt, damit nicht Aufenthalt entsteht.

Wie zum Kochen die Zuthaten und die Bereitungszeit der Speisen erwogen werden, so soll dies auch beim Anrichten geschehen.

Allgemeine Regeln.

Das Geschirr mufs nach Gröfse und Beschaffenheit richtig gewählt und erwärmt oder kalt gestellt werden.

Die zur Garnitur zu verwendenden Zuthaten, wie etwa: Petersiliensträufschen, Citronenstückchen oder Scheiben, Salatblätter, gewiegte Petersilie oder Kräuter, verzierte Spiefse, Papiermanschetten oder gekniffte Servietten, Unterlagen von Brot oder Reis, sollen geordnet zur Hand stehen.

Die zu warmer Garnitur zu verwendenden Sachen, wie Koteletts, gefüllte Gemüse, kleine Filets und Croquettes müssen fertig und heifs stehen. Die Saucen durch ein Haarsieb gestrichen im Bein marie oder Wasserbad heifs gehalten werden, am Henkel ein Zettelchen mit Bezeichnung der Art.

Während des Anrichtens soll nicht mehr gekocht werden, höchstens durch Verschlagen von frischer Butter noch eine letzte Feile an die Gerichte gelegt werden. Die Aufmerksamkeit hat sich ganz auf die Erhaltung der Wärme und schnelles schönes Anrichten zu richten.

Tafel III.

Von der Suppe verlangt man, dafs sie in einer erwärmten Terrine aufgetragen werde, denn alle gebundenen Suppen verdicken sich sofort bei Abkühlung — und geben dann eine viel zu sättigende Beschaffenheit, während lauwarme Fleischbrühen ein mäfsiger Genufs und ohne Aroma sind.

Suppen müssen im Augenblick des Auftragens nochmals geprüft werden — und zu grofser Gebundenheit mufs durch einen Löffel Bouillon, Fleischextraktbrühe, Sahne oder Milch abgeholfen werden — Bouillon nach Salz und Stärke geschmeckt, event. durch Fleischextrakt oder Maggi Würze und Salz verbessert werden.

Abb. 1. Zuthaten zur Suppe, Croutons, dürfen nicht stehen, da sie dann fettig schmecken, und sind auf heifser Schüssel zu servieren.

Abb. Zwischengerichte, wie No. 2, 3 und 4 können eine kleine Erhöhung in der Mitte vertragen, die man durch einen umgekehrten kleinen Teller herstellen kann, über den man eine Papiermanschette oder Serviette legt.

Abb. 5. Lachs oder grofse lange Fische stellt man auf die Schüssel, nachdem man sie noch schnell mit einer Kelle heifsen Salzwassers abspülte; sind Fische nach Vorschrift gekocht, gelingt das auch immer.

Abb. 6. Rollen oder Filets von Fisch müssen, nachdem sie von Faden oder Hölzchen befreit, nochmals erhitzt werden. Steht das Frikassee oder die Garnitur im Wasserbad, die Schüssel selbst auf einem Topf mit heifsem Wasser, kann man mit Ruhe die Schüssel hübsch anrichten. Einige Löffel heifser glatter Sauce sind noch zuletzt schnell überzufüllen, und falls Krebse verwendet wurden, erhöhen einige Tropfen heifser Krebsbutter, über das Gericht geträufelt, das Ansehen sehr.

Abb. 7. Der Hummer kann nach dem Rezept aufgeschlagen und nach der Vorlage angerichtet werden, wenn er kalt ist.

Soll er warm serviert werden, mufs der Dampftopf auf dem Herd stehen, der mit seiner Salzwasserverdampfung und einem Sieb darauf die Möglichkeit giebt, die aufgeschlagenen Hummerstücke heifs zu halten. Ist dies geschehen, legt man dieselben geschickt in eine gekniffte erwärmte Serviette, auf der auf einem Sockel die frische Butter in hübscher Form schon angerichtet steht.

Abb. 8. Den Steinbutt und alle flachen Fische richtet man mit der weifsen Seite nach oben an. Dieselbe darf nicht beschädigt sein, höchstens teilt man sie mit scharfem Messer und einem Lineal schnell in Carreaux ein, um das Nehmen zu erleichtern.

Abb. 9. Forellen müssen so schnell als möglich angerichtet werden. Nachdem mit der Schere der Dressagefaden zerschnitten und herausgezogen ist, werden die Fische auf die fertig garnierte Schüssel gelegt. Sie werden grau und kühlen leicht aus beim Stehen. Müssen sie warten, dürfen sie nicht im Kochwasser bleiben, was das Fleisch weich und gelb macht, sondern müssen in einem heifsen Tuch über Dampf heifs gehalten werden.

Tafel IV.

Abb. 1. Brechspargel mit Kalbskoteletts. Alle mit Eiersauce gemischten Gemüse können leicht mifsraten, indem die Eiersauce nicht die richtige Beschaffenheit hat, zu dick oder zu dünn ist. Ersterem ist leicht abzuhelfen, wenn sie nicht geronnen ist, dadurch dafs man einen Theelöffel Gemüsewasser hinzufügt. Sollte sie geronnen sein, so wird sie nach und nach mit einem verquirlten Eigelb vermischt und erhitzt. Zu dünn kann sie sein, durch nicht genügendes Einkochen der Grundsauce, wenn eine Mehlsauce dazu verwendet wurde, oder durch das nicht genügende Erhitzen mit dem Eigelb, was natürlich erst bindet, wenn die Sauce fast wieder heifs gerührt wurde.

Eine dürftige Aushülfe ist das Verbinden und Aufkochen mit einer Messerspitze Stärkemehl in Milch angerührt.

Eiersaucen, deren Bestandteile hauptsächlich Ei und Butter sind und welche durch zu heifse Behandlung geronnen sind, kann man mit einem erbsengrofsen Stückchen Eis oder einem Tropfen kalten Wassers leidlich verbessern.

Häufig wird das Vermischen der Gemüse mit dicklichen Saucen dadurch zum Mifserfolg, dafs das abgekochte oder eingemachte Gemüse noch zu viel Wasserteile enthält und überhaupt erst in der Sauce erwärmt wird. Das ist falsch. Es mufs abgetropft auf dem Dampftopf oder im Sieb über Dampf erhitzt werden und kann im letzten Augenblick gemischt, abgeschmeckt und erhöht angerichtet werden, ohne den Rand der Schüssel mit Sauce zu verunzieren. Das gilt von Spargel, Champignons, Blumenkohl und vielen mit Eier- oder Holländischen- und Mehlsaufsen bereiteten Gerichten.

Die zur Garnitur verwendeten panierten Beilagen, wie Koteletts, Croquettes, dürfen, nachdem sie gebraten, niemals zugedeckt werden — sonst wird die krosse Backschicht weich: — sie müssen offen an der Seite in der Pfanne liegen, aber ohne Fett, damit sie dasselbe nicht aufsaugen.

Abb. 2. und 3. Endivien, Spinat, Grünkohl, Wirsingkohl, Rotkohl soll in schöner Form etwas bergartig angerichtet werden — also ohne ungebundene Flüssigkeit.

Die Beilagen sind gar und glaciert, d. h. mit schmackhafter brauner Sauce bezogen, was man gut vor dem Anrichten thun kann; dann stellt man sie noch einige Minuten in einen warmen, nicht heifsen Ofen.

Abb. 4. Schoten sollten auch nicht mit langen Saucen, wie das so oft geschieht, angerichtet werden, sondern, nachdem sie auf deutsche oder englische Art bereitet sind, werden sie mit einem Schaumlöffel im Berg auf die Schüssel geschüttet, mit Butter belegt und mit gewiegter Petersilie bestreut angerichtet. Die Croquettes müssen in Ruhe ausgebacken sein, denn sie halten sich lange heifs; auf Löschpapier auf einem Sieb in einer trockenen Ofenröhre bleiben sie kross. — Sie können natür-

lich nur da als Garnitur dienen, wo sie nicht Gefahr laufen, aufzuweichen, also bei Gemüsen ohne flüssige Beigabe.

Abb. 5. Das Pilzgemüse ist mit den gröfsten Pilzen, welche mit Fleischfarcen gefüllt sind, umgeben. Dieses Gericht ist ganz fertig zu stellen, und wird nur heifs angerichtet nach den Regeln.

Abb. 6. Die Artischockenböden, wozu man gewöhnlich eingemachte verwendet, lassen sich ganz fertig stellen und bleiben mit ihrer Füllung in der Madeirasauce so lange heifs stehen, bis die grünen Artischocken gar gekocht sind, und auf einem heifsen Tuch trocken abgetropft, auf der Schüssel angerichtet, dieselben umgeben können.

Abb. 7. Die Kalbsnufs wird, nachdem sie tranchiert, mit gargemachten Trüffelscheiben belegt und Maccaroni, Nudeln, Tomatenreis, welche fertig im Wasserbad stehend, noch im letzten Augenblick mit einem Stückchen Butter geschmeidig gemacht werden, im Berg daran angerichtet.

Abb. 8. Filet mit Artischocken und Pommes frites. Das geschnittene Filet wird mit fertig geschmorten Artischocken umgeben. Die Pommes frites, welche im ersten Fett vorbereitet wurden, wirft man eine Minute in das zweite Fett, wirft sie schnell auf Löschpapier, garniert sie in einem Berg an das Fleisch und pudert noch etwas feines Salz darüber.

Abb. 9. Die tranchierte Rinderbrust wird mit den gut eingedünsteten Bouillonkartoffeln garniert, mit Petersilie bestreut und mit Gurkenstückchen belegt. Man giebt lieber noch ein Tröpfchen Bouillon dazu, ehe man die Kartoffeln von vornherein zu flüssig macht.

Abb. 10. Roastbeef mit Blumenkohl und Kartoffelcroquettes ist leicht anzurichten, da alles nur sauber an das Fleisch zu legen ist. Der Blumenkohl mufs aber recht abgetropft sein, damit die Croquetts nicht von der Feuchtigkeit weich werden.

Tafel V.

Abb. 1. Hammelrücken mit verschiedenen Gemüsen. Die Gemüse müssen alle fertig im Bein marie stehen, und nachdem der tranchierte Hammelrücken auf der Schüssel liegt, werden sie schnell in hübscher Abwechselung in nicht zu kleinen Haufen darum arrangiert.

Abb. 2. Der Rehrücken präsentiert sich gut, damit er hoch liegt, auf einem gerade geschnittenen Brot, was man mit braun gefärbter Glasur bestreicht. Man garniert ihn mit den hübschen kleinen französischen Geleenäpfchen, welche man mit verschiedenen Gelees füllt.

Abb. 3. Der Fasan. Die Fasanenfedern werden als Vogel vorher auf einem Brotsockel mit Blumendraht festgenestelt, nur die Mitte bleibt frei, in die man eine Papiermanschette hineinlegt und darin den tranchierten Fasan recht sauber anrichtet.

Abb. 4. Ein Soufflee in seiner ganzen Schönheit auf den Tisch zu bringen gehört zu den Errungenschaften der Erfahrung, doch kann man ein

Wasserbad von 90° C. zu Hülfe nehmen, welches das Soufflee vor dem Einfallen schützt, wenn man es bei der Bereitung hineinstellt.

Man verwendet Puderzucker, wenn man das Soufflee mit Zucker bestreuen will.

Abb. 5. Früchte in Gelee bereitet man am sichersten am Tage vor dem Gebrauch. Die Früchte müssen ganz trocken sein, keinen Saft mehr hergeben und ja nicht zu grofs und schwer sein. Das Gelee mufs immer etwas fester sein wie ohne Früchte, damit dieselben getragen werden. Gelee von frischen Walderdbeeren ist sehr einfach zu bereiten, indem man die Form beinahe voll von Erdbeeren schüttet und dann die Zwischenräume mit Geleeflüssigkeit mit einmal voll giefst, auf Eis setzt und nach dem Erstarren stürzt.

Gelee ist schwer zu stürzen, man zieht der Farbe wegen Formen von Glas oder Porzellan vor, mancher Wein läuft in Zinn an — wird bläulich — aber die dicken Formen sind auch schwerer zu erwärmen, und zuweilen mufs man sie eine Minute in heifses Wasser stellen, die Schüssel darauf legen und schnell umkehren. Man läfst die Form aber bis zum Auftragen darauf, damit das Gelee Halt hat. Sollte etwas Gelee flüssig geworden sein beim Erwärmen, so erstarrt es in der Zwischenzeit, man läfst es ruhig auf dem Teller und garniert den Rand mit gehackten oder geschnittenen Geleestückchen. — Bis zum Auftragen sehr kalt zu stellen. Sind Treppen zu steigen, nimmt man oben erst die Form ab.

Abb. 6. Erdbeercrême (mit Erdbeeren in Baiserschalen) repräsentiert die ganze Serie der Sahnencrêmes, welche durch Verbindung mit Fruchtstückchen und Marmeladen, Liqueuren und Gelatine eine schnell zu bereitende elegante Speise ergeben.

Die Schönheit besteht in der nicht zu festen Beschaffenheit und deshalb wählt man lieber glatte Kuppelformen und garniert wie die Vorschrift zeigt, doch nicht zu früh, damit z. B. frische Walderdbeeren, die man nie in den Eisschrank stellen darf, nicht unansehnlich werden.

Abb. 7. Bei Blancmanger kann man buntere Blechformen verwenden. Man löst alle diese Speisen am Rand, und wenn die Formen gut ausgepinselt waren, rutscht die Speise gut heraus. Stets legt man die Schüssel darauf, und kehrt dann die Form um.

Abb. 8. Rote Grütze ist ebenso zu behandeln, ist aber auch vor Metallformen in Acht zu nehmen, sie wird leicht blau.

Abb. 9. Kaffeecrême, welcher in Löffelbiskuit eingebettet ist, stürzt sich leicht, und mufs tags zuvor bereitet werden, wodurch er viel besser schmeckt.

Tafel VI.

Abb. 1. Schneebälle. In Fett gebackene Dinge müssen ja nicht zu schnell Farbe annehmen, sondern erst langsam gar werden, und dann auf lebhaftem Feuer bräunen. Sie werden dann auf einen mit Löschblatt be-

legten Durchschlag gethan, bergartig auf heifser Schüssel angerichtet und mit Puderzucker stark besiebt, schnell aufgetragen.

Abb. 2. Gemischtes Kompott wird in Ruhe angerichtet. Jede Fruchtsorte besonders in einen Suppenteller gethan und mit kleinem silbernen Löffel auf der Glasschüssel zu hübschem Muster vereinigt. Kurz vor dem Auftragen befüllt man es mit hellem Saft der Früchte.

Abb. 3. Gefüllte Omelette. Wenn dieselben nach der Vorschrift gebacken, so ist es hübsch, die Enden gleichmäfsig zu verstutzen. Sie leiden wenig vom Stehen; man kann sie auf Wasserdampf heifs halten.

Abb. 4. Torten belegt man auf Gufs und läfst dazu die Früchte ganz trocken abtropfen, häufig verwendet man auch die kandierten Früchte, welche man beliebig dazu zurecht schneidet.

Kleinliche Muster haben immer etwas peinliches, weil man zuviel an Handarbeit erinnert wird.

Abb. 5. Kleine Kuchen richtet man gern in kleinen Papierkapseln, welche man käuflich haben kann, an.

Abb. 6. Eine billige Nachspeise, welche durch eine kleine Verschönerung durch Mandelstifte sehr ansehnlich wirkt.

Abb. 7. Obsttartelets kann man auch ein wenig tiefer von Mürbeteig bereiten, damit eine schöne Aprikosenhälfte mit etwas Obstjus darauf Platz hat. Man verbindet den Aprikosensaft mit einem Blatt weifser Gelatine und überzieht mit diesem dicken Saft die Tartelets.

Abb. 8. Der kleine Kuchen mit Pistazien soll zeigen, wie man etwa einen kleinen Tassenkuchen zierlich herrichten kann.

Abb. 9. Löffelbiskuit hübsch anzurichten.

Abb. 10. Heringssalat darf nicht zu früh angerichtet werden, damit er nicht seine Sauce am Rande absetzt. Die Garnitur mufs vorbereitet sein, damit sie schnell aufgelegt werden kann — das sind aufgerollte Sardellen oder Heringsfilets, Gurken, rote Rüben, Wurstscheibchen, Kapern, harte Eierachtel, Neunaugenscheiben, türkischer Weizen. Zuletzt träufelt man über das Ganze einen Löffel feines Öl.

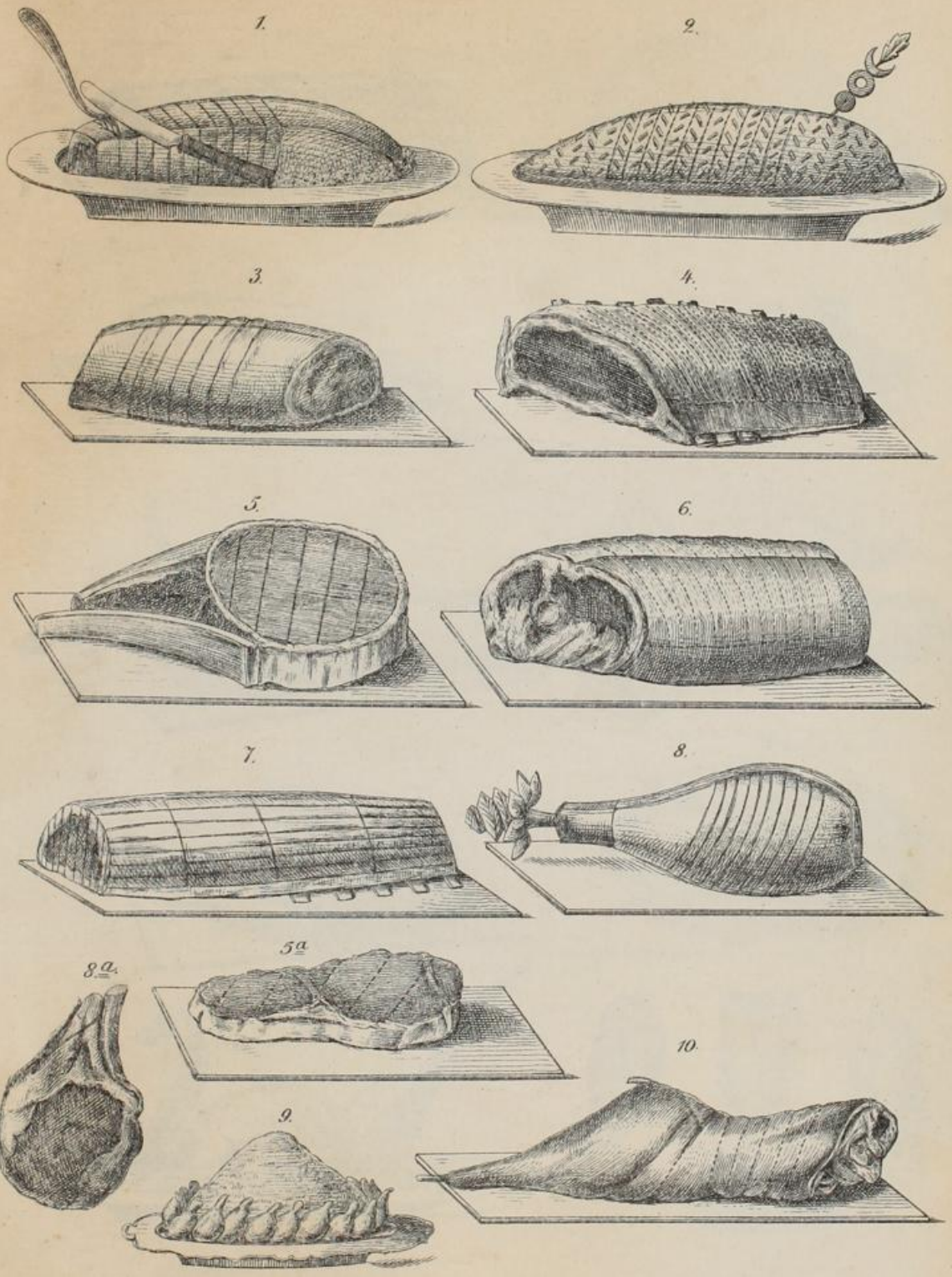
Abb. 11. Gemüsesalat mit Hühnerbrüstchen, derselbe kann einfach mit Salatmarinade vermischt werden — oder dann noch abgetropft, mit einer dicken Mayonnaise vermischt und bergartig angerichtet mit den kalten gekochten Hühnerstückchen, welche mit Mayonnaise, in die man ein Blatt in Bouillon gelöste Gelatine mischt, bezogen wurde, umlegt. Es ist wünschenswert, dafs die Hühnerstückchen recht gleichmäfsig zugestutzt sind. Das Gericht mufs recht kalt sein.

Abb. 12. Belegte Brötchen müssen etwas erhöht angerichtet werden, indem man unter die Papiermanschette einen umgekehrten Teller legt. Man richtet alle Brötchen in hübscher Abwechselung an; wenn man Austern- und Kaviarbrötchen legen will, läfst man diese zuvör-

derst unbelegt und legt erst kurz vor dem Servieren mit einem Theelöffel Kaviar und entbartete Austern schnell darauf, damit beides ganz kalt ist und nicht etwa mit Stahlmesser berührt wurde. Kaviar darf niemals breitgedrückt werden.

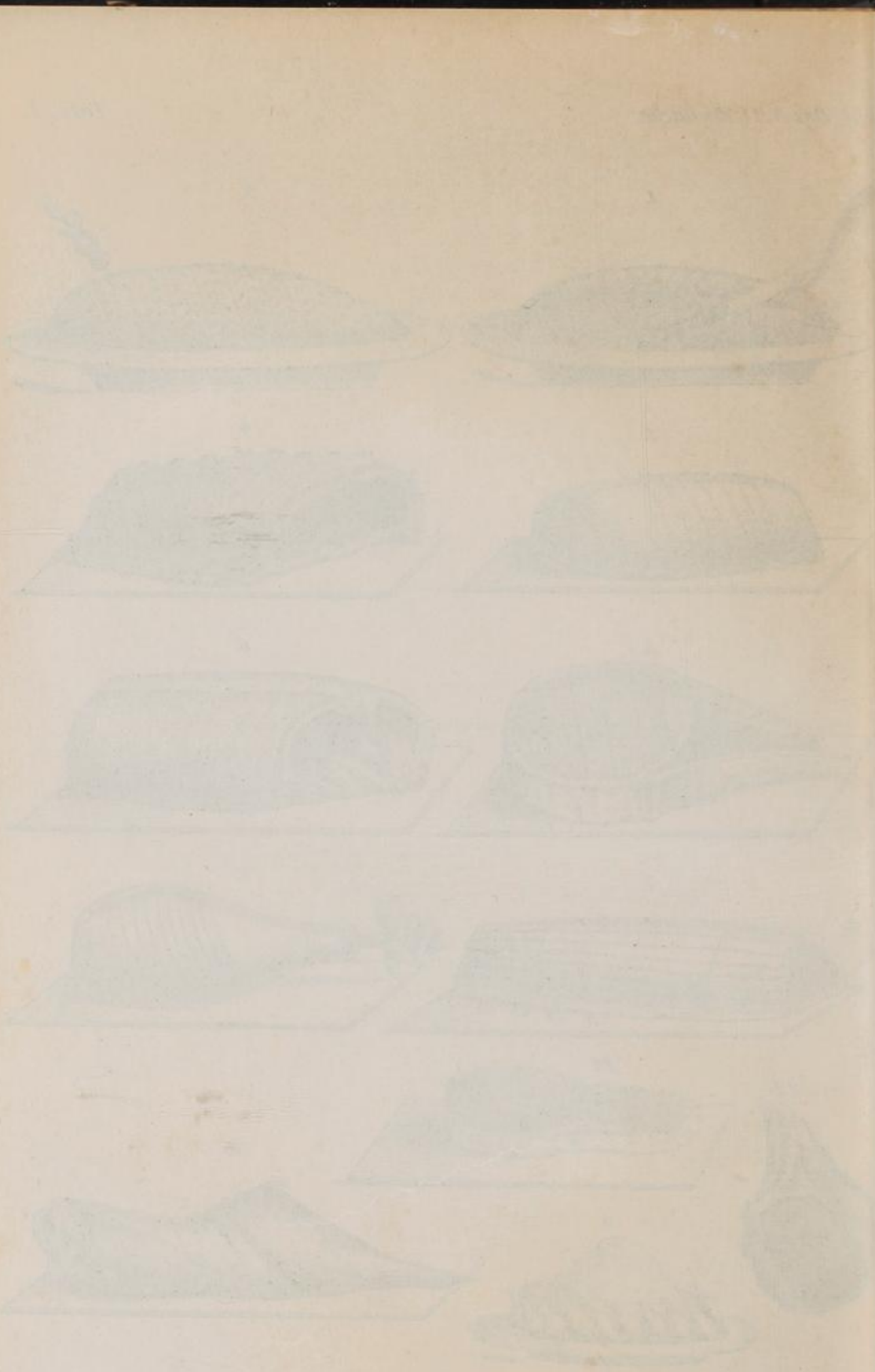
Abb. 13. Die Fruchtschale mufs um ansehnlich zu sein hoch arrangiert werden; man bewerkstelligt das durch Moos oder durch in Seidenpapier gewickelte Holzwolle oder Watte — Birnen und Äpfel werden sorgfältig abgerieben, dagegen behalten Pflaumen und Wein ihren Schmelz. Einige lebende Blätter erhöhen immer den Reiz des Obstkorbes.

Druck von G. Bernstein in Berlin.



Carl Habel, Verlagsbuchhandlung in Berlin. Lith. u. Druck v. F. Kayser in Berlin.

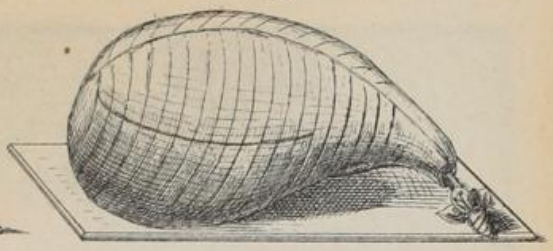
Alle Rechte vorbehalten.



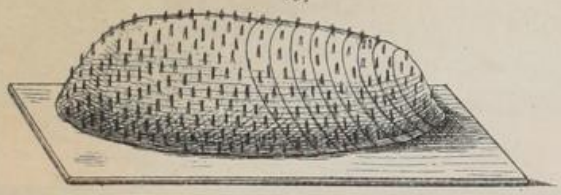
11.



12.



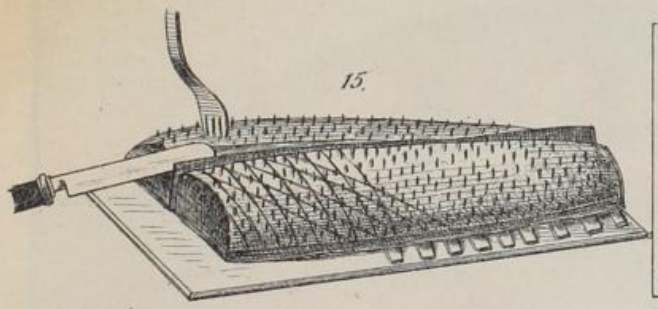
13.



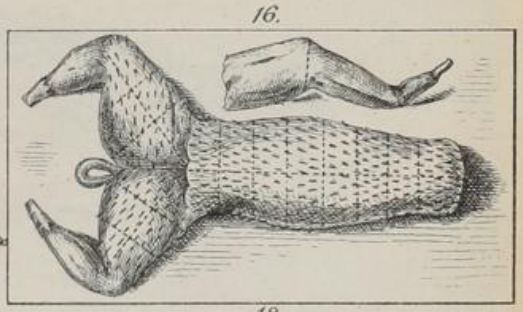
14.



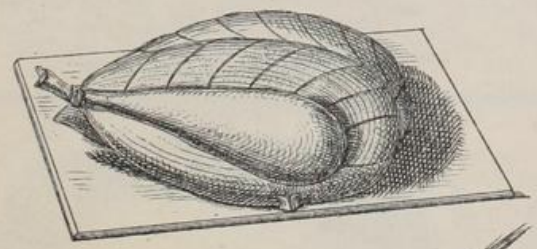
15.



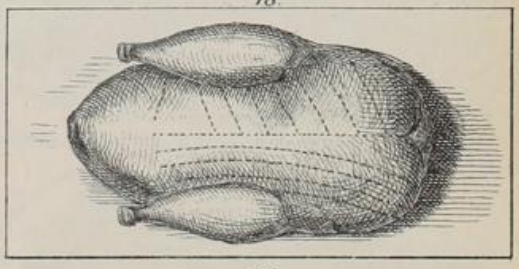
16.



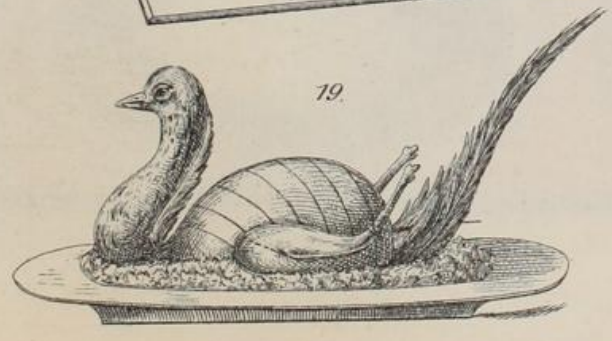
17.



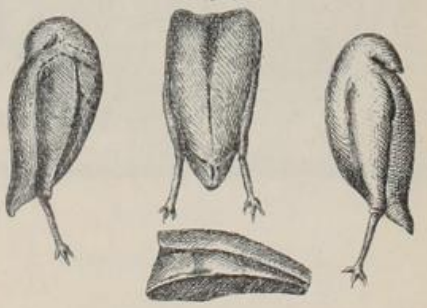
18.



19.



20.



Carl Habel, Verlagsbuchhandlung in Berlin. Lith. u. Druck v. F. Kayser in Berlin.

Alle Rechte vorbehalten.



Tafel III.

Carl Habel, Verlagsbuchhandlung in Berlin. *Alle Rechte vorbehalten.*



1. Suppenbeigaben. 2. Pasteten.

3. Römische Pasteten. 4. Überbackene Coquillen.

5. Lachs.

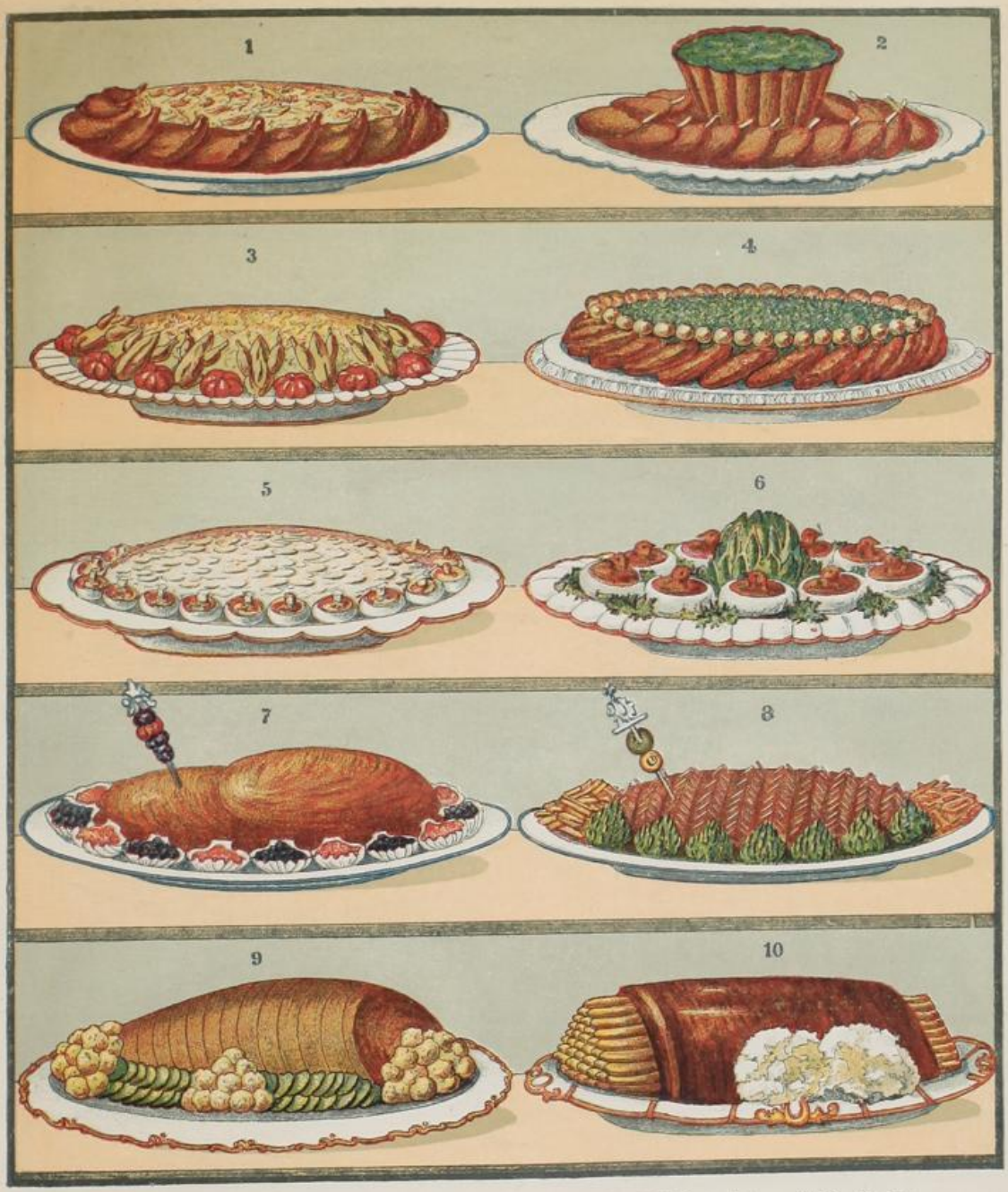
6. Fischfilets mit Frikassee. 7. Hummer.

8. Steinbutt. 9. Forellen.



Tafel IV.

Carl Habel, Verlagsbuchhandlung in Berlin. *Alle Rechte vorbehalten.*



1. Brechspargel mit Kalbskoteletts.

2. Wildkoteletts mit Endivien.

3. Wirsingkohl mit Wachteln.

4. Schoten mit Croquettes und Klösschen.

5. Pilzgemüse mit gefüllten Champignons.

6. Artischockenböden mit Leipziger Lerchen.

7. Kalbsnuss mit Tomatenmaccaroni und Trüffeln.

8. Filet mit Artischocken und Pommes frites.

9. Rinderbrust mit Bouillonkartoffeln und Gurkenstücken.

10. Roastbeef mit Blumenkohl und Kartoffelcroquettes.



Tafel V.

Carl Habel, Verlagsbuchhandlung in Berlin. *Alle Rechte vorbehalten.*



1. Hammelrücken mit verschiedenen Gemüsen.
2. Rehrücken mit Gelee in Näpfchen.
3. Fasan.
4. Soufflee.
5. Früchte in Gelee.
6. Erdbeercrême mit Erdbeeren in Baiserschalen.
7. Blancmanger in drei Farben.
8. Rote Grütze.
9. Kaffeecrême.



Tafel VI.

Carl Hobel, Verlagsbuchhandlung in Berlin *Alle Rechte vorbehalten.*



1. Schneebälle. 2. Gemischtes Kompott. 3. Gefüllte Omelette.
4. Torte. 5. Kleine Kuchen.
6. Arme Ritter mit Mandeln gespickt. 8. Kleiner Kuchen mit Pistazien.
7. Aprikosentartelet. 9. Löffelbiskuits.
10. Heringssalat. 11. Gemüsesalat mit Hühnerbrüstchen.
12. Belegte Brötchen. 13. Fruchtschale.

Telephon: Amt I, 808.

Telegramm-Adresse:
Bertuch-Berlin.



Prämiirt mit den höchsten Preisen.

Prämiirt mit den höchsten Preisen.

A. Bertuch, Berlin W., Kanonierstr. 30.

Hoflieferant Sr. Maj. des Kaisers u. Königs,
Ihrer Königl Hoheiten d. Prinzen Albrecht v. Preussen u. d. Grossherzogs v. Oldenburg.

Anfang 1900: Mohrenstr. 59.

Special-Fabrik für gediegene Kücheneinrichtungen

vom einfachsten bis zum elegantesten Genre.

Lieferant des Pestalozzi-Fröbelhauses.

Ausstellung von Musterküchen.



Anfang 1900: Mohrenstr. 59.

Alexanderwerk

Haushalt-maschinen

sind die besten

Stützen der Hausfrau.



Alexanderwerk-Kochtopf

D. R. G. M. 91384.

Verhütet das Anbrennen der Speisen, zeigt an, wann die Speisen gar sind, etc. etc.

Tausende im Gebrauch.





Alexanderwerk-Fleischhackmaschinen

sollten wegen des billigen Preises u. der damit möglichen sauberen Behandlung des Fleisches in keinem Haushalt fehlen.

Eismaschinen
Eisformen
Eiszerkleinerungsmaschinen
Fruchtpressen
Schälmaschinen
Reibemaschinen
Citronenpressen
Brodschneidemaschinen
Wirtschaftswaagen
Messerputzmaschinen
etc. etc.

In jeder Küchengerätehandlung zu haben.

Illustrirte Prospecte kostenlos.

Alexanderwerk, Remscheid.

LIEBIG COMPANY'S Fleisch-Extract

ist das Beste für die Küche!



Nur echt, wenn jeder Topf den Namenszug

J. v. Liebig

in blauer Farbe trägt.

Ist vorräthig in $^1/_8$, $^1/_4$, $^1/_2$ und $^1/_1$ engl. Pfundtöpfen netto, sowie in 2 und 5 Pfund engl. Blechdosen netto.

SANA

Milchfreier Butterersatz

D. R. Patent No. 100 922

mit feinster, süsser **Mandelmilch** hergestellt.

Neuestes Hygienisches Product der
Margarinefabrikation.

ca. 40 % billiger als Butter.

SANA (milchfreier Butterersatz) hat Aussehen, Geschmack, Geruch und Nährwerth wie Butter, ist frei von gesundheitsschädlichen Milchbakterien, daher **zum Streichen auf Brod besser als Butter geeignet.**

SANA zeichnet sich durch hohen Fettgehalt aus, daher ausgiebiger und sparsamer im Gebrauch als Butter.

SANA ist von hervorragender Haltbarkeit. Kann wochenlang aufbewahrt werden, ohne sich im Geringsten zu verändern.

SANA bratet Fleisch zarter wie Butter und jedes andere Fett.

SANA ist ganz besonders zur Kinderernährung geeignet.

Versand in **Postcollis** *(9 Pfund Inhalt)* für **M. 8,10** franco, auf Wunsch **Postnachnahme.**
Muster (1 Pfund) franco gegen Einsendung v. **1 Mk.**

Niederlagen werden überall errichtet.

Sana-Gesellschaft m. b. H., Cleve. No. 5.

Höchste Auszeichnung **Magdeburg 1899** *Silberne Medaille.*
Höchste Auszeichnung **Frankfurt a. O. 1899** *Goldene Medaille.*
Höchste Auszeichnung **Rom 1899** *Goldene Medaille u. Ehrenpreis.*

TROPON

ist ein Nährstoff ersten Ranges.

Eiweiss,

die Quelle von Blut, Muskeln, Energie und Kraft ist der **notwendigste Bestandteil der menschlichen Ernährung.**

Tropon stellt concentriertes, leicht und restlos verdauliches, billigstes Nahrungseiweiss dar; erfahrungsgemäss geeignet für Gesunde, Schwächliche Kinder und Kranke aller Art, bedeutet es eine wertvolle Errungenschaft für den Haushalt und die Krankenküche.

1 Kilo **Tropon** im Preise von M. 5,40 hat einen wissenschaftlich festgestellten Nährwert von 5 Kilo bestem Rindfleisch, 180–200 Eiern, 18 Pfund Roggenbrot oder 50 Pfund Kartoffeln; vermöge seines fünffachen Nährwertes ist es also um die Hälfte billiger als Fleisch.

Tropon ist ein helles, unbegrenzt haltbares, erst im Magen lösliches Pulver, kann in den meisten Speisen und Gebäcken mühelos untergebracht und leicht mit jeder Flüssigkeit oder Ei verquirlt, genommen werden.

Vorrätig in allen Apotheken, Delicatess- und Kolonialwarenhandlungen.

Tropon-Werke Mülheim-Rhein.



Auf bequemste und billigste Art kann der Nährwerth jeder Speise um das Vielfache erhöht werden und zwar durch Zusatz von

PLASMON

(Siebold's Milcheiweiss)

Das Plasmon ist leicht löslich und vollkommen geschmack- und geruchfrei, es beeinträchtigt daher den Geschmack der Speisen nicht im geringsten. Das Plasmon besitzt die leichteste Verdaulichkeit und höchste Ausnutzungsfähigkeit, es ist daher für die Kranken- und Reconvalescenten-Ernährung von ausserordentlichem Werth.

Siebold's Nahrungsmittel-Gesellschaft m. b. H.
Berlin W., Köthenerstr. 11.

Gebr. Hammer

Hoflieferanten Sr. Majestät des Kaisers und Königs

Berlin W., Mohrenstrasse 21.

Fernsprecher Amt I, 685.

Special-Geschäft für **Kochanlagen jeder Art** für Kohlen-, Dampf- oder Gas-Heizung.

General-Vertreter der Hildesheimer Sparherdfabrik

A. Senking, Hoflieferant Sr. Majestät des Kaisers.

Umfangreiches Lager Eiserner Oefen aller Systeme.

Einige Lieferungen:

Sämtl. Küchenanlagen in den Königl. Schlössern und Jagdschlössern Sr. Majestät des Kaisers.
Küchenanl. Schloss Cronberg i. M. der Kaiserin Friedrich.
Sr. Durchlaucht Erbprinz zu Wied, Potsdam.
Frau Com.-Rat Heyl, Charlottenburg.
Frau Geh. Reg.-Rat v. Siemens.
Frau v. Helmholtz, Excellenz.
Com.-Rat Friedländer, Berlin.
Baron Dr. J. von Bleichroeder, Berlin.
Geh. Com.-Rat R. Pintsch, Fürstenwalde.
Banquier Barschall, Berlin.



Einige Lieferungen:

Frau Kammerger.-Rat Uhles Berlin.
Kochschule des Pestalozzi-Fröbel-Hauses.
Kochschule Frau Ida Wende, Frankfurt a. O.
Kochschule Frl. Just, Potsdam.
Haushaltungsschule Marienfelde b. Berlin.
Obst- und Gartenbauschule Marienfelde b. Berlin.
Kochschule Frl. Fendius, Berlin, Potsdamerstr.
Victoria-Haus, Landsberger Allee 18-19.
Frau Meyer-Cramer, Berlin, Bendlerstr.

u. s. w. u. s. w.

Königl. Hoflieferanten **P. Raddatz & Co.** Königl. Hoflieferanten

Berlin W., Leipzigerstrasse 123.

Grösstes Specialhaus

für ***Küchen-Einrichtungen*** *für die Festtafel, für den täglichen Tisch und den häuslichen Comfort überhaupt.*

Das Beste und Bewährteste, sowie alle Neuheiten an Requisiten für die Kochkunst.

Sämmtliche hauswirthschaftliche Maschinen.

Decorirte und fein weisse Tafelservice.

Krystall-Trinkgarnituren, Tafeldecorationen.

Preisanschläge, Preislisten, Mustersendungen franco.

Gute sparsame Küche.

Verwendung von

Maggi

zum

Würzen

der

Suppen.

Wenige Tropfen genügen!



Haltbar auch wenn angebraucht!

Gute Suppen erhält man, wenn zu jeder nur mit Wasser zubereiteten Suppe nach dem Anrichten pro Person 1 schwacher Theelöffel voll Maggi beigefügt wird. Ebenso wird jede schwache Bouillon mit wenigen Tropfen Maggi hochfein.

Zu allen Gerichten, bei denen man gewöhnlich Fleischbrühe verwendet, genügt Wasser mit Zusatz einiger Tropfen Maggi.

Zum Verlängern setze zu 1/4 Liter gewöhnlicher Bouillon 3/4 Liter siedend Wasser, etwas Salz und 2 Theelöffel voll Maggi. So erhält man, da 1/4 Liter gleich 1 Teller ist, statt 1 Teller 4 Teller voll schmackhafterer und besser aussehender Fleischbrühe wie bisher und erspart die dreifache Auslage an Fleisch.

Gesottenes Rindfleisch bleibt saftig und nahrhaft, wenn man das Fleisch in siedendes Wasser einlegt und der erhaltenen Suppenbrühe beim Anrichten einen Theelöffel voll Maggi beifügt.

Braten werden pikant und fein, wenn man vor dem Anrichten einige Tropfen Maggi in Bratensauce auflöst und den Braten vor dem Aufschneiden damit begiesst.

Saucen, vor allem Béarnaise und Remoulade, erhalten durch nichts ein so feines und pikantes Aroma, wie durch Zusatz von wenigen Tropfen Maggi nach dem Anrichten.

Um Salaten einen besonderen Wohlgeschmack zu verleihen, füge man dem zu verwendenden Essig wenige Tropfen Maggi bei.

Grüne Gemüse, wie Wirsingkohl, Spinat, Schnittbohnen u. s. w., nur in Salzwasser mit etwas Ochsenmark oder Nierenfett gekocht, erhalten einen kräftigen, würzigen Geschmack, wenn man beim Anrichten einige Tropfen Maggi zusetzt.

Maggi *zum Würzen der Suppen* ist erhältlich in allen Delicatess- und Colonialwaren-Geschäften in Fläschchen:

Grösse:	No. 1	2
à M.	—.65	1.10
Wenn nachgefüllt:	—.45	—.70




Colour & Grey Control Chart
Danes Picta
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
Grey 1
Grey 2
Grey 3
Grey 4
Black