Neues Stuttgarter Kochbuch : oder bewährte und vollständige Anweisung zur schmackhaften Zubereitung aller Arten von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, Eingemachtem u.s.w. / von Friedr. Luise Löffler.

Contributors

Löffler, Friedr. Luise, 1744-
University of Leeds. Library

Publication/Creation

Stuttgart : Steinkopf, 1907.

Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/bps9dnz9

Provider

Leeds University Archive

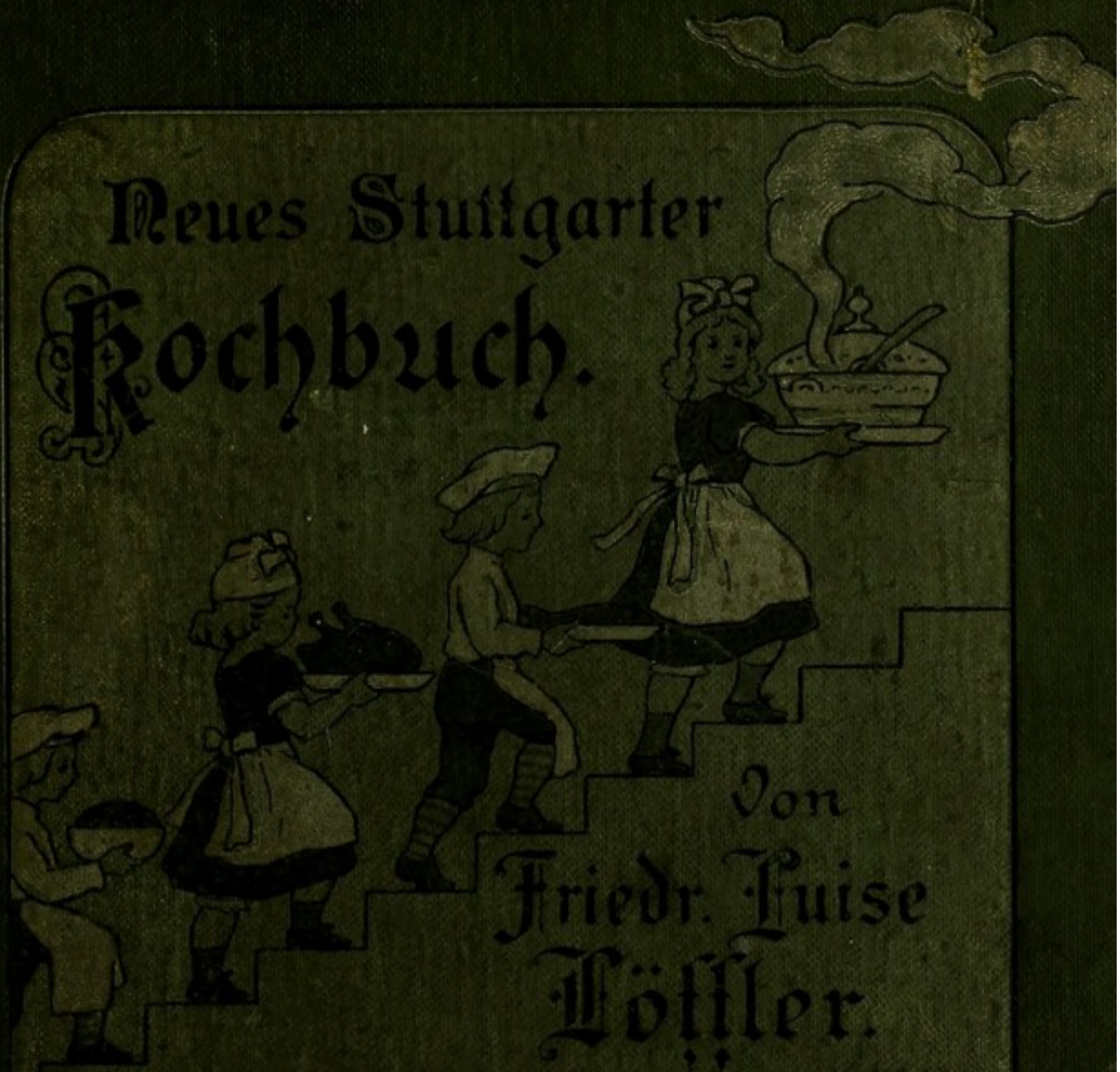
License and attribution

This material has been provided by This material has been provided by The University of Leeds Library. The original may be consulted at The University of Leeds Library. where the originals may be consulted.
Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).

wellcome collection

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
https://wellcomecollection.org

Neues Stuttgarter Kochbuch.



Von

Friedr. Luise Löffler.





Hoflieferant Ihrer Kgl. Hoheit der Frau Herzogin von Albany.



Königl. Württembergischer Hoflieferant.



Hoflieferant Ihrer Majestät der Königin von Württemberg.



Hofl. Ihrer Kais. Hoh. Frau Herzogin Wera v. Württemberg, Grossfürstin von Russland.

JOHS ROMINGER

Kgl. württ. Hoflieferant

STUTTGART

KÖNIGSTR. 35

Auszeichnungen:

1851. 1858.
1872. 1879.
1881. 1887.
1889. 1897.

GEGRÜNDET 1840.

Spezialgeschäft für

Glas, Porzellan, Metallwaren, Beleuchtungskörper, Luxuswaren.

Tafel-, Kaffee-, Trinkservices, Waschgarnituren,
Küchen- und Hotel-Einrichtungen.
Feuerfestes Kochgeschirr.
Eigene Glas- und Porzellan-Malerei im Hause.

Fabrikniederlage der Orfevrerie Christofle.

Anfertigung von Metallarbeiten jeder Art, insbesondere
Beleuchtungskörper für Gas und Elektrizität.
Installationswerkstätte für Licht- und Klingelanlagen.

Moderner Kunstsalon

Besichtigung frei.

Ihr Hausfrauen hört!!!

Mit Trocken-eierpulver „Pacific"

kocht u. backt man am besten u. billigsten.





Schutz vor schlechten Eiern.

Zu haben in den meisten Kolonialwarenhandlungen. Wo nicht erhältlich, wende man sich an die

Trockeneierpulverfabrik „PACIFIC",
G. m. b. H.,
Stuttgart, Reinsburgstr. 4.
Telefon 6610.

Filiale Berlin SW. 48,
Friedrichstr. 228.
Telefon VI. 74|95.

Frau Lenarna.

Ihrer gastlichen Einkehr gute

Heimreise Wünschend.

München, den 20 den August

1931.

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY
Special Collections
Cookery
D LOE

30106019724029

Liselotte Osten
München

Neues Stuttgarter

Kochbuch

oder bewährte und vollständige Anweisung zur schmackhaften Zubereitung aller Arten von Speisen, Backwerk, Gefrorenem, Eingemachtem u. s. w.

Von **Friedr. Luise Löffler.**

Fünfundzwanzigste umgearbeitete und vermehrte Auflage
mit acht Tafeln in Farbendruck.

Stuttgart, 1907.
Verlag von J. F. Steinkopf.

Druck der Buchdruckerei
von J. F. Steinkopf
in Stuttgart.

Vorwort zur fünfundzwanzigsten Auflage.

Vor mehr als hundert Jahren ist dieses Kochbuch von Frau Friederike Luise Löffler zum erstenmal in dem Verlag von J. F. Steinkopf erschienen. Frau Löffler war zu jener Zeit „Landschaftsköchin", d. h. Köchin der zusammen speisenden Abgeordneten, genannt Landschaft, des damaligen Herzogtums Württemberg, eine Stellung, die die allgemeine und höchste Anerkennung ihrer Kochkunst beweist. Dadurch war sie gleichsam die erste Köchin des Landes, ihr Kochbuch dessen erstes Kochbuch, und diesen Ruhm hat es sich auch seit mehr als hundert Jahren bewahrt. In dem Vorwort einer der ersten Auflagen sagt die Verfasserin selbst: „Vielen Kochbüchern wird der Vorwurf der Ungenauigkeit und Unzuverlässigkeit gemacht, und oft mit Recht, denn die meisten sind ohne Prüfung und Urteil abgeschrieben und zusammengemacht: mein Kochbuch gehört nicht zu diesen, denn ich habe mich bei dessen Abfassung nur an die eigene langjährige Ausübung, Überlegung und Erfahrung gehalten. Mit Dankbarkeit muß ich sagen, wie freundlich und wohlwollend meine Arbeit aufgenommen worden ist, so daß mein Kochbuch nicht nur in Württemberg, Baden, Bayern und am Rhein das verbreitetste ist, sondern auch im übrigen Deutschland und der Schweiz die süddeutsche und schwäbische Küche vertritt, auch vielfach die Reise nach Amerika und über das Schwarze Meer macht und von den dort wohnenden Deutschen gebraucht wird."

Leider starb Frau Löffler während der Herausgabe der fünften Auflage, und seither hat sich eine Auflage an die andere gereiht, die jedesmal von gleich erfahrenen Händen durchgesehen, verbessert und den Anforderungen der Zeit entsprechend vermehrt worden sind. Die späteren Auflagen wurden vielfach im Ausdruck verbessert, manches wurde genauer als bisher angegeben, anderes, wo es zum Nutzen des Buches geschehen konnte, kürzer gefaßt, vor allem sehr vieles Neue und Bewährte hinzugefügt und bei jeder neuen Auflage jedes Rezept durchgesehen, ja sehr vieles ganz neu bearbeitet. Vorzugsweise ist Rücksicht genommen auf die Bereitung einer schmackhaften, gesunden und zweckmäßigen Hausmannskost für einen guten Geschmack, der weder derb noch überfeinert ist; es findet sich aber ebenso das Nötige für die feine Küche und zu Festessen. Die in der Einleitung gegebenen allgemeinen

Belehrungen, der Monatskalender, das über Kochkiste, Dampftöpfe und Dampfkocherei Gesagte wird vielfach willkommen sein.

Die Zahl der Vorschriften ist nicht dadurch gestreckt worden, daß dasselbe Rezept mit unbedeutenden Abänderungen drei- und viermal gegeben wurde, vielmehr ist die einer und derselben Speise zu gebende Mannigfaltigkeit und Verschiedenheit am Schlusse der Rezepte angegeben.

Für die neuesten Auflagen hatte die Verlagshandlung zur Mitarbeit eine der bewährtesten Köchinnen unserer Stadt zugezogen, deren Küche allen Fortschritten der Zeit Rechnung getragen und durch ihre ausgezeichneten täglichen Mahlzeiten, wie durch ihre treffliche Anordnung von größeren Essen sich einen Namen gemacht hat. Die gute schwäbische Küche ist besonders in Mehlspeisen und Backwerk unübertroffen, da aber, wo die neue Art der französischen und englischen Küche, hauptsächlich in Fleischspeisen, Seefischen und in Saucen ihre Vorzüge geltend gemacht hat, sind diese nun vollständig und zwar stets nach eigener, vieljähriger Erprobung gegeben und immer wieder durchgesehen worden, bis jetzt im Jahre 1906 die fünfundzwanzigste Auflage erreicht ist.

Die fünfundzwanzigste Auflage eines solchen Buches, das ist eine Zahl, die wohl einer besonderen Feier bedarf, und so hat es sich die Verlagshandlung angelegen sein lassen, diese fünfundzwanzigste Ausgabe mit besonderer Sorgfalt auszustatten, sie abermals durchsehen und durch acht farbige Tafeln bereichern zu lassen.

In unserer Zeit der Erfindungen und Neuerungen wird der Hausfrau ja mit jedem Jahre vieles Neue geboten, was ihr wertvoll und nützlich sein kann, wenn es ihr mit der richtigen Anleitung vorgeführt wird. Die im Kochbuch durch eine Anzeige vertretenen Firmen sind sämtlich von der Verlagshandlung dazu aufgefordert worden, und zwar auf Vorschlag der Herausgeberin. Selbstredend wurden nur die ersten und leistungsfähigsten Häuser zur Anzeige eingeladen; es ist also jede Anzeige schon als Empfehlung zu betrachten.

Wir schicken somit auch diese fünfundzwanzigste Auflage mit vollem Vertrauen in die Welt hinaus, damit sie wie bisher als lieber Gast in Stadt und Land aufgenommen werde.

Hiemit Gott befohlen!

Stuttgart, im Herbst 1906.

Die Herausgeberin.
Die Verlagshandlung.

Einleitung.

Uebung macht den Meister; dies gilt besonders vom Kochen, und das Kochen lernt man am Feuerherd und in der Küche, nicht aus Büchern allein. Die einfachsten Kochkenntnisse sind daher hier, wie in jedem Kochbuch, vorausgesetzt, doch werden die nachstehenden Winke und Bemerkungen nicht überflüssig erscheinen und namentlich Anfängerinnen gute Dienste leisten.

Die sämtlichen, in der Küche vorkommenden, oft unbedeutend scheinenden Arbeiten erlerne man aufmerksam und besorge sie pünktlich und gründlich. Nur wer mit rechter Aufmerksamkeit bei der Arbeit ist, wer mit Nachdenken die Eigenschaften der verschiedenen Naturerzeugnisse, die der Nahrung und Kochkunst dienen, beobachtet und ihre gegenseitigen Einflüsse und Wirkungen für Wohlgeschmack, Gesundheit und Verdaulichkeit berechnet, wird tadellose Speisen bereiten und nach gegebenen Vorschriften gut kochen. Dadurch wird es dann jedem möglich sein, das seinem Geschmack und Geldbeutel Angemessene auszuwählen, nötigenfalls zu vereinfachen und demzufolge mit weniger Aufwand an Butter, Eiern Zucker, Gewürz u. s. w. eine wohlfeilere, aber immer noch schmackhafte Speise herzustellen.

Die **Küche** soll luftig, hell und geräumig sein; bequem ist es, an den Wänden Bretter, Gesimse und dergl. zur Aufstellung des Geschirrs und einen Schrank für das Porzellan zu haben. Alles Geschirr muß nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt und wieder an seinen bestimmten Platz gestellt werden, damit man es bei Bedarf schnell und ohne Suchen zur Hand hat. Der **Kochherd** muß so gebaut sein, daß der Rauch gut abzieht; das Feuer soll über dem Bratofen weg und um denselben herumgehen, damit der Bratofen und das Wasserschiff ohne besondere Heizung erwärmt werden. Der Rost soll täglich von Asche und Schlacken befreit werden, um den Luftdurchzug zu ermöglichen. Der Ruß muß von Zeit zu Zeit aus den Zügen herausgewischt werden.

Neuerdings wird viel auf **Gasherden** gekocht, deren Einrichtung einfach, zeitsparend und sehr reinlich ist. Bis vor kurzem gingen jedoch unsere guten sparsamen Hausfrauen noch mit einem gewissen Vorurteil

an das Kochen mit Gas; es läßt sich auch nicht leugnen, daß durch Nachlässigkeit sehr viel Gas unnötig verbrannt wird, und es wird allgemein zugegeben, daß das Gas, das „in die Luft geht", das also unnötig verbrennt, mehr kostet als das, was zu der Bereitung der Speisen verbraucht wird.

Trotzdem aber bricht sich das Kochen mit Gas immer mehr Bahn, und mit Umsicht und Überlegung können auch die Ausgaben dafür bedeutend vermindert werden. In den letzten Jahren sind überdies die Gasherde zu einer solchen Vervollkommnung gebracht worden, daß die Hausfrau, die die Annehmlichkeiten der Gasfeuerung einmal kennen gelernt hat, sie kaum mehr entbehren möchte. Wer also Gasleitung in der Küche hat, der kaufe sich einen der neuen Gasherde mit Doppelschrauben; er nehme den Gasherd nicht zu klein, sondern auch für eine kleine Familie womöglich gleich mit vier Löchern nebst einem Wasserkessel; jedes Feuerloch hat seinen eigenen Hahnen, so daß der Gasverbrauch nicht von der Größe des Herdes bedingt ist. Es ist von unbezahlbarem Werte, die Möglichkeit zu haben, einen weiteren Topf aufsetzen zu können, auch kann dann eventuell gleichzeitig der Backofen benützt werden. Außerdem gibt es die sogenannten Etagentöpfe, die bei den Petroleumherden früher häufig benützt wurden: diese sind auch für die Gasherde zu empfehlen.

Die Klagen, die als ganz besonderer Mangel für das Kochen mit Gas immer wieder hervorgehoben werden, sind, daß man nie genügend warmes Wasser habe, daß man die Speisen nur schwer warm halten könne, und daß die Köchin durch die ewigen Ermahnungen, das Gas zu sparen, ängstlich gemacht, die Gerichte zu spät aufsetze, so daß sie kaum gar gekocht würden. Allen diesen Mängeln wird nun, wie schon gesagt, durch die immer verbesserten Gasherde abzuhelfen gesucht, und seit ein paar Jahren hat man nun ja auch endlich bei uns die „Kochkiste" eingeführt, die für die Haushaltungen, wo mit Gas gekocht wird, einfach unentbehrlich ist.

Noch vor ein paar Jahren begegnete man einem ungläubigen Lächeln, wenn man seine Heu- oder Kochkiste mit warmen Worten anpries, jetzt aber ist sie gewiß von der Hälfte aller praktischen Hausfrauen anerkannt, und wer Gelegenheit hat, sich von einer Hausfrau, die sich auf ihre Kochkiste ordentlich versteht, etwas Anleitung geben zu lassen, der wird gewiß sehr bald in der eigenen Haushaltung diese Einrichtung nicht mehr missen mögen. Aber trotzdem dürfte es angezeigt sein, eine genaue Be-

schreibung und etwas Anleitung hier zu geben, damit jedermann selbst auch ohne Vorträge oder Ausstellungen mit Probekochen der Sache praktisch näher treten kann. Wenn sich eine Hausfrau wirklich einmal zu einem Versuch entschließt und ihn etliche Wochen mit Energie durchführt, so wird sie sicherlich auch eine warme Verteidigerin und Lobrednerin der Kochkiste werden. Aber es gehört natürlich im Anfang, wie bei allem, Energie und Ausdauer dazu, und wenn zuerst der eine oder andere Versuch mißlingt, so ist sicher nicht die Kochkiste, sondern die mangelnde Erfahrung der Köchin daran schuld.

Wie ich schon bemerkt habe, hat die Kochkiste ihren Hauptwert in den Haushaltungen, wo mit Gas gekocht wird; aber selbst wo dies nicht geschieht, hat sie ihre unbezahlbaren Vorteile. Welcher Gewinn ist es z. B. schon allein, wenn das Sauerkraut nur etwa 20 Minuten angekocht werden muß und dann von selbst in der Kochkiste gar wird mitsamt dem Fleisch darin, ohne daß die Köchin auch nur ein einzigesmal nachzusehen braucht. Es wird doch jedermann verstehen, daß die Ersparnis an Feuerung ganz bedeutend sein muß, wenn man anstatt den ganzen Vormittag Holz oder Kohlen zu verbrennen, erst etwa eine Stunde vor der zum Mittagessen festgesetzten Zeit den Herd anzuzünden braucht, um die übrigen Speisen, aus denen die Mahlzeit noch bestehen soll, zu bereiten.

Zur **Herstellung einer Kochkiste** kann jegliche Kiste verwendet werden, die die genügende Größe zur Aufnahme der Kochgeschirre hat. Einzige Bedingung ist, daß sie einen gut schließenden Deckel habe, womöglich mit einer Schlempe oder auch einem wirklichen Schloß daran. Die in den Haushaltungsläden vorrätigen fertigen Kochkisten sind sehr zu empfehlen, aber mit wenig Kosten kann sich jedermann seine Kochkiste selbst anfertigen, und mit der Zeit wird er selbst noch manche Vorteile herausfinden. In Skandinavien wurden seit mehr als fünfzig Jahren die Kisten mit Heu gestopft, und ganz landläufig ist dort der Ausdruck „im Heu kochen"; man befand sich auch allgemein gut dabei, und das Heu wurde jahrelang nicht erneuert, sondern nur aufgeschüttelt und ausgelüftet. Seit man aber die gute feine Holzwolle hat, die als noch besserer Isolierungsstoff gilt, wird diese zum Stopfen genommen und praktisch gefunden. Ob nun aber Heu oder Holzwolle, die Hauptsache ist und bleibt, daß so fest als möglich gestopft werde; es kann überhaupt nicht zu fest gestopft werden, und sollte sich je später das Heu oder die Holzwolle „setzen", so muß sofort eifrig nachgestopft werden. Man stopfe

zuerst einen ungefähr 5 cm hohen Boden. Wenn dieser fertig ist, werden die Töpfe, die man zum Kochen in der Kiste verwenden will, hineingestellt, doch so, daß sie von den Wänden und unter einander mindestens je 5 cm entfernt sind. Sind die Töpfe in der Höhe nicht ganz gleich, so muß unter die niederen so viel untergestopft werden, daß sie mit den höheren Töpfen in gleicher Höhe sind. Nun wird weiter gestopft, aber auch wieder so fest als möglich, insbesondere soll auch der Zwischenraum von einem Topf zum andern fest ausgefüllt sein. Ist das auch fertig, so kommt das Kissen an die Reihe. Dieses muß entweder 5—10 cm dick, einer Matratze gleich, fest gestopft sein, so daß es den Zwischenraum zwischen den Töpfen und dem Deckel gut ausfüllt, oder es muß etwas größer als die Oberfläche der Kiste und leicht gestopft sein, damit es von allen Seiten, besonders auch in die Ecken hineingestopft und dicht angedrückt werden kann. Es kann auch ein einfaches Federkissen genommen werden, die Hauptsache ist immer, daß sich nirgends mehr ein leerer Raum findet, und daß der Deckel stramm zugeht. Manches bleibt natürlich auch hier der denkenden Hausfrau selbst überlassen. Eine gut gestopfte Kiste braucht vor drei Jahren nicht neu gestopft zu werden. In der Kochkiste kann jeder Topf verwendet werden, der einen fest schließenden Deckel hat, und wenn man sich später neues Geschirr anschafft, so wählt man natürlich die extra für die Gasherde und die Kochkiste eingerichteten flachen Töpfe mit umlegbaren Henkeln aus Emaille, Aluminium, Nickel oder Eisen. Wenn man in einer Kiste mehrere Löcher hat und man will nur ein Gericht kochen, so setzt man in die anderen Löcher Töpfe mit heißem Wasser, das dann den ganzen Tag über zu beliebigem Gebrauch heiß bleibt. Oder man halte sich einige Bündel in irgend einen Stoff eingenähte Holzwolle, die der Form der Löcher entsprechen und stopfe diese in die leeren Löcher, denn es ist außerordentlich wichtig, daß nirgends ein leerer Raum bleibe. Sehr wichtig zum Garwerden der Speisen ist, daß die Töpfe möglichst gefüllt sind, deshalb sollte man die Wahl zwischen verschiedenen Töpfen haben. Auch sollten die Töpfe während der letzten zehn Minuten, ehe sie in die Kiste kommen, nicht mehr geöffnet werden; desgleichen sollte die Kiste selbst bis zur Zeit des Anrichtens wohl verschlossen bleiben. Daraus ergibt sich auch, daß sämtliche Töpfe, die in die gleiche Kiste kommen, zu gleicher Zeit hineingetan werden müssen. Hat man seine Speisen glücklich in der Kiste, das Kissen recht sorgfältig darauf gedeckt und den Deckel zugeklappt, dann besorgt die Kochkiste die Kocharbeit ganz allein, denn die also ein-

gebetteten Speisen bleiben dauernd annähernd auf dem Siedepunkt und werden auf diese Weise gar.

Dieses Kochen geht nun freilich sehr viel langsamer als das Garkochen auf dem Feuer, und daraus ergibt sich von selbst die Notwendigkeit, mit einer alten Gewohnheit zu brechen, wenn man mit Hilfe der Kochkiste eine Mahlzeit herstellen will. Anstatt wie früher zuerst das Herrichten der Zimmer und sonstige kleinere häusliche Arbeiten zu erledigen, um dann 2—3 Stunden vor dem Essen an die Zubereitung der Speisen zu gehen, muß mit dem Zubereiten und Vorkochen mindestens um 7 bis 8 Uhr begonnen werden, damit die Speisen die zum Garwerden notwendige Zeit in der Kochkiste stehen können. In allerhöchstens einer Stunde ist dann aber auch diese Kocharbeit getan, und Hausfrau und Köchin können nun ohne alle Sorge vor dem Überkochen oder Anbrennen der Speisen ihren andern Beschäftigungen nachgehen. Wie wohltuend wird solch ein Zeitgewinn neben der Kohlen- oder Gasersparnis empfunden werden! Ich erinnere nur an Wasch- und Putztage, oder an Tage, wo die Hausfrau durch Logierbesuch in Anspruch genommen ist, und die Dienstboten auch vermehrte Arbeit haben. Ein weiterer, nicht zu unterschätzender Vorteil ist, daß die Speisen ganz ruhig einige Stunden länger in der Kochkiste gelassen werden können, ohne an Wohlgeschmack zu verlieren oder kalt zu werden. Sollte das Essen aus irgend einem Grunde einmal unerwartet später angesetzt werden, so läßt man die Kochkiste einfach länger verschlossen.

Über das Vorkochen der Speisen gibt es gute kleine Schriftchen, denn natürlich muß jede Speise auf dem Feuer regelrecht vorgekocht werden. Ich gebe jedoch hier einige Anleitung, wonach eine einigermaßen erfahrene Hausfrau oder Köchin die Sache sehr bald selbst ausfindig machen kann.

Rindfleisch oder Suppenfleisch wird bis zum Gewicht von 2 1/2 Pfund 1/2—3/4 Stunden vorgekocht. Wichtig ist es, daß der Topf gefüllt bleibt. Man muß ja nicht durchaus am Suppenfleischtag auch Fleischbrühsuppe haben. Oder man fülle das Fleisch zehn Minuten vor dem Einsetzen in die Kochkiste in einen kleineren Kochkistentopf und nehme so einen Teil der Fleischbrühe zur Verwendung. Oder man setze das Fleisch etwas früher an, nehme dann die fertige Fleischbrühe zu Gries-, Nudelsuppe oder sonst einer schnell zubereiteten Suppe und lasse nur so viel Fleischbrühe zurück, als man braucht, um das Fleisch selbst warm zu erhalten.

Auch Rindsbraten müssen 1/2—3/4 Stunden vorkochen oder braten.

Die Braten werden schön und zart in der Kiste, nur natürlich nicht knusprig. Man bratet den vorgerichteten Braten wie sonst auch, nur muß man sich immer darüber klar sein, daß in der Kochkiste nichts einkocht, und daß die Quantität der Flüssigkeit ganz dieselbe bleibt. Wenn der Braten schön angebraten ist, macht man die Sauce wie bei dem schon fertigen Braten daran und tut das Ganze ungefähr zehn Minuten vor dem Einsetzen in der Kochkiste in einen Kochkistentopf (wenn man keine bestimmte Bratkachel für die Kiste hat), deckt ihn zu und wartet, bis Dampf durch den geschlossenen Deckel kommt. Nun rückt man den Topf etwas auf die Seite, läßt ihn da zehn Minuten sachte weiter kochen und dann flugs damit in die Kiste.

Schweinefleisch, gebraten, grün oder geräuchert, wird $^1/_2$ Stunde vorgebraten oder gekocht, kleine Stücke entsprechend kürzer, ganz große länger. Desgleichen Kalbfleisch, je nach Größe des Stücks. Eingemachtes Kalbfleisch, alle Arten von Ragouts 20 Minuten.

Manche Speisen werden schon abends zuvor in die Kochkiste gesetzt, wie z. B. Sauerkraut, Schinken, Zunge. Eine Zunge, die 24 Stunden in der Kochkiste gestanden hat, wird delikat, so daß sie einem fast buchstäblich im Munde zerschmilzt. Sie muß aber, wenn sie beim Mittagsfeuer angekocht und hineingestellt wurde, abends und am nächsten Morgen wieder aufs Feuer gesetzt, zum Wallen gebracht und nach einigen Minuten Kochens gleich wieder in die Kiste getan werden.

Über das Sauerkraut gebe ich noch folgende Vorschrift. Am Abend zuvor wird das Kraut mit frischem Schweine- oder Gänseschmalz und Wasser nebst den gebräuchlichen anderen Zutaten bei geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten gekocht und dann gleich in die Kochkiste gestellt. Am nächsten Morgen läßt man das Kraut nochmals 10—20 Minuten aufkochen und tut es wieder in die Kiste. Man mache aber dabei den Deckel nicht auf, da es sonst leicht die schöne Farbe verliert. Nach 3—4 Stunden ist es weich gekocht und sehr schmackhaft. Man kann auch das Schweinefleisch, frisch oder geräuchert, mitkochen, nur muß dann etwas länger vorgekocht werden, und es wird auch etwas weniger Fett genommen.

Auch für die anderen sogenannten Wintergemüse ist die Kochkiste zu empfehlen. Erbsen und Linsen werden sehr gut. Welcher Vorteil schon allein, wenn man nicht immer acht geben muß, daß die Erbsen nicht anbrennen! Die Erbsen werden am Abend zuvor in Wasser eingeweicht, am nächsten Morgen etwa $^1/_2$ Stunde mit wenig Wasser vor-

gekocht, dann in die Kiste gestellt und wie der Kartoffelbrei erst beim Anrichten schnell mit Butter und heißer Fleischbrühe durchs Sieb getrieben. Auch die Linsen werden am Abend vorher eingeweicht; sie müssen aber während der halbstündigen Vorkochzeit zweimal abgeschüttet und mit frischem kochendem Wasser nachgefüllt werden. Da die Linsen, wie alle Hülsenfrüchte, schwefelhaltig sind, sollten sie, des Wohlgeschmacks wegen in offenen Töpfen vorgekocht werden. Vor dem Anrichten gibt man etwas Wein oder Essig an die Linsen, oder man röstet mit der Butter etwas Mehl braun und rührt es daran.

Für Salat-, Rahm- und Salzkartoffeln, sowie Kartoffelbrei ist die Kochkiste zu empfehlen; dagegen werden Kartoffeln in der Schale nicht sehr gut. Zu Rahmkartoffeln schneide man die rohen geschälten Kartoffeln in nicht zu dicke Scheiben, lasse sie im Salzwasser 5 Minuten kochen, gieße das Wasser pünktlich ab und lege die Kartoffelrädchen in die vorgekochte Sauce, lasse sie bei geschlossenem Deckel ein paarmal aufkochen und stelle sie in die Kochkiste. Salzkartoffeln werden im offenen Topf 10 Minuten gekocht, dann wird das Wasser bis auf wenige Tropfen abgegossen, die Kartoffeln gesalzen, bei geschlossenem Deckel ein paar Minuten gedämpft und dann flugs in die Kochkiste gestellt. Zu Kartoffelbrei nimmt man die eben beschriebenen Salzkartoffeln vor dem Anrichten aus der Kochkiste, treibt sie sogleich mit Butter und heißer Milch durch ein Sieb und rührt den Brei über dem Feuer tüchtig, damit er schön schaumig wird.

Grüne Erbsen, Bohnen, gelbe Rüben, Kohl, Rotkraut, alles wird in der Kochkiste gar gekocht. Kohlraben werden wie Rahmkartoffeln behandelt, ebenso Selleriegemüse. Die Blattgemüse werden leicht gebrüht, gewiegt, gedämpft und mit allen Zutaten 10 Minuten vorgekocht.

Reis eignet sich besonders gut für die Kochkiste. Der Reis wird gewaschen und mit kaltem Wasser zugesetzt. Sobald das Wasser zu sieden beginnt, wird es abgegossen und durch Fleischbrühe ersetzt. Nun läßt man den Reis im geschlossenen Topfe langsam 5—10 Minuten kochen und stellt ihn in die Kochkiste. Auf ganz dieselbe Weise werden Gersten-, Sago- und alle übrigen Körnersuppen, nur mit verschiedener Vorkochzeit (von 5—20 Minuten) behandelt. Man darf nicht vergessen, daß gleich die ganze Flüssigkeit beigegeben werden muß, weil der Reis z. B. ums Vierfache aufquillt, man aber nur nachfüllen kann, wenn man das Gericht herausnimmt und auf dem Feuer wieder zum Wallen bringt, was aber der andern Gerichte wegen vermieden werden sollte. Reis

als Beigabe zu Huhn, Suppe oder zu andern Speisen wird sehr schön in der Kiste. Man nimmt den Reis dann wie sonst auch 5 Minuten vor dem Anrichten in einen Suppenseiher und stellt diesen über heißen Wasserdampf, damit die Körner trocken und locker werden. Alle Arten von Grütze, besonders Reisbrei, Haferbrei werden in der Kiste vorzüglich. Auch Puddinge und Klöse gelingen einer Hausfrau mit etwas Erfahrung aufs beste.

Gedörrtes Obst wird gewaschen und abends in Wasser eingeweicht. Am Morgen wird es in dem Einweichwasser 10 Minuten angekocht, dann werden die Zutaten hineingetan und der Topf nach ein paar Stunden in die Kiste gestellt. Das gedörrte Obst, besonders Zwetschgen, müssen mindestens 3 Stunden in der Kiste stehen, noch besser ist es, wenn man sie schon abends hineinstellt und morgens noch einmal aufkocht.

Damit sei es genug über die Kochkiste, hier wie überall heißt es: Übung macht den Meister und Probieren geht über Studieren. Ich möchte aber jeder Hausfrau raten, ein kleines, sehr empfehlenswertes Heftchen zu kaufen: „Die Gasküche" von J. M. Bodemer in Zürich, Verlag von Cäsar Schmidt in Zürich; es ist durch jede Buchhandlung zum Preis von 80 Pfennig zu beziehen. „Die Gasküche" ist eine Ergänzung zu allen Kochbüchern und handelt im vierten Kapitel vom Selbstkochapparat, für den die Kochkiste einen Ersatz bietet. Rezepte für alle möglichen, auch für die Kochkiste passenden Speisen, sind darin angegeben.

Als ein weiterer Fortschritt in der Frage der Kochkiste wird neuerdings nicht allein der Kork-Selbstkocher aus gepreßter Korkmasse aus der Fabrik von C. A. Greiner in Nürtingen vielfach empfohlen, sondern auch und mit großer Reklame Blasbergs Selbstkocher. Dieser ist eine Zylinderform ganz aus Metall, in den je nach der Größe ein, zwei, drei, ja vier Töpfe auf einander gesetzt werden können. Auf physikalischen Gesetzen der Wärmezurückstrahlung beruhend braucht dieser Selbstkocher eine noch kürzere Vorkochzeit als die Kochkiste. Die Töpfe werden dann ebenfalls wohlverschlossen in den Selbstkocher gestellt, und die Speisen sollen in viel kürzerer Zeit als in der Kochkiste gar werden. Blasbergs Selbstkocher sieht sehr hübsch und handlich aus; er ist innen von verzinntem Weißblech, außen braun lackiert und kann in den allerverschiedensten Größen bezogen werden, von der kleinen niedlichsten Größe für einen Litertopf an bis zu den ziemlich großen Zylindern, die vier Töpfe über einander aufnehmen können. Zwischen jeden Topf

wird eine Asbestplatte gelegt und oben darauf ein patentierter Wärmespeicher, der die Wärme „zusammenhält". Der Selbstkocher ist unverwüstlich und nimmt keinerlei Geruch an, weil er ganz aus Metall ist und innen gescheuert werden kann. Die Preise verstehen sich je nach der Größe mit den dazu gehörigen emaillierten Töpfen von 6—26 Mark.

Ob aber nun Kochkiste, Korkselbstkocher oder Blasbergs Selbstkocher, die Vorschriften sind für alle drei so ziemlich dieselben, und außerdem werden allen, ob aus der Fabrik direkt oder aus den Niederlagen bezogen, stets gedruckte Anweisungen beigegeben.

Von großem Wert für das Gelingen der Speisen ist das **Geschirr**, mit dem man kocht. Auch hier hat die Neuzeit viele gute Neuerungen eingeführt, und die Zahl der neuen Maschinen und Geräte für die Küche ist Legion. Es ist ja nicht nötig, daß man alles gleich anschafft, aber manche von diesen Dingen, die sich wirklich erprobt haben, sollte die praktische Hausfrau doch allmählich zu erlangen trachten.

Da ist in erster Linie das Kochgeschirr. Früher galt das Kupfergeschirr für das feinste, und es war der Stolz einer Hausfrau und zugleich der Beweis von dem Wohlstand des Hauses, wenn in der Küche das glänzend geputzte Kupfergeschirr der verschiedensten Formen von den Borten und an den Haken glänzte und gleißte. Und auch heute noch gilt der Spruch, daß die im kupfernen Geschirr gekochten Speisen einen ganz besonderen Wohlgeschmack hätten. Ob sich dies tatsächlich so verhält, möge dahingestellt bleiben, so viel ist sicher, daß beim Kupfergeschirr gerade wie auch beim Messing ganz besondere Sorgfalt betreffs der Reinhaltung angewendet werden muß. Wer in kupfernen Gefäßen kocht, der sollte diese Gefäße jedes Jahr einmal neu verzinnen lassen, weil sich überall, wo das Zinn abgescheuert ist, leicht Grünspan ansetzt. Die Hauptsache aber ist, daß man keinerlei Speise darin erkalten lasse oder aufbewahre.

Das beste Geschirr der Neuzeit ist entschieden das aus Nickel hergestellte. Die Anschaffung ist allerdings etwas teuer, aber sie verlohnt sich durch die große Haltbarkeit des Geschirrs. Auch stark vernickelte und besonders nickelplatierte Ware ist gediegen und haltbar im Gebrauch, aber das echte Nickelgeschirr ist doch vorzuziehen; da es aus nur einer Metalllegierung besteht, braucht es keine Verzinnung wie das Kupfer und kann ohne Nachteil gescheuert und gefegt werden.

Neben dem Nickelgeschirr ist auch das Aluminiumgeschirr zu empfehlen, das billiger als Nickel ist und sich vortrefflich hält;

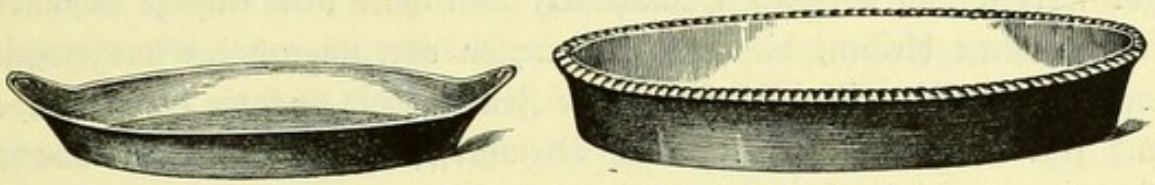
man sehe aber auch dabei auf gute, solide Ware und kaufe nicht nach der Billigkeit.

Eisernes Geschirr ist im Gebrauche der Gesundheit niemals schädlich und sehr dauerhaft, ja sogar je älter desto besser, weil man dann auch Hülsenfrüchte darin kochen kann, die sich in neuem Geschirr verfärben. Das Auskochen des neuen eisernen Geschirrs geschieht gewöhnlich durch längeres Kochen mit starker Lauge und nachheriges Glattfegen mit einem Sandstein. Schneller und vollständiger erreicht man diesen Zweck mittels Salzsäure. Für ein Geschirr von 10 Liter braucht man für etwa 20 Pf. Salzsäure; man schüttet diese hinein, deckt das Geschirr zu und schwenkt die Salzsäure überall darin herum, hütet aber Hände und Kleider vor deren ätzender Schärfe. Nun läßt man das Geschirr zugedeckt einige Minuten stehen, gießt $^1/_2$ Liter Wasser zu, setzt es zum Feuer und läßt den Inhalt etwa 5 Minuten kochen; nach einigem Abkühlen wird das Geschirr mit Sand und der verdünnten Salzsäure innen und außen gut gefegt, darauf mit Fett eingerieben, weil Eisen durch Salzsäure leicht rostet, alsdann kocht man Asche und alte Knochen 1 Stunde darin und fegt es nochmals, worauf es zum Gebrauch fertig ist. In so zubereitetem eisernem Geschirr lassen sich alle Braten, Milch- und Mehlspeisen, alle Gemüse, Schmalzgeröstetes und Gebackenes vortrefflich kochen mit Ausnahme von Obst, Saurem und Hülsenfrüchten.

Hier muß auch das vorzügliche oxydierte Patentkochgeschirr erwähnt werden, das nur unbedeutend teurer als gewöhnliches Gußeisengeschirr ist. Dieses Geschirr hat dadurch, daß es mit einer dünnen Schicht Eisenoxydul überzogen ist, den Vorzug, daß alles ohne Nachteil, und zwar auch in ganz neuen Gefässen, darin gekocht und gebacken werden kann.

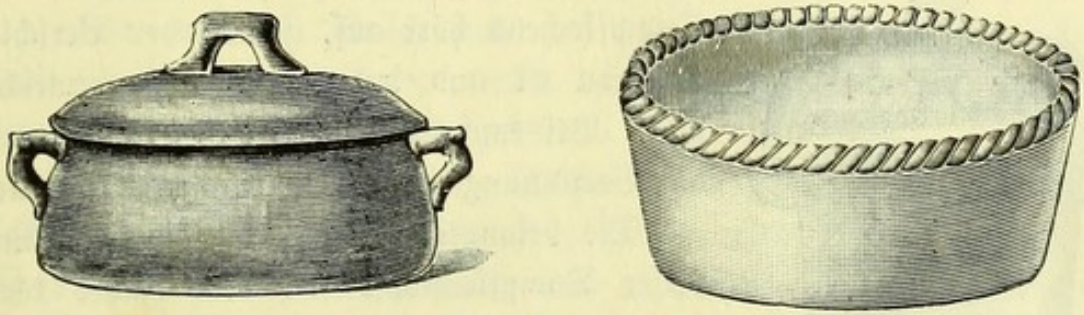
Außerdem erfreut sich aber auch das durch seine rasche Erwärmung äußerst praktische Geschirr aus glasiertem oder emailliertem Eisenblech großer Beliebtheit. Man kennt es in jeder Haushaltung, aber die Hausfrau sollte sich nicht verleiten lassen, es der Billigkeit nach zu kaufen, da dies beim Gebrauch große Nachteile hat. Gutes Emaillegeschirr dagegen bleibt bei sorgfältiger Behandlung sehr lange tadellos erhalten. Als das beste Emaillegeschirr gilt jetzt in Deutschland das Amberger Emaille der Gebrüder Baumann. Die Emaillierung von Baumanns Geschirren ist chemisch rein, ungemein hart, dabei aber so feuerfest und zäh, daß kalte Geschirre unbedenklich auf das Feuer gestellt und erhitzte plötzlich abgekühlt werden können.

Feuerfestes Porzellan ist für einzelne Speisen auch zu empfehlen; doch sollten diese Gefäße stets auf eine Asbestplatte, die man in jedem Haushaltungsladen bekommt und die sehr dauerhaft ist, gestellt



Feuerfestes Porzellan von Johs. Rominger in Stuttgart.

werden, weil das Porzellan trotz der gerühmten Feuerfestigkeit doch ab und zu zerspringt. Besonders praktisch sind die Porzellanplatten für Spiegeleier, auf denen man die Eier auch gleich serviert. Bei dieser Gelegenheit sei noch einer Art des Kochens oder besser gesagt des Warmhaltens gedacht, die sich beim Kochen mit Gas empfiehlt, nämlich das Warmhalten in Bain-marie oder Wasserbad. Dazu gehört ein flaches, vier-



Feuerfestes Porzellan von Johs. Rominger in Stuttgart.

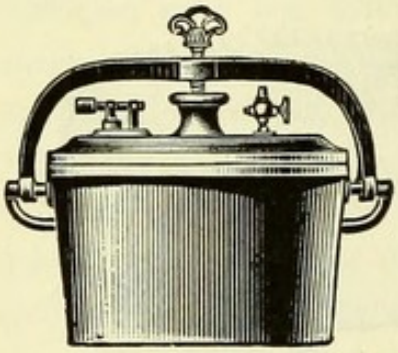
eckiges, meist blechernes Gefäß mit siedendem Wasser, in dem schon fertig gekochte Speisen wie Saucen, Ragouts, Klöße 2c. bis zum Gebrauche warm erhalten werden.

Über das jetzt aus der Mode gekommene irdene Geschirr brauche ich wohl nicht viel zu sagen. In gut gebranntem und verglastem irdenem Geschirr kann alles gekocht werden; es ist das wohlfeilste im Ankauf, durch seine kurze Dauer aber oft das teuerste, und dabei hat man sich sehr zu hüten vor schlechter Glasur, die der Gesundheit schaden kann.

Zu dem nötigen Bestand an Kochgeschirr einer Küche möchte ich auch den **Dampftopf** nennen. Er hat sich zwar jetzt schon fast in allen besseren Haushaltungen eingebürgert; die Empfehlung der Dampftöpfe zur weiteren Verbreitung dürfte jedoch nicht überflüssig sein, denn die Dampftöpfe sind entschieden eine Ersparnis an Zeit und Geld für die Küche.

Es sind dies eiserne, emaillierte, kupferne und verzinnte Töpfe mit einem fest verschließbaren und mit Sicherheitsventil versehenen starken Deckel, der jeden Zutritt von äußerer Luft abschließend, den vom Kochen

entwickelten Dampf in dem Topfe zurückhält, so daß sich darin ein Hitzegrad entwickelt, der den des kochenden Wassers weit übersteigt, infolge dessen die Speisen im Dampftopf in der Hälfte der gewöhnlichen Zeit gar werden und überdies schmackhafter, weil ihnen viele kräftige Bestandteile erhalten bleiben, die sonst verdampfen oder ungenügend ausgezogen werden. Selbstverständlich bringt die Zeitersparnis auch die entsprechende und sehr bedeutende Ersparnis an Brennstoff; dennoch fürchten manche Köchinnen und Hausfrauen die Dampftöpfe, aber ohne Grund, sofern nur aufmerksam verfahren wird. Die Dampftöpfe müssen mit Sicherheitsventilen versehen sein, aus denen der allzu starke und gespannte Dampf entweicht; auf die Reinheit des Ventils ist mit Sorgfalt zu achten, damit es nicht etwa beim Fegen durch Sand verstopft werde, überhaupt erfordert der Dampftopf etwas mehr Aufmerksamkeit als die offenen Töpfe. Bei Undichtigkeit muß der Verschluß durch den Schlosser sorgfältig abgeschliffen werden; der Vorteil des Dampfkochens hört auf, sobald der Verschluß ungenau ist und dadurch Dampf entweichen läßt. Bei kupfernen Dampftöpfen ist es nötig, die Verzinnung in gutem Stand zu erhalten.



Dampftopf.

Die bekannteste Firma, die die Herstellung dieser Dampfkochtöpfe seit dem Jahre 1856 betreibt, ist: Chr. Umbach in Bietigheim (Württbg.). In den meisten besseren Eisenwarenhandlungen sind deren vorzüglich gearbeitete Töpfe erhältlich, die zum Schutz gegen minderwertige Nachahmungen den vollen Namen auf dem Deckel tragen; wo nicht, direkt vom Fabrikanten zu beziehen, der auch Preisliste und Beschreibung umsonst und portofrei zusendet.

Der Dampftopf darf nur bis zwei oder drei Finger breit vom Rande entfernt gefüllt werden, damit dem entwickelten Dampfe der nötige Raum bleibe. Da von dem zugesetzten Wasser nicht ein erheblicher Abgang von Dampf stattfindet wie bei unverschlossenen Gefäßen, so wird wenig mehr Wasser zugesetzt, als man eben Fleischbrühe haben will. Alles unnötige Öffnen ist zu vermeiden, weil es das Garwerden verzögert. Öfteres Aufschrauben und Nachsehen verträgt sich nicht mit der Dampfkocherei. Sobald der Inhalt des Topfes kocht, rückt man diesen vom Feuer weg und läßt ihn neben auf der Platte weiterkochen. Zu starkes Sieden ist unnütz. Das Fertigsein der Speisen erkennt man am Geruch des ausströmenden Dampfes; einige Übung gibt hierin Sicher-

heit. Vor dem Öffnen wird der Topf ein paar Minuten vom Feuer zurückgestellt, dann der Dampfablaßhahnen geöffnet und nach dem vollständigen Ausströmen des Dampfes der Deckel aufgeschraubt.

Das Ochsenfleisch wird wie gewöhnlich zugesetzt mit Beifügung der zusammengebundenen Suppenkräuter und des Salzes — letzteres jedoch in kleinerer Menge als sonst, weil im Dampftopf von seiner Kraft nichts entweicht, — nun wird der Topf sorgfältig zugeschraubt und das Fleisch ohne Abschäumen gekocht; es schäumt hier viel weniger, und der sogenannte Schaum besteht ja aus den kräftigsten Teilen des Fleisches (Eiweißstoff). Knochen werden viel vollständiger ausgekocht.

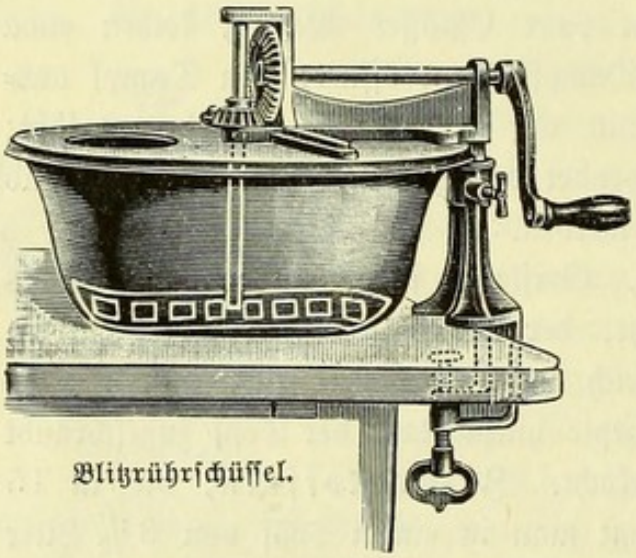
Braten werden mit Butter oder Schmalz, Salz und Zutaten leicht angebraten, nur die Hälfte des sonst gebrauchten Wassers dazugetan; sie brauchen je nach der Größe etwa 1—1½ Stunden; Kalbsbraten von 2—3 Pfund bedürfen kaum ein paar Eßlöffel Wasser, kochen etwa 30 Minuten; worauf man den Dampfhahnen öffnet, den Dampf ausströmen läßt und das Fleisch nun auf einer Seite gelb braten läßt; jetzt erst öffnet man den Topf, wendet den Braten, deckt wieder zu und läßt auch die andere Seite gelb werden.

Kernsuppen, wie Reis, Gerste u. s. w. werden mit etwas Fleischbrühe oder Wasser zugesetzt, der Reis wird in einer halben, die Gerste in einer Stunde weich und gebrochen sein, nun werden die Zutaten nach Angabe der Rezepte hinzugetan, der Topf zugeschraubt und noch eine halbe Stunde gekocht. Zu Kartoffeln, die in 15 bis 25 Minuten fertig sind, nimmt man in einem Topf von 3½ Liter etwa ¼ Liter Wasser. Alle **Gemüse**, sowohl frische als Wintergemüse, können im Dampftopf sehr gut gekocht werden; Sauerkraut ist in 2—3 Stunden weich und zarter und schmackhafter als auf jede sonstige Art.

Nach diesen Winken über das Kochgeschirr scheint es mir geboten, noch einige in den letzten Jahren aufgekommene Maschinen und Gerätschaften zu erwähnen, die die Industrie zur zweckmäßigen Einrichtung der Küche in stets neuen, praktischen und hübschen Ausführungen auf den Markt bringt. Wo es die Verhältnisse erlauben, ist deren Anschaffung von großem Vorteil, denn sie dienen in der Tat zur Erleichterung beim Kochen für die Köchin und auch für die Hausfrau. Da dieser Maschinen aber viel zu viele sind, um sie alle aufzuzählen, so will ich hier nur einige besonders praktische nennen; außerdem rate ich jeder Hausfrau, sich in einem Haushaltungsgeschäft die einzelnen Sachen

anzusehen und erklären zu lassen; eine ausführliche Gebrauchsanweisung wird ohnedies jeder Maschine beigegeben. Solche kleinere Maschinen sind die Fleischhackmaschine, in denen man auch die grünen Gemüse zerkleinert, Brotschneidemaschine, besonders zu Graham- und Simonsbrot, Pumpernickel u. s. w., Apfelschälmaschine, Mandelreiber, Gewürzmühle, Kirschenaussteiner 2c.

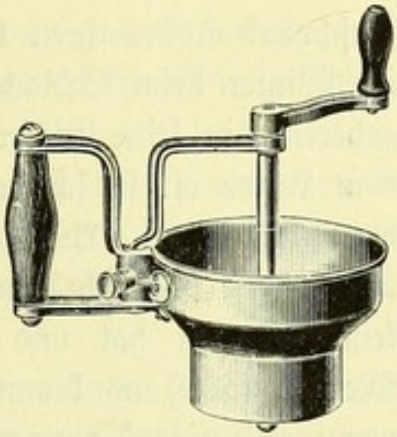
Ganz besonders möchte ich hier auch auf die Blitzrührschüssel aufmerksam machen, deren Lob von den Hausfrauen, die sie erprobt haben, immer wieder gesungen wird, da sie zu den allerverschiedensten Zwecken dienen kann und überall von größtem Vorteil ist. Nicht nur das Eiweiß wird in ihr in kürzester Zeit zu festem Schnee geschlagen, sondern auch der Schlagrahm, der bei so vielen süßen Speisen Verwendung findet. Dann werden die Teige zu Kleinbackwerk für Pudding, Kuchen und Torten in 5 Minuten weit schöner und schaumiger als früher in 1 Stunde fleißigen Rührens. Zum Rühren von Mayonnaise ist die Blitzrührschüssel ganz besonders zu empfehlen; es wird dazu ein kleiner beigegebener Öltrichter angehängt, durch den das Öl tropfenweise den Eiern in der Schüssel zugeführt wird. (Siehe auch die Anzeige am Schluß des Buchs.) Dann sei auch die „Universalknetmaschine“ erwähnt, die sich neuerdings in den Familien einbürgert. Zu einer Teigmasse, die sonst fast eine Stunde angestrengter Arbeit kostete, genügen bei der Universalknetmaschine 10 Minuten. Die patentierte Universal-Gemüseschneidemaschine ist besonderer Beachtung wert, da sie so verstellbar ist, daß die Gegenstände, die damit zerschnitten werden sollen, nach Belieben dünn oder dick geschnitten werden können, ja bis zu 10 cm Dicke. Die Maschine enthält außerdem noch Vorrichtungen zum Schneiden von Gurken, Kartoffeln, Weiß- und Rotkraut, Rüben, sowie zum Würfelschneiden, Bohnenschnitzeln u. s. w. u. s. w.



Blitzrührschüssel.

Die seit wenigen Jahren in Gebrauch gekommene Spätzlesmühle sei den schwäbischen Hausfrauen hiemit bestens empfohlen.

Zum Einlegen der „Spätzle" gehört ziemlich viel Geschicklichkeit und Übung. Wer diese noch nicht hat, oder sich die Arbeit erleichtern und abkürzen will, dem rate ich zur Anschaffung der Hünersdorff'schen patentierten Spätzlesmühle zu ℳ 3.— und ℳ 4.50, die in jedem Haushaltungsgeschäft Süddeutschlands zu haben ist.



Spätzlesmühle.

Etwas äußerst Angenehmes ist es auch, eine Eismaschine in der Haushaltung zu haben, in der man sich selbst das so beliebte Gefrorene herstellen kann. Die besten sind jetzt wohl die sogenannten französischen Eismaschinen, die mit einer Kurbel gedreht werden, und mit denen man zur Bereitung von Gefrorenem höchstens eine Stunde Zeit braucht. Rezepte dazu siehe Register. Ein Küchengerät, das jetzt wohl fast in keinem Haushalte mehr fehlt, ist die Familienwage. Man legt den zu wägenden Gegenstand nur auf die Wagschale, worauf der Zeiger auf dem Zifferblatt sofort das genaue Gewicht angibt. Man gehe aber bei dem Einkauf einer solchen Wage ja nicht nach der Billigkeit, die billigeren Wagen dieser Art sind beim Wägen kleinerer Mengen oft unzuverlässig.

Nun komme ich noch an eine Einrichtung, die sich gar schnell einen hervorragenden Platz in den Haushaltungen errungen hat, nämlich Weck's Apparate zur Frischerhaltung aller Nahrungsmittel. In Prosa und Versen haben die verschiedensten Hausfrauen in der Stadt und auf dem Lande das Lob des Weckapparats gesungen, und ich möchte jedem raten, sich die Sache etwas näher anzusehen. Durch jedes Haushaltungsgeschäft oder durch die Fabrik selbst (J. Weck, Öflingen, Amt Säckingen, Baden) erhält man ausführliche Drucksachen sowie Probenummern der Zeitschrift „Die Frischerhaltung". Bei dieser Frischerhaltung werden alle Arten von Speisen, Gemüse, Obst, Säfte, Bouillon, was man sich nur denken kann, in entsprechende Gläser gefüllt, luftdicht verschlossen und dann bis zu einem bestimmten Wärmegrad erhitzt, wodurch sie sterilisiert werden und jahrelang jederzeit zum Gebrauche bereit stehen. Dies muß ganz besonders solchen Hausfrauen einleuchten, die auf dem Lande wohnen und große Gärten haben, wo also die Früchte und Gemüse in großen Mengen auf einmal reif werden, sodaß man



Weck's Apparat.

oft nicht weiß, wie man sie nützlich versorgen soll. Wie herrlich ist es da, wenn man sich im Sommer für den Winter all die schönen Gemüse und Obstsorten schon zum Gebrauch fertig und von köstlich frischem Geschmack aufbewahren kann, oder wenn man zu Zeiten der Jagd oder im Winter beim Schlachten das Fleisch ebenfalls vollständig zum Essen zubereitet in seine Gläser packt und dann bis zum Sommer, wo es auf dem Lande oft so schwer ist, gutes, frisches Fleisch zu bekommen, aufbewahren kann. Auch für Stadthaushaltungen wird der Frischerhalter als äußerst praktisch gepriesen, obgleich natürlich manche Hausfrau, die keinen Garten hat und der also das Obst und Gemüse nie in großen Mengen ins Haus kommt, sich schwerer dazu entschließen wird, sich den, wenn er rationell verwendet werden soll, doch im Anfang teuren Apparat anzuschaffen. Aber es müßten ja auch nicht gleich viele Dutzende von Gläsern angeschafft werden, ein Versuch mit wenigen Gläsern, eventuell zu Obst und Gemüsekonserven für den Winter könnte immerhin gemacht werden.

Ich komme nun an die **Speisekammer.** Diese sollte auf der Nordseite liegen, nahe bei der Küche, trocken und luftig sein, damit die darin aufbewahrten Lebensmittel keinen Schaden leiden; ein steinerner Boden ist hier, wie in der Küche, dem bretternen vorzuziehen. Ebenso notwendig als in der Küche sind hier zweckmäßige Gesimse, Kästen, Tische und eine gute Wage, auch ein eiserner Kranz mit Haken zum Aufhängen des Rauch- und frischen Fleisches und eine Schiefer- oder Marmorplatte sollte nicht fehlen, letztere namentlich geeignet bei Bereitung des Butter- (Blätter)-Teiges im Sommer und zum Aufbewahren des Geflügels, das sich auf einer Platte besser hält, als wenn es aufgehängt wird. Im Sommer halte man des Nachts die Fenster offen und versehe die Öffnung mit passenden Fliegenfenstern, tagsüber aber halte man die eindringende Wärme sorgfältig ab. Im Winter suche man dagegen die Speisekammer gegen Kälte zu schützen.

Sehr praktisch, namentlich für Familien, die in oberen Stockwerken oder in Häusern wohnen, wo keine guten Kellerräume sind, ist der **Eisschrank.** Der Eisschrank wird in der Speisekammer oder noch besser in einem kühlen Korridor, jedenfalls aber nicht in der Nähe eines geöffneten Fensters aufgestellt. Die Größe und Ausstattung der Eisschränke ist heutzutage eine so mannigfaltige, daß wohl jeder das ihm Passende herausfinden kann. Eine erprobte Regel ist, daß man den Eisschrank nicht zu groß wählen darf; bei einiger Umsicht kann auch in einem verhältnismäßig kleinen Eisschrank sehr viel untergebracht werden,

denn der Eisbehälter sollte stets bis oben an mit Eis gefüllt sein; ihn nur bis zur Hälfte zu füllen, ist eine falsche Sparsamkeit, da ein bis oben gefüllter Eiskasten natürlich mehr Kälte entwickelt und auch das Eis dann langsamer schmilzt. Es ist zu empfehlen, das Eis in einen Sack aus grobem Sackleinen oder aus einem dichten Wollstoff zu füllen und erst dann in den Eisbehälter zu tun. Oben darauf legt man ein mit Kleie gefülltes Kissen, das alle Luft gut abschließt oder eine wollene Decke. Die Speisen dürfen nie warm in den Eisschrank gestellt werden, sondern müssen vorher erkaltet sein, Speisen von starkem Geruch deckt man mit einem Deckel zu.

Die **Vorräte** sind immer sorgfältig aufzubewahren. Pflanzen und Fleisch verwahre man an kühlen Orten, die gegen Mäuse, Katzen und Fliegen geschützt sind; Hülsenfrüchte, Mehlarten, dürres Obst an trockenen, luftigen Orten. Fleisch, Obst, Küchengewächse und gekochte Speisen sind im Sommer vor der Hitze und vor Fliegen und im Winter vor der Kälte zu schützen, weil das Gefrieren den Geschmack nimmt und vieles unbrauchbar macht; dagegen wird großes Geflügel und Wildbret durch Gefrieren milder. Gefrorene Eier lege man sofort in eiskaltes Wasser, das den Frost herauszieht; gefroren in die Wärme gebracht, sind sie verloren.

Alles Flüssige, das in Glas, Stein- oder sonstigem Tongeschirr aufbewahrt ist, muß man schon um der Gefäße willen vor Frost bewahren, weil diese sonst springen. Alkoholhaltiges dagegen gefriert nicht leicht.

Um Fleisch lange frisch zu erhalten, hängt man es an einem trockenen, luftigen Orte auf. Wenn das Fleisch gefriert, hält es sich so lange, als der Frost dauert. Im Sommer kann es auch einige Tage in einem luftigen Fliegenschrank aufbewahrt werden. Im Winter hält sich das Fleisch acht bis zehn Tage, auch ohne gefroren zu sein.

Alles Fleisch, besonders Rind- und Hammelfleisch, soll nach dem Schlachten, ehe es verwendet wird, mindestens zwei bis drei Tage liegen.

Von nachfolgenden **Tieren** hält sich das rohe **Fleisch** an einem kühlen Aufbewahrungsort und bei nicht zu warmer Witterung ungefähr die beigesetzten Tage:

		im Sommer	im Winter
Auerhahn	hält sich	6 Tage	14 Tage.
Fasan	„ „	4 „	10 „
Gans	„ „	3 „	8 „
Hase	„ „	3 „	6—8 „

		im Sommer	im Winter
Hühner	hält sich	2 Tage	6 Tage.
Kalb- und Lammfleisch	" "	2 "	4 "
Kapaun	" "	2 "	6 "
Reb- oder Haselhühner	" "	2 "	6—8 "
Hammel- oder Schöpsenfleisch	" "	2 "	4 "
Schweinefleisch	" "	2 "	6 "
Ochsenfleisch	" "	3 "	6 "
Tauben	" "	2 "	4 "
Welscher Hahn	" "	3 "	6 "
Wildbret, rotes	" "	4 "	8 "
" schwarzes	" "	6 "	10 "

Fische halten sich nur, wenn auf Eis gelegt, einige Tage.

Geflügel, als: Gänse, Enten, Hühner u. s. w. müssen nach dem Schlachten 1—2 Tage liegen bleiben, ehe sie gebraucht werden, Gänse womöglich länger. Größeres wildes Geflügel muß wenigstens einige Tage in Essig gelegt werden, sonst bleibt beim längsten Kochen das Fleisch zäh und schmeckt schlecht. Auf Verschiedenheit der Größe, des Alters und der Temperatur ist Rücksicht zu nehmen, besonders im Winter, wo alles mehr Zeit zum Kochen braucht. Man darf nicht vergessen, alles Geflügel so bald als möglich auszunehmen und vor dem Gebrauch innen mit Salz und grob gestoßenem Pfeffer einzureiben. Beim Ausnehmen sind Eingeweide und Galle sehr behutsam zu entfernen, da ihr Inhalt alles verderben kann.

Gemüse, Salat und **Wurzeln** gebe man so frisch als nur möglich und bewahre sie bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort, sie verlieren sonst viel von ihrer Feinheit. Die grünen Gemüse werden mit kochendem, die dürren Gemüse mit kaltem Wasser zugesetzt, nur die gedörrten Bohnen werden mit heißem Wasser zugesetzt, weil sie zuerst abgebrüht werden.

Knorr's Dörrgemüse, auch gemischt als Julienne, und in einzelnen Sorten zu haben, ersetzen im Winter die der Gesundheit unentbehrlichen frischen Gemüse völlig; sie sollten ebenfalls an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt werden, um ihnen das schöne Ansehen und den frischen Geschmack, der sie vor andern auszeichnet, zu erhalten.

Zu allem Kochen nehme man frisches, weiches **Wasser. Saccharin,** das neue chemische Süßmittel, ist zwar fünfzigmal so süß als Zucker, aber ohne Nährkraft und sollte nur auf Vorschrift des Arztes verwendet werden.

Bei jeder Kochvorschrift sind die dazu passenden **Kräuter** und **Würzen** zwar angegeben, doch dürften einige Bemerkungen hier am Platze sein.

Bei Anwendung mehrerer Würzen soll keine zu deutlich vorstechen. Suppenkräuter sind: Selleriewurzel und -Laub, Petersilienwurzel und -Laub; der Lauch; gelbe Rübe; die Schwarzwurzel; Endivie; Wirsing; die Spargel; der Sauerampfer; der Körbel. Einheimische Gewürze: Salz; Anis; Kümmel; Wacholderbeeren; Basilikum; Boragen; Kapuzinerblumenknospen; Zitronenkraut; Esdragon; Liebesäpfel (Tomaten); Minze, (hievon nur die frühen, jungen Sprossen); Majoran; Pfefferkraut; Rosmarin; Dill; Thymian; Salbei; Wegwarten; Ysop; Meerrettich; Zwiebeln; Knoblauch; Champignons, Morcheln und Trüffeln (Erdschwämme). Fremde Würzen: Ingwer; Modegewürz; Pfeffer; Muskate; Kapern; Vanille; Zimt; Nelken; Zitrone; Orange; Lorbeerlaub. Die pulverisierten Würzen sollen in fest schließende Büchsen gefüllt und der Name des Inhalts außen angeschrieben sein.

Die besten **Kräuter** zu den feinen Saucen sind: 1) Basilikum, 2) groß- und kleinblättriges Zitronenkraut und 3) Esdragon; man kann diese zu allen Fleischsaucen gebrauchen. Der Esdragon ist am stärksten, und es dürfen daher nur einige Blätter davon genommen werden. Zu jeder feinen Fleischsauce, zu Frikassee, zu jeder Art von Geflügel, zu geklopftem Kalbfleisch oder zu Ragout mit weißer Sauce werden die oben angeführten drei Kräuter genommen, oder auch nur von einer Sorte, nebst etwas Petersilie, einer halben zerschnittenen Zwiebel, einem Lorbeerblatt und zwei Zitronenscheiben. Dies wird in ein Stückchen Leinwand eingebunden, zugleich mit dem Fleische oder Geflügel in die Sauce gelegt, und beim Anrichten mit dem Kochlöffel ausgedrückt, damit die Kraft herauskommt. Zu braunen Saucen, als: zu Wildbret, Ochsenfleisch, wildem Geflügel und zu braunen Ragouts wird ein fingerlanges Stückchen Esdragon mit einem Lorbeerblatt und einer Zitronenscheibe ganz in die Sauce gelegt, und wenn die Kraft ausgezogen ist, wieder herausgenommen. Hat man angesetzten Essig mit Esdragon (s. Register), so werden statt anderem Essig einige Eßlöffel davon an die Sauce getan, das Kraut selbst bleibt alsdann weg.

Zu gekochten Fischen bindet wer will von den vorgeschriebenen Kräutern ein kleines Büschel und läßt es in dem Salzwasser ein wenig sieden, ehe der Fisch hineinkommt. Zu Schinken, Zungen, Pökelfleisch wird ein Büschel Suppenkräuter gelegt und mitgekocht.

Das kleine Kraut Thymian ist ebenfalls gut, es wird aber immer

nur ganz wenig davon zu den übrigen Kräutern genommen, sonst ist der Geschmack hervorstechend. Zu Schweinebraten, gebratener Gans oder zahmer Ente ist der Ysop (das sogenannte Bohnenkraut) vorzüglich brauchbar, wenn er unter das Salz getan und der Braten von außen und innen stark damit eingerieben wird. Bei den Bohnen soll der Ysop nie fehlen.

Das Kraut Majoran ist zu gehacktem Fleischwerk am besten, z. B.: zu Leber- und Fleischklösen, auch zu Schlegeln, wenn sie in Rahmsauce gekocht werden. Man kann auch etwas davon in die Fleischbrühe oder in das Wasser legen, in dem man die Klöse kocht. Zu Hühnern und zu Würsten kann es ebenfalls genommen werden.

Von den Lorbeerblättern müssen die Stiele abgebrochen werden, auch darf an gewöhnliche Speisen je nach der Menge nur ein halbes Blatt genommen werden, die Sauce wird sonst bitter, zu einer Sulz oder gesottenem Wildbret aber kann man einige Blätter nehmen.

Kapern: die Blütenknospe des Kapernstrauchs, in Essig eingemacht, ist eine sehr gute Würze bei den verschiedensten Fleischspeisen und Saucen.

Zitronen nehme man nie unreif, sie sind sonst leicht bitter; man hüte sich, die Kerne in eine Speise zu bringen, da sie bitter machen.

Sauce, welche mit Kräutern gekocht wird, hat kein weiteres Gewürz nötig und ist auch gesünder als mit Gewürz, weil aber Kräuter nicht überall und immer zu haben sind, so ist bei den Vorschriften auch das passende Gewürz angegeben.

Bei der Bestimmung der Maße versteht es sich von selbst, daß wo nicht ausdrücklich anders angegeben, bei Milch, Rahm, Essig, Hefe, Zucker 2c. von gewöhnlichen Eßlöffeln, bei Mehl von Kochlöffeln, bei Fleischbrühe und Wasser von Schöpflöffeln die Rede ist.

Butter, frische und reinschmeckende ist bei vielen Speisen und besonders bei Backwerk unentbehrlich. Doch ersetzt das Bratenfett von zahmem Geflügel, Kalbs-, Ochsen- und auch Schweinebraten bei der Zubereitung von Gemüsen, mit Ausnahme der ganz jungen, oft vollständig dieselbe und gibt z. B. bei Winterkohl kräftigeren Geschmack. Bei Sauerkraut, Rotkraut, dürren Erbsen u. dgl. ist Gänse- oder Schweinefett vortrefflich.

Bei Schmalzbackereien ist ausgelassene Butter (Rindschmalz, Schmelzbutter) das beste, vielfach wird auch Schweineschmalz oder Nierenfett dazu benützt.

Neben den eben genannten Fetten werden heutzutage auch noch Margarine und Kokosnußbutter oder Palmin in der Küche verwendet. Margarine wird aus Rindstalg hergestellt, dem durch Pressung das unverdauliche Stearin entzogen und das dann, durch Dampf leicht

erwärmt, mit frischer Milch oder Rahm verschafft wird. Gute Margarine kann ohne Anstand in der Küche verwendet werden, doch hüte man sich vor geringwertiger, schlechtriechender Ware.

Sehr zu empfehlen ist das reine Palmin oder die Kokosnußbutter; es ist im Einkauf billig und eignet sich hauptsächlich für Schmalzgebackenes, da das Fett weniger in den Teig hineinbackt als Rinds- oder Schweineschmalz und außerdem leicht verdaulich ist, sodaß auch ein empfindlicher Magen Pfannkuchen, Arme Ritter u. s. w. leichter verträgt, als wenn sie mit andern Fetten gebacken sind. Auf eines ist jedoch zu achten, wenn man mit Palmin kocht oder backt; es muß vor jedem Gebrauche zu einem noch höheren Wärmegrad erhitzt werden als jedes andere Fett, dann aber ist es ein wirklich tadelloses Fett und kann zu allen Speisen, ja selbst zu Kuchen verwendet werden.

Mehl von den feinen Sorten ist nützlicher zu verwenden, es gibt mehr aus und macht besonders das Backwerk viel leichter und schmackhafter. Zu gebranntem Mehl u. dgl. kann auch gröberes verwendet werden.

Die verschiedenen Knorr'schen Suppenmehle, ebenso wie Knorr's Tapioca u. s. w., und das zur Herstellung von süßen Speisen, Kuchen, Saucen 2c. nötige Knorr'sche Maismehl müssen kühl und trocken aufbewahrt werden; dann sind sie von beinahe unverwüstlicher Haltbarkeit.

Einige 10- oder 15 Pfg.-Suppen von Maggi oder Knorr sollten stets im Hause sein, um sie in dringenden Fällen, z. B. bei unerwartetem Besuch, großer Wäsche, Putzerei u. s. w. schnell bei der Hand zu haben.

Sehr zu empfehlen sind auch Oetkers Backpulver, besonder Oetkers Puddingpulver und Vanillesaucenpulver, wodurch man in aller Geschwindigkeit nach den auf den Paketen beigegebenen Rezepten gute, schmackhafte, süße Speisen herstellen kann.

Dr. Cratos Präparate wie Backpulver, Vanillezucker und Salycilzucker seien hier desgleichen bestens empfohlen. Der letztere hat sich bei eingemachten Früchten ausgezeichnet bewährt.

Getrocknetes Eiweiß. Hier möchte ich noch auf ein Produkt der Industrie aufmerksam machen, das besonders im Winter zur Zeit der Weihnachtsbäckerei und im Hochsommer, wo die Eier rasch verderben, der Hausfrau willkommen sein wird. Es ist dies „Seemanns getrocknetes lösliches Eiweiß", ein vollständiger billiger Ersatz für frisches Eiweiß aus der Fabrik von W. Eugen Seemann in Stuttgart. Dieses getrocknete Eiweiß ist nur aus feinsten frischgelegten Eiern bereitet und kann, in kaltem, frischem Wasser wieder gelöst, zu allen

Speisen und Gebäcken verwendet werden, bei denen Eiweiß allein zur Verwendung kommen soll. Es ist schaumfähig wie das frische, in Geschmack und Verbackfähigkeit ohne Unterschied von diesem. Ein Paket solchen Eiweißes, das bis jetzt in Stuttgart in den Apotheken Reihlen und Scholl, sowie Dr. Sigel zu haben ist, kostet 1 Mark 75 Pf. und enthält 75 große getrocknete Eiweiße, sodaß also ein großes Eiweiß zum Gebrauche fertig auf $2\frac{1}{4}$ Pf. kommt. Ich rate jeder Hausfrau, einmal einen Versuch mit einem Paket zu machen; die Gebrauchsanweisung ist jedem Paketchen aufgedruckt. Gleichfalls nützlich, zeitersparend und gut zu verwenden ist das Trockeneierpulver „Pacific", das, aus getrocknetem Eigelb bestehend, gewissermaßen ein Gegenstück zu jenem bildet. Es ist in allen größeren einschlägigen Geschäften nebst Gebrauchsanleitung zu bekommen.

Wer für einen großen Tisch zu sorgen hat, kann sich dadurch wesentliche Erleichterung verschaffen, daß er tags zuvor schon Fleisch, Geflügel, Gemüse 2c. zurichtet, so weit möglich; ebenso soll auch der Brennstoffbehälter mit grobem und feinem Holz und mit Kohlen, und die Wassergefäße mit frischem Wasser vor den Kochstunden gefüllt werden.

Zum Anrichten warte man den richtigen Zeitpunkt ab, damit die Speisen sehr warm, besser gesagt, heiß auf den Tisch kommen, aber dort auch nicht lange stehen müssen, da sonst der Wohlgeschmack leidet. Man gebe die Speisen recht reinlich und hübsch angerichtet auf erwärmten Platten und mache dieselben nicht zu voll.

Für einen **Speisezettel** Vorschriften zu geben, ist nur beispielsweise möglich, und dazu werden die hinten angegebenen dienen. Jahreszeit, Geschmack der Gäste und die Kosten müssen die Wahl der Speisen entscheiden. Daneben aber sehe die Hausfrau mit besonderer Aufmerksamkeit auf geeignete Zusammenstellung der Gerichte und auf passende Reihenfolge.

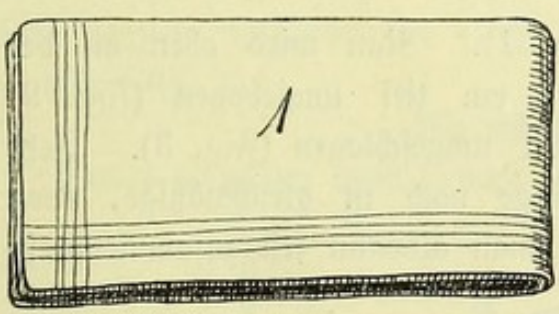
Für den **Tisch** ist auf bequeme und gefällige Anordnung zu achten, die Speisen sollen hübsch und gleichförmig aufgestellt werden und leicht zu erreichen sein, die Gäste sollen bequem, nicht enge sitzen. Bei Festlichkeiten lasse man es an weißem Tischzeug, genügendem Vorrat von Bestecken zum Wechseln, frischem Tranchierbesteck zu jedem Fleisch, Löffel für jede Platte und jede Sauce ja nicht fehlen. Die Teller für die warmen Speisen sind vorher zu wärmen, die Gerichte sind zur linken Seite der Speisenden anzubieten, damit diese mit ihrer rechten Hand zugreifen können, das Abnehmen der Teller dagegen geschieht von der rechten Seite.

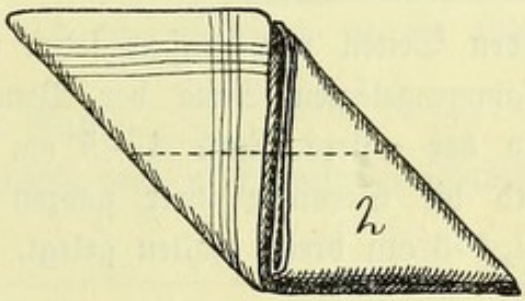
Servietten zu falten.

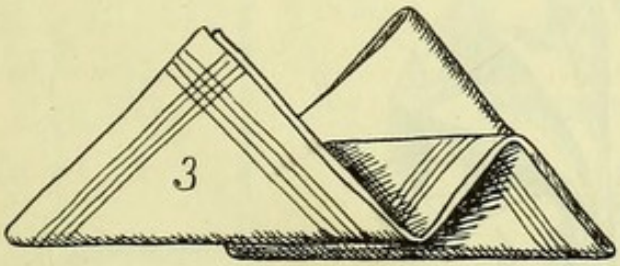
Ein schön gedeckter Tisch bekommt ein noch festlicheres Gepräge, wenn auch die Servietten zierlich gefaltet sind, und ich gebe deshalb Anleitung zu einigen hübschen, nicht allzu komplizierten Formen. Eine empfehlenswerte Bezugsquelle für Tischzeug ist die Firma Friedr. Thomä in Stuttgart. Vor allem dürfen die Servietten nicht gestärkt werden, sondern sollen sogar etwas feucht sein; wenn sie zu trocken sind, so hält man sie vor dem Formen am besten etwas über Wasserdampf. Das Falten und Kniffen muß sehr pünktlich und regelmäßig geschehen, sodaß Ecke auf Ecke kommt, und jeder vorgeschriebene Bruch muß mit den Händen fest gepreßt werden, wenn die beabsichtigte Form zustande kommen soll.

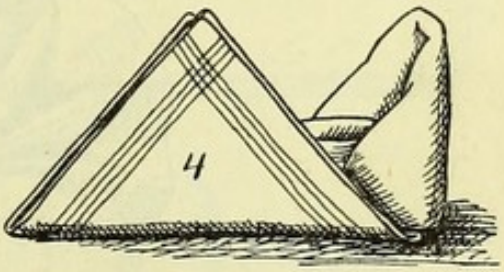
Der Brotkorb.

Dies ist eine der beliebtesten und sehr leicht auszuführenden Formen. Die Serviette wird zuerst vierfach zusammengelegt, dann noch einmal

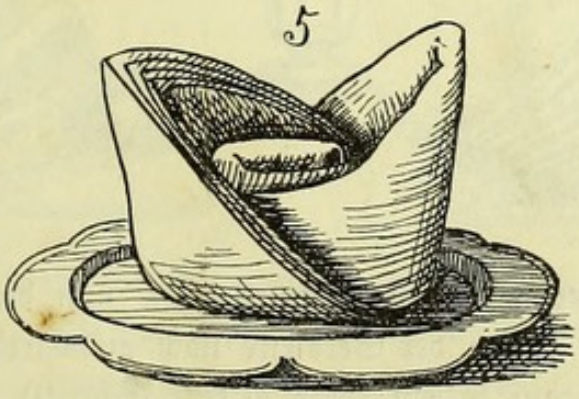








auf die Hälfte zusammengeklappt, so daß man ein längliches Viereck hat (Fig. 1). Nun legt man den oberen rechten Zipfel nach der unteren Mitte und den

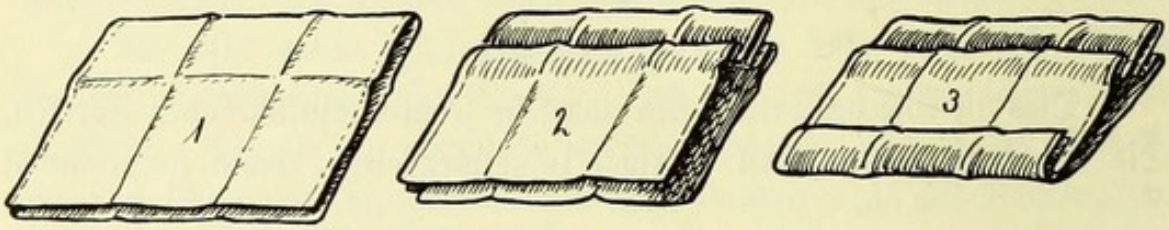


linken unteren nach der oberen Mitte (Fig. 2). Durch diese Figur läuft eine punktierte Linie, nach der man auf der unteren, also der Rückseite der Ser-

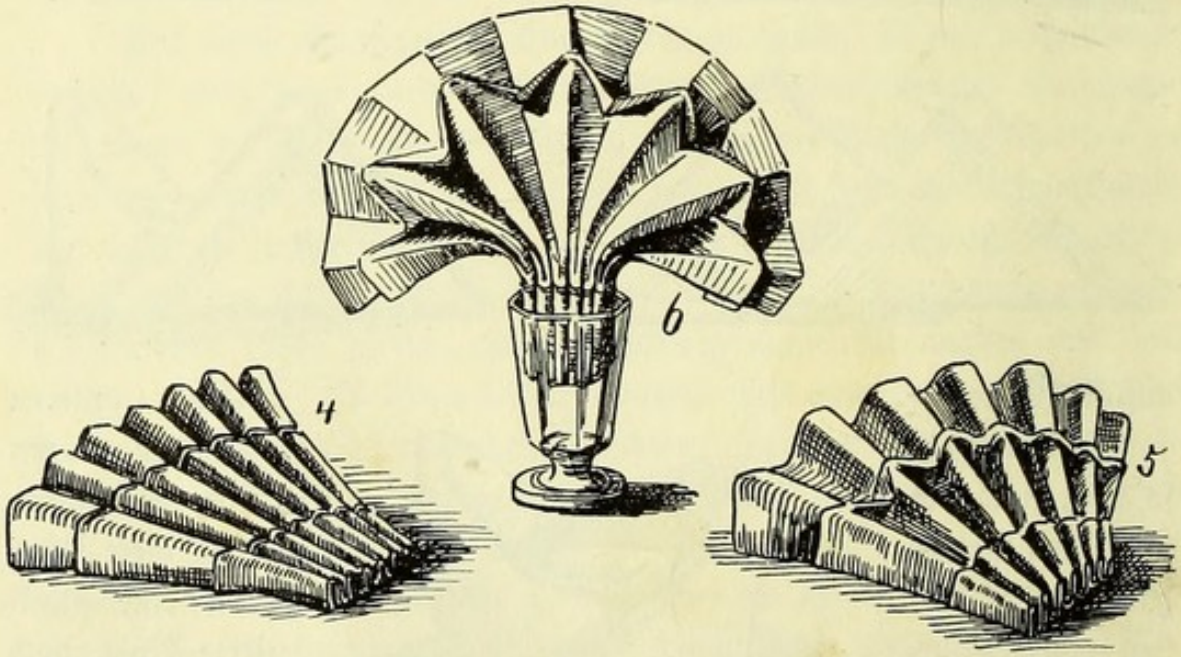
viette einen Bruch macht, doch so, daß die obere Seite nicht aus ihrer Form kommt. Nun werden die beiden schrägen Seiten an der unteren Seite zusammengenommen, und man hat Fig. 3. Nun schiebe man den unteren rechten Zipfel unter das glattliegende Dreieck wie Fig. 4. Hierauf nehme man den linken Zipfel, fahre mit diesem der Rückseite entlang und schiebe ihn unter das unten liegende Viereck. Jetzt stellt man die Serviette auf, und man hat den Brotkorb (Fig. 5), in dem das Tafelbrot zierlich gebettet liegt.

Der Fächer.

Die dreifach zusammengelegte Serviette wird aufgemacht und auf dem Tisch einmal so zusammengelegt, daß die wagrechten Brüche auf



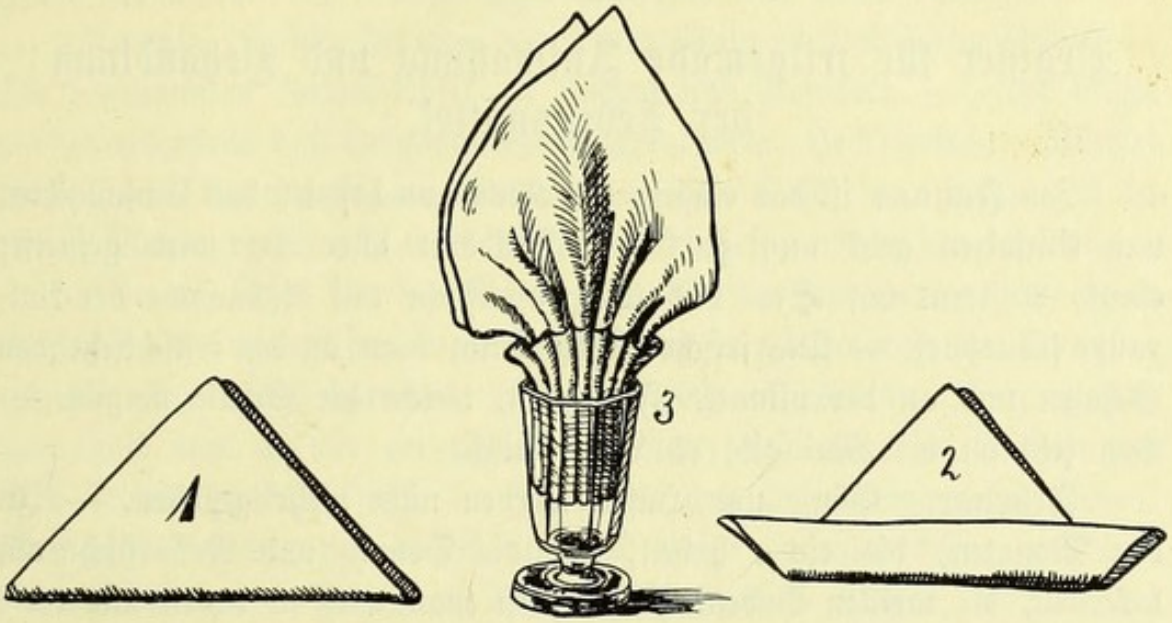
beiden Seiten nach außen sehen (Fig. 1). Nun wird oben an der zusammengelegten Seite der Bruch 2 cm tief umgebogen (Fig. 2) und der untere Rand 4—5 cm breit umgeschlagen (Fig. 3). Jetzt wird die Serviette ihrer ganzen Länge nach in gleichmäßige, etwa $2\frac{1}{2}$—3 cm breite Falten gelegt, die man alsdann fest zusammenpreßt



(Fig. 4). Bei der mittleren Reihe werden nun die zwischenliegenden Falten auf beiden Seiten der Serviette nach auswärts gebogen (Fig. 5) und die Figur hierauf in ein Glas gestellt (Fig. 6).

Die Palme.

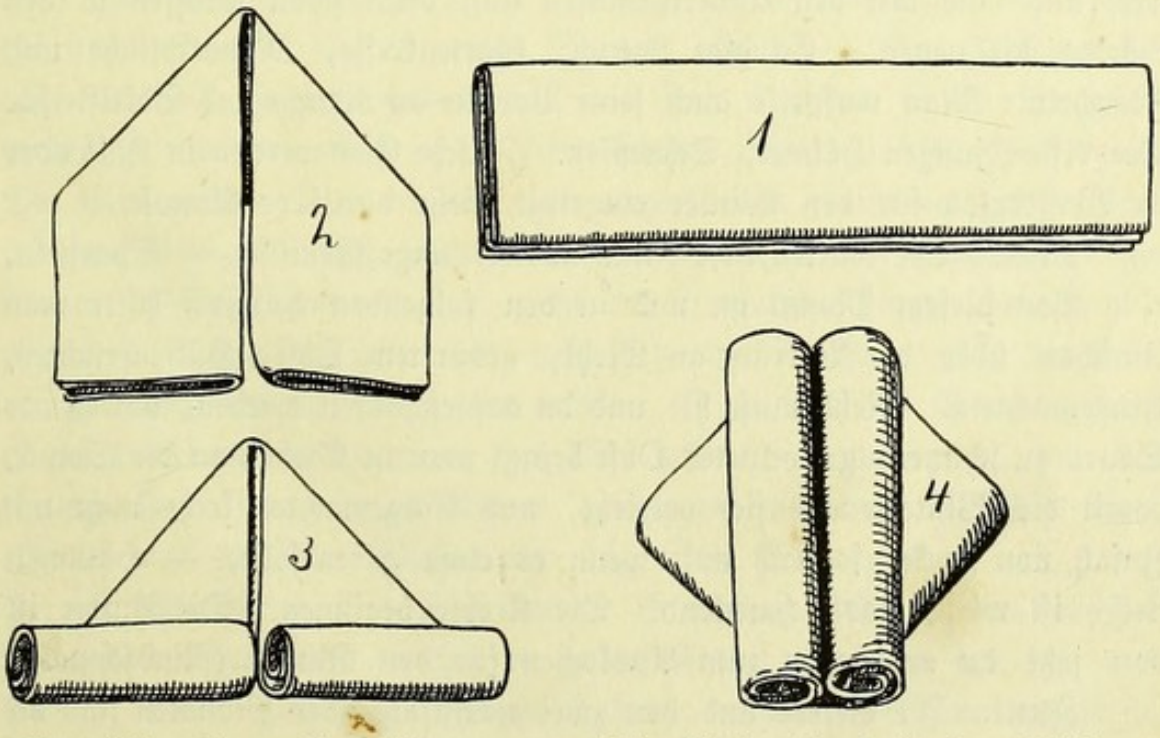
Eine Serviette wird dreieckig zusammengelegt, dann der untere Teil



etwa 8 cm aufgeschlagen (Fig. 1), hierauf von der linken Seite her hohe Falten aufgenommen (Fig. 2) und die Serviette in ein Glas gestellt (Fig. 3).

Viereck mit Rollen.

Eine Serviette wird je nach der Größe drei- oder vierfach zusammen-



gelegt (Fig. 1). Nun klappt man jede Hälfte in senkrechter Richtung nach unten (Fig. 2). Die über das so entstandene Dreieck herab reichenden Enden werden nun in zwei Rollen nach oben aufgerollt (Fig. 3). Dann faßt

man mit jeder Hand eine der Rollen, nähert die äußeren Enden einander, legt sie nebeneinander auf die Mittelspalte, und die Figur ist fertig (Fig. 4).

Register für zeitgemäße Anschaffung und Behandlung der Lebensmittel.

Im **Januar** ist das eingemachte Kraut am besten; das Einschlachten und Einsalzen geht nun zu Ende; Wildbret aller Art wird gespeist; ebenso Austern- und See- und Süßwasserfische mit Ausnahme der Aalraupe [Quappe]. — Die frische Auster kennt man an den festschließenden Schalen und an der pikanten Flüssigkeit, welche die Schale umgibt. — Von jetzt an bis Mai gibt es Lammfleisch.

Februar. Gänse und Hasen werden nicht mehr gegessen. — In den Monaten, die ein **r** haben, sind die Donau- und Neckarfische am leckersten, die meisten Bodenseefische speist man auch in denen mit **r**.

März. Es regt sich junges Grün, die Brunnenkresse und die Wegwarte kann man zu Salat haben, auch jungen Lattich aus dem Frühbeet. — Junge Tauben. — Die Hühner legen wieder Eier. Kleines Wildbret und Wildgeflügel wird nicht mehr gegessen.

April bringt die ersten Spargeln, Hopfen (als Gemüse). Man räumt nach und nach mit den Wintergemüsen auf, denn schon sprossen in den Gärten die neuen. Es gibt Lattich, Gartenkresse, Monatrettiche und Morcheln. Man verspeise auch seine Vorräte an Rauch- und Pökelfleisch. Die ersten jungen Hühner, Schnepfen. Frische Eier werden in Kalk oder in Wasserglas für den Winter eingelegt, siehe darüber: August.

Mai. Der Garten liefert nun allerlei junge Gemüse. — Spargeln.

Von diesem Monat an und in den folgenden heißen halte man Umschau über die Vorräte an Mehl, gedörrtem Obst, Hülsenfrüchten, Eingemachtem. Mehl muß hie und da aufgeschäufelt werden, um es vor Säure zu schützen, getrocknetes Obst bringt man in Körben an die Sonne, damit die Winterfeuchte sich verzieht, und Eingemachtes koche man mit Zusatz von Zucker sogleich auf, wenn es etwa gären sollte. — Hammelfleisch ist wieder wohlschmeckend. Die Krebse beginnen. Die Butter ist von jetzt an am besten zum Auskochen für den Winter (Rindschmalz).

Juni. In diesem und den zwei nächstfolgenden Monaten sind die besten Krebse zu haben. — Im Juni und Juli hat die Schleie ihre Laichzeit und ist daher ungenießbar. — Kirschen und Erdbeeren; das Einmachen beginnt. — Gartengemüse in Hülle und Fülle.

Juli liefert junge Gänse, Enten und Kapaunen, auch etwas Rotwild. — Gurken und Bohnen zum Einmachen. — Rote Rüben. — Frühe Kartoffeln. — Beeren zum Einkochen und Saft machen.

August. Frische Heringe. — Neues Kraut zu Bairischem Kraut. — Die sogenannten Jakobi-Äpfel zu Kuchen und Kompott. — Die Säfte werden eingekocht von Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren. Allerlei Beeren und Aprikosen zum Einmachen. Alle Obstarten, welche erst in diesem Monat eingemacht werden, halten sich besser als in den vorherigen.

Wer die **Eier** für den kommenden Winter als Vorrat nicht schon im Frühjahr eingelegt hat, kaufe sie jetzt, um sie wie folgt in Kalkwasser aufzubewahren: erst untersucht man jedes Ei, ob es keinen Sprung hat, dann hält man es vor ein brennendes Licht; sieht man im Innern des Eies keinen dunkeln Fleck, so ist es gut und kann eingemacht werden. Man setzt dieselben mit der Spitze nach unten in einen festen, gut verpichten Kübel oder steinernen Topf, gießt weiches Wasser, in dem auf 400 Eier ein vier Faust großes Stück kalter abgelöschter Kalk aufgelöst wurde, darüber, bis es gut über die Eier geht und bewahrt sie im Keller; hier muß der Kübel auf eine Holzlage gestellt werden, damit der Boden nicht faul und die Eier keinen Modergeruch bekommen. Trocknet das Wasser ein, so muß von Zeit zu Zeit nachgeschüttet werden. Holt man von den Eiern, so ist darauf zu achten, daß keines von denen, die im Kalkwasser bleiben, einen Sprung erhält. — Das Einlegen der Eier in Kalk ist jetzt fast überall von dem Einlegen in Wasserglas verdrängt worden. Auf je 10 Liter Wasser kommt 1 Liter Wasserglas. Die Eier werden dazu in der oben angegebenen Weise nachgesehen und in ein beliebiges Gefäß gesetzt, Topf aus Steingut oder Holzkübel. Man nimmt frisches Brunnenwasser, gießt das Wasserglas hinein, peitscht oder rührt es tüchtig durcheinander und gießt die Mischung über die Eier, die handhoch davon bedeckt sein müssen. Diese Art des Eiereinmachens ist jeder anderen vorzuziehen; die Eier halten sich vorzüglich, und das Eiweiß kann jederzeit zu Schnee geschlagen werden. Zu 400 Eiern braucht man 15 Liter Wasser und $1\frac{1}{2}$ Liter Wasserglas.

September. Die Getreideernte ist vorbei, jetzt beginnt die Zeit des wilden Geflügels, welches in gutem Futter gestanden hat und nun fett ist. — Es gibt junge welsche Hahnen. — Das Weißkraut eignet sich zum Früheinmachen, vorderhand noch in kleinen Gefäßen. — Pfirsiche, Zwetschgen und andere Früchte werden eingemacht.

Oktober. Jetzt beginnen die Einsalzungen, die bis zum Januar

dauern. — Anschaffung der Wintervorräte; Kartoffeln bringt man in den Keller und legt sie auf Sand oder in Kisten. — Gemästetes Hammelfleisch, Gänse, Enten, Kapaunen, Hasen, Wildbret und Seefische. — Das Obst, bei trockener Witterung gebrochen, kommt in den letzten Tagen des Monats in den kühlen Keller.

November. In dem Keller gräbt man sich aus einer Mischung von Sand und Erde ein Gärtchen und setzt darin die nötigsten Wurzelwaren ein: Sellerie, Petersilie, Lauch, gelbe und weiße Rüben, sämtlich mit der anklebenden Gartenerde, ohne sie zu waschen. Karviol, der nicht zur vollen Blüte sich entwickelte, wird samt der Wurzel in Wasserkrüge gestellt und ebenfalls in den Keller gebracht, wo er nachtreibt. — Schwarz- und Rotwildbret aller Art hat nun seine Zeit.

Dezember. Außer dem Vorgenannten hat dieser Monat noch die Schnecken und Austern. (Siehe Januar.) Es gibt schon frische Trüffeln.

Maße und Gewichte nebst landläufigen Ausdrücken.

Neues Gewicht.

1 Zentner = 50 Kilogramm = 100 Pfund.
1 Kilogramm = 2 Pfund = 100 Neulot = 1000 Gramm.
1 Pfund = 50 Neulot = 500 Gramm.
1 Neulot = 10 Gramm.

Altes Gewicht.

1 Pfund	= 32 alte Lot	. . . . .	=	500	Gramm.
1/2 „	= 16 „ „	. . . . .	=	250	„
1/4 „	= 8 „ „	. . . . .	=	125	„
6 Lot	=	. . . . .	schwach	100	„
4 „	=	. . . . .	stark	60	„
3 „	=	. . . . .	schwach	50	„
2 „	=	. . . . .	stark	30	„
1 „	=	. . . . .	„	15	„
9 Einmarkstücke Silber		. . . . .	=	50	„
9 Fünfzigpfennigstücke Silber		. . . . .	=	25	„
8 Fünfpfennigstücke Nickel		. . . . .	=	20	„
3 Zweipfennigstücke Kupfer		. . . . .	=	10	„
2 Fünfpfennigstücke Nickel		. . . . .	=	5	„
1 Zehnpfennigstück Nickel		. . . . .	=	4	„
1 Pfennig Kupfer		. . . . .	=	2	„

Maße.

1 Liter = $2\frac{1}{4}$ alte Schoppen = 8 gewöhnliche Weingläser = 6 bis 7 Obertassen.
1 Weinflasche = $\frac{3}{4}$ Liter = 6—7 Weingläser.
1 Weinglas = 7 Eßlöffel.
1 Eßlöffel = 3 gestrichene Teelöffel.
1 Tasse, gewöhnliche Obertasse = 1 gutes Weinglas = $\frac{1}{8}$ Liter.
1 Liter Wasser wiegt 1 Kilogramm = 2 Pfund.
1 Stück Butter = ungefähr 60 Gramm, 1 gutes Stück = 90 Gr.
1 eigroßes Stück Butter wiegt 45—60 Gramm, 1 Ei 45—60 Gramm.
1 gehäufter Eßlöffel faßt 15 Gramm geriebene Semmel, 30 Gr. Zucker, 30 Gr. Butter und etwa 20 Gr. Mehl.
1 Teller Suppe = stark $\frac{1}{4}$ Liter.

Erklärung einiger beim Kochen vorkommender, nicht allgemein bekannter Ausdrücke und Behandlungsarten.

Abschwitzen heißt das Rösten von Mehl, Fleisch oder Gemüse in kochender Butter.

Abziehen: eine heiße Sauce oder Suppe mit Eigelb vermischen, welches zuvor mit Rahm, Wasser oder Fleischbrühe, je nach dem Bedürfnis der Speise verrührt wird, dann aber nicht mehr kochen darf.

Abschmecken: die fertigen Speisen kosten, ob sie stark genug gewürzt sind, und das, was noch mangelt, dazutun.

Ausbacken: die verschiedenen Gegenstände in heißer Butter oder Schmalz gar backen lassen, so daß sie eine schöne hellbraune Farbe bekommen.

Bähen: in feine Scheiben geschnittene Semmel auf einem Rost oder im Backofen gelb rösten.

Bain-marie (Wasserbad): Speisen, Saucen, Ragouts ꝛc. in ein halbhohes Gefäß mit kochendem Wasser setzen, um sie fertig zu kochen oder warm zu halten, ohne daß sie anbrennen oder gerinnen. Ebenso werden Puddinge, nachdem man sie in die Form gefüllt hat, offen auf dem Herd oder im Backofen gekocht. Auch beim Eindampfen von Früchten und Gemüsen ist das Wasserbad von Wichtigkeit.

Beize nennt man den mit Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 6 Nelken, 10 Pfefferkörnern, einigen Wacholderbeeren aufgekochten und wieder erkalteten Essig, in welchen man Fleisch für kürzere oder längere Zeit legt,

um dasselbe darin aufzubewahren oder um den Geschmack zu verbessern. Häufig nimmt man auch rohen Essig mit Gewürzen, Lorbeerblättern und Zwiebeln. NB. Das Fleisch muß jeden Tag darin umgekehrt werden.

Blanchieren: Fleisch oder Gemüse auf einige Augenblicke in siedendem Wasser kochen lassen oder in heißes Wasser legen.

Bouillon Fleischbrühe.

Braise, à la (sprich a la Bräs) bereiten, Speisen, Fleisch und Geflügel zugedeckt langsam gar kochen. Das Fleisch wird hiebei mit den nötigen Zutaten in die Kasserolle getan, zugedeckt, der Deckel mit Teig oder Papier so verklebt, daß kein Dampf heraus kann und das Gefäß in den Backofen gestellt. Auf diese Art werden die Speisen weich und mürbe.

Coulis: eine durchgeseihte Kraftbrühe von Fleisch, Wurzeln u. dgl.

Dämpfen: eine Speise fest zugedeckt kochen lassen, so daß der Dampf als Tropfen wieder abfällt und mit einkocht. Je langsamer man dämpft, um so besser wird der Geschmack. Eiserne Deckel dürfen hiebei nur genommen werden, wenn man heiße Asche darauf legt.

Dressieren hat den Zweck, dem Fleisch, Braten und Geflügel eine gefällige Form zu geben und es möglich zu machen, daß die fleischreichen Seiten in der Bratkasserolle richtig aufliegen zum Gelbwerden oder um Kruste zu bekommen. Wenn das Geflügel gerupft und sehr pünktlich ausgenommen ist, wird es behutsam nach allen Seiten hin über eine leichte Flamme, am bequemsten über eine Spiritusflamme, gehalten (das heißt man flammieren) dann mit einem reinen Tuch abgewischt, bis die Haut ganz rein ist. Die Füße des zahmen Geflügels übergießt man mit siedendem Wasser, um die Hornhaut abstreifen zu können, die des wilden hängt man über Kohlenfeuer, so gelingt das auch. Das Brustbein drückt man ein, hebt die Brust hervor, schränkt die Flügel, drückt die Schlegel zurück und zwingt solche in eine feste Stellung durch einen hölzernen (bei starkem Geflügel eisernen) Spieß. — Die Dressur der andern Braten ist bei jedem Rezept besonders angegeben.

Eisen siehe Glasieren.

Farce (sprich Fars) ist Fülle.

Frikassieren: Fleisch, Geflügel, Fische in zerlassener Butter hellgelb anlaufen und sodann mit etwas Mehl, Fleischbrühe, Salz, Nelken, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, Zitrone, Muskatblüte, oder statt des Gewürzes mit feinen Kräutern kochen lassen. Wenn das Fleisch fertig ist, wird die Sauce durchgetrieben, mit Eidottern abgezogen und unter beständigem Rühren dicklich gemacht.

Garnieren: die angerichtete Speise oder den Rand der Schüssel zierlich mit etwas belegen, mit Grünem, mit verschiedenen Gemüsen, mit Zitrone oder Gelée, oder bei Kuchen und Torten mit Streuzucker, Früchten, Glasuren u. s. w.

Glace (sprich Glaß), Gefrorenes oder Guß von Zucker, Saft, Sulz oder dergl.

Glasieren: gleichmäßig messerrückendick das Backwerk mit einem Eis überstreichen.

Grillieren: auf dem Roste braten.

Hacken oder **wiegen** von Fleisch, Gemüse und dergl. geschieht entweder mit Hackmessern, einer Wiege oder mit der sehr zu empfehlenden Hackmaschine.

Haschee, gehacktes Fleischwerk, zu Fülle oder nach geschehener Zubereitung als Speise für sich.

Haselnußkerne legt man so lange in den heißen Backofen, bis sich die Haut abreiben läßt. Die Kerne dürfen nicht braun werden.

Jus (sprich Schüh), Brühe überhaupt, oder insbesondere die Kraftbrühe, die aus gut angebratenem Rindfleisch, Hühnern, Knochen u. s. w. bereitet wird.

Kachel, Kasserolle ist ein irdenes, eisernes, kupfernes oder messingenes Gefäß ohne Füße, nach Bedarf mit passendem Deckel, in dem Buttersaucen, Ragout u. s. w. zubereitet werden. Alles kocht sehr schnell darin; Butter oder Schmalz darf in einer Kasserolle von Kupfer oder Messing nicht heißgemacht, auch nicht Mehl braun geröstet werden, weil sonst die Verzinnung abschmilzt. Noch weniger darf man eine Speise in solchen kalt werden lassen.

Koch nennt man die Mehlspeisen, die entweder mit Kohlen oben und unten aufgezogen oder im Bratofen gebacken werden. In den Bratöfen kann man sich auch der echten Porzellangeschirre bedienen, man streut dann nur etwas Salz oder Sand darunter.

Legieren: verbinden und ist gleichbedeutend mit Abziehen.

Mandeln zieht man ab, indem man sie mit siedendem Wasser übergießt, fest zugedeckt kurze Zeit stehen läßt, bis die Haut abgelöst werden kann.

Marinieren: Fische, Fleisch, auch Geflügel kalt in Essig und Öl mit Zitronenscheiben und Gewürzen legen. Es muß vor dem Gebrauch einige Stunden stehen.

Marmelade ist ein Mus verrührter und mit Zucker dick eingekochter Früchte.

Panieren: etwas zuerſt in zerlaſſene Butter oder verrührte Eier eintauchen und dann in Panier- oder Weckmehl umwenden.

Paſſieren: eine Sauce oder Brühe durch einen Seiher oder ein Sieb durchtreiben.

Sauce (Beiguß, Brühe, Tunke) iſt die flüſſige, im Geſchmack vollkommen paſſende Zugabe zu Fleiſch oder zu anderen Speiſen. Es gibt ſowohl Fleiſch-, Fiſch-, Rahm-, Ölſaucen, als auch ſüße Wein-, Milch- und Obſtſaucen. Was von Fleiſchſaucen übrig bleibt, iſt vorteilhaft bei Suppen und Gemüſen zu verwenden; dieſe erhalten durch Beimiſchung einer paſſenden Sauce einen Wohlgeſchmack, der ihnen auf keine andere Weiſe zu geben iſt.

Schmoren: wenn man grüne Erbſen, kleine Bohnen oder andere Gartengewächſe, ebenſo Fleiſch oder Geflügel, mit einem Stück Butter auf ſchwaches Feuer ſetzt und in der Kaſſerolle in dem eigenen Safte dämpfen läßt.

Servieren: aufwarten, bedienen, anbieten oder auch angerichtete Speiſen zu Tiſche geben.

Spicken. Das kunſtgerechte Spicken iſt ſo leicht nicht, und der Vorteil kann nicht ſchriftlich gelehrt werden. Die beſten Spicknadeln ſind die meſſingenen und ſtählernen mit verzinnten Spalten; die eiſernen taugen nicht, weil ihnen die biegſame Federkraft fehlt. Der geräucherte Speck muß feſt und zähe ſein, man ſchneidet ihn in dünne Scheiben, dieſe in feine Streifen, ſteckt ein Streifchen in die Nadel, zieht es durch das Fleiſch, daß beide Enden etwas vorſtehen, das nächſte daneben, bis die ganze Reihe fertig iſt und man mit einer neuen Reihe beginnt.

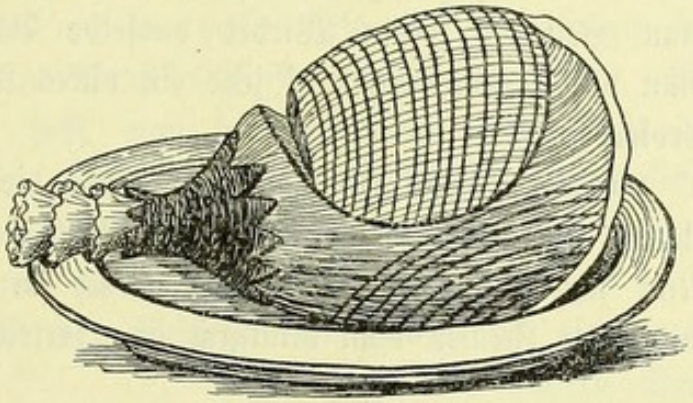
Tranchieren (ſprich tranſchieren), zerſchneiden, lernt man nur durch Zuſehen und Üben; was ſich darüber ſagen läßt, möge hier ſtehen: Regel iſt, daß man das Fleiſch quer durch die Faſer, nicht in der Richtung der Faſer, ſchneidet, da es ſonſt den Zähnen mehr Arbeit macht.

Zum Tranchieren benützt man eine zweizinkige lange Gabel, ein ſcharfes, langes Tranchiermeſſer und zu kleineren Stücken ein Tiſchmeſſer; ſtehend wird es leichter gelingen als ſitzend, wiewohl es beim Tranchieren am Tiſch ſchicklicher iſt, wenn man ſitzen beibt. Zum Geflügel bedient man ſich jetzt gerne der ſehr praktiſchen Geflügelſchere. Bei Ochſen-, Schweine-, Kalbsbraten legt man das Fleiſch, nachdem es zerſchnitten iſt, wieder in ſeiner urſprünglichen Form auf die Platte, es ſieht hübſcher aus, auch wird der Braten nicht ſo ſchnell kalt, als wenn die einzelnen Stücke aus einander gelegt ſind.

(Tranchieren.)

Gesottenes Ochsen- oder Rindfleisch. Es wird quer über die Faser in Scheiben geschnitten, ohne mit dem Messer fest aufzudrücken, was, wenn das Fleisch weich ist, Fasern erzeugt. Die geschnittenen Scheiben werden in schöner Ordnung — jedesmal fettes und mageres zusammen — auf die Platte gelegt; den Anschnitt serviert man nicht.

Schinken. Schwarte und alles, was vom Rauch geschwärzt ist, wie auch Speckschwulsten, entfernt man vorher, ehe der Schinken auf die Platte kommt. Zur Tafel wird er garniert: man schneidet z. B. aus der Schwarte eine Stern- oder Rosenform, und bestreut die Speckseite mit fein geschnittenem Schnittlauch oder klein gehacktem Dotter von hart gekochten Eiern und umbindet die Rohrknochen mit federartig geschnittenen Papier-Manschetten. Mit der linken Hand hält man den Rohrknochen, und mit der rechten schneidet man feine Scheiben; hat man eine Anzahl davon, so legt man das Messer beiseite und ordnet sie mit der Gabel auf eine Platte.



Hammel-, Kalb- und Rehschlegel schneidet man, beim dicken Ende der unteren Schale beginnend, in etwa $^1/_2$ Zentimeter dicke, ziemlich große Scheiben. Diese werden auf eine bereit gehaltene heiße Platte gelegt, mit ein wenig Sauce beträufelt und sofort herumgegeben. Der Rohrknochen wird garniert.

Hirschschlegel kommt nicht ganz auf den Tisch; am vorteilhaftesten ist es, wenn man ihn in rohem Zustande zu kleineren Braten zerteilt.

Kalbsbrust. Sie ist, wie die Rezepte zeigen, stets ausgebeint, und hat nur noch die Brustknorpeln; diese trennt man zuerst ab, schneidet das gefüllte Stück in fingersdicke Scheiben, ordnet diese auf der Platte und legt zu den meisten ein Stück Knorpel, die, wenn sie trefflich weich, das Leckerste an diesem Braten sein sollen.

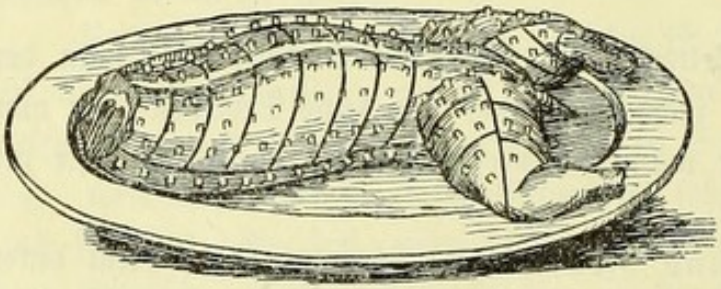
Kalbskopf. Man schneidet zuerst auf beiden Seiten unter den Augen, an den Backen, als den besten Teilen, der Länge nach zweifingerbreite Streifen ab, die in viereckige Stücke geteilt werden, alles übrige Fleisch ebenso. Die Zunge wird (nachdem sie gehäutelt wurde) gespalten,

(Tranchieren.)

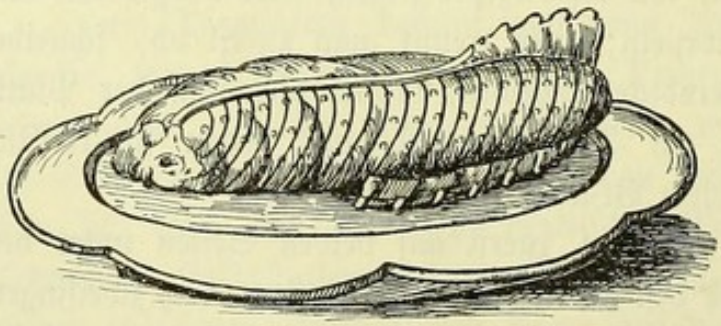
in kleinere Streifen geschnitten, sodaß zu jedem Stück Backenfleisch ein Stückchen Zunge kommt. Mit scharfem Messer durchbricht man die Hirnschale, hebt nun mit dem Löffel das Hirn heraus, legt es in die Mitte der Platte und ordnet das Übrige rings herum.

Nierenbraten. Man schneidet zuerst die Nieren heraus und in Querscheiben, sodann setzt man das Messer zwischen zwei Rückenwirbeln ein, trennt diese und zugleich die Rückenmuskeln durch einen Schnitt und führt den Schnitt auch nach oben zwischen den Rippen fort. Indem man zwischen jedem Wirbel dasselbe Verfahren wiederholt, zerteilt man die Rippen, legt auf jede ein dickes Rädchen Niere und Fett und serviert heiß.

Gebratener Hase. Man trennt die Schlegel vom Ziemer, hackt ihnen die äußersten Enden ab und legt diese beiseite auf einen Teller. Nun schneidet man das Schlegelfleisch in gefällige Stücke, dann löst man den Ziemer vom Rückgrat ab, zerteilt ihn und schneidet nun die einzelnen Rückenwirbel ab, indem man mit dem Messer immer zwischen die Knorpeln einzuschneiden kommt, sonst brächte man den Rückgrat nicht passend auseinander. Die Stücke werden, nachdem sie auf der Platte in Ordnung gereiht sind, mit Sauce überträufelt und angeboten. Neuerdings zerlegt man den Hasenziemer mit dem Hackmesser in der Küche; soll der Hase aber bei Tisch zerlegt werden, so knickt man vorher den Ziemer und die Keulen auf der unteren Seite mit dem Hackmesser ein.



Beim Rehziemer löst man das Fleisch mit einem sehr scharfen Messer der Länge nach dicht am Rückgrat und an den Rippen ab, damit kein Fleisch verloren geht; schneidet dann die beiden langen Stücke querüber in Scheiben, setzt sie wieder auf das Rückgrat, wie sie hingehören, und serviert den Rehziemer, als wenn er noch ganz wäre.



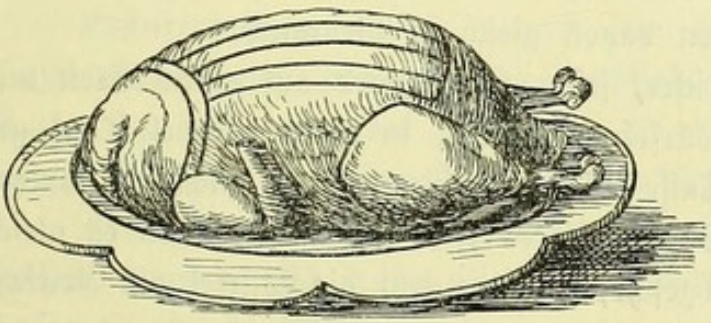
(Tranchieren.)

Spanferkel. Der Kopf wird abgeschnitten, das Ferkel der Länge nach gespalten, die Fülle mit dem Löffel auf die Platte gelegt, sodann der Vorder- und Hinterlauf von einander getrennt, die Seitenrippen in gefällige Teile geschnitten, nun auch der Kopf gespalten, diese Stücke sodann um die Fülle gereiht, so daß sich jede Person ein Stück Ferkel und einen Löffel voll Fülle nehmen kann.

Welscher Hahn. Man stellt ihn mit dem Halse gegen sich und schneidet die ersten Schnitten aus dem gefüllten Kropf, nun den Hals ab, dann die beiden Schenkel und die beiden Flügel. Nun folgen die feinen Seitenschnitten an der Brust (Pfaffenschnitze genannt.) Mit starkem und sicherem Griff hebt man die Achselbeine aus, stößt die Rippen entzwei, und sucht im allgemeinen auch das Gerippe in möglichst passende Stücke zu teilen.

Auerhahn. Gleich dem welschen Hahn.

Gans. Man schneidet den Schlegel und Flügel der einen und dann der andern Seite ab, teilt die Schlegel in der Mitte, schneidet aus der Brust feine Seitenschnitten, hebt die Achselbeine aus, schneidet die Rippen ab und zerteilt den Rückgrat.



Kapaun,*) Poularde, junger Hahn. Zuerst schneidet man den Hals ab, an dem sich der Kopf noch befindet, alsdann die beiden Schenkel, die beiden Flügel. Brust und den übrigen Körper teilt man in passende Stücke, bei jungen Hahnen in vier gleiche Teile.

Schnepfen. Wie die jungen Hahnen. Aus kostbarem Wildgeflügel sucht man möglichst viele Stückchen zu gewinnen.

Tauben schneidet man gleich in zwei oder auch vier Teile.

Fische. Bei den größeren Fischen, wie beim Salm, Hecht, Karpfen, wird, wenn sie ganz auf den Tisch kommen, mit einem Löffel am Rückgrat der Länge nach heruntergefahren, das Fleisch dann ebenfalls mit dem Löffel nach dem Bauche hin von den Gräten losgelöst, ohne sie

*) Die verschnittenen Hähne heißen Kapaunen, die verschnittenen Hennen Poularden.

jedoch zu zerstoßen, und über die Quere in passende Stücke geteilt. Große Fische werden häufig vor dem Kochen gespalten, damit sie besser durchkochen und mehr ausgeben.

Wasserbad siehe Bain-marie.

Wurzelwerk, ganzes, besteht aus Sellerie, Lauch, Petersilie, gelben Rüben (Mohrrüben), je nach Verwendung Spargeln, Blumenkohl, Schwarzwurzeln.

Verschiedene Vorbereitungen.

Rindschmalz (Schmelzbutter.) Man läßt die Butter leicht verlaufen, stellt sie kalt und sticht sie am nächsten Tag von der Rührmilch oben ab, läßt sie in einer Kasserolle so lange kochen, bis der wenige Satz unten sich gelblich färbt, gießt die Butter in Büchsen oder Steintöpfe und rührt darin, wenn das Schmalz anfängt zu gestehen, damit es ganz feinkörnig wird. Auf diese Art vermeidet man das gefährliche Steigen und Überlaufen der Butter. Die Rührmilch kocht man besonders und nimmt das Fett davon gleich in Gebrauch.

Schweineschmalz. Dicker, fester Speck wird auf einem Brett mit scharfem Messer in kleine Würfel geschnitten, in einen eisernen Topf gelegt, zu 3 Kilo Speck 1 Tasse Wasser getan und auf nicht zu starkem Feuer langsam gekocht. Sobald klares Fett sich bildet, wird es gleich in einen steinernen Topf abgeschöpft, bis zuletzt die Würfel als Grieben hart und gelb sind.

Nierenfett vom Ochsen oder Rind. Dasselbe muß recht fett sein und wird $^1/_2$ Tag in kaltes Wasser gelegt und dieses öfters erneuert. Den andern Tag hackt man das Fett fein, man gibt auf 1 ℔ Fett 1 kleine Obertasse Milch und läßt es langsam auf schwachem Feuer kochen, bis es ganz klar ist, und füllt es dann in einen Steintopf. Frisch (unausgelassen) kann es sehr gut zu Ochsen- und Sauerbraten, auch englischen Puddings verwendet werden, nur muß es vorher über Nacht im Wasser gelegen haben und fein gehackt sein.

Gänsefett. Das ausgenommene Fett wird 1 Tag lang in Wasser gelegt, das einigemal erneuert wird, dann in Würfel geschnitten und langsam ausgebraten, bis das Fett klar und die Würfel hellgelb sind, und gleich in einen Steintopf gefüllt.

Backfett. 1 ℔ Nierenfett wird über Nacht in Wasser gelegt, fein zerschnitten und mit $^1/_2$ Glas Milch gekocht, bis es hell und klar ist.

Nun mischt man das geseihte Fett mit 1 ℔ gut ausgelassener Butter und ebensoviel rein ausgelassenem Schweinefett, füllt es in einen Topf und rührt es bis zum Erkalten noch einigemal durch.

Backfett zu reinigen. Das gebrauchte Backfett wird, wenn es etwas abgekühlt ist, in einen Topf mit heißem Wasser geschüttet und einigemal aufgekocht. Erkaltet kann man das reine Fett oben abheben, alles Unreine bleibt unten sitzen.

Sardellenbutter. 125 Gr. rein gewaschene und von den Gräten abgelöste Sardellen werden auf ein Tuch gelegt und abgetrocknet, durch ein Haarsieb gedrückt und unter 250 Gr. leicht gerührte Butter gemengt und gut unter einander gerührt. Man gibt sie auf Brot zu Tee oder auf Beefsteaks und nimmt sie zu Ragout, Frikassee oder Saucen.

Hier sei auf die aus der Fabrik von Türk und Pabst stammenden ausgezeichneten, stets zum Gebrauche fertigen Anchovi-Paste und Sardellen-Butter aufmerksam gemacht, die in kleinen Portionsdosen oder Tuben sehr lange frisch bleiben und für gestrichene Brötchen und Saucen zu empfehlen sind.

Kräuterbutter. Man nimmt sehr fein gehackte Petersilie und Schalottenzwiebeln, von jedem 1 Teelöffel, mengt dieses mit 125 Gr. Butter gut unter einander und würzt es mit dem Saft von 1 Zitrone, einigen Tropfen Worcester-Sauce, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß.

Petersilienbutter. Man läßt Schmelzbutter (Rindschmalz) zum Kochen kommen und rührt viel fein gehackte Petersilie hinein und bewahrt sie für den Winter auf.

Krebsbutter. 25—30 Krebse werden gut gebürstet, in kochendem Salzwasser rot gekocht und das Fleisch aus Schwänzen und Scheren ausgebrochen. Dann werden die roten Schalen, aus denen die Galle entfernt wurde, im Mörser sehr fein gestoßen, mit $^1/_2$ ℔ Butter $^1/_2$ Stunde langsam gedämpft, wobei man öfter mit einem Löffel umrühren und etwas Wasser zugießen muß. Dann preßt man die Butter durch ein gut gewässertes Tuch in ein Gefäß mit sehr kaltem Wasser, worin sie sofort erstarrt. Wenn sie fest geworden ist, nimmt man sie heraus und verwendet sie zur Würze und Verzierung von Suppen, Saucen, Gemüsen und verschiedenen Fleischspeisen, Pastetchen, Ragouts u. s. w.

Panade. In einer Kasserolle wird $^1/_4$ Liter Wasser mit 30 Gr. Butter und etwas Salz kochend gemacht, Mehl hineingestreut und unter fortwährendem Rühren gekocht, bis die Masse sich von der Kasserolle löst, um dann erkaltet mit Fleisch gestoßen zu werden.

Gebackene Petersilie. Ganz reine, ungewaschene Petersilie wird in heißem Schmalz spröd gebacken und dann zur Garnitur von verschiedenen Fisch- und Fleischspeisen verwendet.

Zitronen-Zucker. Auf der rauhen Seite eines größeren Stückes Zucker reibt man die Schale einer Zitrone ab, schabt dann das Gelbe vom Zucker dick ab, trocknet es an einem warmen Ort und stoßt diesen Zucker im Mörser fein; ebenso macht man Orangenzucker.

Gebrannter Zucker (Couleur) zum Färben von Saucen u. s. w. In einer kleinen Kasserolle wird Abfallzucker auf den heißen Herd gestellt. Wenn er geschmolzen ist und eine schöne braune Farbe hat, wird er mit kaltem Wasser abgelöscht und noch kurze Zeit gekocht.

Champignons (Erdschwämme) zu reinigen. Die Champignons müssen geschlossen und weiß sein, die frischen erkennt man leicht daran, daß sie noch hart sind. Nachdem man das Ende des Stieles abgeschnitten hat, wäscht man sie einigemal in kaltem Wasser vom Sande rein und legt sie auf ein Sieb, schneidet dann mit einem feinen und sehr scharfen Messer die Haut vom Kopf und den Stielen der Champignons so dünn wie möglich ab, wirft sie in kaltes Wasser, worin der Saft einer Zitrone ausgedrückt ist, und verwendet sie nach Vorschrift.

Trüffeln zu reinigen. Man läßt die Trüffeln einige Zeit in kaltem Wasser liegen, bis die Erde, die daran klebt, gut weg geht; dann bürstet man sie so lange, bis sie schön schwarz sind. Man kann sie geschält oder ungeschält verwenden; ersteren Falles benutzt man die fein gewiegte Schale zu Saucen.

Morcheln zuzubereiten. Aus den Morcheln werden die sandigen Stiele ausgebrochen, dann die Morcheln in Stücke geschnitten und öfters aus kaltem Wasser ausgewaschen, mit viel Wasser zum Feuer gesetzt und sobald sie warm sind, wiederum gewaschen, was man auf dieselbe Weise öfters wiederholt, bis sie ganz von Sand befreit sind. Getrocknete Morcheln werden unzerschnitten einmal aufgekocht und weiter ebenso behandelt wie die frischen.

Pfifferlinge werden geputzt wie die Champignons.

Mondamin. Zum Verdicken aller Suppen, Saucen, zur Herstellung von Puddings, Fruchtspeisen ꝛc., auch zum Backen von Sandtorten ist Mondamin besonders zu empfehlen. (Alleinige Fabrikanten Brown & Polson, Berlin.) Auch zum Kochen von Gemüsen eignet es sich gut, da es den Geschmack bedeutend verfeinert.

Nudeln, Riebele. In Anbetracht der heute so hoch entwickelten

Technik auf dem Gebiet der Nahrungsmittelfabrikation ist es praktischer, Suppennudeln, Gemüsenudeln, Riebele u. s. w. nicht mehr in mühsamer und zeitraubender Weise selbst herzustellen, sondern die bekannten vortrefflichen Knorr'schen Eierteigwaren zu verwenden. Besonders auch die Knorr'schen Maccaroni sind in schöner Farbe und frischem Geschmack bei billigstem Preis ganz unerreicht, da bei dieser Firma seit kurzer Zeit ein ganz neues, nur für sie allein in Deutschland patentiertes Verfahren zur Herstellung in Anwendung kommt, das peinlichste Reinlichkeit und ungemein rasche Fabrikation gestattet.

Von den vielen modernen Hilfsmitteln zur Verbesserung des Geschmacks von Suppen, Saucen, Bouillon, Fleischspeisen, Gemüsen, Salaten 2c. hat sich in der guten Küche **Maggis' Suppen- und Speisen-Würze** ganz besonders eingebürgert. Man darf bei ihrer Anwendung jedoch des Guten nicht zu viel tun. Ihre große Ausgiebigkeit macht die sparsamste Verwendung zur Pflicht. Gibt man zu viel davon, so schmeckt sie vor; im richtigen Maße angewandt, verleiht sie aber den Speisen jenen köstlichen Wohlgeschmack, den man sonst nur durch Mitkochung einer kunstgerecht zusammengestellten Würzkräuter-Garnitur erzielt. Eine Hauptbedingung bei der Verwendung von Maggi's Suppen- und Speisen-Würze ist schließlich auch, daß man sie nicht mitkochen läßt, sondern den Speisen stets erst vor dem Anrichten zusetzt.

Worcester-Sauce von Türk und Pabst ist sehr beliebt und wird viel verwendet, da sie Bratensaucen, Wild- und Wildgeflügel-Ragouts, Sauerbraten einen feinen pikanten Geschmack gibt. Die Sauce ist sehr scharf, deshalb genügen meist schon wenige Tropfen.

Fleischbrühen (Bouillon).

Allgemeines.

Allen Fleischbrühen und Saucen kann durch den Liebig'schen Fleischextrakt ungemein nachgeholfen werden. Es darf davon nur wenig, z. B. zu einer Tasse Fleischbrühe nur eine Messerspitze voll beigefügt werden; zuviel zu nehmen, beeinträchtigt den Geschmack. Will man schnell von Wasser und Fleischextrakt eine Bouillon bereiten, so rechnet man auf 1 starkes Liter Wasser 15 Gramm Fleischextrakt und 10 Gramm Salz. Bei Schwachen und Kranken ist Liebigs Fleischpepton sehr zu empfehlen, das einen angenehmen Geschmack hat und leicht verdaulich ist. Maggis Suppenwürze verbessert den Geschmack der Suppe sehr und ist namentlich zu empfehlen, wenn die Fleischbrühe einmal weniger kräftig ist und der Nachhilfe bedarf. Ein schwacher Eßlöffel voll genügt in die fertig angerichte Suppe für sechs bis acht Personen.

1. **Einfache Fleischbrühe** (Bouillon). Auf jedes Pfund Rind- oder Ochsenfleisch rechnet man 2 Liter Wasser. Das Fleisch soll nicht frisch geschlachtet, sondern mehrere Tage abgelegen sein, es wird genau untersucht, ob sich kein fremder Körper angeklebt hat, gut geklopft und mit den Abfällen, womöglich einigen Markknochen (Zugaben), leicht gewaschen. Für 10 Personen wird man die Brühe von 2 Kilo (4 ℔) Fleisch brauchen. Diese 2 Kilo setzt man mit 7 Liter kaltem Wasser zu, bringt solches in gelindes Sieden, so daß es nur von der Seite kocht; bei dem ersten Sud wird Schaum aufsteigen, diesen schöpft man mit dem engen Schaumlöffel ab; ist man überzeugt, daß alle Unreinigkeit sich abgesondert hat, so salzt man die Brühe, und hält nun den Topf von den Seiten zugedeckt, von welchen er nicht siedet. Bei einem dreistündigen Kochen würde die Brühe weniger werden, deshalb gießt man je und je heißes Wasser nach, daß sich die 7 Liter stets erhalten. Folgende Suppenkräuter läßt man eine halbe Stunde darin aufkochen: Lauch, Sellerie, Petersilie, eine gelbe Rübe; wer's liebt, kann auch ein Stückchen Sommerkohl, Spargel 2c. mitkochen. Hat die Brühe Fett, so nimmt man dieses ab, ehe die Kräuter hineinkommen, und stellt solches zu fernerer Benützung beiseite. Die fertige Brühe gießt man durch das feine Haarsieb in ein irdenes oder emailliertes Gefäß und bewahrt sie vor Fliegen bis zum Gebrauch.

2. **Braune Fleischbrühe** (Jus). Für den Bedarf von 10 Personen rechnet man 4 ℔ Ochsenfleisch (es können auch verschiedene Abfälle anderen Fleisches in dieses Quantum eingerechnet werden) und 1 ℔ mageren Schinken. Das Fleisch wird in große Würfel geschnitten, eine Kasserolle mit Butter bestrichen, die Würfel dareingelegt und braun gedämpft. Nun gießt man 7 Liter laues Wasser langsam daran und bringt die Kasserolle in stärkere Siedhitze, die Brühe wird sorgfältig abgeschäumt, dann gesalzen und wie die vorhergehende behandelt; zu den Suppenkräutern in Nro. 1 kann noch Endivie oder Schwarzwurzel genommen werden.

3. **Braune Brühe** (Jus) **mit Wein zu Wildsaucen.** Zu dem gewürfelten Fleisch (wie in Nro. 2) nimmt man noch Abfälle von wildem Geflügel, 5½ Liter Wasser und 1¾ Liter weißen starken Wein.

4. **Hühnerbrühe.** Ein altes, rein geputztes und gewaschenes Huhn wird mit 2 ℔ Kalbfleisch, das in Stücke zerhackt wurde, und 5 Liter kaltem Wasser zugesetzt, gut abgeschäumt und langsam mit Petersilienwurzel und etwas Salz weich gekocht, rein durchgeseiht und bis zum Gebrauch kalt gestellt, oder sogleich zu Suppe verwendet.

5. **Kraftbrühe** (Consommé). Das in Nr. 1 angegebene Verfahren ergibt eine kräftige Fleischbrühe, doch ist es bei einzelnen klaren Suppen, namentlich bei großen und feinen Mahlzeiten erforderlich, den Geschmack und die Kraft derselben noch zu erhöhen.

Zur Kraftbrühe für 8 Personen legt man 4 ℔ Ochsenfleisch, in Würfel geschnitten, nebst einem alten Huhn in einen großen Topf, gießt 7 Liter Fleischbrühe nach Nr. 1, die jedoch ohne Salz zubereitet sein muß, daran, schäumt die Kraftbrühe hernach rein ab, gibt noch einmal Wurzelwerk und ganz wenig Salz hinzu und läßt die Brühe 4—5 Stunden langsam kochen. Dann gießt man sie durch eine Serviette und benützt sie, nachdem das Fett rein abgenommen ist. Sollte die Brühe nicht ganz klar sein, so schlägt man 1 Eiweiß mit etwas Wasser gut durch, gießt die Brühe unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen dazu, läßt sie noch einmal aufkochen und gießt sie nochmals durch eine Serviette. Hat die Brühe nicht genug Farbe, so vermischt man sie mit etwas Jus oder ein paar Tropfen gebranntem Zucker. (Seite 42.)

6. **Brühe für Brustkranke.** 750 Gramm (1½ ℔) Kalbsstotzen, die man zuvor sorgfältig gewaschen hat, setzt man mit 2½ Liter

kaltem Wasser auf schwaches Feuer: den aufsteigenden Schaum nimmt man mit dem feinen Seiher rein ab, salzt aber die Brühe nicht, sondern läßt sie kochen und füllt dieselbe je und je mit heißem Wasser auf, bis die Stotzen weich sind. Diese werden nun aus der Brühe genommen und zu anderem Gebrauche beiseite gestellt; in die Brühe selbst tut man 60 Gramm schwarzen Kandis und den Saft einer Zitrone, läßt sie noch 10 Minuten aufkochen, und gibt sie entweder warm oder als Gallerte in kleinen Bechern.

7. **Kraftbrühe** (Englisch Beef-Tea). Sehr empfehlenswert für Genesende.

In eine Champagnerflasche wird 1 ℔ ganz klein gewürfeltes rohes Ochsenfleisch getan und mit 4 Eßlöffel kaltem Wasser begossen. Die Flasche wird fest zugekorkt, mit Bindfaden zugebunden, auf ein Tuch in eine Kasserolle mit kaltem Wasser gestellt, welches jedoch nur bis zur Hälfte der Flasche gehen darf, und darin langsam fortgekocht, bis aus dem Fleisch ½ Liter Kraftbrühe ausgezogen ist. Salz darf nicht dazu genommen werden. Die Kraftbrühe hat ungefähr 3—4 Stunden zu kochen, es wird ein Eßlöffel davon unter einen Teller Suppe gegeben.

8. **Fastenbrühe** zu gesalzenen Suppen. 4 ℔ geputzte Schleien oder Karpfen (oder geringere Fische wie Barben) werden in einer Kasserolle mit einem Viertelpfund Butter, ein paar in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, eben so viel gelben Rüben, einer Petersilienwurzel, ein wenig Thymian, 2 Lorbeerblättern, ein paar Händen grüner oder dürrer Erbsen, 2 Gewürznelken, 6 Pfefferkörnern, einer Prise Ingwer, nebst dem nötigen Salz in 7—9 Liter Wasser 2 Stunden lang gekocht, durchgeseiht und dann zu Suppen verwendet.

9. **Fastenbrühe von Erbsen.** Man nimmt etwa 2 ℔ Erbsen mit etwas Sellerie und Petersilienwurzel, gelben Rüben, einer Zehe Knoblauch und einem Stückchen Butter, setzt sie nebst Salz mit kaltem Wasser zu, läßt sie kochen und erhält den Topf durch Nachgießen von siedendem Wasser immer voll, bis die Erbsen weich sind; rühren darf man ja nicht, damit die Brühe hell bleibt. Sobald sie weich sind, nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Brühe durch ein feines Sieb, oder in Ermanglung dessen durch ein reines Tuch laufen und bewahrt sie in einem emaillierten Gefäß auf. Die Brühe kann zu allen Suppen und Saucen gebraucht werden.

Suppen,

1) mit Fleischbrühe, 2) mit Wasser, 3) mit Wein, Milch und Fisch- oder Fastenbrühe.

Allgemeines über Suppen.

Die Suppe ist die erste Speise bei einem Mahl, deshalb verdient sie auch die erste Sorgfalt; man geht ja ohnehin gerne auf den ersten Eindruck, und wäre die Suppe schlecht, wie leicht empfände man ein Vorurteil gegen die folgenden Speisen. Die Sache hat aber auch ihre praktische Richtigkeit, denn wäre z. B. die Fleischbrühe, aus der die Suppe bereitet ist, unkräftig oder versalzen, so würden unter diesem Fehler gewiß alle andern Gerichte, die ebenfalls dieser Brühe bedürfen, zu leiden haben. Zum Verbessern unkräftiger Fleischbrühe ist Liebigs Fleischextrakt oder Maggi's Würze sehr zu empfehlen. Man merke auch für alle Suppen den Rat, daß man sie nicht kochend heiß auf den Tisch trage, sondern sie einige Minuten lang auf dem Anrichtetisch in der Küche abkühlen lasse; man sorge daher für frühere Bereitung derselben. Durch diese Maßregel schneidet man die Gewohnheit mancher Speisenden ab, die Suppe zu blasen oder mit dem Löffel in dem Teller zu rühren. Im allgemeinen rechnet man 1 stärker oder schwächer gehäuften Eßlöffel Reis, Gerste, Gries, Sago u. dgl. auf die Person.

Fleischbrühe-Suppen.

10. **Einfache Brotsuppe.** Man nimmt feine, zuvor im Backofen etwas geröstete Brotschnittchen, gießt siedende Fleischbrühe daran und kocht die Suppe langsam, bis die Schnittchen weich sind; Schnittlauch wird in einer Schale besonders aufgestellt.

11. **Brotsuppe mit Kartoffeln.** 6—8 rohe Kartoffeln werden geschält, in kleine Stückchen geschnitten und in der zur Suppe bestimmten Fleischbrühe weich gekocht. Sind sie gar, so werden die gerösteten Brotschnitten dazu gegeben, mit aufgekocht und die Suppe angerichtet, sobald dieselben weich sind.

12. **Brotsuppe** andere Art. Stücke Brot, weiß oder schwarz, werden zusammen gedörrt, nun wird das Brot mit kalter Fleischbrühe in einer Kasserolle einige Stunden hingestellt, dann zugesetzt, nebst Lauch, gelben Rüben und Sellerie weich gekocht, durch ein Sieb

passiert, mit Fleischbrühe verdünnt, noch etwas aufgekocht und zu Tische gegeben.

13. **Weckſuppe** für acht Personen. Es werden 4 Wecken (Weißbrot, Milchbrot) in Scheiben geschnitten und geröstet (gebäht); diese Scheiben läßt man in siedender Fleischbrühe einmal aufkochen, verrührt dann 3—4 Eidotter mit einigen Eßlöffeln voll saurem Rahm und zieht die Suppe damit ab (legieren). Schnittlauch wie bei Nr. 10.

14. **Milchbrotſuppe.** Von 3 Milchbroten oder Blechwecken werden kleine Würfel geschnitten und in 3 Eiern, die mit 3 Eßlöffeln voll Rahm verrührt sind, etwas eingeweicht. Inzwischen macht man 1 Stückchen Butter heiß, tut den Weck hinein und backt ihn unter beständigem Umkehren gelb, läßt ihn in kräftiger Fleischbrühe einmal aufkochen und zieht die Suppe mit 2 Eigelb und 2 Eßlöffel voll saurem Rahm ab.

15. **Geriebene Milchbrotſuppe.** 5 trockene Milchbrote werden gerieben, mit 4 Eiern und etwas Salz gut verrührt, zuerst mit kalter, dann mit heißer Fleischbrühe verdünnt, in kochende Fleischbrühe eingerührt und nur einigemale aufgekocht. Beim Anrichten kann man etwas Muskatnuß darauf reiben.

16. **Baumwollſuppe.** Für 6 Personen wird 60 Gramm Butter leicht gerührt, alsdann schlägt man 2—3 Eier daran; wenn diese wohl gerührt sind, werden 3 kleine Kochlöffel voll Mehl, Salz, Muskatnuß und 2 Eßlöffel süßer Rahm dazu getan; sobald die Fleischbrühe kocht, wird der Teig mit dem Kochlöffel hineingezettelt. Die Suppe darf nur einigemale aufkochen, dann ist sie fertig.

17. **Durchſchlag- oder Einlaufſuppe.** Für 6—8 Personen nimmt man 2 Eßlöffel feines Mehl und etwas Salz in eine Schüssel, rührt es mit süßer Milch (wie einen Spätzleinteig) recht glatt und schlägt dann 3 Eier daran. Der Teig muß so sein, daß er durch einen Durchschlag laufen kann; sobald die Fleischbrühe siedet, läßt man ihn durchlaufen und einigemale aufkochen. Man tut etwas Muskatnuß daran.

Anmerk. Wenn man Eiweiß hat, so kann man dies dazu nehmen, und hat dann, nach Verhältnis des genommenen Eiweiß, weniger ganze Eier nötig.

18. **Verlorene Eierſuppe.** Man schneidet $1\frac{1}{2}$ Weißbrot oder Kreuzerwecken klein gewürfelt, verrührt 6—7 Eier in einer Schüssel, läßt 60 Gr. Butter vergehen, tut Salz, Muskatnuß, sodann den geschnittenen Weck dazu, und wer es liebt, etwas fein geschnittenen

Schnittlauch oder Petersilie. Hierauf wird ein starker Löffel voll Fleischbrühe in einen Topf getan, das Angerührte hineingeschüttet und in einer Kachel mit heißem Wasser in den Backofen gestellt. Wenn es fest ist, wird es zu dünnen Schnitten ausgestochen und siedende Fleischbrühe darüber gegossen, fest zugedeckt und eine Viertelstunde stehen gelassen; ehe die Suppe auf den Tisch gegeben wird, werden 3—4 Eidotter mit 2 Eßlöffel süßem Rahm verrührt und dazu getan.

19. **Weiße und braune Eiergerste.** Man läßt 60 Gr. Butter vergehen und 2 Kochlöffel voll Mehl oder geriebenes Milchbrot darin anziehen, gießt ungefähr 2 Liter gute Fleischbrühe daran und reibt etwas Muskatnuß hinein, verrührt 5—6 Eier in einem Topf, gießt die gekochte Suppe langsam daran und setzt sie unter beständigem Rühren wieder so lange auf das Feuer, bis sie schön kraus ist. Die braune Eiergerste wird ebenso gemacht, nur muß man das Mehl braun rösten, aber nicht in einer messingenen Pfanne. Bei beiden Suppen kann man auch anstatt der Fleischbrühe Wasser nehmen.

20. **Flädleinsuppe.** 200 Gr. Mehl wird mit dem nötigen Salz in eine Schüssel getan und mit süßer Milch glatt gerührt, sodann schlägt man 6 Eier dazu und verdünnt den Teig mit Milch, bis er sehr dünnflüssig ist. Die Flädlein müssen so dünn als möglich sein und auf beiden Seiten gebacken werden. Beim Backen wird das erstemal etwas Schmalz in der Pfanne heiß gemacht und dieselbe nachher jedesmal nur mit Speck überfahren. Alsdann werden sie kleinfingerbreit geschnitten oder nach Belieben ganz gelassen und aufgerollt in die Suppenschüssel gelegt, gute Fleischbrühe kochend darüber gegossen und wohl zugedeckt eine Viertelstunde stehen gelassen. Die Suppe kann mit Eidottern abgezogen oder ohne dieselben auf den Tisch gegeben werden.

21. **Gebackene Erbsensuppe.** Man nimmt $^1/_4$ Liter Milch und 60 Gr. Butter in eine Pfanne, rührt, wenn es siedet, 125 Gr. Mehl hinein, und kocht es, bis sich der Teig von der Pfanne schält, rührt, wenn er abgekühlt, 3 Eier und 3 Eigelb hinein und läßt ihn durch einen großlöcherigen Seiher in heißes Schmalz laufen, backt die Erbsen schön gelb, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie zum Ablaufen auf Brotschnittchen, tut sie in die Suppenschüssel und gießt kräftige Fleischbrühe siedend daran.

22. **Nudelsuppe** für 6 Personen. Von 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, etwas Salz und feinem Mehl macht man einen festen

Nudelteig. Die Eier und das Salz werden verrührt, dann so viel Mehl darunter gemengt, bis der Teig fest genug ist zum Würgen. Nachdem er gut verarbeitet, wird der Teig in 4 Teile geteilt, jeder derselben zu einem runden Bällchen gewürgt, zu einem ganz dünnen Kuchen ausgewellt, etwas getrocknet, zusammengerollt und in feine Nudeln geschnitten. Wenn die Nudeln getrocknet sind, werden sie in gute siedende Fleischbrühe, die sogar fett sein darf (am besten Hühnerbrühe), hineingezettelt, man hilft mit einer Gabel nach, damit die Nudeln nicht auf einen Klumpen kochen; wenn die Suppe 2- bis 3mal aufgekocht hat, ist sie fertig. Schnittlauch und Muskatnuß schmecken gut daran.

23. **Suppe von gefüllten Nudeln.** Übrig gebliebenes Fleisch, Rind- oder Kalbfleisch, Geflügel, auch zur Not Hammelbraten, wird mit etwas Petersilie und einer kleinen Zwiebel fein gehackt, hierauf in einen Mörser genommen und zu einem Teig gestoßen, dann in eine Schüssel getan, Salz und Muskatnuß dazu, und mit 4 Eiern angerührt. Es wird nun von 2 Eiern und 2 Eßlöffel voll süßem Rahm ein fester Nudelteig gemacht, derselbe zu einem dünnen Kuchen gewellt, der Kuchen mit dem angerührten Fleisch überstrichen und zusammengerollt, nicht gelegt wie Maultaschen, sondern ganz leicht aufgerollt, in eine Serviette oder ein reines Tuch gewickelt, mit einem Bindfaden leicht umbunden, und im Salzwasser eine Stunde gesotten. Wenn er fertig ist, wird er aus der Serviette genommen, die Rolle zu Rädlein geschnitten, in die bestimmte Schüssel gelegt, gute, siedende Fleischbrühe darüber gegossen und fest zugedeckt einige Minuten stehen gelassen. — Ehe die Suppe auf den Tisch gegeben wird, können auch 4 Eidotter an der Fleischbrühe abgezogen und darüber gegossen werden.

24. **Braune Blättleinsuppe.** Von 4 Eiern macht man einen festen Nudelteig, wellt ihn ganz fein, schneidet ihn zu viereckigen Stückchen und backt diese in Schmalz gelb. Die gebackenen Blättchen tut man in eine Suppenschüssel, gießt gute siedende Fleischbrühe darüber, zieht sie mit 4 Eidottern ab und streut feingeschnittenen Schnittlauch und etwas Muskatnuß darauf.

25. **Geriebene Suppe** (Riebele, Eiergerste). Von zwei Eiern, einem Dotter und etwas Salz wird ein fester Nudelteig gemacht, derselbe auf einem Reibeisen leicht gerieben, und wenn die Körner abgetrocknet sind, in $3\frac{1}{2}$ Liter siedende Fleisch-

brühe eingesät und 5 Minuten aufgekocht. Schnittlauch kann dazu gegeben werden.

26. **Suppe von Teigwaren.** In die kochende Fleischbrühe werden, auf eine Person etwa 25 Gr. gerechnet, Riebele, Sternchen oder Buchstaben, auch Nudeln eingesät und 8—10 Minuten gekocht. Nudeln brauchen nicht so lang.

27. **Maccaroni, italienische Suppe,** für 6 Personen. Die vorzüglichsten Maccaroni sind die Neapolitanischen, die man an der pfeifenstielartigen Form und der weißgräulichen Farbe erkennt.

Man bricht dieselben in fingerlange Stücke und blanchiert (verwällt) sie 8 Minuten lang im Wasser, d. h. man siedet sie kurz ab, indem man sie sorgfältig mit der Gabel nach allen Seiten wendet. Nun schüttet man sie rein ab, gießt darüber 1 Liter siedende Fleischbrühe, ½ Liter Jus, mengt sie durcheinander, läßt sie ein paar Minuten auf heißem Herde anziehen und gibt sie dann zu Tisch; geriebener Parmesankäse wird besonders dazu gegeben.

28. **Feine Gerste (Grütze) gut zu kochen.** Wenn die Gerste verlesen und gewaschen ist, tut man ein Stückchen Butter in eine Kachel, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, nimmt die Gerste dazu und dämpft sie einige Minuten; gießt dann etwas siedende Fleischbrühe daran und läßt sie langsam kochen. Wenn sie eingekocht ist, gibt man gute Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel auf einmal, weil bei öfterem Nachgießen die Gerste besser schleimt. Vor dem Anrichten wird ein wenig Muskatblüte daran getan. 2—3 Eßlöffel voll süßer Rahm dazu genommen, macht die Gerste schön weiß und wohlschmeckend.

29. **Gerstenschleim.** Für 6 Personen werden 180 Gramm von der gröbsten Kochgerste oder der neuen gequetschten Patentgerste, nachdem sie verlesen und durch kaltes Wasser gewaschen, mit so viel kalter Fleischbrühe zugesetzt, daß es stark handhoch über die Gerste geht. Diese soll langsam kochen, und weil sie anfangs gern aufsteigt, so darf der Deckel nur halb aufgesetzt sein, damit sie Luft hat, auch muß öfters nach ihr gesehen werden, da sie leicht anbrennt. Dieses langsame Einkochen heißt man das Brechen der Gerste. Ist das Wässerige verdunstet, so stellt man die Kasserolle ab, schneidet 45 Gr. süße Butter darauf, stäubt 2 flache Eßlöffel feines Mehl darüber, und rührt beides mit einem hölzernen Rührlöffel (Spatel) 10 Minuten lang hinein. Nun stellt man die Kasserolle wieder über die Hitze, gießt langsam warme Fleischbrühe zu, rührt die Gerste

öfters auf, fährt mit Zugießen und Aufrühren so fort, bis der Schleim durch das feine Sieb läuft. Zu sorgfältigem Kochen braucht man vier Stunden. Es ist zu bemerken, daß kein Seiher oder Löffel von unverzinntem Blech genommen werden darf, sonst wird die Suppe blau.

30. **Reisschleim.** Für 8 Personen wascht man 250 Gr. verlesenen Reis, brüht ihn mit siedendem Wasser 2—3mal ab, und setzt ihn mit kalter Fleischbrühe zu, daß sie handhoch über den Reis geht. Die Kasserolle wird nicht ganz zugedeckt, der Reis langsam eingekocht, daß sich jedes Körnchen bricht. Dann stellt man die Kasserolle ab, rührt abgeschöpftes Hühnerfett oder frische Butter, ungefähr 60 Gr. hinein, und rührt so lange, bis der Reis schaumig ist, gießt warme Fleischbrühe zu, rührt den Schleim oftmals auf, denn er kocht sehr leicht eine Scharre, und fährt so fort, bis man einen Schleim hat in der Dicke des Gerstenschleims; der Reis wird aber nicht durch den Seiher getrieben; statt der Butter kann auch eine Buttersauce hineingerührt werden, um ihn nahrhafter zu machen.

31. **Reissuppe** für 4—6 Personen. Wenn 90 Gr. rein verlesener Reis 2—3mal angebrüht ist oder mit kaltem Wasser zugesetzt, bis zum Kochen gebracht und dann abgeschüttet ist, setzt man ihn mit siedender Fleischbrühe zu und läßt ihn kochen, bis er gebrochen ist, füllt ihn mit sehr kräftiger, klarer Fleischbrühe auf, läßt ihn vollends weich kochen, sorgt aber, daß die einzelnen Körner nicht verfallen und gibt die Suppe zu Tische.

32. **Grünkernsuppe** für 8 Personen. 180 Gr. grüne Kernen (unreif getrockneter Weizen) werden gut verlesen, aus warmem Wasser gewaschen, und mit Fleischbrühe oder Wasser über Nacht eingeweicht und mit derselben zugesetzt. Ist die Brühe eingekocht, so zerdrückt man die Kerne, rührt 60 Gr. Butter hinein, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie fortkochen, bis diese ganz weich sind, dann nimmt man 2 Eßlöffel feines Mehl, rührt es mit $^1/_{10}$ Liter Milch oder Fleischbrühe glatt an und gießt es unter beständigem Rühren an die Kerne, worauf die Suppe noch eine ganze Stunde kochen muß. Vor dem Anrichten werden 3—4 Eigelb mit saurem Rahm stark verrührt und an die durch ein Haarsieb getriebene Suppe getan. Mark- oder Butterklöse passen gut in diese Suppe. Wenn die Kerne in einer Kaffeemühle gemahlen oder schon gemahlen gekauft werden, schleimen sie viel besser.

33. **Gemahlene Grünkernsuppe.** Gemahlene Grünkerne werden den Abend vorher in Fleischbrühe eingeweicht, den andern Morgen unter fortwährendem Rühren zum Kochen gebracht, und 3 Stunden an der Seite des Feuers langsam gekocht. Dann durch ein Haarsieb getrieben, mit der nötigen Fleischbrühe verdünnt, mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, und zuletzt mit gequirltem Ei und saurem Rahm abgezogen. In der Suppe Mehl mitkochen lassen ist eine zu geringe Ersparnis und beeinträchtigt den Geschmack der Grünkerne. Wird die Suppe dünner abgerührt, so kann man Mark- oder Butterklöschen darein geben.

34. **Hafergrützsuppe.** Wenn 125 Gr. Hafergrütze gut verlesen und gewaschen sind, setzt man sie mit Fleischbrühe und einem Stückchen Butter zu und läßt sie weich kochen, rührt 2 Löffel Mehl mit etwas Milch oder kalter Fleischbrühe glatt, rührt es in die Suppe und läßt sie noch eine starke Stunde kochen.

35. **Gemahlene Suppen.** Von den jetzt leicht zu beschaffenden gemahlenen Gersten-, Grünkern-, Hafer- und Leguminosen (Gemüse)-Suppen rechnet man 1 Eßlöffel voll auf jede Person, rührt das Mehl kalt an, läßt es in kochende Fleischbrühe laufen und ½ Stunde gut durchkochen und gibt sie so oder mit Ei und Rahm abgezogen zu Tische.

36. **Sagosuppe** für 6 Personen. 125 Gr. Sago wird verlesen, aus warmem Wasser gewaschen, sodann mit siedender Fleischbrühe zugesetzt, langsam gekocht, kräftige Fleisch- oder Hühnerbrühe nachgegossen und mit ein wenig Muskatblüte immer langsam fortgekocht, bis der Sago weich ist, und mit 2 Eiern und saurem Rahm abgezogen.

37. **Tapiokasuppe.** Ein Eßlöffel voll echtes Tapiokamehl wird auf jede Person gerechnet, in sehr kräftige, siedende Fleischbrühe eingesät, höchstens 6 Minuten gekocht und ohne Ei und Rahm zu Tisch gegeben.

38. **Suppe von Gries- oder Mutschelmehl.** Für 6—8 Personen werden 3½ Liter gute Fleischbrühe in einer Kasserolle siedend gemacht, dann rührt man 125 Gr. Griesmehl hinein und läßt es mit etwas Muskatnuß gut durchkochen; bei dem Anrichten zieht man die Suppe mit 3 Eidottern und saurem Rahm ab. Auf die gleiche Weise wird die Suppe von Mutschelmehl gemacht.

39. **Griessuppe** andere Art für 6 Personen. 4 Eßlöffel voll Griesmehl werden mit 3 wohl verrührten Eiern gut unter einander

gerührt, mit kalter Fleischbrühe verdünnt, in die kochende Fleischbrühe langsam eingegossen, nur einige Mal aufgekocht und mit Muskatnuß gewürzt. Auf die gleiche Art kann Suppe von Mutschelmehl gemacht werden.

40. **Suppe von Kalbsbrieslein** (Kalbsmilchen). Wenn ein Kalbsbrieslein in Salzwasser verwällt, abgehäutelt und mit etwas Petersilie gehackt ist, röstet man einen Kochlöffel Mehl mit etwas feingeschnittenen Zwiebeln in einem Stückchen Butter hellgelb, dämpft darin die gehackten Brieslein, gießt Fleischbrühe darüber, läßt es kochen, tut ein wenig Muskatnuß daran und richtet es, mit 3—4 Eidottern abgezogen, über geröstete Milchbrotschnitten an. Werden mehrere Kalbsbrieslein genommen, so gibt man die Suppe ohne Brot mit in Stückchen geschnittenen Brieslein. Ebenso wird Suppe von Kalbshirn bereitet; diese muß vor dem Abziehen durch ein Sieb passiert werden.

41. **Durchgetriebene Suppe von Kalbshirn.** In einem Stück Butter dämpft man fein geschnittene Zwiebeln, gibt 1 Eßlöffel Mehl dazu, dämpft es kurz und löscht es mit kräftiger Fleischbrühe ab. Ein Hirn, das vorher in kaltem Wasser gelegen und von allem Blut gereinigt ist, wird in heißes Wasser gelegt, gehäutelt, fein gewiegt, mit etwas Zwiebel und Paprikapfeffer in Butter gedämpft und zu dem vorher Gekochten getan, 1 Stunde fortgekocht, dann durchgetrieben und mit Ei und Rahm abgezogen. Butter- oder feine Fleischklöschen (s. Reg.) werden in der Suppe gegeben.

42. **Weiße Suppe von Kalbfleisch.** 2 ℔ Kalbfleisch wird in kleine Stücke geschnitten und mit einem Stückchen Butter, einem kleinen Kochlöffel Mehl nebst Sellerie, Petersilie und gelben Rüben ein wenig gedämpft. Nach dem Dämpfen, welches aber weiß geschehen muß, wird gute Fleischbrühe, oder im Ermanglungsfall auch die Hälfte Wasser daran gegossen, ein paar kleine Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und ein wenig ganze Muskatblüte dazu getan. Von einem Weißbrot oder Dreipfennigweck weicht man die Brosamen in süße Milch, ohne sie aber auszudrücken, und tut sie ebenfalls in die Suppe. Wenn alles zusammen weich ist, treibt man die Suppe durch einen Seiher, darauf noch durch ein Haarsieb und zieht 5—6 Eidotter damit ab. Es können dünne, geröstete Schnitten hinein getan werden, oder Suppenbiskuits (s. Reg.).

43. **Suppe mit Krammetsvögeln** für 6—8 Personen. Von 4 gebratenen Krammetsvögeln (s. Reg.) schneidet man die Brust ab,

stoßt das übrige klein, legt 125 Gr. Butter in eine Kachel, schneidet 2 ℔ mageres Ochsenfleisch nebst gelben Rüben, Petersilie und Sellerie-wurzel in kleine Stückchen; dies alles zusammen dämpft man gelb, tut gute Fleischbrühe daran, die gestoßenen Vögel, 4 ganze Nelken, ein wenig Muskatblüte und eine Hand groß obere Brotrinde dazu, und läßt es zugedeckt kochen. Nach diesem treibt man es durch ein Sieb, röstet Weckschnitten auf dem Rost oder im Schmalz, richtet die Suppe mit 4 Eidottern abgezogen darüber an und legt die gebratenen Brüstchen, welche zuvor noch einmal zerschnitten werden, darauf. Auf dieselbe Art können auch Suppen von Lerchen gemacht werden.

44. **Krebssuppe.** Für 8 Personen werden 25 Edelkrebse genommen, von Steinkrebsen dürfen es noch einmal so viele sein. Ehe man sie siedet, werden sie mit einer kleinen Bürste zwischen den Füßen geputzt (was überhaupt auch beim Sieden der Tafel-krebse zu bemerken ist); nun werden sie in kochendem Salzwasser mit Petersilie kurz gesotten und der Magen und die Galle sauber heraus-genommen. Die größeren Scheren werden geschält und zurückgestellt samt den Schwänzen, aus denen man den Mastdarm entfernt hat. Die Schalen aber werden mit 45 Gr. Butter gestoßen und in 60 Gr. Butter mit etwas Petersilie gedämpft. Hierauf wird ein Milchbrot oder das Innere von einem Weck dazu geschnitten, oder statt dessen eine Hand voll Semmelmehl dazu getan und gute Fleischbrühe daran gegossen. Hat es eine Zeit lang gekocht, so treibt man es durch ein Haarsieb, nimmt die Butter oben ab, stellt die Brühe wieder aufs Feuer und tut etwas Muskatnuß dazu. Geröstetes Milch- oder Weiß-brot wird in eine Suppenschüssel gelegt, die Brühe darüber gegossen, 6 Eidotter an die abgeschöpfte Krebsbutter gerührt, dazu getan, und oben darauf die zurückbehaltenen Krebsschwänze gelegt. Es können auch statt der Weißbrotschnitten alle Arten gesottener oder gebackener Klöse dazu gegeben werden.

45. **Krebssuppe** für 12 Personen. Nachdem wie in der vorhergehenden Suppe von 20 großen gekochten Krebsen die Schwänze und größeren Scheren ausgelöst sind, die Krebsschalen mit 60 Gr. Butter gestoßen und in 60 Gr. Butter gedämpft sind, streut man 2 kleine Löffel Mehl darüber, läßt es mit anziehen, löscht mit guter Fleischbrühe ab, läßt es 15 Minuten kochen, schöpft dann die Krebs-butter ab, seiht und salzt die Brühe und erhält sie heiß, macht

Jakobiner-Klöschen (s. Reg.) oder andere gekochte Klöschen, tut sie mit der Krebsbrühe in die Suppenschüssel, verrührt 4 Eidotter mit der Krebsbutter und gibt sie mit den Schwänzen darauf.

46. **Suppe von Hühnerknochen.** Die Abfälle eines gesottenen Huhnes, wie z. B. Kopf, Hals 2c., wie auch 4 hartgesottene Dotter werden gestoßen; in einer Kasserolle wird ein Stückchen Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln gedämpft, ein Stückchen Brot und das Gestoßene dazu getan, mit Fleischbrühe aufgefüllt und nicht länger zusammengekocht, als bis das Brot weich ist. Nun treibt man alles durch das feine Sieb und legt folgende Suppenklöschen in die Brühe, die mit ein paar Dottern abgezogen wird.

Klöse zu dieser Suppe: 2 abgerindete, eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Wecken, fein gehacktes Hühnerfleisch, darunter die rohe Leber des Huhns, gehäckelte Zwiebeln und Petersilie werden in ein wenig Butter gedämpft, Salz und Muskatnuß dazu getan, dieses alles wird mit 3 Eiern, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird, gut durch einander gerührt, kleine Klöschen geformt und in der Suppenbrühe gekocht.

47. **Gewiegte Fleischsuppe.** Übriges Fleisch wird fein gewiegt. Einige gekochte Kartoffeln werden gerieben. In Butter dämpft man 2 Löffel Mehl, etwas Zwiebel, das Fleisch und die Kartoffeln, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab und läßt die Suppe gut durchkochen. Vor Gebrauch zieht man sie mit Ei und Rahm ab.

48. **Leberſuppe.** 125 Gr. Leber, 30 Gr. Butter, 4 Löffel Mehl, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe. Butter und Mehl wird gedämpft, die gehäutelte, gewiegte Leber mitgedämpft, bis sie nicht mehr rot ist, mit Fleischbrühe aufgefüllt, abgeschmeckt und gut durchgekocht.

49. **Leberſuppe** für 10 Personen. Man hackt 1½ ℔ Kalbsleber mit 60 Gr. ungeräuchertem Speck und 2 mittelgroßen Zwiebeln, tut 60—80 Gr. Butter in eine Kachel, dämpft das Gehackte nebst einer Hand groß oberer Brotrinde darin, gießt gute Fleischbrühe darüber, nebst etwas Muskatnuß und 3 gestoßenen Nelken. Wenn alles zusammen recht gekocht hat, treibt man es durch ein Sieb, backt Schnitten von Weck oder Milchbrot in Schmalz gelb und richtet die Suppe an, woran auch etliche Eidotter abgezogen werden können.

Anmerkung: Werden zu dieser Suppe einige zerdrückte Wacholderbeeren genommen, so bekommt sie den Geschmack von Krammetsvögeln.

50. **Nierensuppe.** Übrig gebliebene Kalbsnieren, sie mögen gesotten oder gebraten sein, werden mit einer kleinen Hand voll gewaschener Petersilie fein gehackt, ein Kochlöffel Mehl in 45 Gr. Butter lichtgelb geröstet, das Gehackte ein wenig darin gedämpft und mit guter Fleischbrühe aufgefüllt und durchgekocht. Dann verrührt man 3 Eidotter mit 2 Eßlöffel süßem Rahm, gießt die Nieren-Suppe langsam an die Eier und richtet sie nun, ohne sie wieder auf das Feuer zu setzen, über geröstete Weckenschnitten nebst etwas Muskatnuß an.

51. **Suppe à la Reine** (Rän) oder **Königinsuppe.** Man nimmt ein altes Huhn, 1 ℔ Kalbfleisch, ½ ℔ Schinken, zwei mittelgroße Zwiebeln, eben so viele gelbe Rüben, etwas Petersilie und eine halbe Selleriewurzel. Dieses alles wird zusammen nebst Salz und einem Stückchen ganze Muskatblüte in eine Kachel getan, mit Wasser oder Fleischbrühe zugesetzt und langsam gekocht, bis alles recht weich ist. Dann wird das Huhn herausgenommen, das Hautige davon getan, das Fleisch von den Knochen abgelöst, das Gelbe von 6 hartgesottenen Eiern dazu gegeben, beides gehackt, in einen Mörser genommen und gestoßen. Die Brühe gießt man durch ein Sieb in eine Kachel, tut das Gestoßene nebst 2 Milchbroten dazu und läßt es zusammen kochen; hierauf treibt man es durch ein Haarsieb, verrührt 6 Eidotter mit der durchgetriebenen Suppe und läßt sie unter beständigem Rühren so lange anziehen, bis sie recht heiß ist, alsdann wird sie, ohne mehr etwas daran zu tun, angerichtet.

52. **Einfache Königinsuppe.** Fein geschnittene Zwiebeln werden in Butter gedämpft, 2 Eßlöffel Mehl hellgelb darin geröstet, mit sehr kräftiger Fleischbrühe abgelöscht und 1 Stunde gekocht, durchgeseiht, mit 3 Eigelb abgezogen und vor dem Anrichten mit fein geschnittenem Hühnerfleisch vermischt.

53. **Suppe von grünen (Brockel- Pflück-) Erbsen.** 3 Hände grüne Erbsen nebst geschnittener Petersilie und, wer es liebt, etwas Zwiebel dämpft man in einem Stückchen Butter, läßt 2 Löffel Mehl damit anziehen, gießt Fleischbrühe daran und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind. Je nach Geschmack können sie ganz gelassen oder durchgetrieben werden. Ein Weißbrot (Blechweck) oder Dreipfennigweck schneidet man in kleine Würfel, röstet diese in Butter, zieht das Gelbe von 3 Eiern und 2 Eßlöffel Rahm mit der Suppe ab und richtet sie über das geröstete Brot an. Wer kein Brot in der Suppe haben will, nimmt die doppelte Portion Erbsen und

Eier. Auch können statt des Brotes gezupfte Weck- oder Fleischklöschen (s. Reg.) genommen werden.

54. **Suppe von dürren Erbsen.** Für 6 Personen setzt man ½ Liter Erbsen mit kaltem Wasser zu, schneidet einige Stückchen Petersilie und Selleriewurzel, eine gelbe Rübe und, wenn man will, eine Zehe Knoblauch hinein. Wenn die Erbsen weich sind, werden sie mit Fleischbrühe durchgetrieben. Dann wird ein wenig fein gewiegte Zwiebeln in Butter gedämpft, bis sie klar sind, etwas Mehl hineingerührt, damit die Suppe nicht zu rauh wird, dann die Erbsen dazu getan, mit Fleischbrühe abgerührt und mit Salz und fein gewiegter Petersilie abgeschmeckt. Wenn die Suppe noch etwas gekocht hat, wird sie über zwei in Würfel geschnittene und in Butter oder trocken im Backofen geröstete Dreipfennigwecken angerichtet und sogleich zu Tisch gebracht.

Anmerkung: Wenn die Erbsen nicht weich kochen, so setzt man ein kleines Stückchen Soda zu, oder man bindet einen Eßlöffel durchgesiebte gute Buchenasche in reine Leinwand und setzt sie gleich mit den Erbsen zu, dann werden sie weich. Das nämliche ist auch bei den Linsen zu beobachten.

55. **Kartoffelsuppe.** 8 den Tag zuvor gekochte Kartoffeln werden gerieben, mit einem schwachen Eßlöffel Mehl und einem Kaffeelöffel fein gewiegter Zwiebel und Petersilie in 60 Gr. Butter gut gedämpft, mit Fleischbrühe aufgekocht, ein in Würfel geschnittener Weck wird zuletzt hinein getan und die Suppe beim Anrichten mit 2 Eidottern und Rahm abgezogen. Ei und Rahm kann auch wegbleiben und dafür 2 in Würfel geschnittene, in Butter geröstete Wecken hinein gegeben werden.

56. **Suppe von rohen Kartoffeln.** Rohe, geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun wird in einer Kasserolle in einem Stückchen Butter 1 Eßlöffel Mehl gedämpft, mit den Kartoffeln vermengt und mit Fleischbrühe verdünnt. Dann läßt man die Suppe aufkochen und gibt noch Salz, Pfeffer, gewiegte Petersilie, Schnittlauch und feine, in Stifte geschnittene gelbe Rüben und Selleriewurzeln, die man indessen besonders in Fleischbrühe weichgekocht hat, hinein.

57. **Weiße Bohnensuppe.** Weiße Bohnen werden über Nacht in Wasser eingeweicht, dann in Wasser ¼ Stunde gekocht und dieses ganz abgegossen. Nun werden die Bohnen in Fleischbrühe mit einer Selleriewurzel und einer Zwiebel weich gekocht und durch ein

Sieb getrieben. Man verdünnt die Suppe mit Fleischbrühe, läßt sie noch ½ Stunde kochen, und richtet sie über gewiegte Petersilie, Schnittlauch und geröstete Brotschnittchen an.

58. **Körbelsuppe.** Man verliest eine Handvoll Körbel, wascht und hackt ihn klein, röstet einen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stückchen Butter, dämpft den gehackten Körbel darin, gießt gute Fleischbrühe daran, tut etwas Muskatnuß dazu und läßt sie gut kochen. Dann verrührt man 4 Eidotter mit einem Glase saurem Rahm, gießt es an die Körbelbrühe und richtet sie über geröstetes (gebähtes) Weißbrot an. Ebenso wird auch die Sauerampfer-Suppe gemacht.

Petersilien-Suppe wird auf die gleiche Weise bereitet, jedoch ohne Rahm.

59. **Selleriesuppe.** Für 4 Personen werden zwei große Wurzeln rein geschabt, in Stücke geschnitten und mit Fleischbrühe zugesetzt. Wenn sie recht weich sind, treibt man sie mit guter Fleischbrühe durch, tut etwas Muskatnuß daran, läßt sie noch ein wenig kochen und richtet sie mit 4 Eidottern abgezogen über gebähte Schnitten an. Auf eben diese Art kann man auch Suppen von gelben und weißen Rüben und Petersilien-Wurzeln machen.

60. **Wurzelsuppe.** 3 Petersilienwurzeln, ebensoviel gelbe Rüben, 2 Selleriewurzeln, ein paar Schwarzwurzeln oder Spargeln, 2 Endivienstöckchen und 2 Kartoffeln putzt man sauber, schneidet sie zu dünnen, halb fingerslangen Stückchen, wascht dies alles zusammen rein, tut 90 Gr. Butter in eine Kasserolle, die Wurzeln und die Endivien dazu und dämpft es gut, gießt dann Fleischbrühe darauf, so viel man zur Suppe nötig hat, nimmt etwas Muskatnuß dazu und läßt es so lange kochen, bis alles recht weich ist. Nun macht man von gewöhnlichem Hausbrot nicht viele, ganz feine Schnitten, läßt sie mit der Suppe aufkochen und gibt sie gleich auf den Tisch. Im Sommer werden statt der Wurzeln grüne Erbsen, Bohnen und Blumenkohl genommen.

Anmerkung: Wer gerösteten (gebähten) Weck oder Weißbrot lieber ißt, kann solches statt des schwarzen oder Roggenbrotes zur Suppe nehmen.

61. **Juliennesuppe.** 3 gelbe Rüben, 1 Selleriewurzel, 2 Kohlrabi, 1 Kopf Wirsing, 1 Stengel Lauch und Zwiebel werden wie feine Nudeln geschnitten und mit etwas gestoßenem Zucker in einer Kasserolle in Butter halb weich gedämpft, mit Fleischbrühe aufgegossen und

vollends weichgekocht, mit Salz, und, wer will, mit Muskate vorsichtig abgeschmeckt und über geröstete Brotschnitten angerichtet.

Ist die Suppe Julienne zu einer feineren Mahlzeit bestimmt, so wird Blumenkohl, in kleine Röschen geschnitten, und grüne Erbsen — jedes besonders in Fleischbrühe weichgekocht — hinein genommen. Anstatt der Brotschnittchen gibt man hübsch in Würfel geschnittene Eierklöschen (Jakobiner genannt, siehe Register) dazu.

62. **Zwiebelsuppe.** Für 4 Personen schneidet man 3 Zwiebeln klein, tut 60 Gr. Butter in eine Kachel, röstet einen Kochlöffel Mehl hellgelb, dämpft die Zwiebeln darin, gießt Fleischbrühe daran, so viel man zur Suppe nötig hat, tut etwas Muskatblüte dazu und läßt es kochen, alsdann treibt man es durch, läßt die Suppe noch ein wenig aufkochen, zieht 2 Eidotter damit ab und richtet über fein geschnittene Schnitten an.

63. **Blumenkohlsuppe.** Frischer Blumenkohl wird in kleine Stückchen geteilt. In Butter werden 2 Löffel Mehl gerührt, bis es anfängt zu kochen, mit Fleischbrühe aufgefüllt, mit Salz, Pfeffer, Muskat abgeschmeckt, mit den Blumenkohlstückchen gekocht, bis dieselben weich sind, zuletzt mit Ei und saurem Rahm abgezogen. Zeitdauer etwa $^3/_4$ Stunden. Für 12 Personen $^1/_4$ ℔ Butter, ein mittelgroßer Blumenkohl.

64. **Spargelsuppe.** Kleine, grüne Spargeln, soweit sie nicht hart und holzig sind, werden in längliche Stücke geschnitten, mit siedendem Salzwasser zugesetzt und halbweich gesotten. Nach diesem läßt man 45 Gramm Butter vergehen, dämpft ein wenig fein geschnittene Petersilie und 1 Kochlöffel Mehl damit, gießt gute Fleischbrühe daran, legt die Spargeln hinein und kocht sie, bis sie weich sind. Ehe nun über geröstete Weckschnitten oder Suppenklöse angerichtet wird, verrührt man 4 Eidotter mit 4 Eßlöffel süßem Rahm und zieht dies mit der Spargelsuppe ab.

65. **Tomatensuppe (Paradies- oder Liebesäpfel)** für 6 Personen. Mit einem Stück Butter läßt man 5 große Liebesäpfel, aus denen Samen und Saft entfernt sind, eine in Stücke geschnittene Zwiebel, etwas Lauch, Sellerie und Petersilie kurze Zeit dämpfen, gießt nach und nach Fleischbrühe zu und läßt alles eine gute Stunde kochen. Dann rührt man 2 Eßlöffel Mehl mit kalter Fleischbrühe an, gießt es dazu und läßt es noch $^3/_4$ Stunden kochen, treibt es durch ein Sieb und richtet die Suppe

mit Ei und Rahm über gebähte Weckschnitten, Mark- oder Butterklöschen an.

66. **Gelbe Rübensuppe** für 4—6 Personen. (Gesundheitssuppe.) 8 große gelbe Rüben werden gereinigt und mit 1 Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten, mit 60 Gr. Butter langsam weich gedämpft, ein wenig Jus dazu genommen, 2 Eßlöffel Mehl darüber gestäubt, einige Minuten gedünstet, dann vorsichtig mit 4 Eßlöffel voll Jus glatt gerührt. Das Fett und der aufsteigende Schaum wird rein abgenommen, mit Fleischbrühe aufgefüllt, so viel man gebraucht; die Brühe wird mit gebräuntem Zucker abgeschmeckt und endlich durchgetrieben und über 45 Gr. weich in Wasser eingekochten Reis geschüttet, wohl verrührt und nur noch einmal aufgekocht.

67. **Kraftsuppe (Consommé) mit verlorenen Eiern.** Zu einer feinen Mahlzeit wird die Kraftbrühe nach Nr. 5 zubereitet. Wenn dieselbe in der Suppenschüssel abgeschmeckt und zum Auftragen bereit ist, so legt man vorsichtig die verlorenen Eier (siehe Register) hinein, und wenn man will die Eierklöschen (Jakobiner siehe Register). Besser ist es, die verlorenen Eier auf eine Platte besonders zu nehmen und jedem Teller Suppe sein Ei beizulegen. Man riskiert dann nicht, daß die Suppe durch ein aufgeplatztes Ei trübe wird. Selbstverständlich wird für jede Person ein Ei gerechnet, doch ist es gut, wenn man ein oder zwei Eier mehr hat für den Fall, daß eins auslaufen würde.

68. **Austernsuppe.** Von 30 aus den Schalen genommenen Austern nimmt man das Austernwasser und die Bärte derselben und läßt es aufkochen. In 45 Gr. Butter läßt man 2 Löffel Mehl anziehen, löscht sie mit sehr kräftiger Fleischbrühe ab, nimmt das Austernwasser, Zitronensaft und Pfeffer dazu, läßt es gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, legt die Austern hinein, läßt sie aber nicht mehr kochen, da sie leicht hart werden, zieht die Suppe mit 3 Eidottern ab, schmeckt sie gut ab und richtet sie über kleine Weißbrotwürfel, die in Ei umgekehrt und in Schmalz gebacken sind, an.

69. **Ochsenschwanzsuppe** (Oxtail-Suppe). Ein sehr rein geputzter und gewaschener Ochsenschwanz wird in zweifingerbreite Stücke zerhackt, mit viel Wasser zugesetzt, gut abgeschäumt, gesalzen und mit einigen Pfefferkörnern, einigen Perlzwiebeln, 1 Stück Selleriewurzel, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe 3 Stunden gekocht. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und über in Stücke geschnittene gekochte Spargeln und Blumenkohl, gelbe Rüben, grüne Erbsen ꝛc. an-

gerichtet. Es können auch kleine Semmel- (Milchbrot-) Klöschen und das abgelöste Fleisch des Schwanzes hinein getan werden. Wer die Suppe kräftiger will, kocht 1/4 Liter weißen Wein mit und gießt kurz vor dem Anrichten noch 1 Gläschen Madeira daran.

70. **Ochsenschwanzsuppe.** Eine andere Zubereitung ist, daß 1 1/2 ℔ Ochsenschwanz mit den obigen Zutaten (in etwa 5 Stunden) weich gekocht, in Stücke geschnitten und mit 1 Glas Rotwein gedämpft wird, dann werden 2 Eßlöffel Mehl in 40—50 Gr. Butter hellbraun geröstet, mit der Brühe abgelöscht, 1 Stunde lang durchgekocht und vor dem Anrichten mit den Schwanzstücken, etwas Pfeffer, gekochten, fein geschnittenen Trüffeln und Champignons vermischt.

71. **Schildkrötensuppe, falsche.** Man nimmt 250 Gr. Butter in eine Kasserolle und läßt sie heiß werden, röstet darin 3 bis 4 Eßlöffel voll Mehl, verrührt dieses mit kräftiger Fleischbrühe und füllt es vollends mit 1 Flasche weißen und 1 Flasche roten Wein und 1/4 Liter Madeira auf, gibt dann Zwiebel, gelbe Rüben, Pfefferkörner, 2 Nelken und 1 Löffel gute Jus dazu, und läßt dieses zusammen 3—4 Stunden kochen. Indessen blanchiert man einen Kalbskopf, schneidet denselben in kleine Würfel und kocht diese in Wein vollends weich. Wenn die Suppe gar gekocht ist, wird sie durch ein Haarsieb oder Tuch geseiht, mit Salz, ein wenig Muskat, und vorsichtig mit Cayennepfeffer abgeschmeckt und noch einmal heiß gemacht. Wenn notwendig, muß noch Madeira nachgegossen werden, je nach Geschmack. Nun legt man in eine Suppenschüssel den Kalbskopf, rasch dazu fein geschnittene gekochte Trüffeln und Champignons, Fleischklöschen nach Nr. 105 und gießt die Suppe darüber. Trüffeln sind nicht absolut notwendig.

72. **Rumford'sche Suppe.** In der Regel wird diese Suppe in kleineren Haushaltungen von übrig gebliebenen Erbsen, Gersten- und Brot- oder Kartoffelsuppe gemacht, indem diese drei Speisen gemischt durch ein gebranntes Mehl gebunden und mit Fleischbrühe verdünnt werden.

Für Ökonomien geht das nicht, daher folgendes Rezept: Auf 1/2 Liter (1 Schoppen) Fleischbrühe rechnet man 30 Gr. Gerste, 30 Gr. Erbsen und 30 Gr. Brot; jeder der Teile muß eine Zeitlang besonders gekocht werden; sind dann die Erbsen durchgetrieben, die Gerste wohl verrührt, so werden alle 3 Teile zusammen genommen. mit gebranntem Mehl gebunden und eine dickliche Suppe daraus gekocht.

Klösesuppen siehe auch unter „Suppenklöse" (Knöpflein).

Wasser-Suppen.

Die Wassersuppen verbessert man sehr mit Liebig'schem Fleischextrakt oder mit Maggis Suppenwürze, sie werden dadurch kräftiger und wohlschmeckender.

73. Wassersuppe mit Brot. Kann dieselbe in der Schüssel gekocht werden, in welcher sie aufgetragen wird, so schmeckt sie besser. Man schneidet mit scharfem Messer von einem halbschwarzen Brotlaib feine Suppenschnittchen in die Suppenschüssel, nimmt das nötige Salz, gießt siedendes Wasser darüber, ungefähr so viel, daß die Schnittchen schwimmen, setzt die Schüssel auf den Herd und kocht die Suppe wohl zugedeckt eine halbe Stunde lang; steigen die Schnittchen in die Höhe, so taucht man sie mit dem Löffel unter, und schmälzt sie hernach mit heißem Schmalz oder Butter, in dem Zwiebel oder Brosamen braun geröstet wurden. Wird weißes oder Weckenbrot genommen, so läßt man die Suppe nur stark anziehen.

74. Wassersuppe mit gerösteten (gebähten) Schnitten. Für 6 Personen schneidet man 4 Wecken (Weißbrote oder Semmeln) in feine Schnitten, röstet (bäht) solche im Backofen oder auf dem Roste schön hellgelb, gießt siedendes Wasser mit dem nötigen Salz darüber, und läßt nun die Suppe stark anziehen. Vor dem Schmälzen, das wie in der vorigen Nummer geschieht, rührt man einen Dotter mit einem Eßlöffel saurem Rahm und etwas fein gehackter Petersilie wohl durcheinander, nimmt einige Löffel heiße Suppenbrühe an das Verrührte und rührt es nun vorsichtig in die Suppe; es muß sich schnell kräuseln (grillieren); geschieht dies nicht, so stellt man die Suppe einen Augenblick auf stärkere Hitze, dann kräuselt sie sich gewiß.

75. Rahmsuppe. Saurer, ungekochter Rahm (etwa $^1/_4$ Liter) wird mit einigen Eigelb gut verrührt. $1\,^1/_2$ Liter Wasser wird kochend gemacht, ein Teil davon an den Rahm gerührt, und mit demselben unter beständigem Rühren in das übrige kochende Wasser gegossen und das nötige Salz dazu gegeben. Man läßt die Suppe bis ans Kochen kommen und richtet sie über geröstete Brotschnitten an. (Die Eigelb können auch fehlen.)

76. Gebrannte Suppe. 60 Gr. Schmalz werden in einer eisernen Pfanne recht heiß gemacht und 3—4 nicht allzu große Kochlöffel Mehl braun darin geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, durchgekocht, Salz und Muskatnuß dazu getan und über in

Würfel geschnittenen Weck angerichtet. Der Weck darf nur wenig damit kochen.

77. **Braune gehackte Suppe.** Für 6—8 Personen wird ½ ℔ Mehl auf ein Brett genommen und in die Mitte zwei mittelgroße Eier geschlagen, dies mengt man mit einem Messer untereinander und hackt es dann klein. Man muß dabei sehr acht geben, daß es nicht zu fest wird, das macht die Suppe unangenehm. Hierauf wird ¼ ℔ Butter in einer eisernen Kachel oder Pfanne zerlassen, das Gehackte gelb geröstet und mit kaltem Wasser abgelöscht; das übrige Wasser gießt man heiß daran; etwas fein geschnittener Lauch und Muskatnuß kann nach Belieben dazu gegeben werden. Die Suppe muß fleißig gerührt werden, sonst wird sie knollig.

78. **Suppe von Hafermehl.** 6—8 Eßlöffel Hafermehl werden in 125 Gr. heißgemachtem Schmalz schön gelb geröstet, dann mit dem nötigen Wasser glatt gerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und gut durchgekocht.

79. **Hafer, dick gekocht.** Eine große Tasse voll Hafermehl läßt man mit Wasser, etwas Salz und 30 Gr. Butter 2 Stunden lang dick einkochen und gibt es mit heißer Milch zum Frühstück.

80. **Linsensuppe.** Für 6 Personen werden 1 ℔ Linsen mit kaltem Wasser zugesetzt (dieses ist zu aller Kernkocherei besser, als heißes Wasser, nur muß es bald zum Sieden kommen, sonst werden die Kerne wasserhart). Sobald die Linsen weich sind, treibt man sie durch, röstet 2 Kochlöffel Mehl in Butter dunkelgelb, dämpft eine kleine geschnittene Zwiebel darin, tut es nebst dem nötigen Salz an die Suppe und läßt sie fortkochen, bis 2 Hände voll geriebene Brosamen in Schmalz braun geröstet sind; dann wird die Suppe gleich darüber angerichtet, ohne daß man sie mehr kochen läßt. Es können auch Schweinsohren oder geräucherte Bratwürste, klein geschnitten, hineingetan werden.

81. **Gebrannte (geröstete) Griessuppe.** Für 6 Personen nimmt man 2 obere Tassen voll Griesmehl, röstet solches in 30 Gr. heißgemachtem Schmalz hellbraun, gießt sodann kaltes Wasser langsam unter beständigem Umrühren daran, würzt die Suppe mit Salz, Muskatnuß, und kocht sie eine Viertelstunde langsam, daß sie mild wird, und zieht sie mit 2 Eigelb ab.

82. **Rohe Kartoffelsuppe.** Für 6 Personen werden 12 mittelgroße (rohe) Kartoffeln in einen Topf geschält, nicht durchschnitten

ſondern nur geſalzen, Waſſer daran geſchüttet, bis es 4 Finger breit darüber geht, und ſo zugedeckt ans Feuer geſtellt; ſie ſollen ſchnell ins Kochen kommen. Wenn die Kartoffeln durchein weich ſind, ſo treibt man ſie durch den groben Seiher, verdünnt das Durchgetriebene mit Waſſer, nimmt eine Handvoll feine Suppenſchnittchen von halbſchwarzem Brot, wer will, auch eine Priſe Kümmel, kocht es noch eine Viertelſtunde zuſammen in einer Kaſſerolle, hütet ſie vor dem Anbrennen, und ſchmälzt dann die Suppe mit heißem Schmalz und geröſteten Zwiebeln. Sorgfältig gekocht iſt es eine nahrhafte, wohlſchmeckende Abendſuppe.

83. **Erbſenſuppe** für 6—8 Perſonen. ½ Liter dürre, verleſene, rein gewaſchene Erbſen ſetzt man mit 2 Liter kaltem Waſſer und dem nötigen Salz an ſtarkes Feuer. Wer Sellerie liebt, kann eine halbe, rein geputzte Wurzel mit dazu tun. Wenn die Erbſen weich ſind, werden ſie durchgetrieben, eine Handvoll in Würfel geſchnittener Weck hineingetan, die Suppe aufgekocht und mit heißem Schmalz und Zwiebeln oder Broſamen geſchmälzt. Will man ſie beſſer, ſo röſtet man den Weck in Schmalz lichtgelb und ſchneidet weichgeſottene Schweinsohren oder eine geräucherte Bratwurſt darein und ſchmälzt die Suppe dennoch wie oben.

84. **Gekochte Suppe.** Altgebackenes Brot, wenn man will 1 oder 2 altgebackene Laugenbretzeln, weicht man in kaltem Waſſer ein. Indeſſen röſtet man in einer Kaſſerolle etwas Mehl in 60 Gr. Butter, dünſtet fein geſchnittene Zwiebeln darein, verzupft alsdann das weichgewordene Brot, mengt es unter das geröſtete Mehl, gießt laues Waſſer zu, ſo viel man Suppe haben will, vergißt das Salz nicht und kocht ſie nun eine Stunde lang bei öfterem Aufrühren. Sieht das Brot gut verkocht aus, ſo wird die Suppe durch den groben Seiher getrieben und mit Schnittlauch aufgetragen.

Suppen mit Wein, Milch, Fiſch- oder Faſtenbrühe.

Die geſalzenen Faſtenſuppen ſchmecken viel kräftiger, wenn man etwas Maggi Suppenwürze dazu nimmt. Sehr bequem iſt es auch, die Waſſerſuppe mit Maggi-Suppentafeln à 10 ₰ zu bereiten.

85. **Suppe von Faſten- oder Laugenbretzeln.** Man tut 6 Bretzeln in einen Topf oder Kachel, gießt kaltes Waſſer darüber und läßt ſie, wenn ſie weich ſind, mit 60 Gr. Butter und dem

nötigen Salz langsam kochen. Alsdann treibt man sie durch einen Seiher, läßt sie aufkochen, verrührt 4 Eidotter mit 2 Eßlöffel süßem Rahm und tut dies nebst etwas Muskatnuß an die Suppe.

86. **Hechtsuppe.** 125 Gr. rein gewaschener Reis wird mit 60 Gr. Butter und der nötigen Fastenbrühe (siehe Reg.) sehr weich gekocht. Indessen wird 1 Kilo Hechtfleisch in Butter gebraten und halb fertig gemacht, dieses stoßt man nun mit sechs harten Dottern sehr fein, das Gestoßene mengt man in den weichen Reis, rührt alles wohl um, indem man es verdünnt, treibt alles durch das feine Sieb, kocht das Durchgetriebene noch einmal auf und läßt geröstete Weckschnitten darin anziehen.

87. **Gekochte Weckſuppe.** Man schneidet 4—5 Weißbrote oder Dreipfennigwecken in feine Schnittchen und setzt sie mit kaltem Wasser und 60 Gr. frischer Butter zu. Wenn sie eine Viertelstunde lang gekocht haben, treibt man sie durch einen Seiher, stellt sie neben auf den Herd, verrührt 4 Eidotter mit $^1/_4$ Liter süßem Rahm und etwas Muskatnuß, richtet die Suppe darauf an und bringt sie gleich zu Tische, ohne sie mehr kochen zu lassen.

88. **Panadeſuppe mit Wein.** Man macht 1 Liter Wasser siedend, tut 125 Gr. geriebenes Milchbrot hinein, läßt es zusammen kochen, bis es dick wird, gießt dann 1 Liter guten roten Wein daran, tut die abgeriebene Schale einer Zitrone nebst Zucker und gestoßenem Zimt dazu, läßt es zusammen heiß werden, aber nicht kochen, zieht dann die Suppe mit 4 Eidottern ab und drückt den Saft der Zitrone daran.

89. **Sagoſuppe mit Wein.** Man verliest 125 Gr. Sago und wascht ihn mit warmem Wasser einigemal, dann kommt er in eine Kachel, die aber ja nicht fett sein darf, mit einem Schöpflöffel voll siedenden Wassers, um neben auf dem Herd zu ziehen. Sobald der Sago aufgequollen ist, wird 1 Liter Wein daran gegossen, ein Stück Zucker, die klein geschnittene Schale einer Zitrone und etwas gestoßener Zimt dazu getan. Dieses zusammen läßt man langsam kochen, bis die Körner klar und durchsichtig sind. Will man die Suppe nicht so stark mit Wein haben, so kann immer noch Wasser nachgegossen werden. Der rote Wein ist der beste. 125 Gr. Sago gibt eine Schüssel für 6 Personen.

90. **Sagoſuppe mit Milch.** An 125 Gr. wie gewöhnlich recht rein gewaschenen Sago schüttet man siedende Milch, tut Zucker,

an welchem man zuvor eine Zitrone abgerieben hat, dazu, läßt es langsam und so lange kochen, bis 2 Liter Milch eingekocht sind; sollte die Suppe zu dick werden, so wird sie mit Milch verdünnt, hierauf angerichtet und mit Zucker und Zimt bestreut.

91. Weinsuppe. Man läßt ein Stückchen Butter vergehen, röstet einen Kochlöffel Mehl hellgelb, gießt 1 Liter Wein und ½ Liter Wasser daran, tut 90 Gr. Zucker (will man's süßer haben, so kann mehr genommen werden), von einer kleinen Zitrone die abgeriebene Schale und den Saft und eine Messerspitze voll Zimt dazu. Wenn es zusammensiedet, verrührt man 6 Eidotter, gießt die Suppe langsam daran, rührt sie beständig um und richtet sie dann über fein geschnittene Würfel von Weißbrot an.

92. Maulbeersuppe. Wenn die Beeren mit Zucker weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben sind, nimmt man 5 Eßlöffel von dem durchgepreßten Saft, gießt 1 Liter Wein nebst dem Saft von einer halben Zitrone dazu, läßt es zusammen kochend heiß werden, röstet ein wenig Mehl daran, tut nach Belieben Zucker und Zimt dazu und richtet die Suppe über geröstetes Weißbrot an. In Ermanglung frischer Maulbeeren kann sie von Maulbeersaft gemacht werden.

93. Fliedersuppe. Die reifen Flieder- oder Holderbeeren werden abgezupft, mit wenig Wasser gekocht und durch ein Haarsieb passiert. Der Saft wird mit Wasser verdünnt; er muß eine schöne bordeauxrote Farbe haben. Viel Zucker und die geschälten Schnitze von einigen Äpfeln werden darin gekocht, bis die Schnitze weich sind, dann wird etwas Sago darein gesät und weich gekocht. Zu der Suppe gibt man geröfteten Zwieback oder Milchbrotschnittchen.

94. Kirschensuppe von frischen Kirschen. Aus 2 *a* Kirschen nimmt man die Steine, röstet einen Kochlöffel Mehl in 60 Gramm Butter gelb, tut die ausgesteinten Kirschen hinein und verdämpft sie wohl. Hierauf gießt man 1½ Liter Wein und ebensoviel Wasser daran, tut die feingewiegte Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Zimt, eine Messerspitze gestoßene Nelken, und je nachdem man es süß haben will, Zucker dazu; Weißbrot- oder Weckschnitten werden in Schmalz gebacken oder auf dem Rost geröstet (gebäht) und die gekochten Kirschen darüber angerichtet.

95. Andere Art von gedörrten Kirschen. Für 6 Personen werden ¾ Liter gedörrte Kirschen gewaschen, im Mörser gestoßen, aber nicht zu klein, sondern nur die Steine zerknirscht,

und mit 2 Liter Wasser zugesetzt. Wenn die Kirschen ½ Stunde gekocht haben, treibt man sie mit 1½ Liter Wein durch ein enges Sieb, tut wie bei der vorhergehenden Suppe Zitrone, Zimt, Nelken und Zucker daran; 2 in Würfel geschnittene Wecken röstet man in Butter, läßt die Würfel in der Kirschensuppe anziehen und richtet an. — Wenn die Suppe durchgetrieben ist, kann auch ein kleiner Kochlöffel Mehl daran geröstet werden.

96. **Hägen- (Hagenbutten)-Suppe.** Man nimmt 1 Liter frische oder auch gedörrte Hägen. Nachdem sie gereinigt sind, werden sie mit 1 Liter Wasser und ebensoviel Wein zugesetzt; sobald sie weich sind, treibt man sie durch ein Haarsieb, versüßt sie mit Zucker, tut etwas fein geschnittene Zitronenschale und gestoßenen Zimt dazu und richtet sie über geröstete oder gebähte Schnitten an.

97. **Heidelbeersuppe.** Man verliest und wascht ½ bis 1 Liter Heidelbeeren, setzt sie mit sehr wenig Wasser zu, weil sie von selbst Brühe geben, läßt sie recht weich kochen, gießt sodann auf ½ Liter Beeren ½ Liter Wein, tut die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, ein wenig gestoßenen Zimt und Gewürznelken und nach Belieben Zucker dazu, läßt sie noch etwas kochen und richtet sie über geröstete (gebähte) Semmel (Milch- oder Blechweck) an. Die Heidelbeeren können auch, ehe Gewürz und Zitronenschale daran kommt, durch ein Sieb getrieben werden, damit Kerne und Hülsen zurückbleiben.

98. **Zwetschgensuppe.** 40 reife Zwetschgen werden abgerieben, ausgesteint, mit ¼ Liter Wasser, mit einem Stück Zimt und 60 Gr. Zwieback zusammengekocht, dann mit 1½ Liter weißem Wein durch das feine Sieb getrieben, mit Zucker versüßt und über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

99. **Mandelsuppe.** Man schält 60 Gr. Mandeln, stoßt sie fein mit etwas Rosen- oder Orangenblütwasser, setzt sie mit 2 Liter Milch zu, tut viel Zucker daran, bis es süß genug ist, verrührt 4 Eidotter in einem Geschirr, gießt die gesottene Mandelmilch nach und nach hinein und richtet sie über gebähte Schnitten durch ein Haarsieb an.

100. **Süße Milchsuppe.** Zu 2½ Liter süßer Milch nimmt man ein Stückchen Zimt, etwas Zitronenschale und Zucker, bis es süß genug ist, läßt alles sieden, verrührt 5 Eidotter, gießt die

Milch daran, läßt sie unter beständigem Umrühren noch ein wenig anziehen und richtet sie über in Würfel geschnittenen Weck durch einen Seiher an.

101. **Schokoladesuppe** für 6 Personen. In 2 Liter kochende Milch werden 90 Gr. fein geriebene Schokolade eingerührt, dieselbe wird mit Zucker versüßt, mit 6 Dottern abgezogen und über geröstete (gebähte) Weckschnitten angerichtet.

102. **Biersuppe.** 1½ Liter Weißbier werden nach Geschmack mit Zucker versüßt, mit einem Stück Zimt, etwas Zitronenschale, ein wenig Salz und einer Nelke kochend gemacht, 4 Dotter mit einem Glas süßen Rahm gequirlt, das kochende Bier daran gegossen, noch einmal aufgekocht und über geröstete Weckschnitten angerichtet. Will man die Suppe etwas sämiger haben, so verrührt man 1—2 Eßlöffel Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser, gibt es unter stetem Umrühren unter die Suppe und läßt sie klar kochen.

Klöse (oder Knöpflein).

Allgemeines über Klöse.

In deutschen Küchen sind sie nicht bloß Nebenbestandteile von Speisen, Einlagen von Suppen, sondern selbständige Gerichte, die entweder in Fleischbrühe oder in Wasser gekocht, mit oder ohne Salat gegeben werden. Die Bauersfrau, die ihre „Knöpflein" kocht, und die Köchin der reichen Herrschaft sind darin einverstanden, daß alle und jede Art Klöse (Knöpflein) frisch vom Sud weg genossen werden müssen, denn schon nach einer Viertestunde verlieren sie ihre Leichtigkeit. — Ferner: weil man bei der Bereitung der Klöse so sehr vom Rezept abweichen kann, wie fast bei keiner anderen Speise, so wird häufig nur die Hälfte der angegebenen Eier genommen, was dann gewöhnlich *sparen* genannt wird, dabei bedenkt man aber nicht, daß man dafür mehr feste Teile (z. B. an Weck, Mehl, Kartoffeln) nehmen muß, um die gleiche Portion zu erhalten; Eier geben aus, Mehl bleibt fest und gibt nicht aus, von Wohlgeschmack und Nährwert ganz zu schweigen. — Man vergesse nicht den Löffel in das kochende Wasser zu tauchen und ein Probeklöschen zu kochen!

a) Suppenklöse (oder Knöpflein.)

103. Butterklöse. 125 Gr. Butter, 125 Gr. feines Mehl, worunter 40 Gr. Semmelmehl enthalten sein kann, 5 Eier, Salz, Muskate nach Geschmack. Die Butter rührt man schaumleicht, rührt je einen Löffel Mehl und ein gewärmtes Ei hinein, legt dann die Klöse mit einem Kaffeelöffel in ruhig siedende Fleischbrühe und deckt das Geschirr zu; sie gehen schaumig auf und sind dann auch fertig. Für einen kleinen Haushalt rechnet man 25 Gr. Butter, 1 Ei und etwa 40 Gr. Mehl.

104. Markklöse. 30 Gr. Butter und 30 Gr. Ochsenmark werden leicht gerührt, 2 Eier, das Geriebene von 2 Milchbroten mit fein gewiegter Petersilie, Muskatnuß und Salz darein getan, runde Klöschen geformt und in guter Fleischbrühe gesotten. Sie können in jeder Fleischsuppe gegeben werden.

105. Feine Fleischklöschen. Man nimmt zu gleichen Teilen gehacktes Kalbfleisch, Panade (s. Einleitung) und etwas weniger Nierenfett. 250 Gr. zartes Kalbfleisch, 160 Gr. Nierenfett wird jedes für sich sehr fein gehackt. Alsdann wird beides mit der fertigen Panade von $^1/_4$ Liter Wasser im Mörser gestoßen, mit Salz, Pfeffer, Muskate und 3—4 Eiern vermengt und durch ein Sieb getrieben. Auf einem mit Mehl bestreuten Brett werden kleine längliche und runde Klöschen in der Größe einer Haselnuß geformt und im Salzwasser fertig gekocht. Dieselben können anstatt von Kalbfleisch von beliebigen Fischresten gemacht werden; die Klöschen werden zu feinen Suppen, Ragouts, Frikassee, Vol-au-Vent u. dgl. genommen.

106. Fleischklöschen andere Art. $^3/_4$ Kilo fein gehacktes Kalb- und Schweinefleisch wird im Mörser oder Reibstein mit 6 Eigelb, 3 abgerindeten, in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken, Salz und Muskatnuß sehr fein gestoßen, dann formt man haselnußgroße Klöschen auf dem mit Mehl bestäubten Backbrett und kocht sie in der Fleischbrühe. Sie passen auch sehr gut zu Pasteten, Ragout und Frikassee.

107. Klöse von Ochsenfleisch. $^1/_4$ Kilo rohes Ochsenfleisch, am besten vom Schlachtbraten, wird sehr fein gehackt, 60 Gr. Butter leicht gerührt, 2 Eidotter, 2 geriebene, nicht zu kleine Milchbrote, Salz, Muskatnuß und das Fleisch stark unter einander gerührt, der Schnee eines Eiweiß hineingemischt und kleine Klöse

5 Minuten in Fleischbrühe gekocht. Sie können auch zu Frikassee und Ragout verwendet werden.

108. **Griesklöschen.** ½ Liter Milch und 60 Gr. Butter werden siedend gemacht, 125 Gr. Griesmehl darin gekocht, bis es sich von der Pfanne schält: dann werden zwei ganze Eier und zwei Eigelb darunter gerührt und die Klöschen in siedender Fleischbrühe gekocht.

109. **Mutschelmehl-Klöse.** Man verrührt 2 Eier mit etwas Salz, mischt 2 Eßlöffel Mutschelmehl und etwas Muskatnuß darunter, läßt es einige Stunden stehen und legt dann kleine Klöse in kräftige, siedende Fleischbrühe, läßt sie 5 Minuten kochen und richtet sie sogleich an. Für Kranke geben sie eine angenehme Suppe oder Beilage zu frikassiertem oder gebratenem Fleisch.

110. **Mehlerbsen** zu Suppen. 125 Gr. Mehl, 2 Eier, 1 Teelöffel Öl, Salz, Muskat werden mit ⅛ Liter Milch zu einem dickflüssigen Teig angerührt, durch ein grobes Sieb in heißes Backfett eingetropft und unter Schütteln hellbraun gebacken. Das Sieb muß nach jedem Eintropfen gespült werden. Man läßt das Fett gut abtropfen und gibt die Mehlerbsen kurz vor Gebrauch in gute kochende Fleischbrühe.

111. **Käseklöschen.** ¼ Liter Milch, 70 Gr. Butter, etwas Salz werden aufgekocht, 125 Gr. Mehl darin abgerührt, nach und nach 4—5 Eier, 3 Löffel geriebenen Parmesankäse untergerührt. Von diesem Teig backt man in heißem Backfett kleine Klöschen, gibt sie in klare Fleischbrühe oder man serviert sie extra dazu.

112. **Gebrühte Klöse.** ½ Liter Milch, 250 Gr. feines Mehl, 15 Gr. (1 Lot) Butter, 7—8 Eier, das nötige Salz. In die siedende Milch wird die Butter und das Salz getan, ist diese vergangen, so rührt man schnell und vorsichtig das Mehl über dem Feuer hinein, so lange bis der Teig sich von der Pfanne schält, dann wird er abgenommen und sogleich 1 Ei hineingerührt; ist er halb erkaltet, so werden die Eier nach und nach hineingerührt. Von diesem Teig legt man kleine Klöse in heißes, schwimmendes Schmalz; dieselben müssen hoch auflaufen und schön hellbraun gebacken sein; sie sind Einlagen von Suppen oder Beilagen zu Gemüse.

113. **Gezupfte Klöse.** Aus 6 Wecken zupft man das Weiche zu ganz kleinen Brosamen. Wenn diese in einer Schüssel sind, werden 185 Gr. zerlassene Butter darüber gegossen. Nun läßt man es

ein wenig erkalten, schlägt 6 Eier daran, rührt es recht leicht, tut Salz und Muskatnuß dazu und legt die Klöse in kochende Fleischbrühe ein.

114. **Gebackene Klöse von Kartoffeln.** Man verrührt in einer Schüssel 3—4 Eier, tut Salz und Muskatnuß dazu, und rührt so viel den Tag vorher gesottene, geriebene Kartoffeln hinein, bis es wie ein dicker Spatzenteig ist. Nun werden mit einem Kaffeelöffel längliche oder runde Klöse gemacht, in siedendes Schmalz gelegt und schön gelb gebacken.

115. **Klöse von Weck oder Weißbrot.** 3 altgebackene Wasserwecken oder 1 Zehnpfennig-Tafelbrot reibt man auf dem Reibeisen, rührt 125 Gr. Butter leicht, schlägt 3 Eier hinein, nimmt den geriebenen Weck dazu, rührt es recht schaumig, tut Salz und Muskatnuß daran, und legt die Klöse in gute Fleischbrühe ein.

Anmerkung: Auf die nämliche Art kann man Klöse von Semmel- oder Mutschelmehl machen, wovon man 4 Eßlöffel voll dazu nimmt. Von Milchbroten werden 4 Stück gerieben.

116. **Gebackene Weckklöse.** Man reibt 3—4 Wecken ab, zerschneidet das Übrige in zwei Teile, weicht es in süße Milch ein, schlägt 3—4 Eier an 125 Gr. leicht gerührte Butter, drückt den Weck aus, rührt ihn nebst zwei Kochlöffel feinem Mehl an die Butter, und alles wohl untereinander, tut Salz und Muskatnuß daran, macht $^1/_4$ Kilo Schmalz heiß, legt runde Klöse hinein und backt sie gelb; sie können in jede Suppe gebraucht werden.

117. **Kapselbrot.** 5 abgerindete Wecken weicht man in gute Milch ein, rührt 125 Gr. Butter und 6 Eidotter leicht; den eingeweichten Weck drückt man fest aus und rührt ihn nebst 30—45 Gr. (2—3 Lot) geschälten und gestoßenen Mandeln mit daran; hierauf schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, tut Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht blecherne oder von Papier gemachte Kapseln mit Butter, füllt Obiges ein, backt es im Backofen, schneidet es zu Schnitten und gibt diese statt des Brotes in die Suppe.

118. **Suppenbiskuit.** Man rührt 250 Gr. Butter leicht, gibt dann 12 Eigelb, Salz, 250 Gr. Mehl und den steifen Schnee der Eiweiß daran. Nun werden längliche Kapseln oder sonst eine Form mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, darnach in feine Schnittchen geschnitten, mit kochender Fleischbrühe übergossen und mit Schnittlauch zu Tische gegeben.

119. **Suppenbiskuit** andere Art. 6 Eiweiß, 6 Eigelb, 100 Gr. Mehl, 8 Löffel Rahm, 1 Prise Salz. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, dann gibt man die Eigelb, Salz, das gesiebte Mehl und den Rahm zu. Nun füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Kapselform und backt die Suppenbiskuit bei mittlerer Hitze ungefähr ½ Stunde. Nach dem Erkalten schneidet man die Biskuit in Würfel und gibt sie in klare Fleischbrühe.

120. **Eierklöschen (Jakobiner).** Man schlägt 6 Eier mit etwas Salz und Muskatnuß recht untereinander, gießt nach und nach ½ Liter Fleischbrühe daran, und läßt es in einer kleinen glatten, mit Butter bestrichenen Form gut zugedeckt ½ Stunde im Wasserbad oder einem Topf mit siedendem Wasser stehen, bis die Masse fest genug ist, sticht dann Klöschen aus und legt sie auf Krebs- oder andere Suppen.

b) Andere Klöse oder Knöpflein.

121. **Frankfurter Klöse.** 4 Weißbrote werden zu Würfeln geschnitten, und nur über die Hälfte ½ Liter süße Milch gegossen, den andern Teil röstet man in Butter gelb, dämpft 185 Gr. frischen, fein geschnittenen Speck und 1 Eßlöffel Petersilie und Zwiebel, nimmt nun alles zusammen in eine Schüssel, ½ ℔ Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu und rührt es mit 4 Eiern leicht unter einander. Man macht runde Klöse, so groß wie ein Hühnerei, kocht sie ¼ Stunde im Salzwasser, röstet geriebenes Weißbrot in Butter gelb und schmälzt damit die angerichteten Klöse. Man kann auch ½ ℔ mageren, in kleine Würfel geschnittenen Schinken dazu nehmen.

122. **Hefenklöse.** 375 Gr. Mehl werden mit ¼ Liter lauwarmer Milch, 15 Gr. Hefe, 3 Eidottern, 60 Gr. Butter und dem nötigen Salz zu einem recht festen Teig geschafft. Der Teig wird leicht mit Mehl bestäubt, mit einem Tuch bedeckt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, wird er auf ein mit Mehl bestreutes Brett genommen und zu einem runden Knopf geformt. In einem runden, hohen Geschirr macht man Wasser siedend, salzt es, und wenn der Knopf zum zweitenmal aufgegangen ist, wird er hineingelegt, gut zugedeckt und eine Stunde lang gekocht. Wenn er fertig ist, legt man ihn auf eine Platte, macht mit einem Eßlöffel 4—5 Ritzen hinein,

schmälzt ihn mit geriebenem, in Butter geröstetem Weißbrot und gibt ihn zu Obst oder gedämpftem Fleisch. Man kann nach Belieben auch kleine Klöse formen, etwa wie ein Apfel. Um sicher zu sein, daß sie fertig sind, sticht man mit einem kleinen, feinen Holzstift hinein, bleibt kein Teig mehr daran hängen, so sind sie fertig.

123. **Heidenheimer Klöse.** 4 altgebackene Wecken schneidet man in Würfel, gießt siedende Milch darüber, so viel sie anschlucken mögen; indessen dämpft man in 30 Gr. Butter gehackte Zwiebel, Petersilie, Lauch, tut dieselben an die Wecken, nebst Salz, Pfeffer, Muskate, quirlt in einem Topf 8 Eier, die nun an die Wecken geschüttet und mit diesen wohl durcheinander gerührt werden: zuletzt werden 375 Gr. Mehl vorsichtig eingemengt, faustgroße Klöse davon geformt und in Salzwasser gesotten. Zum Schmälzen halbiert man die Klöse, damit das Schmalz recht in die Löcher dringen kann.

124. **Klöse von Kartoffeln.** Man reibt etwa 8, den Tag vorher gesottene Kartoffeln, weicht inzwischen 6 Wecken in Wasser ein, drückt dieselben fest aus, rührt etwas in Butter gedämpfte Petersilie und Zwiebeln, 6 Eier, Salz, Majoran und die Kartoffeln dazu, und so viel Mehl, bis sie beim Kochen in Salzwasser nicht mehr verfallen.

125. **Klöse von Kartoffeln.** (Norddeutsche Art.) Man nimmt 24 mittelgroße Kartoffeln von mehliger Sorte; diese, roh geschält, werden in Salzwasser weich gesotten, das Wasser abgeschüttet, die siedend heißen Kartoffeln so fein wie möglich mit einem Holze zerdrückt, noch heiß werden 60 Gr. Butter eingerührt und 2 Eßlöffel Mehl, darnach 4 große Eier. Die Hände bestäubt man sich dick mit feinem Mehl, formt Klöse, setzt sie alle auf ein mit Mehl bestreutes Brett; in der Kasserolle wird Wasser siedend gemacht und gesalzen, dann werden die Klöse alle auf einmal hinein getan, sie sind nach 10 Minuten fertig; mit heißer Butter geschmälzt eine treffliche Beilage zu Sauerkraut, Boeuf à la mode u. dergl.

126. **Weckklöse.** 5 Wecken werden fein geschnitten, $^1/_3$ Liter kochende Milch darüber geschüttet und fest zugedeckt, Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch in einem Stückchen Butter gedämpft, an den Weck nebst Salz und Muskatnuß getan und 5 Eier daran gerührt, sowie 1—2 Eßlöffel Mehl; dann legt man ein Probeklöschen in siedendes Salzwasser und hilft, wenn er zerfallen sollte, mit etwas Mehl nach.

127. **Speckklöse.** 4 Wecken werden in kleine Würfel ge-

schnitten, die eine Hälfte wird in Schmalz geröstet, die andere mit Milch angebrüht, zusammen in eine Schüssel getan, wo 4 verrührte Eier darüber geschüttet werden, so daß die gerösteten Stückchen noch aufschwellen können. 60 Gr. in Würfel geschnittener Speck, Zwiebeln und Petersilie werden zusammen gedünstet, sodann in die Schüssel getan, Salz und Pfeffer dazu, alles wohl durcheinander gemacht und mit dem Eßlöffel Klöse in siedendes Salzwasser gelegt.

128. **Fleischklöse,** große. Man nimmt 1 Kilo Kalbfleisch vom Schlegel, schält das Hautige davon, schneidet das Fleisch zu kleinen Stücken, hackt es mit 60 Gr. Mark, ein wenig Petersilie, 1 Zwiebel und ein Stückchen Zitronenschale klein, weicht 3 Weißbrote oder Dreipfennigwecken in Wasser ein, nimmt das Gehackte in eine Schüssel, drückt den eingeweichten Weck fest dazu aus, tut Salz und Muskatnuß daran, macht es untereinander, rührt es mit 5—6 Eiern an und legt davon runde Klöse in Fleischbrühe ein. Wenn sie fertig sind, wird eine dünne Buttersauce daran gemacht, oder 3 Eidotter mit etwas Fleischbrühe abgezogen und über die Klöse angerichtet.

129. **Klöse von übrig gebliebenem Fleisch.** Man hackt das Fleisch mit Petersilie und einer Zwiebel klein, nimmt es in eine Schüssel, rührt 6 Eier in einem Stückchen Butter hart, schneidet 3 Dreipfennigwecken zu kleinen Würfeln, röstet die Hälfte davon in Butter oder Schmalz, schneidet 60 Gr. Speck klein, tut die andere Hälfte des Wecks auch an das Fleisch, Salz, Muskatnuß und etwas Pfeffer dazu und 1 Eßlöffel Mehl hinein, rührt den Teig mit 3 oder 4 Eiern an, und legt Klöse in Fleischbrühe oder Salzwasser ein. Sind sie in dem letzteren gekocht, so werden sie mit in Butter geröstetem Brot geschmälzt.

130. **Fischklöse.** 1 ℔ Fisch von geringerer Sorte siedet man in Salzwasser, reinigt ihn von Haut und Gräten und hackt ihn fein, nimmt 1 Teelöffel feingeschnittene Petersilie, ebensoviel Zitronenschale und 2 hartgesottene, klein gehackte Eier in eine Schüssel, zupft aus 4 neugebackenen Wecken das Weiche recht klein, gießt 30 Gr. zerlassene Butter darüber, rührt es mit Salz, Muskatnuß und 3—4 Eiern untereinander, und legt kleine Klöse in kochende Fleischbrühe.

131. **Leberklöse** für 8 Personen. 1 ℔ Kalbsleber, 8 Wecken, 6 Eier, gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, eine Handvoll Weckmehl, Salz, Majoran, Pfeffer, Muskate. Die Wecken werden in feine

Suppenschnittchen geschnitten und mit ungefähr ½ Liter siedender Milch angebrüht; sind dieselben aufgequollen, daß kein Tropfen der Milch in der Schüssel mehr sichtbar ist, so werden die Eier in einem Topf verrührt und unter die Wecken gemengt, dann rührt man die Würzen, die rein gehäutelte und fein gehackte Leber und endlich das Weckmehl darunter. Die Masse wird sehr naß sein, das tut aber nichts, die Klöse halten doch, man formt sie eigroß mit dem Löffel und siedet sie in ruhig kochendem Salzwasser. Sie werden mit in Butter geröstetem Brot geschmälzt.

132. Klöse von Kalbshirn. Das Hirn wird gehäutelt, ausgewaschen, mit kaltem Wasser zugesetzt und nur einmal aufgekocht; erkaltet hackt man es, dämpft dann fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie in Butter und nimmt sie zu dem Hirn in eine Schüssel; soviel man Hirn hat, soviel Semmel- und Weckmehl wird eingerührt, 2—3 Eier, Salz und Muskate; man legt mit dem Eßlöffel ein Probeklöschen ein; hält es nicht, so hilft man mit Semmelmehl nach.

Gebackene Klöse s. Beilagen, Eier- und Mehlspeisen.

Saucen.

Allgemeines über Saucen.

Eine besonders sorgfältige und pünktliche Behandlung verlangen die verschiedenen Saucen, die durch ihre mannigfaltige Zubereitung der Köchin die Möglichkeit geben, ein und demselben Fleisch, Gemüse oder anderen Speisen einen neuen, veränderten Geschmack zu geben. Die hauptsächlichsten Saucen werden aus Fleischbrühe (Jus), Butter oder Öl bereitet, die süßen Saucen zu Mehlspeisen aus Fruchtsaft, Wein oder Milch. Für die Fleisch- und Gemüsesaucen ist es eine Hauptsache, daß die Fleischbrühe oder Jus nicht zu salzig ist, da jede Sauce beim Einkochen von selbst noch schärfer wird. Um das Gerinnen oder Dickwerden der Saucen zu verhüten, darf das dazu gedämpfte Mehl nur langsam unter beständigem Rühren mit der Flüssigkeit vermengt werden. Frikassee- und Ragoutsaucen

müssen immer etwas dicklich sein und mit heißer Fleischbrühe abgerührt werden; kalt abgerührt bekommt die Sauce nicht den feinen Geschmack. Bei einer größeren Mahlzeit, zu der man die Sauce etwas früher machen muß, soll sie immer durch ein Haarsieb gestrichen werden, wonach man sie bis zum Anrichten in ein Wasserbad auf dem Herd warm stellt. Alle gesalzenen Saucen gewinnen an Geschmack durch eine kleine Zugabe von Maggi Suppenwürze. In größeren Küchen hat der Koch eine sogenannte Grundsauce vorrätig, teils ganz hell zu allen weißen Saucen, teils dunkel zu allen braunen Saucen.

Für die kleinere Privathaushaltung dient folgendes Rezept:

133. Braune Grundsauce. (Coulis, Kraftsauce.) Man nimmt ein Stück Butter, läßt es in einer Kasserolle heiß werden und rührt dann langsam so viel Mehl hinein, bis es dick ist, gibt eine Messerspitze gestoßenen Zucker hinzu, läßt das Ganze langsam braun rösten, füllt dies mit schwach gesalzener Fleischbrühe auf und kocht diese Sauce eine Stunde lang neben auf dem Herd. Inzwischen schneidet man 1 gelbe Rübe und 1 große Zwiebel in kleine Würfel, röstet sie mit 6 Pfefferkörnern, 2 Nelken in einem Stückchen Butter 5 Minuten lang in einer Pfanne braun, schüttet das Fett gut ab, und gibt dann alles in die Kasserolle zu der braunen Sauce, rührt beides gut durch mit $^1/_2$ Liter Weißwein und läßt diese Grundsauce noch 2—3 Stunden langsam weiter kochen. Das Fett, welches sich während der Zeit oben bildet, wird mit einem Blechlöffel behutsam abgeschöpft und die ganze Sauce, wenn sie fertig ist, durch ein Haarsieb getrieben. Sollte sie etwas zu hell sein, so färbt man sie mit gebranntem Zucker und verwendet sie nach Belieben mit Madeira abgeschmeckt zu Kalbskopf en tortue, Madeirasauce, Champignons-, Trüffelsauce u. s. w.

Kräftiger wird die Grundsauce, wenn man 125 Gr. rohes, in kleine Würfel geschnittenes Kalbfleisch und ein kleines Stück gewürfelten Schinken mit den vorhin angegebenen Kräutern und Gewürzen in 125 Gr. Butter gut durchdämpft. Zu weißer Coulis wird das Mehl, sobald das Fleisch gelblich ist, gegeben; wenn dieses ebenfalls gelb ist, gießt man sogleich kochende Fleischbrühe daran. Zu brauner Coulis läßt man alles braun werden, röstet das Mehl dann ebenfalls so lange mit, bis es auch braun ist, fügt Fleischbrühe hinzu und läßt alles mindestens 1 Stunde kochen, ehe

es durch ein Sieb getrieben wird. Die Coulis muß sehr dick sein, weil sie beim Gebrauch verdünnt wird.

134. **Weiße Buttersauce.** 1 Eßlöffel feines Mehl wird mit 90 Gr. frischer Butter kalt untereinander gerührt, mit Muskatnuß, Salz und wenig weißem Pfeffer gewürzt, dann mit ungefähr 12 Eßlöffeln kalter Fleischbrühe auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich eine dicke, zarte Sauce bildet; kochen darf sie nicht. Wird diese Sauce zu Blumenkohl oder Spargeln gegeben, so bleibt Pfeffer und Muskate weg, und man nimmt halb Fleischbrühe, halb von dem Wasser dazu, worin das Gemüse gekocht wurde, und zieht sie mit 2 Eigelb ab. In Spargelsauce wird etwas Zitronensaft gedrückt.

135. **Buttersauce zu Blumenkohl oder Spargeln.** Man rührt 3 Löffel Mehl in 60 Gr. zergangener Butter gut durch, füllt nach und nach Blumenkohl- oder Spargelwasser zu, kocht die Sauce unter fortwährendem Rühren mit Salz und Muskate abgeschmeckt auf, und zieht sie dann mit 2—3 Eigelb ab. Wer es liebt, kann einige Tropfen Essig und eine Prise Zucker dazu geben.

136. **Sardellensauce.** In einem Stück Butter werden 2 Eßlöffel Mehl hell geröstet, fein geschnittene Zwiebeln darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und verrührt. Dazu wird ein wenig Essig, der nicht vorschmecken darf, der Sardellen wegen ganz wenig Salz, Pfeffer, Muskate und etwas gewiegte Petersilie gegeben; man läßt alles zusammen $^1/_4$ Stunde kochen. Ehe die Sauce angerichtet wird, kommen 60 Gr. fein gewiegte Sardellen dazu; mit den Sardellen darf sie nicht mehr kochen, weil sie sonst einen tranigen Geschmack bekommt.

137. **Heringsauce** wird ebenso bereitet, nur wird das Mehl etwas dunkler geröstet.

138. **Sauce von Sauerampfer.** 2 Hände voll Sauerampfer wascht man, hackt ihn grob, röstet hierauf einen kleinen Kochlöffel Mehl in 45 Gr. Butter gelb, dämpft den gehackten Sauerampfer darin, und tut $^1/_2$ Liter guten sauren Rahm, ein wenig Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß daran.

139. **Zwiebelsauce.** Eine große Handvoll Zwiebel schneidet man klein, röstet einen Kochlöffel Mehl braun in einem guten Stück Butter und dämpft die geschnittenen Zwiebeln so lange darin, bis sie weich, aber ja nicht braun werden. Hierauf gießt man gute Fleischbrühe daran und tut ein Lorbeerblatt, einige Zitronenscheiben, ge-

ſtoßene Nelken und Muskatnuß dazu. Soll die Sauce pikant ſein, ſo kommt noch mehr Zitronenſaft daran, ſoll ſie aber ſüß werden, ſo wird ein Stückchen Zucker dazu gebrannt; ſie iſt auf beide Arten gut. Statt des Zitronenſaftes kann auch Eſſig genommen werden.

140. **Weiße Zwiebelſauce.** Zwiebeln in feine Scheiben geſchnitten, werden in Butter an der Seite des Feuers langſam in der Kaſſerolle gedämpft, bis die Zwiebeln klar und durchſichtig ſind. Dann kommt das nötige Mehl hinein, wird mit heißer Fleiſchbrühe abgerührt, kurze Zeit gekocht und mit dem nötigen Salz, Pfeffer, Muskate, einer Priſe Zucker und etwas Eſſig pikant abgeſchmeckt.

141. **Weiße Kapernſauce.** In einem Stück Butter dämpft man fein geſchnittene Zwiebeln, rührt darein 2 Eßlöffel Mehl, löſcht dieſes, wenn es gut durchgedämpft, mit Fleiſchbrühe ab, läßt die Sauce $^1/_4$ Stunde aufkochen, ſchmeckt ſie mit Salz, Pfeffer, Muskate, ab, und gibt beim Anrichten einen Eßlöffel voll Kapern hinein.

142. **Peterſilienſauce.** Im Frühling, wenn die Peterſilie jung und zart iſt, bereitet man dieſe Sauce: eine Handvoll wird fein gehackt, 30 Gr. Butter heiß gemacht, eine Miſchung Semmel- und feines Mehl darin geröſtet, die Peterſilie gedämpft, mit Fleiſchbrühe und Bratenjus abgelöſcht und mit Zitronenſaft und Muskate abgeſchmeckt.

143. **Peterſilienſauce mit Zitrone.** Eine Handvoll Peterſilie wird mit ein wenig Zitronenſchale und dem Mark von 1 Zitrone fein gehackt, 1 kleiner Kochlöffel Mehl in 30 Gr. Butter geröſtet, das Gehackte darin gedämpft, ein Schöpflöffel gute Fleiſchbrühe nebſt etwas Muskatblüte und für 6 Pf. Kapern dazu getan, noch $^1/_4$ Stunde gekocht und mit 2 Eidottern abgezogen. Die Sauce iſt beim Rindfleiſch und bei übrig gebliebenem Geflügel zu gebrauchen.

144. **Senfſauce.** Fein geſchnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl werden in Butter gut gedämpft und mit Fleiſchbrühe abgelöſcht. Nun läßt man die Sauce mit einem Gläschen Weißwein, Salz, Pfeffer und Muskate $^1/_4$ Stunde kochen, gibt dann Senf, nach Geſchmack Schnittlauch oder gewiegte Peterſilie daran.

145. **Meerrettich in Fleiſchbrühe oder Milch.** 1 Eßlöffel Mehl und ein kleines Stück Butter wird mit etwas kalter Fleiſchbrühe glatt gerührt, dann mit kochender Fleiſchbrühe gekocht und geſalzen. Nun gibt man 1 Eßlöffel geſtoßenes Weckmehl, 4 Eßlöffel geriebenen Meerrettich und, wenn man will, auch ein Stückchen Zucker dazu und läßt es noch einmal aufkochen. Statt mit Fleiſch-

brühe kann der Meerrettich auch mit Milch und etwas Zucker und Salz gekocht werden.

146. **Meerrettichsauce andere Art.** Geriebener Meerrettich, etwas Mehl, ein Stückchen Butter und ein wenig kaltes Wasser wird verrührt, dann halb mit Fleischbrühe und halb mit Milch aufgekocht und nur mit Salz und Zucker fein abgeschmeckt.

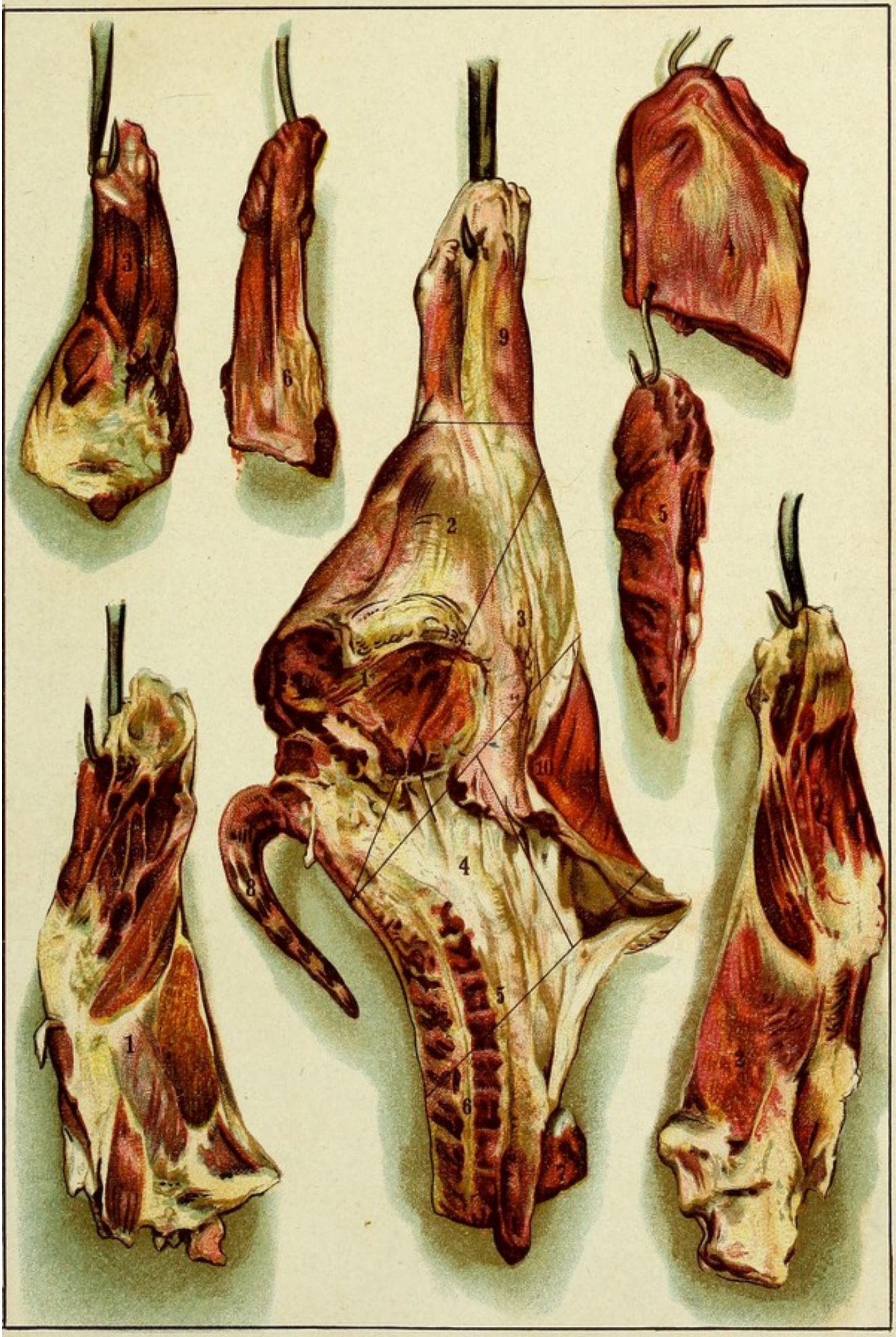
147. **Gurkensauce.** ½ Eßlöffel Mehl wird in einem Stückchen Butter hellgelb geröstet und mit Fleischbrühe abgelöscht. Hierauf schneidet man 3—4 kleine Essiggurken in dünne Scheibchen, läßt sie einmal mit aufkochen und zieht die Sauce bei dem Anrichten mit 3 Eigelb und 2 Eßlöffeln saurem Rahm ab.

148. **Gurkensauce andere Art.** 4 Gurken schält man, schneidet sie, wenn das Mark entfernt ist, in Würfel, salzt sie ein wenig ein und läßt sie ¼ Stunde stehen. 1 Kochlöffel Mehl röstet man in 30 Gr. Butter gelb, dämpft 1 Teelöffel fein geschnittene Zwiebeln und die nicht ausgedrückten Gurken darin, tut 3 Eßlöffel Essig, ½ Schöpflöffel Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Jus, etwas Salz und Pfeffer dazu und läßt es kochen. Die Sauce ist zu übrig gebliebenem Hammels-, Kalbsbraten oder anderem Fleischwerk gut; das Fleisch muß zerschnitten und darin aufgekocht werden. Hat man keine frische Gurken, so können auch statt derselben in dünne Scheibchen geschnittene Essiggurken und statt des Essigs etwas Wein genommen werden.

149. **Sauce à la Reine** (a la Rän). Eine Handvoll geputzte Petersilienwurzeln, ein paar Zwiebeln und einige Weckschnitten kocht man mit fein gewiegtem Fleisch von Geflügel, guter Fleischbrühe und 30 Gr. Butter weich, wascht drei Sardellen, stoßt sie mit 15 Gr. Butter fein, treibt alles durch ein Sieb, läßt es wieder kochen, zieht die Sauce kurz vor dem Anrichten mit 2 Eidottern ab und drückt den Saft einer halben Zitrone daran. Zu Pasteten und Geflügel schmeckt diese Sauce sehr gut.

150. **Orangesauce zu wildem Geflügel.** In 60 Gr. Butter röstet man 2 Kochlöffel Mehl braun, dämpft 1 großen Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln darin, tut 1 Schöpflöffel gute Fleischbrühe und 2 Eßlöffel Essig daran, sowie 30 Gr. mageren Schinken, einige Nelken und eine Rinde von schwarzem Brot. Wenn die Sauce stark gekocht hat, preßt man sie durch ein Haarsieb. Die Schale von einer Orange, an der nichts Weißes sein darf, wird zu kleinen Vierecken geschnitten, in Wasser halb weich gekocht, mit

Tafel I. Rinder-Hinterviertel.



1. und 2. Keule, bestehend aus Schwanz und Eckstück; die innere Seite ist das Eckstück und die äußere Seite das Schwanzstück. 3. Rinderbraten oder mürbe Schoß. 4. Roastbeef. 5. Filet (Schlacht- oder Lummelbraten). 6. Lange Rippe. 7. Niere. 8. Schweif. 9. Bein. 10. Flanke oder Lappenstück.

dem Saft der Orange und dem Saft von einer halben Zitrone dazu getan, mit ein klein wenig Cayennepfeffer und Salz gewürzt und ½ Stunde gekocht.

151. Austernsauce. 2 Petersilienwurzeln, 1 gelbe Rübe, 1 Zwiebel werden in Scheiben geschnitten und in 60 Gr. Butter gedämpft, 2 Eßlöffel Mehl darauf gestreut und dies ebenfalls 10 Minuten gedämpft; dann nimmt man ein Lorbeerblatt, Zitronenschale und 4 Nelken dazu, gießt gute Fleischbrühe und den Saft einer Zitrone daran, läßt die Sauce eine Stunde kochen und preßt sie durch ein Sieb. 24 Austern werden aus ihren Schalen genommen, die abgeschnittenen Bärte und das Wasser aus den Schalen mit ¼ Liter weißem Wein einigemal aufgekocht und an die Sauce geschüttet. Die Austern werden dazu getan und bis an das Kochen gebracht, dann mit Muskatnuß gewürzt und mit 4 Eidottern abgezogen. — Einfacher ist es, wenn man eine helle Buttersauce mit einigen fein gewiegten Sardellen und Zitronensaft kocht, durch ein Sieb streicht und auf die angegebene Weise die Austern dazu tut und mit 3 Eigelb abzieht.

152. Tomatensauce (Paradies- oder Liebesäpfelsauce). Reife Tomaten werden quer durchgeschnitten, das Wasser und die Kerne ausgedrückt, ohne Wasser weichgekocht und durch das Sieb getrieben. Nun wird in einem Stückchen Butter wenig fein gewiegte Zwiebel gedämpft, die durchgetriebenen Tomaten darein gegeben, etwas Stärkmehl mit Wasser verrührt dazu getan, kurze Zeit damit gekocht, und mit Salz, Pfeffer und Zucker fein abgeschmeckt. Zu Schnitzel naturel, frischer Zunge, Timbal mit Maccaroni u. dgl. passend.

153. Sauce Tournée. In ein Geschirr tut man ein Stück Butter, dünstet darin 1 Kochlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Essig, 1 ganze Zwiebel und ein kleines Stück zerschnittenen Schinken, rührt dies mit kalter Fleischbrühe glatt, füllt es dann mit siedender Fleischbrühe auf, setzt es über das Feuer, rührt es beständig, bis die Sauce dick genug ist, preßt sie durch ein Sieb und tut vor dem Anrichten etwas klein geschnittenen Schnittlauch oder Petersilie daran.

154. Selleriesauce. Man putzt 2—3 große Selleriewurzeln, siedet solche ganz in Salzwasser, hackt sie mit einer Handvoll zarter Sellerieblätter, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl gelblich in einem Stückchen Butter, dämpft das Gehackte wohl darin, tut gute Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer daran. Wenn die

Sauce eine Zeitlang gekocht hat, treibt man sie durch ein Sieb und legt das dazu bestimmte Fleisch darein.

155. **Bechamel-, Rahmsauce** (Sauce à la Crême). 1—2 geschnittene Zwiebeln dämpft man mit 125 Gr. ebenfalls klein geschnittenem Schinken, 1 Lorbeerblatt, 10—12 Pfefferkörnern, ein wenig Muskatblüte zusammen in 60 Gr. Butter weich, rührt 2 starke Kochlöffel feines Mehl mit $^1/_2$ Liter süßem Rahm dazu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochen, gießt, sobald es dick zu werden anfängt, $^1/_4$ Liter gute Fleischbrühe dazu, läßt es zu einer nicht zu dicken Sauce kochen, gießt alles durch ein Haarsieb, salzt sie und gibt sie zu gedämpften jungen Hühnern, zu Kalbsfricandeau und gespickten Kalbsrippen.

156. **Feine Kräutersauce** (Sauce aux fines herbes). 125 Gr. rohen, in Stückchen geschnittenen Schinken, 14—16 Schalottenzwiebeln, ein kleines Stückchen von einem Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkörner, ein Stück von einer gelben Rübe und von einer Selleriewurzel dämpft man zusammen in 60 Gr. Butter weich, nimmt 2 Kochlöffel Mehl dazu, dämpft dies auch noch ein wenig mit, und füllt es mit guter Fleischbrühe auf, läßt es $^3/_4$ Stunden langsam von der Seite kochen, nimmt das Fett ab, läßt alles durch ein Haarsieb laufen, nimmt dann 1 Teelöffel fein gehacktes Körbelkraut, ebensoviel Sauerampfer, Petersilie und Esdragon, salzt die Sauce und rührt die Kräuter, ehe man sie anrichtet, in die kochend heiße Sauce. Dieselbe wird zu jungem, zahmem Geflügel gegeben.

157. **Bearner Sauce** (Sauce béarnaise). Für 4 Personen nimmt man eine halbe fein gewiegte Zwiebel, läßt sie in einer Kasserolle mit etwas Essig eindämpfen, ohne daß sie ihre helle Farbe verliert, und dann kalt werden. Dann gibt man 2 Eigelb, 60 Gr. Butter, 2 Eßlöffel Fleischbrühe und etwas Salz an die erkalteten Zwiebeln und schlägt diese Sauce in einem Wasserbad mit einer kleinen Schneerute ab, bis sie dick wird, nimmt sie vom Feuer, vermischt sie mit etwas fein gewiegter Petersilie und gibt sie zu Beefsteaks, Rindsrippenstück oder Hammelskoteletts zu Tisch, welches alles vorher bereitet sein muß, weil die Sauce, wenn sie fertig ist, sofort aufzutragen ist. Die Sauce wird zuerst auf die Platte gegossen und die Fleischstücke darauf gelegt.

158. **Gesalzene Krebssauce.** Man siedet 25 Krebse, nimmt die Schwänze davon, stoßt die Schalen, aus welchen die Galle ent-

fernt wurde, mit 30 Gramm Butter fein, dämpft sie in 60 Gr. Butter, tut 2 zerschnittene Milchbrote dazu und gute Fleischbrühe daran. Wenn die Sauce gekocht hat, preßt man sie durch, erhält sie heiß, tut etwas Muskatnuß daran, schneidet die Krebsschwänze, aus denen der Mastdarm entfernt ist, und eine Handvoll verwällte Morcheln hinein und zieht die Sauce, ehe sie über die Speise angerichtet wird, mit 4 Eidottern ab. Statt der Milchbrote können auch 2 Eßlöffel Mehl über die Schalen gestreut und mitgedämpft werden. Diese Sauce kann auch zu den unter den Gemüsen beschriebenen Krebsschnitten, Krebsstrudeln, Flädlein oder Puddings gegeben werden. Zu süßer Krebssauce wird das Bezeichnete außer den Morcheln in Milch, statt der Fleischbrühe gekocht und das Durchgepreßte mit Zucker versüßt; sie paßt zu süßen Puddings, Dampfnudeln 2c.

159. Sauce von Champignons (Erdschwämmen). Man nimmt womöglich nur die kleinen weißen Champignons, schält sie und legt ½ Liter davon in kaltes Wasser, das mit etwas Salz und Zitronensaft oder Essig vermischt ist, damit sie weiß bleiben; dann wascht man sie rein und tut sie in eine Kasserolle, worin 60 Gr. Butter zerlassen ist, streut einen Eßlöffel Mehl darüber, tut einen Schöpflöffel Fleischbrühe, Salz, Muskatnuß und Zitronensaft dazu und läßt sie weich kochen. — Um zu wissen, ob die Champignons gut oder giftig sind, werden sie, nachdem sie geputzt sind, in ein Geschirr mit siedendem Wasser zu ein paar geschälten ganzen Zwiebeln und Salz getan, einmal aufgekocht, und über Nacht stehen gelassen. Sind die Zwiebeln den folgenden Tag weiß, und haben sie sich nicht verfärbt, so sind die Champignons gut, und zum Gebrauch tauglich; haben sie sich aber schwarz gefärbt, so sind giftige Schwämme darunter, die unter keiner Bedingung genommen werden dürfen. Dieselbe Probe ist auch bei den Morcheln zu machen.

160. Sauce von Morcheln. Von einer großen Handvoll Morcheln werden die Stiele weggeschnitten und die Morcheln mehreremal aus lauem Wasser gewaschen und in Salzwasser weich gekocht; man kühlt sie in kaltem Wasser ab, drückt sie fest aus und schneidet sie klein. Einen Kochlöffel Mehl röstet man in 30 Gr. Butter gelb, dämpft 1 Teelöffel fein geschnittene Petersilie, 1 kleine unzerschnittene Zwiebel und die Morcheln darin, gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe daran, würzt es mit Salz und Muskatnuß und läßt es ¼ Stunde kochen, nimmt dann die Zwiebel heraus und mischt etwas Zitronen-

saft hinein. Diese Sauce kann zu gesalzenen Puddings gegeben werden.

161. Trüffelsauce. 30 Gr. geputzte, gröblich geschnittene Trüffeln kocht man in $^1/_4$ Liter Wein, röstet 1 Kochlöffel Mehl in 30 Gr. Butter gelb, dämpft 1 Eßlöffel klein geschnittenen Speck und 1 Teelöffel klein geschnittene Schalottenzwiebel darin weich, tut die gekochten Trüffeln samt dem Wein, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 1 Messerspitz gestoßene Nelken und ein paar Zitronenscheiben dazu und läßt es $^1/_2$ Stunde kochen. Diese Sauce kann zu jeder Art übrig gebliebenem Geflügel, das darin aufgekocht wird, gegeben werden.

162. Madeirasauce. In Nummer 133 ist die braune Grundsauce zur Anfertigung von Madeirasauce bereits angegeben. Man läßt diese Grundsauce mit Madeira nach Geschmack noch $^1/_2$ Stunde kochen, und verwendet sie beliebig zu Kalbskopf en tortue, zu Schlachtbraten und dergleichen mehr.

NB. Braune Saucen schmecken pikanter, wenn man einige Tropfen Worcester-Sauce von Türk und Pabst dazu gibt.

163. Wacholderbeersauce zu Wildschwein. In einem Stück heißgemachter Butter röstet man 3—4 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, gibt einen Eßlöffel gestoßene Wacholderbeeren, etwas Salz, Pfeffer, ein wenig auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und einige Löffel Esdragonessig dazu, kocht dies alles mit Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce ein, und tut zuletzt noch ein Glas Rotwein daran.

164. Petersiliensauce zu Fischen. Man kocht klein gehackte Petersilie mit etwas geriebener Muskatnuß in $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, rührt 125 Gr. Butter, 1 Kochlöffel Mehl und 4 Eidotter untereinander, gießt die Fleischbrühe langsam daran, tut 1 Eßlöffel Kapern dazu und läßt es unter beständigem Rühren anziehen, bis die Sauce dicklich ist. Sie wird zu Kabeljau und anderen Seefischen gegeben.

165. Holländische Sauce. 125 Gr. frische Butter, die in kleine Stücke geschnitten ist, 4 Eidotter und 1 Eßlöffel feines Mehl werden in einer Kasserolle mit etwas kaltem Wasser und 1 Eßlöffel Esdragonessig gut untereinander gearbeitet, aufs Feuer gesetzt, zu einer dicken Sauce geschlagen, ohne sie kochen zu lassen und mit Salz, Muskatnuß und weißem Pfeffer gewürzt. Vor dem Anrichten kann man noch Kapern oder fein gehackte Petersilie dazu nehmen. Ist die holländische Sauce zu Fischen bestimmt, so wird sie halb

mit Fleischbrühe und halb mit Fischsud auf dem Feuer mit dem Besen geschlagen, und, wenn nötig, mit Zitronensaft pikant abgeschmeckt.

166. **Holländische Sauce zu Fischen.** 14—16 Schalottenzwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück von einer gelben Rübe, desgleichen von einer Selleriewurzel, 1 Lorbeerblatt, 1 Stückchen Zitronenschale, 16—18 Pfefferkörner und 3—4 Gewürznelken kocht man zusammen in $^1/_2$ Liter weißem Wein weich, läßt es nun kalt werden, rührt 125 Gr. frische Butter mit 3—4 Kochlöffel Mehl und 4—5 Eigelb tüchtig untereinander, gießt dann ein Trinkglas Estragon- oder andern guten Essig, den gekochten Wein nebst 1 Liter guter Fleischbrühe dazu, läßt es unter beständigem Rühren einmal aufkochen, salzt die Sauce gehörig und gießt sie durch ein feines Haarsieb. Sie wird zu allen Arten von Fischen gegeben.

167. **Holländische Sauce.** 40 Gr. Butter, 2 Eigelb, 2 Löffel Mehl, $^1/_4$ Liter Fleischbrühe, Zitronensaft, Salz, etwas Maggi. Die Butter wird in kleine Stückchen in kaltes Wasser geschnitten. Mehl und Eigelb werden in einem kleinen Topf mit der kalten Fleischbrühe eingerührt. Kurz vor dem Gebrauch schlägt man die Sauce im Wasserbad. Wenn sie anfängt dick zu werden, gibt man die Butterstückchen zu. Vor Gebrauch wird die Sauce gut abgeschmeckt.

168. **Holländische Sauce, einfache Art.** 90 Gr. Butter läßt man zergehen, rührt 2 Eßlöffel Mehl, Fleischbrühe und $^1/_3$ davon Fischbrühe daran und läßt es mit Salz, etwas Zitronensaft und Schale oder Muskatnuß gut kochen, verrührt 3 Eigelb mit 2 Eßlöffel saurem Rahm, läßt sie mit der Sauce unter beständigem Rühren anziehen, aber nicht mehr kochen, und richtet sie an.

169. **Zerlassene Butter zu Seefischen.** Die Butter darf nur zergehen, aber nicht heiß werden, damit sie den frischen Geschmack behält; man gibt sie dann gut gesalzen zu dem Fische.

170. **Sauce zu warmen Pasteten.** Man nimmt 2 Eßlöffel Kapern, etwas Zitronenschale, 3 gewaschene ausgegrätete Sardellen, 1 Zwiebel, etwas Petersilie und Basilikum, hackt es klein, dämpft es in einer Kasserolle mit 30 Gr. (2 Lot) Butter, tut 1 Kochlöffel Mutschel- und Weißmehl daran, füllt es mit Fleischbrühe und ein wenig Essig auf und läßt die Sauce kochen.

171. **Sauce Mayonnaise.** Die Hauptbedingung zu einer guten Mayonnaise ist echtes Olivenöl, auch muß die Sauce auf Eis

oder an einem sehr kühlen Ort angerührt werden. Wenn man sie weiß und glatt erhalten will, darf das Öl zuerst nur tropfenweise mit den Eiern verrührt werden. Man nimmt 2—3 Eigelb ohne Eiweiß in eine kleinere geschweifte Schüssel, und rührt sie mit etwas Salz, bis sie dick werden, gibt dann unter fortwährendem starkem Rühren das Öl tropfenweise hinein und gibt erst etwas mehr Öl auf einmal nach, wenn die Sauce anfängt dick zu werden. In dieser Weise fährt man fort, bis schwach ¼ Liter Öl verrührt ist, verdünnt dann die dick gewordene Sauce mit gutem Essig und etwas Wasser, damit sie nicht zu scharf wird, läßt sie aber so dick, daß sie nicht zerläuft, sondern stehen bleibt. Zu Mayonnaiseplatten von Fischen, Hummern, Geflügel und anderem mehr, empfiehlt es sich der Verdaulichkeit wegen, die fertige Mayonnaise mit etwas kalter dicker Buttersauce zu vermischen. Drei Viertel Mayonnaise und ein Viertel Buttersauce. Sollte die Mayonnaise beim Abrühren gerinnen, so muß damit frisch begonnen werden, indem man in eine andere kalte Schüssel zuerst einen Eßlöffel Essig gibt und nach und nach, ganz wenig auf einmal, von der geronnenen Mayonnaise daranrührt.

172. **Mayonnaise zu Hummer, Salm u. s. w.** 4—5 Eigelb werden mit etwas Salz, Pfeffer, englischem Senfmehl gut verrührt, dann zuerst einige Tropfen guten Essig dazu gerührt. Nun wird langsam feines Olivenöl daran gerührt; hie und da, wenn die Mayonnaise zu dick werden will, einige Tropfen Essig. Etwas Zitronensaft und ein wenig Worcester-Sauce von Türk und Pabst machen die Mayonnaise noch pikanter. Kalt gestellt hält sie längere Zeit.

173. **Sauce Remoulade.** Junge Petersilien- und Esdragonblätter, 4 Schalottenzwiebeln, wenig Schnittlauch, etwas Sauerampfer, 4 ausgegrätete Sardellen, 6 harte Dotter, werden, jedes besonders fein gehackt und dann zusammen in eine Porzellanschüssel getan, dazu noch grob geschnittene Kapern, etwas gebräunter Zucker, Salz, Pfeffer, zuletzt Essig und Öl (von feiner Sorte), und zwar in der Menge und Mischung, wie es der Wohlgeschmack erfordert. Vorzugsweise zu kaltem Braten, Geflügel und Fisch zu geben.

174. **Sauce Remoulade, andere Art.** Fertige Mayonnaise wird mit Senf, feingewiegter Petersilie, Schnittlauch, Essig und, wenn zu sauer, mit etwas Wasser abgeschmeckt.

Wer nicht Zeit hat, die Mayonnaise oder Remouladensauce selbst zu bereiten, dem sei die fertige Mayonnaise von Türk und Pabst empfohlen.

175. Sauce Tartare. Fertige Mayonnaise wird mit folgendem abgeschmeckt: Petersilie, Schnittlauch, Kapern, kleine Essiggurken, Körbel, Schalottenzwiebeln und etwas Sardellen alles fein gewiegt, wird mit Senf und, wenn zu sauer, mit ein wenig Wasser vermischt.

Die beiden letzten Saucen müssen so dick sein, daß man sie mit der Gabel essen kann.

176. Kalte italienische Sauce. Sauerampfer, Petersilie, Esdragonblätter, von jedem eine Handvoll, die Hälfte soviel Schnittlauch, Pimpernell, 3—4 rein gewaschene und ausgegrätete Sardellen, 4—5 kleine Essiggurken und zwei Schalottenzwiebeln werden sehr fein gehackt, in einem Mörser gestoßen, mit 6 hartgekochten Eidottern durch ein Sieb getrieben, dann mit 2 Eßlöffeln feinem Öl und ebensoviel französischem Senf glatt gerührt, mit gutem Essig verdünnt und mit Salz und Zucker gewürzt.

177. Kalte italienische Sauce, andere Art. 2 Löffel Mehl werden mit Essig und Wasser angerührt, zu einem dicken Brei gekocht, dann vom Feuer gestellt. Nun wird Salz, Nelken, Pfeffer, 2 Löffel gestoßener Zucker, 1 Löffel guter Senf, 4 hartgesottene und zerriebene Eidotter und ziemlich viel fein geschnittene Schalotten, zuletzt aber ein Löffel Madeirawein daran gerührt; diese Sauce kann man mehre Wochen in Gläsern aufbewahren.

178. Englische Sauce zu Pasteten. 1 Eßlöffel englischer Senf, der Saft von 1 Zitrone, 1 Glas Portwein, 1 Glas Johannisbeer-Gelee und etwas Cayenne-Pfeffer werden kalt untereinander gerührt.

179. Kalte Senfsauce (Mostrichsauce). Mostrich heißt man den Senf, welchen man aus Senf und eingekochtem Weinmost bereitet (s. Register). 2 Eßlöffel dieses Senfes rührt man mit halb Fleischbrühe, halb Esdragonessig an, gibt darein den Saft von einer Zitrone, etwas gebräunten Zucker und 3 fein gehäckelte harte Dotter.

180. Kalte Heringssauce. 2 gereinigte und völlig ausgegrätete Heringe werden mit einem nußgroßen Stückchen Butter fein gestoßen. 3 harte Dotter, die fein gehäckelt sind, werden zu dem gestoßenen Hering in eine Porzellanschüssel genommen, mit Zitronensaft, Weinessig und Öl gut verrührt und mit Jamaikapfeffer gewürzt. Diese Sauce kann zu allen Braten gegeben werden.

181. **Kalte Heringsauce andere Art.** 2 Heringe werden geputzt, die Milchen davon beiseite getan und die Heringe zu ganz kleinen Stückchen geschnitten. Darauf siedet man 4 Eier hart, nimmt das Gelbe heraus, tut die Heringsmilchen, 1 Eßlöffel klein gehackte Petersilie, ebensoviel gehackte Kapern und ein wenig Pfeffer dazu, zerdrückt dies wohl unter einander, gibt 4 Eßlöffel Provenceröl und so viel Essig daran, daß es eine dicke Sauce gibt, rührt die klein geschnittenen Heringe leicht darunter und richtet sie an. Diese Sauce ist zu allen Braten, zu grilliertem (auf dem Rost gebratenem) Fleisch und Geflügel tauglich.

182. **St. Jakobsauce.** Man reibt eine Stange Meerrettich recht fein, nimmt das auf Zucker abgeriebene Gelbe von 2 süßen Orangen und 3—4 zuvor geschälte und geriebene Äpfel dazu, drückt den Saft der beiden Orangen hinein, verdünnt es mit ein wenig Esdragonessig, tut noch 125 Gr. gestoßenen Zucker dazu, mengt alles gut durcheinander und gibt die Sauce zu gebratenem zahmem Geflügel.

183. **Kalte Eiersauce.** Eier nach Bedürfnis werden hart gekocht. Wenn sie kalt sind, zerdrückt man das Gelbe der Eier mit einer Gabel, das Weiße wird nicht zu fein gewiegt, hernach mengt man beides mit Schnittlauch und Salz untereinander und macht es mit Essig und Öl an.

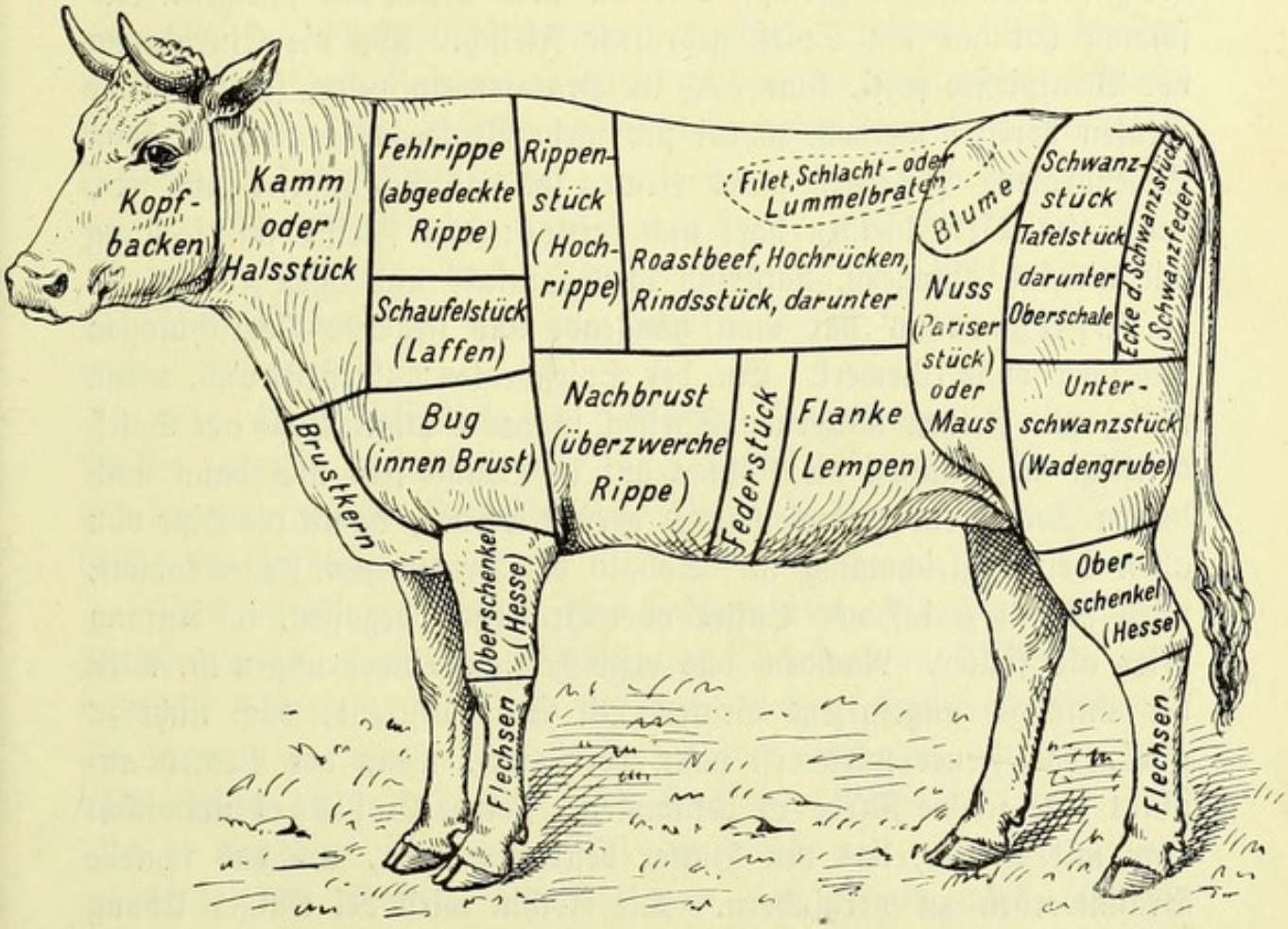
Anleitung zur Behandlung des Fleisches und Zubereitung der Braten und Ragouts.

Vom Ochsen.

Allgemeines über Ochsen- und Rindfleisch.

Einige Kenntnis über die Benennung der einzelnen Teile des Ochsens wird nicht überflüssig sein. Zum hinteren Viertel wird gerechnet: das Schweif- oder Schwanzstück, und diesem entgegengesetzt, innerhalb des Schenkels, die Oberschale oder Nuß; zwischen

diesen beiden Fleischstücken, die zusammen, wie bei allen vierfüßigen Tieren, aus vier Fleischmuskeln bestehen, liegt die große Markröhre, die oben in der Pfanne des Rückenbeins ruht und unten mit dem Kniegelenke in Verbindung steht: unten am Schenkel folgt das Bein, mit der ebenfalls Mark enthaltenden Markröhre, und sofort der Fuß. Am Rückgrat innen steht der Lendenbraten (oder Schlachtbraten, Filet), an welchem sich unten die Seiten befinden.



Zum vorderen Viertel gehört das Rippenstück, das Kammstück, Hals, Kopf und Zunge. Unten an die Seiten reiht sich der Brustkern, welcher zum Teil (wie das Zwischenrippenstück), von dem Bug (Vorderschlegel) gedeckt wird, und endlich schließt der Fuß das weitere Viertel.

Ochsenfleisch oder Rindfleisch zum Kochen oder zum Braten soll entweder auf Eis gut gelagert sein oder ebensolang in einem kühlen luftigen Raum aufgehängt werden. Bei gut eingerichteten Metzgern erhält man das Fleisch schon in abgelagertem Zustand; da es dort schon einige Tage im Eiskeller hing, kann man es sofort verwenden.

Diese neue amerikanische Art des Aufhängens im Eiskeller ist der Lagerung des Fleisches auf Eis bei weitem vorzuziehen, da Fleisch, das auf dem Eis gelegen, der Fleischbrühe leicht einen Geschmack gibt, der sich übrigens beim Braten verliert.

Fleisch von einem jungen Tier ist an der lebhaften roten Farbe und an dem gelblich-weißen Fett erkennbar, Fleisch von alten Tieren hat eine dunkle Farbe und dunkelgelbes Fett. Das Fleisch muß vor der Zubereitung gut geklopft werden. Den besten und saftigsten Geschmack hat das am Spieß gebratene Fleisch. Wo die Einrichtung des Bratspießes fehlt, kann auch im Bratofen ein guter, schmackhafter Braten bereitet werden, wobei sich mehr Bratenjus ergibt als beim Spießbraten. Zu einem guten Braten soll das Schlachttier jung sein, denn alte Tiere bleiben hart und saftlos; das Fleisch soll so lang wie möglich ablagern, natürlich ohne Fäulnis und ohne Fliegen. — Zu Spießbraten hat man hängende und liegende Vorrichtungen mit oder ohne Uhrwerk. Ehe der Spießbraten aufgesteckt und, wenn nötig, mit kleinen hölzernen Speilen in der richtigen Lage am Spieß befestigt ist, müssen die Kohlen gut in Brand sein und dann nach beiden Seiten etwas auseinander gerückt werden, damit die Hitze von allen Seiten gleichmäßig ist. Sobald der Braten zum Feuer kommt, wird er mit zerlassener Butter oder Bratenfett begossen, im Anfang öfter als später. Nachdem das erste Fett gut eingedrungen ist, wird der anfangs ungesalzene Braten mit Salz bestreut, doch nicht zu stark; das Feuer wird erst dann verringert, wenn der Braten anfängt eine schöne Farbe zu bekommen. Feines Geflügel umwickelt man mit Papier, das mit Butter bestrichen wird, um das schnelle Braunwerden zu verhindern. Die Köchin wird bei einiger Übung leicht finden, wann der Braten fertig ist, und es so einrichten, daß der Braten gerade zur Mahlzeit bereit ist, damit er an Saft und Geschmack nicht verliert. Ein Ochsenbraten von 3 Kilo wird 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden brauchen, eine Gans 2 Stunden, kleines Geflügel $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Stunden.

Beim Ofenbraten soll der Braten erst eingesetzt werden, wenn der Ofen gut heiß ist, auch muß die Hitze gleichmäßig erhalten werden, bis der Braten halb fertig ist, dann genügt ein geringeres Feuer. Selbstverständlich muß der Braten auch hier häufig übergossen, feinere Braten bis kurz vor dem Fertigsein mit einem Butterpapier zugedeckt werden. Zuerst übergießt man alle Braten häufig mit frischer Butter,

und gießt, wenn diese sich bräunt, immer wieder etwas Fleischbrühe oder Wasser nach.

Die Sauce in der Bratpfanne wird mit Fleischbrühe aufgekocht; will man sie gebundener, so bratet man eine obere Brotrinde mit dem Braten oder dämpft einen Eßlöffel Mehl kurze Zeit mit der eingekochten Bratenjus, löscht sie mit Fleischbrühe ab, läßt die Sauce gut durchkochen und seiht sie durch ein Sieb. Zum Verdicken der Sauce kann auch etwas mit Wein oder Wasser angerührtes Kartoffelmehl genommen werden. Ferner ist bei allen Bratensaucen und Ragoutsaucen sehr zu beachten, daß wenn dieselben beim Ablöschen ihre richtige gelbe Farbe haben, dieselben mit kalter Fleischbrühe abgelöscht werden, weil sie dadurch ihre schöne Farbe erhalten; werden sie aber heiß abgelöscht, so wird die Sauce blaß. Ist solche dagegen zu braun geraten, so muß sie sofort mit heißer Fleischbrühe abgelöscht werden, wodurch die zu braune Farbe eher wieder heller wird.

184. Ochsenfleisch zu sieden. Ochsenfleisch mit heißem Wasser zugesetzt bleibt kräftiger; wird es mit kaltem Wasser zugesetzt und langsam gekocht, so verliert das Fleisch, dagegen wird die Fleischbrühe um so besser.

Das Fleisch, am besten vom Schwanzstück oder von der überzwerchen Rippe, wird gut geklopft, gewaschen und mit kaltem Wasser zugesetzt. Wenn es zu sieden anfängt, wird es fleißig abgeschäumt, bis es rein ist. Hierauf salzt man es, tut eine ganze Zwiebel, von allen Arten Wurzeln, Kohl und Endivien (Antive) daran, und läßt es langsam fortkochen. Ist die Brühe fett, so wird sie abgeschöpft. Auf diese Art bekommt man nicht nur ein gutes, schmackhaftes Fleisch, sondern auch eine gute Brühe. Da dieses Fleisch auf den Tisch kommt, so ist zu bemerken, daß es eine schönere Farbe hat, wenn es 15 Minuten lang vom Feuer abgesetzt, zugedeckt in der Brühe liegen bleiben kann.

185. Ochsenfleisch mit Kruste. Der Brustkern ist hiezu das passendste Stück, man siedet dasselbe und legt es kurz vor dem Anrichten anf eine Platte, schneidet von einer geräucherten Ochsenzunge halb fingerlange Stückchen, spickt den Brustkern damit, mengt eine Handvoll geriebenes schwarzes Brot, etwas Salz und Ingwer untereinander, überstreicht das Fleisch mit zerlassener Butter, streut das Brot darüber, setzt einen Deckel mit Kohlen darauf oder stellt

es in den Backofen und läßt es gelb werden. Man gibt eine Sardellensauce dazu.

186. **Ochsenfleisch mit Petersilienwurzeln.** Das Fleisch wird von einem fleischigen Stück genommen, welches geklopft und wie gewöhnlich gekocht werden muß. Hierauf schneidet man 2 große Hände voll Petersilienwurzeln in 4 Zentimeter lange Stückchen, tut 125 Gr. Butter in eine Kasserolle, röstet einen Kochlöffel Mehl gelb, dämpft die geschnittenen Wurzeln darin, tut Muskatblüte nebst 2 Schöpflöffeln Fleischbrühe daran, legt ½ Stunde vor dem Anrichten das Fleisch hinein und läßt es noch darin kochen. Sollte die Sauce zu dick werden, so verdünnt man sie mit Fleischbrühe.

Anmerkung. Auf diese Art können auch Saucen von gelben Rüben oder Selleriewurzeln gemacht werden. Weiße Rüben nimmt man auch, nur mit dem Unterschied, daß man sie zu runden Scheiben schneidet, kein Mehl dazu braucht, sondern sie nur in Butter dämpft und hernach Fleischbrühe daran gießt.

187. **Englischer Braten.** Aus einem wenigstens einige Tage gelegenen, 4 Kilo schweren hohen Rippenstück oder Spickschoß werden die Knochen ausgelöst, das Fleisch gut geklopft, mit Salz eingerieben und in Nierenfett schnell auf beiden Seiten angebraten. 1 Speckscheibe mit 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, etwas Lauch, 2 Nelken, Zitronenmark, 1 Lorbeerblatt, 1 Brotrinde und einige Pfefferkörner wird hineingelegt, einige Schöpflöffel Fleischbrühe daran gegossen und nun fest zugedeckt langsam gedämpft, bis es ganz weich und in etwa 3 Stunden lichtbraun gebraten ist. Nun nimmt man das Fleisch heraus, kocht die Sauce auf, seiht sie durch, entfettet sie und garniert den Braten mit gebackenen Kartöffelchen. Soll er am Spieß gebraten werden, so entfernt man die Knochen, klopft und wascht ihn gut, umbindet ihn, salzt ihn schwach, steckt ihn an den Spieß und träufelt ihn zuerst mit zerlassener Butter, später mit seinem eigenen Saft. In der Mitte darf er noch rot sein, wenn er nach 1½—2stündigem Braten zu Tische gegeben wird.

188. **Englischer Ochsenbraten (Roast-Beef).** Das englische Roastbeef hat sich schon lange in den deutschen Familien eingebürgert, weil es, halb fertig zubereitet, unbestritten die nahrhafteste und leicht verdaulichste Fleischspeise ist. Es wird deshalb mit vollem Recht dem ausgekochten Ochsenfleisch (Suppenfleisch) vorgezogen, das in keiner englischen oder amerikanischen Familie ge-

nossen wird, weil ihm durch das Kochen die beste Kraft entzogen ist. Das Roastbeef wird bei feinen Mahlzeiten durchweg statt des gekochten Ochsenfleisches zu Tisch gegeben und mehr oder weniger fein garniert. Das Roastbeef kann entweder am Spieß oder im Bratofen gebraten werden. Erste Bedingung ist, daß der Bratofen schon sehr heiß ist, wenn der Braten hineinkommt. 4 Kilo unausgebeinte hohe Rippe wird gut geklopft, gesalzen, gepfeffert, mit Zwiebeln, gelben Rüben und etwas Lauch in die heiße Bratpfanne gelegt, mit heißer Butter oder Nierenfett übergossen und unter öfterem Übergießen gebraten, bis das Fleisch sich bräunt, hierauf wird immer etwas heißes Wasser nachgegossen, so oft es eingekocht und der Braten gedämpft, bis er weich ist. In etwa 1 bis 1¼ Stunden ist er fertig. Es hängt natürlich davon ab, ob das Roastbeef mehr oder weniger halbrot sein soll, wovon man sich am besten überzeugt, wenn man in der unteren Seite mit einem spitzen Messer einen Einschnitt macht. An die Sauce kann ein kleiner Eßlöffel Mehl mit Wasser angerührt gegeben werden, muß aber noch gut durchkochen. Ein kleiner Braten von 4—6 ℔ ist je nach der Dicke in ¾ bis 1 Stunde fertig. Der Braten kann ebenso gut auf dem Herd fertig gemacht werden und gewinnt beinahe noch an Wohlgeschmack.

189. **Roast-beef** auf englische Art am Spieß. Man nimmt das Stück von der Rippe oder von der Spickschoß. Je größer dasselbe genommen werden kann, desto saftiger wird es. Das Fleisch wird wohl geklopft und mit einer Handvoll Salz, etwas Pfeffer eingerieben, an einen Spieß gesteckt, mit Butter beträufelt und rasch gebraten. Wenn der Braten vom Feuer angezogen ist, begießt man ihn fleißig mit seiner eigenen Sauce aus der Bratpfanne. Bei 4 Kilo Gewicht muß er etwa 2 Stunden gebraten werden, anfangs mit starkem, später mit schwächerem Feuer. Man rechnet bei einem Braten von 4—8 ℔ auf 1 ℔ Fleisch ¼ Stunde Bratzeit.

190. **Roastbeef à la jardinière.** Das Roastbeef wird wie in einer der vorherigen Nummern zubereitet, die Garnituren à la jardinière bleiben dem Geschmack der Hausfrau oder Köchin überlassen; ich will hier nur einige derselben als Anleitung anführen. Eine einfache Garnitur macht man von Meerrettich, der Länge nach geschabt, wovon der eine Teil mit rote Rüben-Essig rot gefärbt, der andere aber weiß gelassen wird. Außer dem Meerrettich nimmt man Brunnen- oder Gartenkresse, welche abwechselnd mit dem Meer-

rettich geschmackvoll um das tranchierte Roastbeef gelegt wird. — Eine andere Garnitur besteht aus Maccaroni und kleinen, in Butter gebackenen Kartöffelchen; eine dritte für feinere Mahlzeiten aus verschiedenen Gemüsen, bei deren Wahl man sich nach der Jahreszeit richtet. Man nimmt z. B. Blumenkohl, hübsch geformte gelbe und weiße Rüben, Rosenkohl, Kohlrabi, grüne Bohnen, grüne Erbsen u. dgl. Die Gemüse werden jedes für sich in Salzwasser weich gekocht, hernach in zerlassener Butter durchgeschwenkt, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und jedes Gemüse für sich in kleinen Häufchen um das aufgeschnittene Roastbeef in hübscher Abwechslung angerichtet. Selbstverständlich wird die Sauce immer besonders gegeben.

191. **Gedämpfter Ochsenbraten (Boeuf braisé).** 6 ℔ Eckstück werden tüchtig geklopft, gewaschen und gesalzen und mit 1 gelben Rübe, ½ Zwiebel, Sellerie, Zitronenmark, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 8 Pfefferkörnern und mit so viel Wasser zugesetzt, daß es halb das Fleisch bedeckt und 1 Stunde auf dem Herd gekocht. Ist die Brühe ganz eingekocht und die Zwiebel gelb, so gießt man 1 Eßlöffel mit Wasser angerührtes Mehl daran und läßt nun den Braten im Backofen unter fleißigem Begießen mit seiner Sauce vollends fertig braten. Ist der Braten weich, so wird die Sauce passiert und mit etwas Senf, Paprika und Wein abgeschmeckt.

192. **Gedämpfter Ochsenbraten (Boeuf braisé) andere Art.** Der Braten wird mit dem ganzen Wurzelwerk und Gewürz, einem Glas Essig und Wasser zugesetzt, die Sauce, wenn passiert, nur noch mit etwas Wein und Paprika abgeschmeckt.

Weitere Art. Nachdem das Fleisch mit allem und dem Wasser zugesetzt ist, gibt man im Sommer 3 bis 4 zerschnittene Tomaten hinein und rührt einen kleinen Eßlöffel Mehl mit Wasser angerührt dazu. Auf alle Fälle muß das Angerührte 1 Stunde mitkochen, damit man eine feine Sauce erhält. Zeit zum Braten 3 Stunden. Bei 3 ℔ Fleisch 1½—2 Stunden.

193. **Boeuf à la mode** (sprich Böf a la mod). Man nimmt vom Schwanzstück nicht unter 4 ℔, klopft dasselbe und reibt es mit Salz und Pfeffer ein. Auf den Boden des Geschirrs, in welches das Fleisch zu liegen kommt, legt man einige Speckscheiben, 1 durchschnittene Zwiebel, ½ Zitrone, deren Kerne sorgfältig beseitigt sind, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, eine große geschnitzelte gelbe Rübe und Sellerie, legt das Fleisch hinein, darauf eine große

Brotrinde, gießt ½ Liter Wein, ebensoviel Essig, Fleischbrühe und Wasser dazu, deckt es fest zu und läßt es etwa vier Stunden langsam kochen bis das Fleisch mürbe ist. Die Sauce mit der Brotrinde wird durchgetrieben, das Fett abgeschöpft, die Sauce mit den noch fehlenden Würzen abgeschmeckt, mit ⅕ Liter saurem Rahm oder Wein vermengt und ein Teil an das Fleisch, der andere in die Sauciere geschüttet. Maccaroni oder Katoffelklöse werden dazu gegeben.

194. Rippenstück, gebeiztes. Ein solches von 7—8 ℔ klopft man stark und reibt es mit Salz, Pfeffer und Nelken ein. Nun stoßt man mit einem Messer in gleichförmiger Ordnung Löcher ein, in welche man abwechslungsweise geschnittenen Speck, Zwiebeln und Zitronenmark einsteckt; alsdann wird es mehrere Tage in Essigbeize (s. Beize S. 17) gelegt. In die Bratkasserolle legt man Speckscheiben, ein Stück Butter und dünstet das Rippenstück schön gelb, dann gießt man die Beize daran und beendet es wie alle derartigen Braten. Es braucht 3—4 Stunden bis es ganz fertig ist.

195. Italienisches Fleisch. Ein fleischiges Stück von 5—6 ℔ wird geklopft, mit kleinen Stücken Speck durchzogen, zu den Stückchen Speck in eine Öffnung eine ganze Nelke, in die andre Öffnung ein Stückchen Zimt, in die dritte ein ganzes Pfefferkorn getan, und so durchaus gespickt, dann das Fleisch mit Salz eingerieben, in einen Topf oder Kasserolle gelegt, so viel Wein daran gegossen, bis es an die Hälfte geht, wohl zugedeckt und 5—6 Stunden lang gedämpft, bis es recht weich ist. Es kann kalt oder warm gegeben werden.

196. Saurer Braten. Ein fettes Schwanzstück von 3 Kilo wird mit siedendem Essig übergossen, in dem man zwei mittelgroße Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 6 Nelken, 6 Pfefferkörner, 8 Wacholderbeeren aufkochen ließ; dann läßt man es, je nach der Jahreszeit 2—6 Tage in dem Essig stehen, dreht das Fleisch aber täglich um. Beim Gebrauch schneidet man Speck in kleine, nicht zu dünne Stücke, kehrt ihn in Salz, gestoßenem Pfeffer und etwas Nelken um, sticht Löcher in das Fleisch, schiebt den Speck hinein und salzt es nicht zu stark. Nun macht man Butter in einer nicht zu weiten Kasserolle heiß, legt das Fleisch hinein und läßt es auf allen Seiten braun braten, gießt einen Schöpflöffel siedendes Wasser daran und deckt den Braten fest zu; nach ¼ Stunde tut man von dem Beizessig, Wasser, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Stück Brotrinde und einige Wacholderbeeren dazu, und

dämpft den Braten fest zugedeckt langsam 2½ Stunden, indem man ihn nur einmal umwendet. Beim Anrichten wird die Sauce entfettet, durchgeseiht und mit einigen Löffeln gut verrührtem saurem Rahm vermischt, heiß gemacht und zu Tische gegeben.

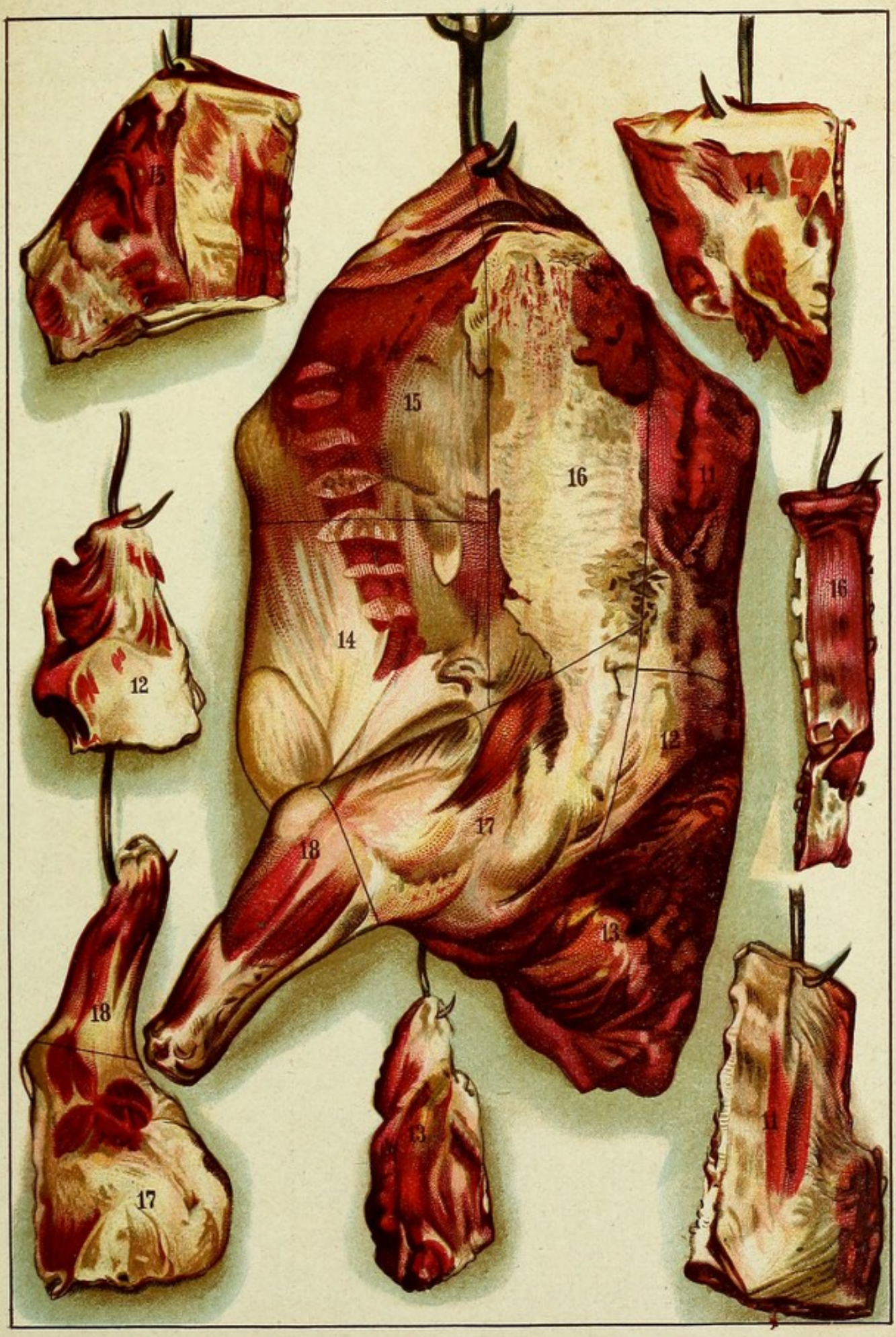
197. **Schlacht-, Lenden- oder mürber Braten (Filet).** Nachdem der Lendenbraten zugerichtet und gehäutelt ist, wird er regelrecht schön gespickt, gesalzen und gepfeffert. In einer Kasserolle wird Butter mit Zwiebel, gelben Rüben, Sellerie, ganzer Petersilie, Lorbeerblatt, 2 Nelken, Pfefferkörnern und Zitronenmark, einigen Scheiben geräuchertem Speck und einer Brotrinde heiß gemacht, dann der Braten hineingelegt und häufig mit der Butter übergossen. Ist derselbe fertig, so wird die Sauce durchpassiert und mit saurem Rahm etwa noch ½ Stunde ausgekocht. Zeitdauer zum Braten, je nach der Größe und ob er mehr oder weniger englisch sein soll, ¾—1½ Stunden. Derselbe kann à la jardinière s. Nr. 190 oder auf jede andere Art garniert gegeben werden.

Schlachtbraten praktisch für einen kleinen Haushalt einzuteilen. Fehlt der Hausfrau die Gelegenheit, einen solchen pfundweise zu erhalten und muß sie einen ganzen Lendenbraten kaufen, so kann man denselben auf folgende Art gut verwenden. Das Kopfstück oder Lummel oben, den man immer mit in den Kauf nehmen muß, wird am besten gebeizt verwendet, ist aber nie ein gutes Fleisch. Die Spitze und das lose angewachsene Seitenteil oben wird zu Gulasch verwendet (siehe Nr. 218). Von dem dicken Stück werden einige Beefsteaks abgeschnitten, und der andere Teil als Lendenbraten fertig gemacht.

198. **Schlachtbraten oder Filet de Boeuf** in Madeirasauce mit Champignons. Der Schlachtbraten wird wie in der vorigen Nummer zubereitet. In der Madeirasauce (s. Reg.) werden Champignons nach Belieben heiß gemacht und über den tranchierten Schlachtbraten samt der Sauce gegossen. Dazu gibt man Maccaroni, in Scheiben gebratene rohe Kartoffeln (pommes frîtes) oder Kartoffelkroketts.

199. **Schlachtbraten schnell zu braten.** Ein Rindsschlachtbraten, der gut geklopft, gehäutelt und von dem das Fett abgeschnitten ist, wird gespickt, etwas gesalzen und in viel sehr heißer Butter und Nierenfett unter beständigem Beträufeln offen 20—25 Minuten gebraten und auf erwärmter Platte schnell zu Tisch gegeben. Die Jus in der Bratpfanne, von der das Fett abgeschüttet, wird

Tafel II. Rinder-Vorderviertel.



11. Hohe Rippe, Beefsteak oder Entre-cote. 12. Kammstück, kurze, abgedeckte Rippe. 13. Halsstück. 14. Brustſtück. 15. Rippenstück. 16. Überzwerche Rippe. 17. Schulterblatt. 18. Beinstück.

rasch mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, mit einem Eßlöffel saurem Rahm vermischt und zum Braten gegeben.

200. **Roulade von Ochsen- oder Rindslappen (oder Seiten).** Man salzt den Bauchlappen oder die Wamme von einem Ochsen oder Rind mit Salz und Salpeter gehörig ein, läßt sie einige Tage liegen, wascht sie nach diesem wieder ab, breitet sie auf einem Brett aus, bestreut sie mit gestoßenen Nelken, Pfeffer und gehackten Schalotten- oder andern Zwiebeln, belegt sie mit dünnen Scheiben von Schinken oder Speck und rollt sie wie eine Wurst dicht zusammen; die Roulade wird in eine Serviette gewickelt und mit Bindfaden recht fest zugebunden. Hierauf legt man sie in ein Geschirr mit Wasser, tut Salz, Zwiebeln, Wurzeln und ½ Liter Essig dazu und läßt sie langsam weich kochen. Sie kann kalt, mit Essig und Öl oder als Beilage zu Gemüse gegeben werden.

201. **Stockade von Ochsen- oder Rindfleisch.** Man klopft und wascht 6 ℔ Ochsenfleisch vom Schlachtbraten (Filet), hackt 6 gewässerte und ausgegrätete Sardellen, ganz wenig Knoblauch und etwas feine Kräuter ganz klein, sticht mit einem Messer Öffnungen in das Fleisch, steckt das Gehackte hinein, und salzt den Braten. Hierauf legt man in eine Kasserolle einige Scheiben Speck und Schinken, 4 große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Wurzeln, eine halbe, in Scheiben geschnittene, ausgekernte Zitrone, 3 Gewürznelken, 4 Pfefferkörner und 4 Schnitten geröstetes (gebähtes) Brot, legt das Fleisch darauf, gießt ½ Liter roten Wein mit ¼ Liter Essig darüber, deckt das Geschirr wohl zu und und läßt das Fleisch etwa 3—4 Stunden langsam fortdämpfen, bis es weich ist. Nun gießt man die Sauce durch ein Haarsieb, schöpft das überflüssige Fett davon ab, läßt die Sauce an dem Fleisch noch einmal aufkochen und gibt es zu Tische.

202. **Gehackter Ochsenbraten.** 2 ℔ Ochsenfleisch und 1 ℔ Schweinefleisch werden fein gehackt, mit einem eingeweichten und fest ausgedrückten Weck und etwas in Butter gedämpften Zwiebeln, Salz, Pfeffer und 2 Eiern gut untereinander geschafft, eine längliche Rolle daraus geformt und in Butter saftig gebraten.

203. **Braten zu wärmen.** Der Braten, ganz oder in Stücken wird in ein kleines emailliertes Geschirr mit der fetten Bratensauce getan, zugedeckt in einen Topf mit kochendem Wasser gestellt; je nach der Dicke des Bratens läßt man ihn ½—1½ Stunden darin stehen,

bis er durch und durch warm ist, die Sauce aber doch nicht kocht. Hat man kein heißes Wasser, so stellt man ihn neben auf den Herd wo er nur erwärmt wird, aber nicht kocht. Oder man bestreicht einen Bogen weißes Papier dick mit Butter, wickelt den kalten Braten hinein, stellt denselben ½ Stunde in den kühlen Bratofen, und übergießt ihn nachher mit heißer Sauce.

204. **Haché.** Allerlei Überreste von gebratenem, gedämpftem und gekochtem Fleisch und Geflügel werden von Haut, Sehnen und Fett befreit und nicht zu fein gewiegt. Dann wird ein starker Eßlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, eine fein geschnittene Zwiebel darin gedämpft, mit Essig abgelöscht und mit Fleischbrühe verdünnt, das gehackte Fleisch, etwa 1 ℔, Salz und Pfeffer dazu gegeben und noch ½ Stündchen sachte gekocht.

205. **Rostbraten.** Von einem gut abgelagerten Rippenstück schneidet man fingerdicke Stücke, klopft sie gut, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, macht in einer Pfanne Butter heiß, legt den Rostbraten mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und runden Kartöffelchen hinein und bratet ihn von beiden Seiten schön gelb, bis er, je nach Wunsch mehr oder weniger durchgebraten (noch rot) ist; man vermeide, ihn ganz fertig zu machen, weil er sonst hart wird. Ist in der Küche ein Rost vorhanden, so bestreicht man den Rostbraten mit zerlassener Butter, bratet ihn auf dem Rost von beiden Seiten gelb und gibt ihn mit Kräuter- oder Sardellenbutter zu Tisch.

206. **Kaiser-Rostbraten.** Von der niederen Spickschoß wird ein Rostbraten stark daumendick abgeschnitten, geklopft, gesalzen, gepfeffert und mit etwas Paprika bestreut. Eine emaillierte niedere Beefsteakpfanne mit Deckel wird mit Butter stark bestrichen, der Rostbraten hineingelegt mit einigen Stückchen Butter oben darauf, ein paar Scheiben Zwiebel und einigen Schnitzen von einer kalten Kartoffel. Den Rostbraten läßt man auf der heißen Herdplatte von beiden Seiten gelb anbraten; derselbe ist, je nachdem er mehr oder weniger durchgebraten sein soll, in 4—6 Minuten fertig; er wird in der Pfanne zugedeckt gegeben. Ebenso können auch Beefsteaks bereitet werden.

Diese Fleischspeise ist namentlich für einen kleinen Haushalt sehr empfehlenswert, weil sie auch auf einem Gasherd fertig gemacht werden kann.

Emaillierte Beefsteakspfannen sind in jedem Haushaltungsgeschäft

zu haben für ein oder mehrere Beefsteaks oder Rostbraten. Sie dürfen nie auf das offene Feuer im Herd gebracht werden.

207. **Rippenstück.** Franz. **Entre-côte,** engl. Rumpsteak ist das Rippenstück vom Rind; dasselbe Stück wird bei dem Hammel, Kalb und Schwein mit dem Namen Karré oder Karbonadenstück bezeichnet. Man zerteilt die Rippen in einzelne Koteletts, stutzt die Rippen kurz ab, klopft das Fleisch tüchtig, taucht die einzelnen Koteletts in Olivenöl oder zerlassene Butter, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie auf dem Rost über gelindem Feuer, bis sie je nach Geschmack halb oder ganz fertig sind. Werden die Entre-Côtes oder Rumpsteaks in der Pfanne gemacht, so bratet man sie je nach Geschmack in Butter halb oder ganz fertig, gibt sie dann mit Bratensauce zu Tisch und legt etwas Sardellen- oder Kräuterbutter darauf. Gebratene Kartöffelchen, Kartoffelpürée, ebenso gebackene Kartoffelscheiben (pommes frîtes) passen dazu.

208. **Rindskoteletts glasiert** (Côte de boeuf glacé). Man nimmt von einem hohen Rippenstück ein zwei Rippen dickes Stück, haut die Rückenknochen ab, klopft das Fleisch gehörig, tut Salz und Pfeffer daran und legt das Fleisch in eine Kasserolle mit Scheiben von Nierenfett, Zwiebeln, gelben Rüben, etwas Lauch, Zitronenmark, ½ Lorbeerblatt und 1 Nelke, gießt etwas Fleischbrühe oder Wasser daran und läßt das Fleisch gut zugedeckt langsam eindämpfen. Sobald der Saft eingekocht ist, gießt man etwas Fleischbrühe nach und läßt das Kotelett etwa 2 Stunden unter öfterem Begießen gar dämpfen. Der Saft muß zuletzt so kurz eingekocht sein, daß das Kotelett eine glänzend braune, schöne Farbe bekommt. Beim Anrichten schneidet man es in schräge Scheiben, legt diese wieder neben den Knochen in seine frühere Gestalt und steckt an die Rippe eine Papiermanschette. Den Saft kocht man in etwas Fleischbrühe auf, dämpft einen halben Eßlöffel Mehl darin, entfettet die Sauce, treibt sie durch ein Sieb oder kocht die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig, und gibt ein Gläschen Madeira daran. Gebratene Kartoffeln oder Maccaroni werden dazu gegeben.

209. **Beefsteaks** (spr. Biefstek). Aus dem dicken Teil des Schlachtbratens schneidet man fingerdicke, runde Scheiben; Fett und Haut muß weg; jede einzelne Scheibe klopft man leicht, drückt sie wieder zusammen und reibt sie alsdann mit Salz und Pfeffer ein. Von da an weicht die Bereitungsart sehr ab; entweder nimmt man

gleich den Rost auf starkes Kohlenfeuer, beträufelt die Scheiben mit zerlassener Butter und fertigt sie auf dem Rost schnell (bei starkem Feuer etwa 4 Minuten) aus; oder nimmt man eine flache Pfanne, tut süße Butter darein und legt, sobald diese heiß ist, Beefsteak an Beefsteak; nach 3 Minuten kehrt man sie um, fertigt sie auf dieser Seite ebenso rasch und gibt sie auf einer erwärmten Platte schnell auf den Tisch; in der Mitte dürfen sie je nach Geschmack noch mehr oder minder rot sein. Auf beide Arten kann man beim Anrichten ein gebackenes Ei (Ochsenauge) oder ein Stückchen Sardellen- oder Kräuterbutter legen und Zitronensaft darauf träufeln oder gute Jus dazu geben.

210. **Beefsteaks (Lendenschnitten) mit Kräutern.** Man schneidet vom Lendenbraten fingerdicke Scheiben, klopft sie gut, läßt sie aufeinander gesetzt eine Stunde zugedeckt stehen und bestreut sie dann mit Salz und Pfeffer. Nun nimmt man Butter und dämpft fein gewiegte Petersilie und Schalotten kurz darin, legt die Scheiben darauf und macht sie schnell auf beiden Seiten gelb, gießt das Fett ab, etwas Bratenjus daran, läßt sie damit aufkochen und richtet sie mit ihrer Sauce an. Zitronenschnitze werden dazu gegeben.

211. **Ochsenmaul.** Es wird nach Ochsenfleischart gesotten, aber so weich, daß die Knochen davon fallen; dann wird das Fleisch in Portionen geteilt, in einem gebrühten Teig (s. Reg.) umgekehrt und in Schmalz gebacken. Zu Blumenkohl eine gute Beilage.

212. **Frische oder gesalzene Ochsenzunge gekocht.** Dieselbe wird mit dem Ochsenfleisch im Fleischkessel oder im Salzwasser mit Suppenkräutern weich gekocht, alsdann geschält, schön gleich in Scheiben geschnitten, kranzartig auf eine Platte gelegt und eine Sardellen-, Zwiebel-, Madeira- oder Kapernsauce daran gegeben, dann mit Blätterteig-Croutons (Schnitten, s. Reg. Spanisches Brot) oder in Butter gebackenen Brot-Croutons garniert.

213. **Frische Ochsenzunge in Tomatensauce.** Die weichgekochte, geschälte Ochsenzunge wird in schöne Scheiben geschnitten, auf eine runde Platte kranzförmig angerichtet und eine Tomatensauce nach Nr. 152 daran gegossen und mit trocken eingekochtem oder gedämpftem Reis (s. Register) gegeben.

214. **Ochsenzunge mit Gurkensauce.** Eine frische Ochsenzunge wird gewässert, blanchiert, abgezogen, fein gespickt und mit etwas Speck, 2 Lorbeerblättern, Sellerie- und Petersilienwurzel, einigen

Nelken, Pfefferkörnern, Salz, ½ Liter Wein und Fleischbrühe weich gekocht und mit einer Gurkensauce (s. Reg.) zu Tisch gegeben.

215. **Gebackene Ochsenzunge.** Die Zunge wird, wenn sie weich gekocht ist, noch warm geschält, in Scheiben geschnitten und mit Salz bestreut, nun dämpft man feingewiegte Sardellen, Petersilie und Zwiebel in etwas Butter, bestreicht die Schnitten damit, kehrt sie in verrührtem Ei und Weckmehl um und backt sie auf dem Rost oder in der Pfanne schnell lichtgelb mit Butter.

216. **Eingesalzene Ochsenzunge.** Zum Einsalzen nimmt man eine sauber gewaschene und zugerichtete frische Ochsenzunge, reibt sie mit 3 Händen voll Salz, 2 Kaffeelöffel Salpeter und ebensoviel gestoßenem Zucker ein, legt sie in eine Schüssel, beschwert die Zunge und läßt sie je nach der Jahreszeit 8—14 Tage darin liegen, indem man sie täglich umwendet, dann wie Ochsenfleisch kocht und wie die geräucherte Zunge verwendet. Pökelfleisch kann ebenso eingesalzen werden.

217. **Geräucherte Ochsenzunge.** Man legt eine solche, wenn sie schon längere Zeit geräuchert ist, einen halben Tag in Wasser und siedet sie dann nach Art des Ochsenfleisches so weich wie möglich; sie wird dann warm abgehäutelt. In Scheiben geschnitten ist sie warm oder kalt eine treffliche Beilage zu allen Arten Gemüsen, als Spargeln, Blumenkohl u. s. w.

218. **Gulasch.** 1 Kilo Ochsenfleisch, am besten vom Schlachtbraten oder Rippenstück, wird gut geklopft, abgehäutelt, in daumendicke, viereckige Stücke geschnitten und mit 60 Gr. klein geschnittenem Speck und 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel in 45 Gr. Butter und mit dem nötigen Salz so lange gedämpft, bis die Zwiebel sich färben, dann stäubt man ½ Eßlöffel Mehl darüber, gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe daran und läßt es nun fest zugedeckt, weich dämpfen mit kurzer Sauce. Vor dem Anrichten wird es mit etwas spanischem Pfeffer abgeschmeckt und mit Klösen oder den verschiedenen Kartoffelspeisen gegeben.

219. **Gulasch von Ochsenfleisch** (echt ungarisch). Zu Gulasch wählt man gelagertes Ochsenfleisch von der hohen Rippe oder vom Blatt. Nachdem man 1 Kilo Fleisch sauber abgewaschen hat, schneidet man es in beliebige Würfel, gibt 125 Gr. frischen Speck, in Würfel geschnitten, in eine Kasserolle und läßt ihn rösten, bis die Speckwürfel ganz braun sind, und entfernt dann dieselben. Nun läßt man eine halbe geschnittene Zwiebel hellgelb in dem

Fett rösten und dämpft darin das geschnittene Fleisch nebst einer Messerspitze voll Kümmel so lange, bis sich der entstandene Saft wieder verdünstet hat; hierauf gießt man so viel Fleischbrühe daran, daß dieselbe das Fleisch gerade bedeckt und läßt dieses darin weich kochen. Erst wenn das Fleisch beinahe weich ist, gibt man, so groß wie die Fleischstücke geschnitten, gewürfelte rohe Kartoffeln hinein, die man vorher schnell blanchiert hat. Man kocht nun alles zusammen fertig mit einem Glas Weißwein. Zehn Minuten, ehe man das Gulasch zu Tisch gibt, rührt man einige Löffel sauren Rahm daran, und schmeckt die Sauce mit Salz und Paprika (spanischem Pfeffer) ab.

220. **Gulasch von Ochsenfleisch, andere Art.** Gelagertes Ochsenfleisch vom Blatt wird in daumendicke Stücke geschnitten. Zu 3 ℔ Fleisch wird ¼ ℔ bestes Nierenfett in Würfel geschnitten, ausgelassen, in eine Kasserolle durchpassiert, darein das Fleisch mit einer Handvoll, in feine Scheiben geschnittene Zwiebel gegeben, sowie Pfeffer, Salz und Paprika, und läßt dasselbe zugedeckt langsam schön gelb wie einen Braten eindämpfen. Dann kommt ein Eßlöffel Mehl und ebensoviel Essig, eine kleine Zehe fein gewiegter Knoblauch mit 2 Messerspitzen voll Kümmel daran. Das Ganze wird dann mit Fleischbrühe aufgefüllt, daß dieselbe knapp über das Fleisch geht, worauf man es langsam weich kochen läßt. Das fertige Gulasch darf nicht zu viel Sauce haben, diese muß, wenn sie fertig ist, sämig und fett sein. Dazu passen Salzkartoffeln oder trocken gekochter Reis. — Man kann auch Gulasch aus dreierlei Fleisch machen, nämlich aus Ochsenfleisch, Hammelfleisch und Kalbfleisch, nur muß alsdann das Kalbfleisch eine Stunde später dazugetan werden.

221. **Pichelsteiner Fleisch.** (Lieblingsgericht des Fürsten Bismarck.) Dazu ist ein Kochgeschirr nötig, dessen Deckel fest und luftdicht schließt, damit das feine Aroma nicht verloren geht; neuerdings hat man dazu emaillierte Kasserollen, die luftdicht geschlossen sind und die man wenden kann, so daß der obere Teil nach unten kommt. Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch vom Schlegel das sogenannte Blumenstück, schneidet dasselbe in gleichmäßige, eine Mark große Stücke, salzt und pfeffert es ein und bratet das Fleisch auf starkem Feuer in einer flachen Pfanne mit etwas Butter einige Minuten schön braun an. Inzwischen werden Kartoffeln und gelbe Rüben in gleich große Stückchen geschnitten. Den Boden des Kochgeschirrs belegt man mit dem Rindsmark und etwas Butter, gibt ein

wenig fein geschnittene Zwiebeln, einige Kümmelkörner und etwas geschnittene Sellerie dazu, läßt es andämpfen und gibt nun eine Schicht Fleisch, eine Schicht Kartoffeln und Rüben so abwechselnd, bis alles aufgebraucht ist, dazu; mit Kartoffeln und Mark wird geschlossen. Man gießt etwas Wasser zu, um das Anhängen zu verhüten. Jetzt wird der Topf luftdicht mit dem Deckel verschlossen und eine Stunde langsam gedämpft. Öfteres Schütteln des Topfes ist zu empfehlen. Dieses Gericht muß sich durch kräftigen Geschmack und angenehmen Duft auszeichnen.

222. **Ragout von Ochsen- oder Rindfleisch.** 2 ℔ Ochsenfleisch (Rippenstück) werden gewaschen, in Hand große Stücke zerteilt, dann mit Wasser bedeckt, zugesetzt, geschäumt, das nötige Salz, einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, in Scheiben geschnittene Zwiebel und eine Zitronenschale zugegeben und das Fleisch damit weich gekocht. Von Fett, Mehl und 1 Teelöffel Zucker macht man eine braune Mehlschwitze, löscht mit der Fleischbrühe ab und kocht die Sauce gut aus. Man schmeckt die Sauce pikant ab, gibt das Fleisch hinein und läßt es heiß werden.

223. **Ragout von Ochsengaumen.** Man siedet 3 Ochsengaumen weich, schält sie, schneidet sie klein. Man nimmt 60 Gr. Butter in eine Kasserolle, dämpft darin 1 Teelöffel voll geschnittene Schalottenzwiebeln, ebensoviel Petersilie, etwas fein geschnittene Zitronenschale, ein paar gehackte, zuvor in Wasser gesottene Trüffeln, streut 1 Kochlöffel Mehl darauf, löscht mit Fleischbrühe ab, tut die Gaumen dazu, Muskatnuß, Salz und den Saft von ½ Zitrone, läßt das Ganze aufkochen und gibt es mit 3 Eigelb abgezogen zu Tisch, oder füllt es in einen Ring von italienischem Reis (s. Reg.).

224. **Ragout von Ochsenschwänzen.** Ein gebrühter Ochsenschwanz wird gut gewässert, in dreifingerbreite Stücke geschnitten und langsam in Salzwasser weich gekocht; dann werden fein gehackte Zwiebeln, Sardellen, Kapern und Petersilie in Butter mit etwas Essig gedämpft, 2 Kochlöffel Mehl dazu getan und mit 1 Glas Wein und guter Fleischbrühe noch ½ Stunde gekocht. Will man die Sauce pikanter, so mischt man, ehe sie über die Schwanzstücke angerichtet wird, 1 Eßlöffel Senf darunter.

225. **Ochsenschwanz mit glacierten Zwiebeln.** Nachdem der Ochsenschwanz wie in der vorigen Nummer in Stücke geschnitten und fertig gekocht ist, läßt man diese in einer Kasserolle

mit Kraftbrühe und etwas Cayennepfeffer bestreut bei langsamem Feuer von allen Seiten schön glacieren, setzt dann die Schwanzstückchen kranzförmig auf eine runde Platte und in die Mitte davon schön glacierte Zwiebelchen (s. Reg.), übergießt das Ganze mit heißer Kraftbrühe und gibt die Schüssel zu Tische.

226. **Frikassee von Kuttelfleck.** Die sehr rein geputzten und in mehreren Wassern gewaschenen Kuttelflecke werden in kochendes Salzwasser gelegt, einige Zwiebeln, gelbe Rüben und 1 Lorbeerblatt dazu getan und mehrere Stunden lang sehr weich gekocht. In einer Kasserolle läßt man 60 Gr. Butter zergehen, röstet 2 kleine Kochlöffel Mehl darin weiß, gießt 2 Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, tut fein geschnittene Petersilie, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, den Saft von ½ Zitrone und etwas Muskatnuß sowie die zerschnittenen Kuttelflecke dazu, läßt dies zusammen noch ¼ Stunde kochen, verrührt dann 2—3 Eidotter, gießt von der Sauce unter immerwährendem Rühren daran und gibt sie sogleich zu Tische oder füllt sie in Pasteten.

227. **Kuttelflecke sauer gekocht.** Nachdem die Kuttelflecke wie die vorhergehenden weich gekocht sind, röstet man 2—3 Kochlöffel Mehl in 60 Gr. Butter braun, dämpft 1 fein geschnittene Zwiebel darin, gießt 2 Schöpflöffel gute Fleischbrühe, 2 Eßlöffel Wein und ebensoviel Essig dazu, würzt es mit Salz und Pfeffer und etwas gestoßenen Gewürznelken, legt die geschnittenen Kuttelflecke in die Sauce und läßt sie eine Stunde kochen.

228. **Pökelfleisch.** Das Fleisch muß von einem fleischigen Stück sein und darf nicht weniger als 5—6 ℔ wiegen. Auf drei solcher Stücke rechnet man 45 Gr. Salpeter und 4 Hände voll Salz, 1 Handvoll Wacholderbeeren, 7 Gr. Pfeffer, 4 Gr. Nelken, 15 Gr. englisch Gewürz gröblich gestoßen, eine Handvoll Schalottenzwiebeln, 4 Stück Knoblauch, die Schale einer Zitrone, 8 Lorbeerblätter, Estragon, Basilikum, grob geschnitten. Dies alles wird unter einander gemengt, das Fleisch damit eingerieben, in ein Geschirr von Holz oder Stein gelegt, stark beschwert, jeden Tag umgekehrt und in einem Keller aufbewahrt. Nach 14 Tagen ist es zum Gebrauche fertig. Es wird, ohne gewaschen zu werden, in Wasser gekocht und nach Belieben kalt oder warm gegeben.

229. **Pökelfleisch andere Art.** 5 ℔ Ochsenfleisch vom Hinterstück reibt man mit 15 Gr. Salpeter und 15 Gr. gestoßenem Zucker ein, läßt es über Nacht stehen, kocht von 3 Händen voll Salz,

Pfeffer, Nelken, Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und schwach $^1/_2$ Liter Wasser einen Lack, gießt ihn völlig erkaltet darüber, beschwert das Fleisch gut und kehrt es alle Tage um. Nach 5—6 Tagen wird es mit den gewöhnlichen Suppenkräutern und nicht zu viel Wasser gut weich gekocht. Man läßt es in der Brühe erkalten und gibt es in dünne Scheiben geschnitten zu Gemüse oder Butterbrot. Einfacher kann es nach Nr. 216 gemacht werden.

Vom Kalb.

Allgemeines darüber.

Es gibt kein Tier, welches so nützlich und verwendbar für die Küche in allen seinen Bestandteilen ist, wie das Kalb. Es soll wenigstens 5—6 Wochen alt sein, damit es kräftig ist, auch soll das Kalb mit möglichst viel Milch aufgezogen sein; man zieht die Kuhkälber den Stierkälbern vor, weil ihr Fleisch feiner und zarter ist.

230. **Einfacher Kalbsbraten.** 4 ℔ vom Schlegel werden geklopft, gewaschen, mit Salz eingerieben und in 90 Gr. heißer Butter schnell auf beiden Seiten gelb gemacht, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe und, wenn man es liebt, 1 Tomate, von der man die Kerne herausgenommen, dazu getan, etwas heiße Fleischbrühe daran gegeben und fest zugedeckt gedämpft, bis der Braten weich ist. Dann gibt man ihm unter öfterem Hin- und Herschieben, Umkehren und Übergießen Farbe auf beiden Seiten oder schiebt ihn in den Backofen, begießt ihn fleißig mit seiner Sauce, bis er überall schön gebräunt ist, gießt dann von dem Fett ab, gibt einen schwachen Kaffeelöffel Mehl daran, dämpft es ein wenig, löscht mit Fleischbrühe ab, kocht die Sauce gut durch, gießt sie durch einen Seiher und gibt sie zum Braten.

231. **Gedämpfte Kalbsschale.** Kalbsschale nennt man die gespaltene Hälfte des Kalbsschlegels, wovon der untere Teil zarter und fleischiger ist. Ein solches Stück Fleisch wird nun geklopft, mit einem Messer das Unreine abgeschabt oder leicht gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben und in einer Kasserolle, worin 125 Gr. Butter zergangen ist, auf beiden Seiten gelb gebraten. Dann streut man einen Löffel Mehl darüber, läßt es gut anziehen, gießt 1 Glas Wein, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe daran, tut eine kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein paar Zitronenscheiben dazu, deckt es zu und dämpft das Fleisch langsam. Ist es weich und die Sauce kurz eingekocht, so wird es zu Tisch gegeben.

232. **Gebeizte und gedämpfte Kalbsschale auf andere Art mit Kräutern.** Wenn die Schale geklopft und gewaschen ist, wird 1 Lorbeerblatt, ein wenig Rosmarin, Basilikum und Esdragon klein geschnitten, mit 1 Eßlöffel Salz und 6 zerdrückten Wacholderbeeren vermengt, das Fleisch damit eingerieben, in eine Schüssel gelegt, 1/4 Liter Essig darüber gegossen und 3—4 Tage in dieser Beize liegen gelassen, in welcher Zeit es aber ein paarmal umgekehrt werden muß. Soll es gebraucht werden, so läßt man in einer Kasserolle 125 Gr. Butter zergehen, legt das Fleisch hinein, einer Handgroß obere Brotrinde dazu, gießt etwas Beize und Fleischbrühe daran, deckt es zu und läßt es dämpfen. Ist dasselbe weich und hat Farbe, wird es auf eine Platte angerichtet und warm gestellt, die Sauce mit dem Brot durchgetrieben, das Fett davon abgeschöpft, 3 Eidotter mit 1/4 Liter saurem Rahm verrührt, und dies mit der durchgetriebenen Sauce unter stetem Umrühren auf dem Feuer zu einer dicklichen Sauce aufgekocht und über das Fleisch gegossen.

233. **Gespickte Kalbsschale in Rahmsauce.** Die Schale wird geklopft und gehäutelt. Ein Glas Essig wird mit Salz, Pfeffer, Nelken, einer halben weißen Zwiebel und ein paar Zitronenscheiben aufgekocht und als Beize heiß über die Schale gegossen. Wenn letztere so 1 Stunde gestanden hat, wird sie gespickt; in einem breiten Geschirr wird Butter zerlassen, die gespickte Schale darin gelb gedämpft, die Hälfte von dem Essig, worin sie gebeizt wurde, nebst etwas Fleischbrühe dazu getan. Wenn dieses eingekocht ist, wird 1/2 Liter saurer Rahm daran gegossen, 1/2 Kochlöffel Mehl in Butter gelb geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel darin abgedämpft, an die Sauce getan und noch 1/2 Stunde gekocht. Das Fleisch wird dann auf eine Platte angerichtet, mit Zitronenscheiben belegt und die durchgetriebene Sauce besonders dazu gegeben.

234. **Mariniertes und gespicktes Kalbscarré.** Dies ist das Rippenstück, davon schneidet man den Rückgrat ganz ab, haut die Rippen gleich, häutelt und spickt das Fleisch mit klein geschnittenem Speck. Zur Marinade wird eine Zwiebel in Scheiben geschnitten und in Butter weich gedämpft, 1/4 Liter Essig dazu gegossen, 1 Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkörner und Gewürznelken, ein paar Zitronenscheiben und das nötige Salz dazu getan. Wenn dies aufgekocht hat, wird es über das Carré gegossen und über Nacht stehen gelassen. — Am folgenden Tage wird das Fleisch mit

Salz überstreut und am Spieß saftig gebraten, die Marinade in einem besonderen Geschirr aufgekocht und beim Anrichten mit der Bratenbrühe über das Carré gegossen. Im Ofen gebraten legt man es in eine Bratpfanne, schneidet 2 Zwiebeln und 1 gelbe Rübe daran, bestreut es mit Salz und Pfeffer, gießt hinreichend zerlassene Butter und von der Marinade darüber und bratet es unter öfterem Begießen ungefähr 1 Stunde lang im Ofen.

235. **Kalbsrücken gebraten mit Gemüsen garniert.** Ein ungespaltener Kalbsrücken wird in Form eines Rehrückens vom zweiten Nackenwirbel bis zu den Keulen zugehauen. Nachdem er einige Tage mürbe gelegen, stutzt man die Rückenwirbel und Rückenknochen, schneidet alle sehnigen und lappigen Teile ab, legt ihn eine Nacht in abgenommene Milch, häutet und spickt den Rücken, bestreut ihn mit Salz und brät ihn in reichlicher Butter unter fleißigem Begießen, wobei man nach und nach etwas Wasser nachschüttet, recht saftig und nicht zu weich, wozu beinahe $1^1/_2$ Stunden erforderlich sind. Sehr gut schmeckt dieser Braten, wenn man ihn gegen Ende der Bratzeit mit saurem Rahm überstreicht. Noch pikanter schmeckt er, wenn man ihn neben Speckstreifen mit Sardellenstreifchen spickt. Bequemer zu tranchieren ist der Kalbsrücken, wenn man sich vom Metzger das Fleisch von den Knochen ablösen läßt und dasselbe auf die eben angegebene Art bratet. Er wird auf einer langen Platte angerichtet und mit Gemüsen à la jardinière garniert wie das Roastbeef oder mit Salat und Kompott gegeben.

236. **Gefüllte Kalbsbrust.** 6 ℔ von der Brust werden rein gewaschen und oben am dünnen Teile durchbrochen. Eine halbe fein geschnittene Zwiebel wird mit 30 Gr. Butter und etwas geschnittenem Speck gedämpft, während der Zeit werden 4 Milchbrote abgerieben, in kaltes Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und zu den Zwiebeln getan, mit denselben und 1 Teelöffel fein geschnittener Petersilie, ebensoviel Schnittlauch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und unter anhaltendem Rühren so lange gedünstet, bis sich das Brot von der Kasserolle löst. 45 Gr. ausgehäuteltes Ochsenmark oder Butter wird zur Wärme gestellt, leicht gerührt, und sodann das Gedünstete darein genommen, 6 Eier dazu gerührt, die Brust damit gefüllt und zugenäht. Dann wird die gefüllte Brust in kochendem Wasser 5 Minuten blanchiert, gesalzen und gepfeffert, im Bratofen in Butter mit Zwiebel und gelben Rüben schön gelb

gebraten und, wenn nötig mit Fleischbrühe abgelöscht, unter öfterem Begießen in 2 Stunden fertig gemacht. Etwas fein gehackter Braten unter die Fülle gemengt, macht dieselbe noch schmackhafter. — Eine einfachere Fülle ist: man reibt von 5 Wecken die Rinde ab, weicht sie in Wasser ein, drückt sie fest aus und dämpft sie mit etwas Zwiebeln in Butter, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Wenn dieselbe halb kalt ist, verrührt man sie mit fein gewiegter Petersilie, Muskate, Salz und 5 Eiern, füllt die Brust damit und macht sie, wie oben angegeben, fertig. Zu einem Pfund Kalbsbrust wird 1—1½ abgerindete Wecken und 1 Ei gerechnet.

237. Kalbsroulade, warm. Nachdem eine Kalbsbrust ausgebeint ist, wird sie mit der inneren Seite nach oben auf den Tisch gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit folgender Fülle bestrichen. 1 ℔ kalter Braten und Schinkenreste werden fein gewiegt, dann mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, etwas gewürfeltem Speck und 2 abgerindeten, eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken in Butter gedämpft, mit Salz und Muskate gewürzt und halb kalt mit 3 Eiern abgerührt. Nun wird die Fülle auf die Kalbsbrust gestrichen, diese der Länge nach aufgerollt, zugenäht und mit Bindfaden umwickelt; dann in Butter mit Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Zitronenmark, ½ Liter Fleischbrühe, ¼ Liter Weißwein 2 Stunden lang gedünstet. Wenn fertig, wird die Roulade herausgenommen, der Bratensaft mit 2 Eßlöffel Mehl kurz eingekocht, durch ein Haarsieb getrieben und recht heiß zu Tisch gegeben.

238. Nierenbraten. Wenn der Braten mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird er fest gewickelt, mit Bindfaden umbunden, damit er ein besseres Aussehen hat und im Ofen wie Kalbsbraten Nr. 230 saftig gebraten.

239. Gebeizter und gespickter Kalbsschlegel. 2 große Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, 1 Zitrone, alles in Scheiben geschnitten, 4 Lorbeerblätter, 1 Handvoll zusammengebundene Petersilie mit etwas Thymian, 1 Handvoll ganzer Pfeffer und 10—12 ganze Gewürznelken werden mit 2 Liter gutem Essig ¼ Stunde lang gekocht. Diese Beize wird nun in ein passendes Geschirr gegossen, der Schlegel über Nacht hineingelegt und fest zugedeckt. Den andern Tag wird er aus der Beize genommen, gehäutelt, gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Im Ofen bratet man ihn in Butter mit dem

Wurzelwerk und Gewürz aus der Beize und begießt ihn öfters. Ist die Sauce schön gelb, wird etwas Mehl daran getan, mit Fleischbrühe abgelöscht und zuletzt mit saurem Rahm noch einmal aufgekocht. Bratezeit 2—3 Stunden.

240. **Kalbsschlegel mit Sardellen.** Wenn der Kalbsschlegel gut geklopft, gehäutelt und der Knochen abgehauen ist, schneidet man 2—3 Sardellen in Streifen und spickt mit diesen und 125 Gr. dick geschnittenem, mit Salz und Pfeffer bestreutem Speck den Schlegel, steckt in die Löcher noch das Mark einer Zitrone und legt ihn 2 Tage lang in Essig. In einer Kasserolle läßt man 250 Gr. Butter zergehen, legt den mit Salz bestreuten Schlegel darauf, gießt etwas Fleischbrühe und Beize daran, tut noch 1 Zwiebel dazu und läßt ihn auf schwachem Feuer 4—5 Stunden lang fest zugedeckt dämpfen, gibt dann 3 ausgegrätete, fein gehackte Sardellen und 1 Löffel Mehl dazu und kocht dieses mit $^1/_4$ Liter saurem Rahm noch $^1/_4$ Stunde mit dem Braten. Der Schlegel kann mehr oder minder gelb gebraten werden.

241. **Kalbsbraten (Polnischer Bock).** Eine große Kalbsschale wird ausgebeint, rein gehäutelt und stark geklopft, mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben, dann mit Butter überstrichen und mit einem großen Eßlöffel voll fein geschnittener Schalottenzwiebeln, einem ausgegräteten, fein geschnittenen Hering, der klein geschnittenen Schale von 1 Zitrone, etwas Petersilie und 30 Gr. Kapern bestreut, fest aufgewickelt, in ein Kalbsnetz eingebunden, in Butter gebraten und während der Bratens fleißig mit Zitronensaft beträufelt. Wer will, kann auch das Netz weglassen und ihn außen etwas spicken.

242. **Polnischer Braten.** 6—8 ℔ Kalbsschale werden gut geklopft, dann 125 Gr. Sardellen ausgegrätet und in lange Streifen geschnitten, ebenso wird 125 Gr. Speck zum Spicken gerichtet. Die Schale wird nun abwechslungsweise mit einer Reihe Speck und einer Reihe Sardellen schön gespickt. Hierauf wird sie in ein Kalbsnetz gewickelt und in Butter, wie jeder Kalbsbraten, fertig gebraten. In der Sauce wird 1—2 Eßlöffel Mehl mitgedämpft. Ist der Braten fertig, so seiht man die Sauce, vermischt sie mit einigen fein gewiegten und durch ein Sieb getriebenen Sardellen, läßt sie mit diesen nur noch heiß werden, ja nicht kochen, um den tranigen Geschmack der Sardellen zu verhüten und trägt den Braten sehr heiß auf. Man kann das Kalbsnetz auch weglassen.

243. **Dreierlei Braten.** Man nimmt 3 ℔ Ochsenfleisch, 2 ℔ Kalbfleisch und 3 ℔ Schweinefleisch, alles in dünnen, fleischigen Stücken, salzt sie, dämpft in 60 Gr. Butter fein gewiegte Zwiebeln und Petersilie, streicht es auf das Fleisch, tut etwas Zitronenmark und Saft darauf, legt das Schweinefleisch auf das Ochsenfleisch, das Kalbfleisch darauf und rollt es nun fest zusammen, umbindet es gut mit Bindfaden; man bratet es saftig in Butter und gießt nach 1½stündigem Dämpfen ¼ Liter Wein daran.

244. **Hackbraten.** 3 ℔ Kalbfleisch vom Schlegel wird gehäutelt und mit 60 Gr. frischem Speck fein gehackt, dann werden Schalottenzwiebeln, Petersilie und 125 Gr. Speck zusammengehackt und in einem Stückchen Butter weich gedämpft, zu dem Fleisch in eine Schüssel getan, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und fein geschnittene Zitronenschale darüber gestreut, die Masse recht gut geschafft und nach und nach 3 Eier, 3 Eßlöffel Mutschelmehl oder Weckmehl und 3 Eßlöffel saurer Rahm dazu getan. Nun nimmt man die Masse auf ein mit Mutschelmehl bestreutes Brett, formt sie länglich rund, bestreicht ein Potageblech gut mit Butter, legt den Braten darauf, schüttet 125 Gr. zerlassene Butter darüber, tut einige Zitronenrädchen eine zerschnittene Zwiebel und ein Lorbeerblatt dazu, gießt, wenn nötig etwas Fleischbrühe daran und bratet ihn unter öfterem Begießen saftig und hellbraun im Ofen. Er kann kalt oder warm zu allen grünen Gemüsen gegeben werden. Statt des Kalbfleisches kann auch je 1 ℔ Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch genommen werden, nur bleiben dann 60 Gr. Speck weg.

245. **Fleischkopf.** 3 ℔ Kalbfleisch, 1 ℔ Schweinefleisch, ½ Hering oder 60 Gr. Sardellen werden mit 125 Gr. frischem Speck so fein wie zu Bratwürsten gehackt, dann schafft man 3 Eßlöffel Mutschel- oder Weckmehl, 3 Eier, Salz, gestoßenen Pfeffer, Nelken, Schale und Saft von 1 Zitrone, für 6 Pfennig Kapern und zuletzt 3 Löffel sauren Rahm hinein, arbeitet alles gut zusammen und formt nun 2 kurze, dicke Würste davon. Dann läßt man 125 Gr. Butter zergehen und bratet sie mit einer Zwiebel unter öfterem Begießen langsam und saftig, indem man gegen das Ende etwas Fleischbrühe daran gießt.

246. **Kalbs-Fricandeau** (Frikando). Eine Kalbsschale (Frikandostück) wird geklopft, gehäutelt, gespickt, gesalzen und gepfeffert, dann in einer Kasserolle mit folgenden Zutaten zugesetzt: ein

schönes Stück Butter, 1 Glas Wein, 3/4 Glas Essig, Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, wenig Lauch, Lorbeer, Nelken, Pfefferkörner und Zitronenmark. Das Fleisch läßt man fest zugedeckt von beiden Seiten schön gelb eindämpfen; sind die Zwiebel gelb, wird etwas Mehl darauf gestäubt und die Sauce mit kalter Fleischbrühe abgelöscht. Das Fleisch läßt man 3/4 Stunden mit der Sauce kochen und treibt diese durch. Bei 4 ℔ Braten 1 1/2 Stunden zum Fertigwerden.

247. **Fricandeau auf andere Art in Rahmsauce,** für 8 Personen. Aus 2 1/2 Kilo Kalbfleisch schneidet man zweifingerbreite und einfingerlange Stückchen, häutelt sie, klopft sie ein wenig, spickt sie mit fein geschnittenem Speck, streut Salz, Pfeffer, Nelken und soviel Mehl, als zwischen 4 Finger gefaßt werden kann, darüber, zerläßt in einer breiten Kasserolle 125 Gr. Butter, legt die Stückchen so hinein, daß keines auf das andere kommt. Sobald sie auf beiden Seiten gelb sind, gießt man die Butter davon ab, 1/2 Liter sauren Rahm darüber, tut ein Lorbeerblatt und eine halbe in Scheiben geschnittene Zitrone dazu, deckt das Fricandeau zu, läßt es langsam kochen, bräunt kurz vor dem Anrichten 30 Gr. Zucker in ein wenig Wasser und tut ihn an die Sauce, damit sie Farbe bekommt.

248. **Fricandeau mit Glacee.** Zu diesem schneidet man handgroße Stücke aus einem Kalbsschlegel, häutelt und klopft sie, spickt sie dicht mit fein geschnittenem Speck, daß es wie ein Igel aussieht, zerhaut das übrige von dem Schlegel, wo das Fleisch nicht mehr zu großen Stücken tauglich ist, zu kleinen Stücken, tut diese in eine tiefe Kasserolle, etwas Salz, 1 ganze Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, einige Zitronenscheiben, Nelken und Muskatblütte oder etwas zusammengebundene Kräuter dazu, legt das gespickte Fleisch darauf, gießt 1 Liter Wein darüber, deckt es zu und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag setzt man das Geschirr aufs Feuer, gießt 2 Liter Wasser dazu, damit das Fleisch davon bedeckt ist, und kocht es so lange, bis das Fricandeau ganz weich ist; anfangs muß es fleißig abgeschäumt werden, daß sich der Schaum nicht an das Fleisch anhängt. Wenn dasselbe weich ist, wird es mit dem Schaumlöffel auf eine Platte gelegt, zugedeckt und warm erhalten, die Sauce aber noch eine Zeit lang gekocht und durch ein Haarsieb gegossen, das Fett abgeschöpft und die Brühe bis auf ein Trinkglas voll eingekocht, dann die Fricandeaus darin umgekehrt, auf eine warme Platte gelegt und

gleich zu Tisch gebracht. Werden sie trocken gegeben, so bestreut man sie mit fein geschnittenen Zitronenschalen. Sie können auch zu Spinat gegeben werden.

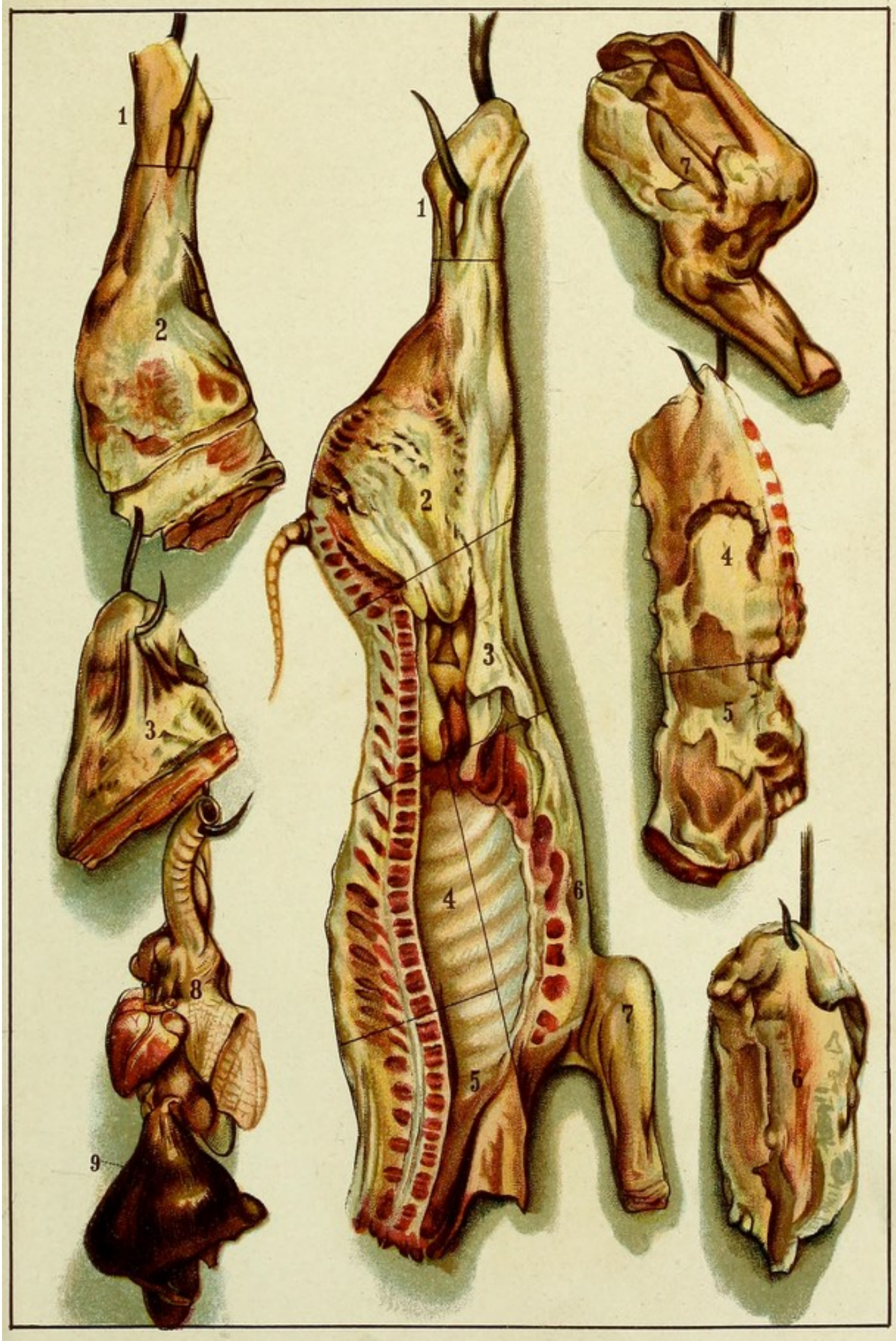
249. **Fricandeau mit Spargeln.** Das Fleisch wird vom Schlegel genommen, es soll nicht unter 3 Kilo sein; dann werden fingerdicke Stücke geschnitten, gehäutelt, geklopft und mit klein geschnittenem Speck gespickt. Man legt hierauf in eine Kasserolle ½ Kilo Kalbsknochen, 1 große mit Nelken gespickte Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, ein Stück Zitronenschale und ein wenig Muskatblüte, das gespickte Fleisch darauf, streut Salz darüber, gießt ½ Liter frisches Wasser daran, deckt es zu und kocht es so lange, bis das Fleisch mürbe ist. Dann wird es herausgenommen, zugedeckt und warm erhalten, die Brühe durch ein Haarsieb gegossen und wieder aufs Feuer gesetzt, bis sie kurz eingekocht ist. Die Spargeln schneidet man klein, kocht sie in Salzwasser weich, legt in eine Kasserolle ein Stück frische Butter, läßt 1 Eßlöffel Mehl oder Weckmehl darin anziehen, legt die gekochten Spargeln mit dem Schaumlöffel hinein, würzt mit Muskatblüte und gießt, wenn sie gedämpft sind, etwas gute Fleischbrühe darüber, zieht vor dem Anrichten der Spargeln 2 bis 3 Eidotter mit der Spargelsauce ab und richtet sie sogleich an. Wenn die Fleisch-Sauce recht dick eingekocht ist, wird das aufbehaltene Fleisch darin umgekehrt, auf die Spargeln gelegt und eine glühend gemachte Backschaufel darüber gehalten.

250. **Wiener Schnitzel.** Man schneidet aus einer Kalbsschale fingerdicke Stücke, entfernt alle Haut und Sehnen, klopft sie tüchtig, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dreht sie in verrührtem Ei und dann in Semmelmehl um, backt sie in Butter auf beiden Seiten schön gelb und gibt sie mit Zitronenschnitzen zu Tische.

251. **Wiener Schnitzel** (naturel.) Von einer abgehäutelten Kalbsschale schneidet man fingerdicke Stücke, klopft sie gut, salzt und kehrt sie in Mehl um; nun läßt man Butter in einer Pfanne heiß werden, legt die Schnitzel fest neben einander hinein, deckt sie zu und läßt sie auf starkem Feuer schnell auf beiden Seiten gelb werden. Sollte die Butter in der Pfanne zu braun werden, so wird sie mit etwas Fleischbrühe abgelöscht. Beim Anrichten werden die Schnitzel mit Zitronensaft beträufelt.

252. **Wiener Schnitzel à la Holstein.** Fertig gebratene Schnitzel (naturel) werden angerichtet, mit Zitronensaft wenig be-

Tafel III. Halbes Kalb.



1. Bein. 2. Keule. 3. Nierenstück. 4. Karbonade, Kotelett. 5. Halsstück.
6. Brustſtück. 7. Schulterblatt. 8. Lunge und Herz. 9. Leber

träufelt, auf jedes Schnitzel kommt ein gebackenes Ei (Ochsenauge), rings herum ein Streifchen Sardellen und zuletzt wird die Sauce von den Schnitzeln daneben gegossen. Man garniert die Platte mit einigen Scheiben Salzgurken oder kleinen, in Fächer geschnittenen Essiggurken.

253. **Kalbskoteletts** (Kalbsrippen). Man nimmt die Rippen, hackt die unteren Knochen ab, streift das Fleisch an der Rippe mit dem Messer zurück und schneidet ringsum alles Hautige davon ab. Nun werden sie stark geklopft, dann wieder in eine gefällige Form zusammengeschoben und mit Salz und Pfeffer bestreut. Hierauf taucht man sie in verrührte Eier, kehrt sie in geriebenem Milchbrot oder Paniermehl um, und bratet sie in Butter oder Schmalz auf beiden Seiten schön gelb. Schöne dicke Koteletts können auch nur in Mehl umgekehrt und langsam, in etwa 15 Minuten, in Butter fertig gebraten werden. Sie werden gleich auf heißer Platte angerichtet, und auf jedes Kotelett ein gebackenes Ei (Ochsenauge) gelegt.

254. **Gespickte und glacierte Koteletts.** Man spickt die schönsten ungehackten Koteletten, die etwas dicker als die gewöhnlichen sein müssen, legt eines an das andere in eine flache Kasserolle, schüttet so viel Jus (gute Fleischbrühe) daran, daß sie davon bedeckt werden, tut das nötige Salz nebst etwas Pfeffer und einem großen Stück Butter dazu, bedeckt sie mit einem Deckel, auf dem glühende Kohlen sind, und dämpft die Koteletten auf ziemlich starkem Feuer. Wenn die daran befindliche Sauce anfängt sich zu verdicken, so begießt (glaciert) man sie einigemale damit. Sie können zu jedem feinen Gemüse gegeben werden.

255. **Kalbskoteletts in Papier.** 2 Eßlöffel Champignons, ebensoviel Trüffeln, die Hälfte soviel Petersilie und Schalottenzwiebeln, alles fein geschnitten, etwas Salz, weißer Pfeffer und Muskatnuß werden in 90 Gr. Butter langsam gedämpft und dann kalt gestellt. Während dieser Zeit schneidet man doppelt gelegtes Schreibpapier herzförmig etwas größer als die Kalbsrippen. Die inwendige Seite wird mit feinem Salatöl oder Butter bestrichen und die geklopften Rippen mit der angegebenen Fülle auf beiden Seiten bestrichen, auf die bestrichene Seite des Papiers gelegt und dieses ringsum gut eingebogen, daß nichts von dem Saft verloren geht. Sie werden dann auf dem Roste bei schwacher Glut auf beiden Seiten gebraten. — Schweinekoteletts können auf die gleiche Weise verfertigt werden.

256. **Kalbsrippen (Koteletts) mit Zwiebeln.** Halb Rippen, halb Bruſtſtücke nimmt man in eine Kaſſerolle und rechnet auf 2 ℔ Fleiſch 125 Gr. Butter, 3 große Zwiebeln in Würfel geſchnitten, Salz und Pfeffer nach Geſchmack. Man nimmt alles zuſammen in die Kaſſerolle und deckt ſie zu; hie und da rüttelt man die Kaſſerolle, kehrt auch die Rippen öfter um, und wenn das Fleiſch ſamt den Zwiebeln anfängt gelb zu werden, ſo muß man acht geben, daß beides nicht zu braun wird, man darf deshalb Waſſer zugießen, doch nur wenig, denn das Fleiſch ſoll in ſeinem eigenen Butter-Zwiebelſaft weich werden. — Gute Beilage zu Kartoffelſpeiſen.

257. **Gefüllte Kalbs- oder Hammelsrippen.** Man nimmt die vorderen dicken Rippen, klopft ſie mit dem Meſſerrücken und ſalzt ſie auf beiden Seiten ein. Zur Fülle nimmt man 1 ℔ von Haut und Sehnen befreites Kalbfleiſch, 60 Gr. Ochſenmark, einige Schalottenzwiebeln, ein wenig Peterſilie, Schnittlauch, etwas Zitronenſchale, 1 Eßlöffel Kapern und ½ Hering auf ein Hackbrett, hackt alles ganz klein, dämpft es in 60 Gr. Butter, tut es in eine Schüſſel, 2 Eßlöffel Weck- oder Semmelmehl, Muskatnuß, Pfeffer, ein paar geſtoßene Gewürznelken und etwas Salz daran. Dann rührt man es mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern an, beſtreut die eine Seite der Rippen mit Semmelmehl, ſtreicht auf die andere unbeſtreute Seite die gerührte Maſſe fingerdick, nachdem zuvor auf jedes Stück 4 Kapern gelegt worden ſind, beſtreut ſie oben ebenfalls mit Semmelmehl, beſtreicht eine flache Bratenkaſſerolle ſtark mit Butter, legt die gefüllten Rippchen hinein, die beſtrichene Seite nach oben und läßt ſie im Bratofen braten. Wenn ſie fertig ſind, werden ſie recht heiß auf eine Platte angerichtet, mit Peterſilie garniert, klein geſchnittene Zitronenſchale darüber geſtreut und Zitronenſchnitze dazu gegeben.

258. **Geklopftes Kalbfleiſch.** Von einer unteren Kalbsſchale macht man dünne, zweifingerbreite Stücke, häutelt ſie rein, klopft ſie breit, ſchneidet Peterſilie und die Schale von ½ Zitrone fein, legt auf eine Platte Butterſcheibchen, ſtreut ſo viel Mutſchelmehl als zwiſchen 4 Fingern gefaßt werden kann, darauf von der geſchnittenen Peterſilie und Zitronenſchale darüber, tut Muskatblüte, ein wenig Salz und den Saft von ½ Zitrone dazu, legt das geklopfte Fleiſch geordnet darauf, beſtreut es wieder mit Peterſilie und Zitrone, gießt einen kleinen Schöpflöffel Fleiſchbrühe daran, deckt es zu und läßt

es kochen. In ¼ Stunde ist das Fleisch fertig. Ehe man die Platte zu Tische bringt, wird die Sauce mit 2 Eidottern abgezogen und darüber gegossen, aber nicht mehr gekocht. Sie kann auch ohne Eier gegeben werden.

259. **Gewickeltes Kalbfleisch.** Von einem Kalbsschlegel schneidet man aus 4 ℔ handbreite Stücke, klopft sie, überstreicht jedes Stück mit zerlassener Butter, reibt ein kleines Stück Brot zu Brosamen auf dem Reibeisen, mengt eine klein gehackte Zwiebel, etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Nelken darunter, bestreut die bestrichenen Stücke mit dem Vermengten, rollt jedes Stück gleich einer Wurst auf, umbindet sie, legt sie in eine breite Kasserolle, worin 125 Gr. Butter zerlassen ist, streut das übrige Vermengte darüber und läßt es ¼ Stunde fest zugedeckt dämpfen, deckt es wieder auf und läßt die Würste gelb werden. Hierauf legt man sie auf eine Platte, gießt in der Kasserolle das Fett ab, ¼ Liter sauren Rahm daran und tut ein paar Zitronenscheiben hinein. Wenn die Sauce gut aufgekocht hat, wird sie über das (vom Bindfaden befreite) Fleisch angerichtet.

260. **Brouillade (Brulliade) von Kalbfleisch.** Aus dem Schlegel schneidet man zweifingerbreite und etwas mehr als fingerlange Stücke, klopft solche wohl, hackt 60 Gr. gewaschene Sardellen, die Dotter von zwei hartgesottenen Eiern, 60 Gr. frischen Speck oder in dessen Ermanglung ebensoviel Rindsmark, etwas Petersilie und ein kleines Stück weiches Brot klein untereinander, würzt es mit Salz und Muskatnuß, nimmt es in ein Geschirr, rührt es mit 3 Eidottern und dem Saft von 1 Zitrone an, überstreicht die geklopften Stücke damit, rollt sie alle zusammen, steckt sie an einen kleinen Spieß, bestreut sie mit Salz, wickelt ein Netz darüber und begießt sie fleißig mit Butter, daß sie langsam braten. Wenn sie fertig sind, wird das Netz abgenommen, die Brouillade auf eine Platte gelegt, eine Buttersauce mit Zitronensaft und Eidotter abgezogen und darüber angerichtet. Sie kann auch im eigenen Saft mit Zitronen gegeben werden.

261. **Fleischvögel.** Aus 2 Kilo Kalbfleisch vom Schlegel schneidet man dünne Stücke und klopft sie; nun nimmt man ein Stückchen Nierenfett oder Mark, 2 Schweinsnieren, etwas Petersilie 2 gerührte Eier, 45 Gr. Speck und von einem Dreipfennigweck die zuvor mit 2 Eßlöffel süßem Rahm angefeuchteten Brosamen auf ein Brett, hackt dieses zusammen klein, tut es in ein Geschirr, Salz,

Pfeffer und Mukatnuß dazu, rührt es mit 2 Eiern an, beſtreicht die gut geklopften Stücke mit Butter, von dem Gehackten darauf, rollt ſie zuſammen und befeſtigt jedes der aufgerollten Stücke mit einem kleinen Hölzchen. Wenn ſie alle fertig ſind, ſpickt man jedes Stück ein wenig, zerläßt in einer breiten Kaſſerolle 125 Gr. Butter, dämpft die Fleiſchvögel darin, gießt die Butter, ſobald ſie gelblich ſind, wieder ab, tut das übrige Gehackte nebſt ein paar Zitronenſcheiben und 1 Schöpflöffel Fleiſchbrühe daran, deckt ſie zu und kocht ſie, bis ſie eine kurze Sauce haben.

262. **Fleiſchvögel auf andere Art.** Aus 4 ℔ Kalbfleiſch vom Schlegel ſchneidet man dünne Stücke und klopft ſie wohl; man ſchneidet Speck klein zum Spicken, legt dieſen in ein Geſchirr und gießt ½ Glas guten Eſſig daran; nun nimmt man eine große Zwiebel, etwas Peterſilie, ein Stück Knoblauch und etwas Zitronenſchale, ſchneidet alles klein, tut es zu dem gebeizten Speck, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und Nelken dazu. Wenn dies ¼ Stunde gebeizt iſt, wird das geklopfte Fleiſch mit dem Speck geſpickt, 125 Gr. Butter in eine Kaſſerolle getan, das geſpickte Fleiſch darin gedämpft, und ſobald es gelb iſt, die Beize nebſt ½ Schöpflöffel Fleiſchbrühe darüber gegoſſen, das Fleiſch zugedeckt und ſo lange gekocht, bis es ganz wenig Sauce mehr hat, dann zu Tiſch gegeben.

263. **Fleiſchvögel, einfachere Art.** 3 ℔ Kalbfleiſch vom Schlegel wird abgehäutelt, gewaſchen, in fingerdicke Stücke geſchnitten, mit Salz und etwas Pfeffer beſtreut, gut mit dem Meſſer gehäckelt und auf einander geſetzt. Man läßt ſie ſo eine Stunde ſtehen, läßt dann Butter in der Flädleinpfanne vergehen, legt die Fleiſchvögel dicht nebeneinander hinein, ſtreut fein gewiegte Zwiebel und Peterſilie darauf, deckt ſie feſt zu, bratet ſie ſchnell gelb, kehrt ſie dann um, und läßt ſie feſt zugedeckt vollends gelb werden, richtet ſie an, nimmt etwas Fleiſchbrühe an die Sauce, gießt dieſe über die Fleiſchvögel und gibt ſie ſchnell zu Tiſche.

264. **Ragoutkuchen.** Zu einem Kuchen mittlerer Größe ſchneidet man 2 ℔ rohes Kalbfleiſch vom Schlegel, häutelt es, hackt das Fleiſch mit 125 Gr. friſchem Nierenfett oder Mark und 1 Zwiebel ganz fein, weicht das Innere von 3 Dreipfennigwecken in Waſſer ein, nimmt das gehackte Fleiſch in eine Schüſſel, drückt den eingeweichten Weck feſt dazu aus, rührt die Maſſe mit 6 Eiern,

Muskatnuß und Salz 1/4 Stunde lang, bestreicht eine runde Kasserolle stark mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, überstreicht den Boden fingerdick mit der angerührten Masse, wie auch zweifingerhoch an dem Rand herauf, füllt das unten angegebene Ragout hinein, die übrige Masse darüber, gibt ihm mit dem Messer eine schöne Rundung, bestreicht ein weißes Papier mit Butter, legt es über den Kuchen und backt ihn langsam. In 1/2 Stunde ist er fertig. — Das Ragout dazu ist folgendes: Man nimmt 2 in Salzwasser verwällte Kalbsbrieslein, 2 Euter, oder in deren Ermanglung etwas Kalbfleisch, die Schwänze von 25 Krebsen, 1 Handvoll verwällte Trüffeln oder Morcheln. Dies alles wird klein geschnitten, 1/2 Kochlöffel Mehl in 45 Gr. Butter gelb geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin gedämpft, das geschnittene Fleisch dazu genommen, ein wenig Fleisch- oder Krebsbrühe daran gegossen und mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt. Wenn das Ragout fertig und kalt ist, wird es erst in den Kuchen gefüllt und die übrig gelassene Sauce nach dem Backen neben in den Kuchen hineingegossen.

265. **Eingemachtes Kalbfleisch.** 3 ℔ in Stücke geschnittenes Kalbfleisch von der Brust oder den Rippen klopft man ein wenig, wascht es, nimmt 60 Gr. Butter in eine Kasserolle, tut 2 Kochlöffel Mehl nebst 1 starken Kochlöffel Semmelmehl daran, eine fein geschnittene Zwiebel und etwas klein geschnittene Petersilie dazu, dämpft dies zugleich mit dem Mehl in der Butter und schüttet dann 1/4 Liter Wein, 2 Schöpflöffel kalte Fleischbrühe daran, nebst etwas Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 Zitronenscheiben und etwas Muskatnuß. Wenn dies zusammen zu kochen anfängt, wird das Fleisch hineingelegt und gekocht, bis es weich ist. — Wer die Zwiebeln nicht liebt, kann statt der geschnittenen eine ganze, mit 3 Gewürznelken besteckte Zwiebel hineinlegen und beim Anrichten wieder herausnehmen. Es können auch Kapern oder Morcheln dazu genommen werden.

266. **Eingemachtes Kalbfleisch auf andere Art.** Wenn das Fleisch geklopft und gewaschen ist, schneidet man 1 Handvoll Petersilie, 1 Zwiebel und ein wenig Majoran ganz fein, läßt 90 Gr. Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt die Hälfte von dem Geschnittenen mit ein wenig Salz daran, legt das Fleisch darauf, streut das übrige nebst 2 Kochlöffeln Weißmehl darüber, deckt es zu und läßt es langsam dämpfen. Hierauf gießt man 1 Glas Wein oder

ein wenig Essig und kalte Fleischbrühe daran, tut einige Zitronenscheiben dazu und läßt es weich kochen.

267. **Frikassee von Kalbfleisch.** 2—3 ℔ von der Schale oder vom Bug wird in Stücke geschnitten wie zu Wiener Schnitzeln; sie werden rein gehäutelt, geklopft, in Gries oder Semmelmehl und etwas Salz umgekehrt und in Schmalz (Schmelzbutter) gelb, aber ja nicht hart gebacken. Wenn sie auf Brotschnitten abgelaufen sind, werden sie auf eine Platte gelegt und warm erhalten. In einer kleinen Kasserolle verrührt man 60 Gr. Butter mit 1 Eßlöffel Mehl, gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe daran, läßt es unter beständigem Rühren ein wenig aufkochen, verrührt 3 Eidotter mit etwas Zitronensaft und Muskatblüte, gießt die Sauce langsam daran, nach diesem an das gebackene Fleisch und gibt es recht warm zu Tische. Auf diese Art werden auch Frikassees von jungen Hühnern und Tauben gemacht.

268. **Frikassee von Kalbfleisch auf andere Art.** Man kocht eine Kalbsbrust 15 Minuten lang im Wasser, kühlt sie dann in kaltem Wasser ab, schneidet den Brustknochen und die breiten Rippen weg und schneidet sie in zweifingerbreite und fingerlange Stücke. In einer Kasserolle läßt man 90 Gr. Butter zergehen, dämpft das Fleisch eine Weile darin, streut 3 Eßlöffel Mehl darüber, gießt 1 Glas Wein und 1 Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, tut eine mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, ein paar Zitronenscheiben, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian und das nötige Salz dazu und läßt es zugedeckt 1½ Stunden kochen. Wenn das Fleisch weich ist, wird es auf eine Platte angerichtet, die Sauce durch ein Haarsieb geseiht und mit 3 Eidottern verrührt.

269. **Kalbsfrikassee andere Art.** Ein Stück entweder Kalbsbrust oder Bug wird in viereckige Stücke geschnitten, in kochendem Wasser 5 Minuten blanchiert, dann auf ein Sieb zum Ablaufen getan. In eine Kasserolle kommt Butter, das ganze Wurzelwerk, Gewürz und Zitronenmark, das Fleisch mit Salz und etwas Pfeffer. Wenn die Butter eingedämpft ist, wird das Ganze mit Fleischbrühe aufgefüllt und in dieser sogenannten Braise das Fleisch weich gekocht. Nun läßt man in einer anderen Kasserolle Butter zergehen, rührt Mehl hinein, nicht zu dick, und wenn dasselbe anfängt zu schaffen, wird mit der Braise abgelöscht, dieselbe, wenn nötig, mit Weißwein und Zitronensaft abgeschmeckt und mit Eigelb

abgezogen. Das Fleisch wird auf eine runde Platte angerichtet, die Sauce darüber gegossen. Diese Art ist die beste für Kalbsfrikassee.

270. **Braunes Kalbsragout.** Man schneidet aus dem Kalbsbug (Vorderschlegel) viereckige Stücke, läßt sie in einer Kasserolle mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, 1 Lorbeerblatt, Zitronenmark, 1 Nelke, 1 Stückchen Lauch, Pfeffer und Salz leicht anbraten, dann streut man Mehl darüber und läßt dieses langsam darin dünsten, bis es auf dem Boden der Kasserolle braun wird. Dann löscht man es mit so viel Fleischbrühe ab, daß diese über das Fleisch geht und läßt das Ragout darin langsam kochen, damit die Sauce schön gelb wird, gibt 1 Glas Rotwein in dieselbe und schmeckt sie mit Cayennepfeffer oder etwas Paprika ab.

271. **Ragout von Kalbfleisch mit Gurken (Kukummern).** Dies kann eine kleine Kalbsschale, vom Bug oder sonst von einem fleischigen Stück sein. Man schneidet Stücke daraus, klopft solche, spickt sie, macht in einer Kasserolle ein Stück Butter heiß und dämpft das Fleisch auf beiden Seiten gelb darin. Inzwischen röstet man eine Handvoll Brosamen gelb in einem Stück Butter, gießt das Fett von dem Fleisch ab und tut das geröstete Brot dazu, schneidet 2—3 geschälte Gurken, aus denen das Mark rein herausgenommen ist, gewürfelt, salzt sie ¼ Stunde ein, nimmt sie nebst einer fein geschnittenen Zwiebel zu dem Fleisch und dämpft es so lange, bis es Farbe hat. Wenn es nicht Sauce genug zieht, wird ein wenig Fleischbrühe, Muskatnuß und Pfeffer daran getan. Doch braucht man nur wenig. Soll die Sauce rezent sein, so gießt man 2 Eßlöffel Essig oder den Saft einer Zitrone daran.

272. **Kalbsgulasch.** 2—3 ℔ Fleisch vom Bug oder Hals wird von den Knochen abgelöst und in Stückchen geschnitten, in heißer Butter mit Pfeffer und Salz, etwas Zitronenschale, fein gewiegten Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch 20 Minuten in zugedeckter Kasserolle gedämpft; dann gibt man einen Kochlöffel Mehl darein, gießt ¼ Liter sauren Rahm und 1 Prise Paprikapfeffer zu, läßt alles noch 10 Minuten kochen und richtet dann das Gulasch an.

273. **Kalbsgulasch andere Art.** 3 ℔ Kalbsbug wird in viereckige Stücke geschnitten, mit einer Handvoll in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Paprika zugedeckt, in Butter hellgelb eingedämpft. Nun gibt man 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Eß-

löffel Essig daran und ein wenig kalte Fleischbrühe. Ehe das Fleisch ganz weich ist, kommt $^1/_8$ Liter saurer Rahm daran, damit muß das Gulasch noch $^1/_4$ Stunde kochen. Kalbsgulasch darf nie so viel Sauce haben wie ein Ragout. Dazu passen bayerische Knödel oder gedämpfter Reis.

274. Kalbsbrust mit Paprika. 4 ℔ Kalbsbrust wird in hübsche Vierecke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und zugedeckt in Butter leicht gedünstet. Wenn der Saft verdunstet ist, gibt man Fleischbrühe, einige Schnitten Brot dazu und läßt alles zusammen dämpfen, bis das Fleisch weich ist, tut 1 Tasse sauren Rahm an die Sauce und läßt diese noch 10 Minuten mit Paprika abgeschmeckt kochen. Nun richtet man das Fleisch bergförmig auf einer runden Platte an und gießt die Sauce durch ein Sieb über das Fleisch. Passend dazu sind gedünsteter Reis, Nudeln oder Klöse.

275. Kalbskopf für einen Haushalt praktisch einzuteilen. Versteht eine Hausfrau denselben gehörig auszunützen, so ist der Kauf eines Kalbkopfes nicht so kostspielig, als es scheint, ob er nun en tortue oder gebacken zubereitet wird. Aus dem gebrühten Kopf, wie er zum tortue vom Metzger kommt, wird das Hirn zu einer Suppe oder zu Hirnschnitten herausgenommen, dann wird er im Fleischtopf gekocht wie Ochsenfleisch und gibt immerhin eine gute Fleischbrühe zu einer gebundenen Suppe. Gebraucht man das Fleisch vom Kopf nicht ganz zu einer Mahlzeit, so kann man den Rest in dem Sud, in dem die Kalbskopfstücke gekocht wurden, bis zu einer Woche aufbewahren, um sie dann zu einem Kalbskopf à la vinaigrette zu benützen. Der Sud wird schließlich, nachdem er geklärt wurde, zu Gelee für kalte Platten benützt. — Beim gebackenen Kalbskopf wird der Sud zu einer gebundenen Suppe benützt, das Hirn wieder besonders verwendet, das Fleisch wie angegeben gebacken, die Zunge besonders in einer Zwiebelsauce gegeben.

276. Kalbskopf in Madeirasauce en tortue. Man nimmt einen schönen, weiß gebrühten Kalbskopf, löst ihn von den Knochen ab, wässert ihn, setzt ihn mit kaltem Wasser zum Feuer und blanchiert ihn. Hierauf wird er wiederum in kaltes Wasser gelegt, und nachdem er erkaltet ist, in schöne viereckige Stücke geschnitten, und dann in einer Kasserolle mit $1^1/_2$ Liter Fleischbrühe, $^1/_4$ Liter Essig, $^1/_2$ Liter weißem Wein, Nelken, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Zitronenmark, gelben Rüben und Zwiebeln vollends weich gekocht.

Während der Zeit dämpft man 14—16 Stück fein gewiegte Schalottenzwiebeln in Rotwein weich, gibt zwei Schöpflöffel Grundsauce (s. Nr. 133) dazu, ebenso etwas Jus und läßt die Sauce ½ Stunde lang kochen. Nachdem man sie durch ein Haarsieb gestrichen hat, schmeckt man sie mit Cayennepfeffer ab und läßt sie noch ¼ Stunde mit etwas Madeira nach Geschmack kochen. In die fertige Sauce gibt man geschnittene Champignons, fertig gekochte Fleischklöschen nach Nr. 105 hinein, richtet dann die Kalbskopfstücke auf einer runden Platte bergförmig an, läßt die eigene Brühe gut ablaufen, und gießt die Sauce mit den Champignons und Klöschen darüber. Hübsch sieht es aus, wenn man ein gekochtes, ausgezacktes Ohr in die Mitte setzt und den Rand der Platte mit geschnittenen, hartgekochten Eiern und Croutons (Gebackenem) von Blätterteig garniert.

277. **Kalbskopf mit Essig und Öl** (Kalbskopf à la vinaigrette). Der Kalbskopf wird wie in der vorigen Nummer behandelt, in viereckige Stücke geschnitten und in demselben Sud weich gekocht. Sodann richtet man ihn bergförmig auf einer runden Platte an und begießt ihn mit einer Essigsauce (vinaigrette), die aus folgendem besteht: In einer kleinen Schüssel werden fein geschnittene Zwiebeln, gewiegte Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer, Essig und Öl gut untereinander gemengt, wovon man den einen Teil über den warmen Kalbskopf gießt und den Rest in einer Saucière zu Tisch gibt. Den Rand der Platte garniert man mit fächerartig geschnittenen kleinen Essiggurken.

278. **Gebackener Kalbskopf.** Wenn derselbe gespalten ist, wird er einige Stunden in frisches Wasser gelegt, das Hirn besonders getan, der Kopf im Salzwasser mit Kräutern weich gesotten, das zurückgebliebene Hirn gehäutelt, und mit Zitronensaft, Fleischbrühe, Muskatnuß und Salz ein wenig gekocht, dann der Kopf ausgebeint, auf eine Platte genommen, die Zunge sauber abgezogen, der Länge nach von einander geschnitten, der Kopf und die Zunge mit zerlassener Butter bestrichen, Weckmehl mit Ingwer, Pfeffer, Salz und klein geschnittener Petersilie vermengt, der Kopf und die Zunge stark damit bestreut und auf einen mit Butter bestrichenen Rost gelegt. Wenn er gelb gebraten ist, wird der Kopf auf eine Platte und die Zunge oben darüber angerichtet, das gekochte Hirn zu beiden Seiten des Kopfes gelegt, geriebenes oder klein geschnittenes Brot in Butter gelb

geröstet, über den Kopf und das Hirn gestreut und noch ein wenig Zitronensaft auf das Hirn gedrückt. Ist kein Rost vorhanden, so werden die Kalbskopfstücke in Schmalz gebacken.

279. **Gebackener Kalbskopf, andere Art.** Der mit Suppenkräutern weich gekochte Kalbskopf wird so schnell als möglich von den Knochen gelöst, alle Fleischstücke mit Salz und Pfeffer gut vermengt, dreifingerhoch zwischen zwei Brettchen gelegt und letztere gut beschwert. Den folgenden Tag werden die beiden Brettchen vorsichtig mit einem großen Messer losgemacht, das gepreßte Fleisch in gefällige Stücke geschnitten, paniert, in Schmalz gebacken und zu Gemüse oder Salat gegeben. Das Hirn wird zur Suppe benützt.

280. **Kalbkopf in Speksauce.** Der gebrühte und sauber geputzte Kalbskopf wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, den andern Tag mit 1 Teil Wein, 1 Teil Essig, 1 Teil Wasser, 1 Handvoll Salz, 2 Lorbeerblättern, 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel, ½ Zitrone, einigen ganzen Pfefferkörnern und Gewürznelken langsam weichgekocht. Zur Sauce schneidet man 60 Gr. Speck in kleine Würfel, röstet einen starken Kochlöffel Mehl gelb in 30 Gr. Butter, dämpft 1 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln und den Speck darin, gießt 1 Schöpflöffel von der Kalbskopfbrühe und ebensoviel Fleischbrühe daran, tut ein paar frische Zitronenscheiben, 1 Eßlöffel Kapern und 30 Gr. gebräunten, mit ein wenig Wasser abgelöschtem Zucker an die Sauce, daß sie mehr Farbe bekommt. Wenn der Kopf angerichtet ist, wird von der Sauce nur wenig darüber gegossen, und die übrige besonders dazu gegeben.

281. **Ragout von Kalbszungen** für 6 Personen. 3 bis 4 Zungen legt man ¼ Stunde in siedendes Wasser, ohne sie kochen zu lassen, zieht die Haut davon ab, schneidet die Zungen zu dünnen, länglichen Schnitten, tut in eine Kasserolle ½ Liter Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt, ein paar Zitronenscheiben, 1 Eßlöffel klein geschnittene Petersilie, Muskatblüte, 1 Messerspitze Gewürznelken, 1 Handvoll abgebrühte und klein geschnittene Morcheln und zuletzt die geschnittenen Zungen. Wenn sie weich gekocht sind, dünstet man 1 Kochlöffel Semmel- oder anderes Mehl in 60 Gr. Butter, tut es an die Zungen, läßt sie noch eine Weile kochen und richtet sie an. Sie können auch mit einer Sardellensauce gegeben werden.

282. **Ragout von Kalbsohren.** 1 Dutzend gebrühte Kalbsohren nimmt man in eine Kasserolle, 1 Glas Wein und 1 Schöpf-

löffel Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt, 2 Zitronenscheiben und etwas Muskatnuß dazu. Wenn die Ohren halb weich sind, schneidet man sie klein, röstet 1 kleinen Kochlöffel Mehl in 60 Gr. Butter braun, schneidet 45 Gr. Speck, ½ Zwiebel und die Schale von einer halben Zitrone klein, dämpft beides in dem Mehl, gießt die Brühe von den Ohren durch einen Schaumlöffel daran und tut die geschnittenen Ohren nebst einer Handvoll gebrühter und fein geschnittener Morcheln dazu. Wenn das Ragout weich, schmackhaft und nicht zu dick ist, wird es zu Tisch gegeben.

283. **Gefüllte Kalbsohren.** Man schneidet die gebrühten, rein geputzten Ohren oben rund zu und kocht sie 15 Minuten in siedendem Wasser, alsdann verfertigt man eine Fülle (Farce) von 250 Gr. rohem, rein gehäuteltem Kalbfleisch, 30 Gr. frischem Speck, der Schale von ½ Zitrone, 15 Gr. Kapern und ein wenig Petersilie; hackt dieses alles ganz fein, tut Salz und Muskatnuß dazu und rührt es mit 4 Eidottern untereinander. Die Ohren bestreicht man inwendig mit verrührtem Ei, füllt sie mit der Fülle, bestreicht ein breites Geschirr dick mit Butter, setzt die gefüllten Ohren, alle aufrecht stehend, hinein, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Semmel- oder Weißmehl und legt auf jedes Ohr ein wenig Butter. Nun gießt man 1 Glas Wein und ein wenig Fleischbrühe, aber nur soviel, daß nichts an die Fülle kommt, daran, tut noch ein Lorbeerblatt und ein paar Zitronenscheiben dazu und dämpft es so lange, bis die Ohren weich sind. Dann röstet man 1 Kochlöffel Mehl in Butter gelb, dämpft eine kleine, fein geschnittene Zwiebel darin und tut es an die Kalbsohren-Sauce, zu welcher nötigenfalls etwas Fleischbrühe zugegossen werden muß. Wenn die Ohren angerichtet sind, wird die Sauce mit 2 Eidottern abgezogen und darüber gegossen.

284. **Gebackene Kalbsohren.** Die zuvor gebrühten und rein geputzten Kalbsohren werden in Salzwasser mit Basilikum, Esdragon, einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronenscheiben gesotten; sobald sie weich sind, legt man sie auf eine Platte zum Erkalten, taucht sie in zerlassene Butter, bestreut sie gleichmäßig mit geriebenem Weißbrot, taucht sie nochmals in verrührte Eier, bestreut sie wieder mit Weißbrot und backt sie in Schmalz; oder man rührt 2 Löffel Mehl und etwas Salz mit Milch glatt, schlägt 5 Eier hinein, nimmt fein gehackte Petersilie und Schnittlauch hinzu, verdünnt es, wenn zu dick, mit Milch, kehrt die Ohren darin um und backt sie in siedendem Schmalz.

285. **Ragout von Kalbsfüßen.** Wenn sie im Salzwasser weich gesotten sind, nimmt man die größten Knochen davon, macht 60 Gr. frisches Rindschmalz (Schmelzbutter) in einer Kasserolle heiß, röstet eine Handvoll Brotbrosamen und ein wenig klein geschnittenen Knoblauch gelb darin, tut 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, ein wenig Pfeffer, Ingwer, Muskatnuß und Salz dazu, die ausgebeinten Füße hinein und kocht sie ½ Stunde. Dann streut man noch 1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie darauf und richtet sie sogleich an.

286. **Gebackene Kalbsfüße.** Von ¼ Liter Milch und 125 Gr. Mehl kocht man einen gebrühten Teig, trocknet ihn mit einem kleinen Stück Butter auf, leert ihn in eine Schüssel um und rührt 5—6 Eier, eines nach dem andern hinein. Der Teig muß in der Dicke wie ein Straubenteig sein und ein wenig gesalzen werden. Wenn die Kalbsfüße im Salzwasser recht weich gekocht und die stärksten Knochen herausgenommen sind, werden sie in dem Teig umgekehrt und in Schmalz langsam gebacken. Man muß sie fleißig rütteln, daß sie auflaufen und nicht an der Pfanne anhängen. Sobald sie auf beiden Seiten gelb sind, werden sie auf Brotschnitten gelegt und warm aufgestellt. Ebenso werden auch Kalbsbrieslein gebacken.

287. **Kalbsfüße auf andere Art.** Wenn sie im Salzwasser weich gesotten und die Knochen herausgenommen sind, verrührt man 3—4 Eier, kehrt die Füße darin um und backt sie gelb im Schmalz. 1 Schöpflöffel Fleischbrühe tut man in eine Kasserolle, 1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie, 30 Gr. fein gehackte Sardellen, Muskatblüte und den Saft von ½ Zitrone dazu, verknetet 60 Gr. Butter mit 1 Kochlöffel Mehl und rührt es langsam an die Fleischbrühe. Sobald die Sauce ein wenig gekocht hat, verrührt man 3—4 Eidotter, gießt dieselbe unter beständigem Rühren langsam daran, mischt 1 Eßlöffel Kapern darunter, kehrt die Kalbsfüße darin um und richtet sie an.

288. **Frikassee von Kalbsfüßen.** Wenn sie weich gesotten und die Knochen herausgenommen sind, schneidet man das Fleisch der Länge nach ganz klein, 1 Zwiebel, ein wenig Petersilie und etwas Zitronenschale ebenfalls fein, tut 90 Gr. Butter in eine Kasserolle, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatnuß und das Geschnittene dazu, rüttelt es ein wenig, schüttet 1 Schöpflöffel gute Fleichbrühe daran und läßt es aufkochen, verrührt 2 Eidotter nebst dem Saft von ½ Zitrone und mischt sie beim Anrichten unter das heiße Frikassee.

289. **Frikassee von Kalbsgekröse.** Man nimmt das Gekröse in eine Schüssel, reibt es stark mit 1 Handvoll Salz, daß das Schleimige wegkommt, wascht es dann aus drei oder vier warmen Wassern, schneidet die Drüsen rein aus und siedet es im Salzwasser weich. Zur Sauce schneidet man 1 Zwiebel, etwas Petersilie und ein wenig Zitronenschale klein; röstet 1 Kochlöffel Mehl in 60 Gr. Butter gelb, dämpft das Geschnittene darin, tut 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, etwas Zitronensaft und etwas Muskatnuß daran. Wenn das Gekröse weich ist, wird es in kaltes Wasser gelegt, fest ausgedrückt, zu Stücken in die Sauce geschnitten und kurz vor dem Anrichten mit 2 Eidottern abgezogen.

290. **Gebackenes Kalbsgekröse.** Wenn das Gekröse geschleimt und rein geputzt ist, schält man die Drüsen heraus, siedet es im Salzwasser weich, drückt es fest aus kaltem Wasser aus und schneidet es zu Stücken. 3 Eßlöffel Mehl und etwas Salz werden mit Milch glatt gerührt und mit 5 Eiern verdünnt; man tut fein geschnittenen Schnittlauch daran, kehrt das Gekröse darin um und backt es im Schmalz. Auf diese Art können auch Kalbsbrieslein und Kalbsfüße gebacken werden.

291. **Gespickte und glacierte Brieslein.** (Kalbsmilchen.) Nachdem die schönsten runden Brieslein einige Zeit in lauwarmem Wasser gelegen haben, läßt man sie in kochendem Wasser aufwallen, kühlt sie in kaltem Wasser ab, schneidet das Hautige davon und spickt sie schön. Die Brieslein werden nun in eine Kasserolle eines an das andere gelegt, mit einem Stückchen Butter belegt, mit halb Jus und halb Fleischbrühe begossen, daß es beinahe über die Brieslein geht, nun wird die Kasserolle auf starkes Feuer gestellt und $^1/_4$ Stunde lang gekocht. In dieser Zeit ist die Fleischbrühe kurz eingekocht, und die Brieslein werden dann mit dieser Sauce mehrmals begossen (glasiert).

292. **Ragout von Kalbsbrieslein (Kalbsmilchen, Midder) mit Trüffeln.** Man verwällt 4 Brieslein und 2 Euter im Salzwasser, nimmt das äußere Häutchen rein davon ab, schneidet die Brieslein zu runden oder langen Stücken, läßt in einer kleinen Kasserolle ein Stück Butter und 1 Kochlöffel Mehl anziehen, tut 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, etwas geschnittene Petersilie und Zitronenschale, von $^1/_2$ Zitrone den Saft, etwas Muskatblüte, 15 Gr. zuvor in einem Glase Wein gekochte Trüffeln nebst dem Wein daran und

die geschnittenen Brieslein dazu, verrührt vor dem Anrichten 2 bis 3 Eidotter mit der Sauce und richtet gleich an. Dieses Ragout kann auch in eine Pastete gefüllt, und statt der Trüffeln können Morcheln, Kapern oder Champignons genommen werden.

293. **Ragout von Brieslein.** Wenn die Brieslein gut gewässert und in Fleischbrühe gekocht sind, zieht man das Häutchen ab und schneidet sie in schöne Stückchen, röstet 1 Eßlöffel Mehl in 60 Gr. Butter hellgelb, löscht mit kräftiger Fleischbrühe ab, gibt Zitronenrädchen, ½ Lorbeerblatt, Salz und 1 Nelke dazu, kocht die Brieslein darin, verrührt 3 Eigelb mit 1 Eßlöffel saurem Rahm, läßt sie mit der Sauce anziehen, nimmt, wenn nötig, Fleischbrühe und etwas Zitronensaft dazu und richtet die Sauce über die Brieslein an. Ebenso werden auch junge Tauben bereitet. Will man das Ragout feiner machen, so nimmt man Champignons dazu.

294. **Ragout von Kalbsleber.** Man häutelt die Leber, schneidet handbreite Stücke daraus, bestreut sie mit Pfeffer und gestoßenen Gewürznelken, zieht durch jedes Stück ein wenig Speck, schneidet von einem Kalbsnetz kleine Stücke, so daß jedes Stück Leber in eines derselben gewickelt werden kann. Fertig gerichtet werden sie an einen Lerchenspieß gesteckt, oder in der Pfanne mit Butter begossen und 10 Minuten gebraten. — Indessen wird die Sauce verfertigt: Man nimmt in eine kleine Kasserolle 1 Glas Wein, 1 Glas Fleischbrühe, klein geschnittene Petersilie und eine fein geschnittene Zwiebel, einige Zitronenscheiben und 1 Messerspitze gestoßene Gewürznelken, setzt dies alles aufs Feuer, reibt eine Handvoll Brot auf dem Reibeisen, röstet es in etwas Butter und nimmt es auch zur Sauce. Wenn die Leber fertig ist, wird sie auf eine Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet und erst bei dem Anrichten gesalzen.

295. **Klein geschnittene Kalbsleber.** Eine rein gehäutelte Leber wird in kleine dünne Stückchen geschnitten und mit 1 fein geschnittenen Zwiebel in 90 Gr. Butter kurz gedämpft. In 30 Gr. Butter röstet man vorher 1 Eßlöffel Mehl braun, löscht es mit kräftiger Fleischbrühe ab und tut den Saft 1 Zitrone, Salz und 1 Lorbeerblatt dazu, läßt die Sauce kurz einkochen, richtet sie über die Leber an und faßt die Schüssel mit kleinen gebratenen Kartoffeln ein.

296. **Kalbsleber mit saurem Rahm.** Die gehäutelte, in kalter Milch gelegene, gespickte Leber legt man in eine Kasserolle,

tut 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, einige Zitronenscheiben, ein paar Gewürznelken, ganze Pfefferkörner und das nötige Salz dazu, gießt ½ Liter sauren Rahm darüber und dämpft die Leber fest zugedeckt 1 Stunde lang, womöglich in einem Ofen. Die Leber wird dann herausgehoben, angerichtet, und die Sauce durch ein Sieb darüber geseiht; sollte diese noch zu dünn sein, so muß sie bis zur gehörigen Dicke eingekocht werden.

297. **Kalbsleber-Schnitten.** Man schneidet die abgehäutelte Kalbsleber in fingerdicke Scheiben und legt sie eine Stunde lang in kalte Milch, gießt die Milch ab und trocknet die Stücke mit einem reinen Tuche ab, bestreut sie auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz und kehrt sie in Mehl um. 2 Eßlöffel sehr fein geschnittene Zwiebel und ebensoviel Petersilie werden in 125 Gr. Butter einige Zeit gedämpft, dann die Leber hineingelegt und schnell auf beiden Seiten gebacken. Die Butter wird nun abgeschüttet und die Leber mit 2 Eßlöffel Essig und ebensoviel Jus begossen, aufgekocht und mit der Sauce angerichtet.

298. **Gedämpfte Kalbsleber.** Eine rein gehäutelte und gewaschene Kalbsleber wird in fingerdicke Schnitten geschnitten; in einer flachen Pfanne läßt man Butter zergehen, legt die Schnitten hinein, überstreut sie mit einem Löffel Mehl und etwas geschnittenen Zwiebeln, deckt sie fest zu, läßt sie schnell gelb werden, kehrt sie um und gießt, wenn die eigene Sauce eingekocht ist, etwas Fleischbrühe dazu; richtet sie an, salzt sie, kocht die Sauce mit noch etwas Fleischbrühe auf und gießt sie über die Leber. Wer es liebt, kann auch auf die Butter Salbeiblätter legen, die Leber darauf und sie so fertig machen.

299. **Gebackene Kalbsleber.** Man häutelt die Leber, schneidet der Länge nach halbfingerdicke Schnitten daraus, kehrt sie in Mehl und Pfeffer um und backt sie schnell in Schmalz. Es muß recht acht gegeben werden, daß die Leber nicht zu hart wird, sondern saftig bleibt. Sie darf nur einige Minuten im Schmalz bleiben, dann wird sie auf feine Brotschnitten gelegt, sogleich auf eine Platte getan, mit Salz überstreut und heiß zu Tische gegeben. Etwas in Butter gebratene Petersilie darauf gestreut, schmeckt recht gut. Gebackene Kalbsleber kann zu jedem Gemüse gegeben werden.

300. **Kalbsnieren gedämpft oder sauer.** In einer Kasserolle läßt man etwas fein gewiegte Zwiebeln in Butter leicht an-

ziehen, dämpft darin die in feine Scheibchen geschnittenen Nieren, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und ein wenig Mehl; man schüttelt sie, während sie gar werden, öfters auf, löscht sie mit ein wenig Fleischbrühe ab und gibt die Nieren, wenn sie fertig sind, mit ihrer kurz eingekochten Sauce und mit gewiegter Petersilie bestreut zu Tisch.

Sollen die Nieren sauer sein, so löscht man sie mit etwas Essig und Fleischbrühe ab. — Ebenso werden auch die Rindsnieren zubereitet.

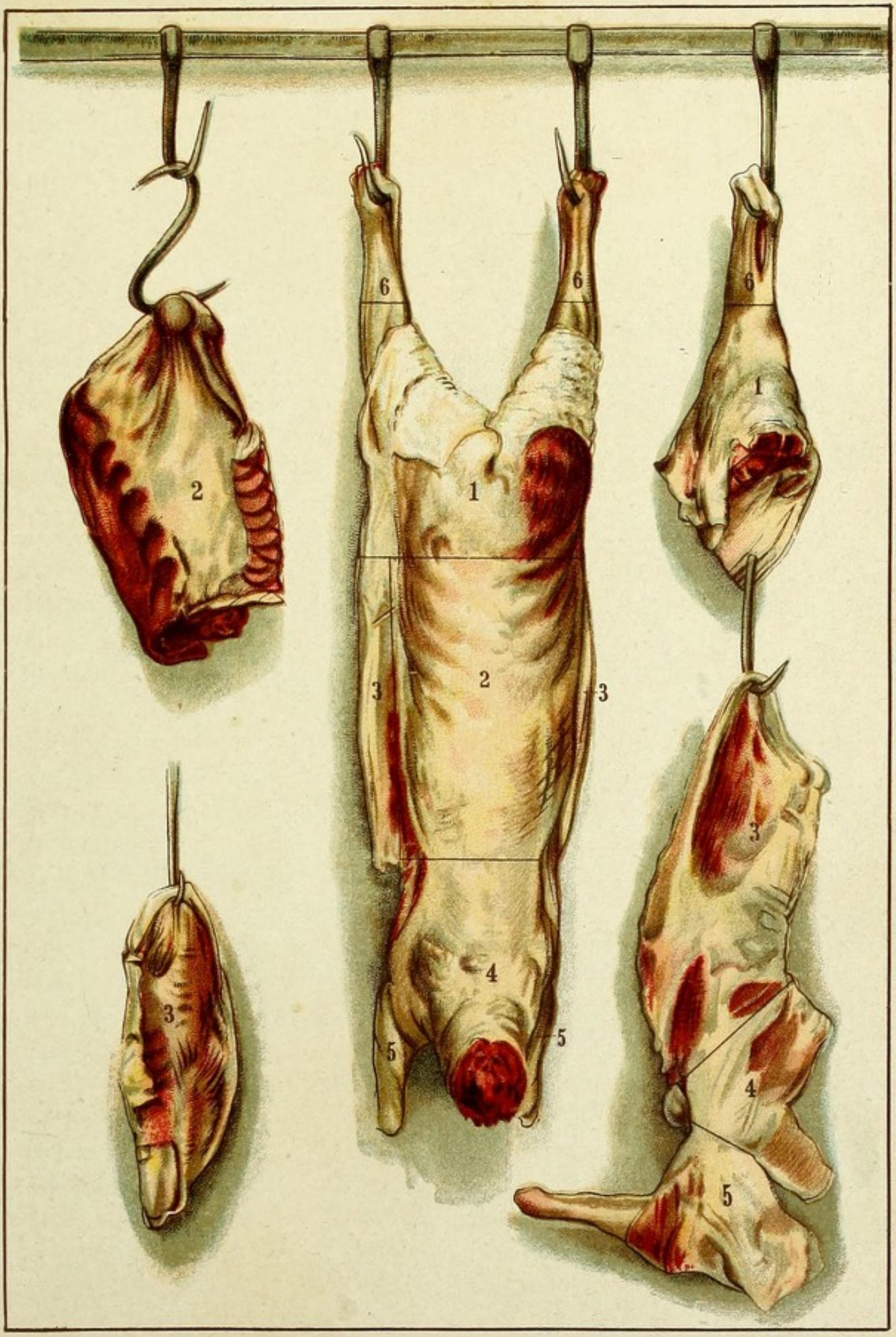
301. **Haché von Nieren.** Gebratene Nieren, seien es Rinds-, Kalbs-, Hammels- oder Schweinsnieren, werden sehr fein gewiegt und mit einem Stück Butter über dem Feuer verrührt. Dann stäubt man ein wenig Mehl darüber, gibt Salz, Pfeffer, einige Eßlöffel gute Fleischbrühe und nach Geschmack noch ein wenig Wein oder Zitronensaft und eine kleine Messerspitze Cayennepfeffer dazu.

302. **Gefüllte Kalbsmilzen.** Sie werden am dicken Teile aufgeschnitten und mit einem spitzigen Messer behutsam durchbohrt. Zu 3 Milzen schneidet man 1 Dreipfennigweck in feine Würfel, schneidet 30 Gr. Speck klein, tut Petersilie, Schnittlauch, Salz und Muskatblüte dazu, rührt 3 Eier daran, füllt die Milzen, näht sie zu, siedet sie $^1/_4$ Stunde in Fleischbrühe, zerläßt in einer kleinen Kachel Butter, nimmt die Milzen aus der Fleischbrühe, salzt sie ein wenig und bratet sie gelb.

303. **Ragout von Kalbsherzen.** 3 Kalbsherzen werden rein gewaschen, nachdem die Ohren davon abgeschnitten sind, zu dünnen Schnitten geschnitten, in eine Kasserolle gelegt, 2 Schöpflöffel Fleischbrühe, 1 Glas Wein, 1 Lorbeerblatt, ein paar Zitronenscheiben und 1 Eßlöffel fein geschnittene Petersilie dazu getan. Wenn das Ragout weich ist, wird ein Eßlöffel Mehl in 60 Gr. Butter verarbeitet, mit der Sauce glatt gerührt, noch eine Weile gekocht und angerichtet.

304. **Gespickte und gefüllte Kalbsherzen.** 3—4 rein gewaschene Kalbsherzen werden mit fein geschnittenem Speck gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun hackt man 60 Gr. Speck und 1 Zwiebel recht fein, mengt 1 Handvoll geriebenes schwarzes Brot, Salz, Pfeffer, 1 Messerspitze Gewürznelken und 8 gestoßene Wacholderbeeren untereinander, füllt die Herzen damit. Dann zerläßt man in einem breiten Geschirr 90 Gr. Butter, stellt die Herzen

Tafel IV. Hammel oder Lamm.



1. Keulen. 2. Rücken. 3. Bruststück mit Kamm. 4. Halsstück. 5. Schulterblatt. 6. Bein.

aufrecht hinein, deckt sie zu und läßt sie dämpfen, Wenn sie gelb sind, gießt man das Fett ab, tut etwas Fleischbrühe und 1 Glas Wein nebst einigen Zitronenscheiben und 1 Lorbeerblatt daran, deckt sie zu und kocht sie langsam, bis sie weich sind. Sie geben von selbst eine dickliche Sauce.

305. **Gebackene Kalbsschwänze.** Man schneidet das Dicke von den Kalbsschwänzen in halbfingerlange Stückchen, kocht sie mit 1 Teil Wein und 1 Teil Fleischbrühe, mit 2 ganzen Zwiebeln, ein paar Zitronenscheiben, 1 Lorbeerblatt, 8 ganzen Pfefferkörnern, 6 Nelken, Salz, Muskatnuß und einer Handgroß schwarzer Brotrinde. Wenn sie weich sind, legt man sie auf eine Platte, vermengt Mutschel- und Weißmehl zu gleichen Teilen mit ein wenig Salz, kehrt die Stücke darin um und backt sie im Schmalz.

306. **Gebackenes Kalbshirn.** Das Kalbshirn wird abgehäutelt, dann in kochendem Salzwasser mit etwas Essig fertig gekocht, gut abgetrocknet, paniert und im Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Ebenso werden die Kalbsbrieslein gebacken.

307. **Frikandelle von Kalbfleisch** für 6 Personen. Zu einer mittleren Platte wird 1 ℔ fleischiges Kalbfleisch und 1 ℔ Schweinefleisch samt dem Speck genommen, rein gehäutelt und mit 60 Gr. frischem Ochsenmark, der Schale von ½ Zitrone, ein paar Schalottenzwiebeln, 4 Blättern Basilikum, ein wenig Thymian und Petersilie ganz klein gehackt; das Gehackte nebst 2 zuvor in Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Dreipfennigwecken, Salz, Muskatblüte und ein wenig Pfeffer in eine Schüssel getan und mit 3—4 Eiern gut verrührt. Die Masse muß wie ein Klöseteig sein. Hierauf bestreicht man eine Kasserolle oder ein Potageblech stark mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt die Masse hinein, formt einen Stern oder Halbmond daraus, stellt sie in den Backofen, bis die Frikandelle ein wenig angezogen hat, tut 1 Glas Wein, etwas gute Fleischbrühe, etliche Zitronenscheiben und 1 Lorbeerblatt daran, und läßt es langsam braten, bis es fertig ist. 2—3 Eidotter werden verrührt, mit der aufgekochten Sauce abgezogen und, wenn angerichtet ist, darüber gegossen.

308. **Frikandellen mit Trüffel- oder Sardellen-Sauce.** Man hackt 1 ℔ oder etwas mehr von einer gebratenen Kalbskeule (Schlegel) mit einigen Schalottenzwiebeln fein, nimmt es in einen Mörser, tut 2 in Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte

Wecken oder Semmeln nebst 60 Gr. frischer Butter dazu, stoßt es wie einen Teig untereinander und rührt es in einer Schüssel mit 4 Eigelb, etwas Salz und Muskatnußblüte an. Nun schneidet man viereckige Papierstückchen (ein Quartblatt gibt vier) bestreicht sie mit kalter Butter, schneidet 60 Gr. Speck, oder etwas mehr, zu ganz feinen Würfeln, bestreut mit diesem und geriebenem Semmelmehl die bestrichenen Papiere, nimmt auf jedes 1 Eßlöffel von der Masse, formt davon Würstchen in der gewünschten Größe, drückt das Papier oben und unten ein wenig zusammen, bestreicht ein Potageblech oder Platte mit Butter, legt die Frikandellen darein, setzt sie in einen Backofen und läßt sie gelbbraun werden. Hierauf nimmt man sie aus dem Papier, legt sie auf eine Platte, gibt eine von den oben angezeigten Saucen darüber, oder auch eine Zitronensauce mit Eigelb abgezogen. Sie können auch trocken zu allen grünen Gemüsen oder mit Zitronensaft gegeben werden.

Vom Hammel.

Das Fleisch von guten Masthämmeln ist nahrhaft und wohlschmeckend; es muß gut abgelagert sein, und ist dann wegen seiner leichten Verdaulichkeit, das Fett natürlich ausgenommen, auch Genesenden zu empfehlen; am besten ist es vom Hochsommer an bis Anfang des Winters; frische Bohnen passen besonders gut dazu.

309. **Hammelsschlegel mit Wurzeln gedämpft.** Wenn der Schlegel 2—4 Tage gelegen, wird er recht stark geklopft; dann kehrt man kleine Stücke Knoblauch oder Schalottenzwiebeln in Salz und Pfeffer um, macht mit einem spitzen Messer Öffnungen, spickt den Schlegel damit, gießt $^1/_2$ Liter Wein und $^1/_2$ Liter Wasser in das Geschirr, worin der Schlegel gedämpft werden soll, legt Nierenfett hinein, schneidet 1 gelbe Rübe, 1 Petersilien-, 1 Selleriewurzel, 1 Zwiebel und $^1/_2$ Zitrone in Scheiben und tut 1 Lorbeerblatt dazu. Wenn der Schlegel mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, legt man ihn in das Geschirr und eine Handgroße Rinde Schwarzbrot darauf, deckt ihn fest zu und läßt ihn dämpfen, bis er Farbe hat und die Sauce ganz eingekocht ist, nimmt dann den Schlegel heraus, tut 1 Glas Wein und 1 Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, preßt die Sauce durch ein Sieb und schöpft das Fett ab, gießt sie wieder an den Schlegel, schneidet eine Handvoll verwällte Morcheln daran, oder nimmt 30 Gr. in Wein gekochte Trüffeln, 1 Eßlöffel Kapern oder

60 Gr. fein gehackte Sardellen dazu. Ist es zu wenig Sauce, so wird ein Schöpflöffel Fleischbrühe nachgegossen und so lange mitgekocht, bis der Schlegel weich ist. Beim Anrichten wird nur ein wenig von der Sauce darüber gegossen und die übrige besonders dazu gegeben.

310. **Gespickter Hammelsschlegel als Rehbraten.** Der abgelegene und mürbe geklopfte Hammelsschlegel wird abgehäutelt, alles Fett abgeschnitten, gespickt und 2 oder 3 Tage in die bei Braten von Wildschwein (s. Reg.) angegebene Essigbeize gelegt. Soll er gebraten werden, so wird er aus der Beize genommen, mit Salz und Pfeffer bestreut, an den Spieß gesteckt, mit einigen Bogen Butterpapier umbunden und $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, daß der Braten Farbe bekommt. Wird er im Ofen gebraten, so legt man ihn mit einigen Speckscheiben in heiß gemachte Butter oder Schmalz in die Bratpfanne, gibt Zwiebel, Lorbeerlaub, Zitronenscheiben, einige Nelken, Pfefferkörner und Wacholderbeeren dazu, legt einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darauf, gießt 1 Schöpflöffel von der Beize ebensoviel Fleischbrühe und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm daran, legt ein Stück obere Brotrinde dazu und läßt ihn unter öfterem Begießen 2—3 Stunden braten. Die Sauce wird durchgetrieben, und ehe sie zu Tisch gegeben wird, mit 2 Eßlöffel saurem Rahm vermischt.

311. **Gebratener Hammelsrücken.** Den ungespaltenen Hammelsrücken hackt man vom Schlußbein bis über die 2 ersten Rippen ab und reibt ihn stark mit Pfeffer und Salz ein, beint die Rippen aus, rollt die Bauchlappen nach innen zu übereinander und bindet sie mit Bindfaden fest. Der Rücken wird dann gesalzen, gepfeffert, mit heißer Butter übergossen, mit dem ganzen Wurzelwerk und Gewürz im Bratofen unter fleißigem Begießen 1—$1\frac{1}{2}$ Stunden fertig gebraten. Wird er am Spieß gebraten, so wird er unter häufigem Begießen in 1 Stunde fertig. Der Hammelsrücken wird mit kleinen gebratenen Kartöffelchen und glacierten Zwiebeln oder à la jardinière garniert.

312. **Hammelsrücken mit Kruste.** Man setzt den Hammelsrücken mit kaltem Wasser zum Feuer, tut das gehörige Salz daran und kocht ihn, gut zugedeckt, langsam 3 Stunden lang. Nach seinem Abkühlen wird er rein zugeschnitten, abgetrocknet, mit fein gehackter Petersilie, feinem Salz und Pfeffer bestreut, dann überall mit zer-

lassener Butter bespritzt, mit geriebenem Milchbrot bestreut und langsam im Ofen gebraten, bis das Brot eine gelbe Farbe bekommt. Man gibt eine von den pikanten Saucen dazu.

313. **Gedämpfter Hammelsschlegel mit Gurken.** Ein abgelegener und recht mürbe geklopfter Schlegel wird mit Pfeffer und Salz eingerieben, in eine Kasserolle gelegt, 1 Liter Wasser daran gegossen und so lange gekocht, bis das Wasser eingekocht und das Fleisch auf beiden Seiten schön gelb gebraten ist. Inzwischen schält man 3—4 Gurken, nimmt die Kerne heraus und schneidet das übrige in kleine Würfel. Sollte das Fleisch zu viel Fett haben, so wird davon abgegossen; nun wird über dasselbe 1 Eßlöffel Mehl gestreut, die geschnittenen Gurken und 1 geschnittene Zwiebel dazu getan, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe und 3 Eßlöffel Essig dazu gegossen, zugedeckt und 1 Stunde lang gekocht. Das Fett wird beim Anrichten von der Sauce abgeschöpft.

314. **Hammelskoteletts (Hammelsrippen).** Sie werden wie die Kalbsrippen zugerichtet, der Rückgrat abgehauen, die Rippen geteilt, die obere fette Haut rein abgeschnitten, das Fleisch von der Rippe gestreift, gut geklopft und wieder in eine runde gefällige Form gebracht. Sie werden dann in zerlassene Butter getaucht, mit Salz und Pfeffer bestreut und auf dem Roste über starker Glut schnell 10 Minuten lang gebraten. Werden sie in einer flachen Pfanne gebraten, so macht man Butter darin heiß und bratet sie von beiden Seiten schön gelb, bis sie fertig sind. Häufig werden sie auch in Ei und Weckmehl umgekehrt und dann gebraten.

315. **Grillierte** (geröstete) **Hammelsrippen (Hammelskoteletts).** Man rührt 90 Gr. zerlassene Butter mit zwei ganzen Eiern glatt, mischt feingeschnittene Petersilie, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß darunter, bestreicht die geklopften Rippen auf beiden Seiten damit, bestreut sie mit geriebenem Milchbrot und bratet sie über schwacher Glut auf dem Roste auf beiden Seiten schön gelb. Auf diese Art kann auch übrig gebliebener Hammels-, Schweine- oder Kalbsbraten zugerichtet werden.

316. **Hammelsrippen gefüllt.** Dieselben werden genau wie die gefüllten Kalbskoteletts gemacht nach Nr. 257.

317. **Hammelsrippen in Sauce.** Man klopft 1 Kilo Hammelsrippen stark, schabt sie mit einem Messer sauber ab, kehrt sie in Mutschelmehl, Salz und Pfeffer um, zerläßt in einem breiten

Geschirr 90 Gr. Butter und bratet die Rippen auf beiden Seiten gelb darin, schneidet 1 Zwiebel, ein paar Stücke Knoblauch, Mark und Schale von ½ Zitrone klein, schüttet das Fett von den Rippen ab, gibt das Geschnittene an das Fleisch, läßt es ein wenig dämpfen, tut 1 Glas Wein, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe und 1 Lorbeerblatt daran, deckt das Fleisch zu und kocht es langsam. Wenn es weich ist und noch zu viel Fett hat, so wird solches abgeschöpft, und die Koteletten angerichtet. Auf die nämliche Art können auch Kalbsrippen zubereitet werden.

318. **Hammelfleisch mit Kümmel-Sauce.** Hiezu ist ein Stück von der Brust oder den Rippen das beste. Zu 1—1½ Kilo nimmt man so viel Kümmel, als zwischen drei Fingern gefaßt werden kann, tut das Fleisch nebst dem Kümmel in eine Kasserolle, halb Wasser und halb Fleischbrühe, klein geschnittene Petersilie, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und ein paar Zitronenscheiben dazu. Wenn das Fleisch halb weich ist, wird das Fett davon abgeschöpft, 1 kleiner Kochlöffel Mehl in 45 Gr. Butter verknetet, an das Fleisch gerührt und dasselbe vollends ganz weich gekocht. Ist es beim Anrichten noch zu fett, so wird das Fett abgeschöpft. Die Sauce kann auch mit 2 Eidottern abgezogen werden.

319. **Hammelragout.** Ein Hammelbug oder das Vorderblatt mit einer Hammelsbrust oder Halsbraten werden in hübsche Stücke geschnitten, und in einer Kasserolle in Butter mit Schalottenzwiebeln, Lauch, gelben Rüben, Zitronenmark, Nelken, ½ Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer schön gelb angebraten; man streut dann Mehl darüber, läßt dieses dämpfen, bis es gelb ist, gießt Fleischbrühe und 1 Glas Weißwein über das Ganze, rührt alles gut auf und kocht darin das Fleisch weich; hernach wird dieses herausgenommen, die Sauce geseiht und abgefettet, eine Prise Cayennepfeffer daran getan und die Sauce, die nicht zu knapp sein darf, gut abgeschmeckt über das Fleisch gegossen und zu Tisch gegeben. Will man das Ragout etwas feiner machen, so bohrt man mit einem Ausstecher kleine runde Kartöffelchen, gelbe und weiße Rüben aus, kocht jede Art besonders in Salzwasser weich und gibt sie in die Ragoutsauce.

320. **Irländer Hammelsgericht** (Irish Stew). 2—3 ℔ Hammelfleisch vom Rippenstück, Bug oder Hals wird in fingerdicke Stücke zerschnitten, vom Fett befreit und mit Pfeffer und Salz gewürzt, hierauf schält man 15—20 rohe, große, mehlige Kartoffeln,

schneidet sie in Stücke, legt eine dicke Schicht in eine mäßig große Kasserolle, bedeckt sie mit Fleisch, das man mit Zwiebelscheiben und klein geschnittenen gelbe Rüben überstreut, auf diese Art fährt man mit abwechselnden Schichten von Kartoffeln, Fleisch nebst Pfeffer, Salz, Zwiebeln und beliebigen anderen Gemüsen, z. B. Kohl, fort, bis die Kasserolle gefüllt ist; die oberste Lage muß aus Kartoffeln bestehen. Nun gießt man ungefähr 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser daran, deckt einen festschließenden Deckel darüber und läßt alles langsam etwa 2½ Stunden dämpfen, wobei man zuweilen die Kasserolle etwas umschüttelt und nachsieht, ob nicht noch etwas Brühe nachgegossen werden muß, damit die Speise nicht anbrennt.

Vom Lamm.

Lämmer von 2—2½ Monat, mit Muttermilch genährt, sind die besten, was leicht daran erkenntlich ist, daß das Fleisch weiß und gut mit Fett bewachsen ist. Man lagert das Fleisch so lange als möglich an einem kühlen Ort, bis es verwendet wird. Die Zeit für das Lammfleisch ist von Anfang Dezember bis Ende April.

321. **Lammbraten.** Ein zwei Tage abgelagertes Rückenstück oder Schlegel mit dem Nierenstück daran wird sauber mit einem Tuch abgerieben, mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine Bratpfanne gelegt, mit heißer Butter übergossen und unter fleißigem Begießen 1 bis 1½ Stunden in einem heißen Ofen gebraten. Man gibt ab und zu etwas Fleischbrühe daran, daß die Butter nicht zu braun wird. Ist der Braten fertig, so kocht man den Bratensatz mit etwas Mehl und Fleischbrühe auf, gießt die Sauce durch ein Haarsieb und gibt sie in einer Saucière zu Tisch. Den Braten garniert man mit gebackener Petersilie und gibt zu demselben entweder Salat, Kompott oder feine junge Gemüse, wie grüne Erbsen u. s. w. — Man kann den Lammbraten auch spicken, dann muß man ihn vorher in kochendes Wasser tauchen, daß das Fleisch steif wird.

322. **Lammbraten wie Wildbraten bereitet.** Eine abgelagerte Lammkeule wird mit 6 gestoßenen Wacholderbeeren, etwas Nelken, fein gewiegten Esdragonblättern, 4—6 gewiegten Schalotten und wenig Majoran eingerieben, dann 3—4 Tage in eine Schüssel gelegt und mit einem Gläschen Rotwein und ½ Glas Essig übergossen. Das Fleisch dreht man öfters in der Schüssel um und trocknet es nachher gut ab, legt die Keule mit Salz und Pfeffer bestreut in

eine Kasserolle, gießt 125 Gr. heiße Butter darüber und bratet sie in 1—1½ Stunden unter fleißigem Begießen fertig; eine Viertelstunde vorher gibt man etwas Mehl und einige Löffel sauren Rahm an die Sauce und kocht beides mit der Bratensauce auf.

323. **Lamm-Koteletts.** Dieselben werden wie die Hammelskoteletts zugerichtet, nur sind sie kleiner als diese. Man kann sie auf verschiedene Arten zubereiten. Entweder werden sie, nachdem sie gehörig geklopft sind, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann paniert und in Butter schnell von beiden Seiten schön gelb gebraten, oder werden sie in zerlassener Butter und hernach in Semmelmehl umgedreht und auf dem Rost gebraten. Ein dritte Art ist, daß, nachdem sie geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut sind, sie in Weißmehl umgedreht und in Butter rasch von beiden Seiten gelb gebraten werden, dann gießt man etwas Lamm-Sauce und Sauce von Kalbsbraten daran, und glaciert die Koteletts, bis sie schön glänzend sind. Sie werden mit Zitronenschnitzen und glacierten Zwiebeln garniert oder auch zu feinem Gemüse oder Kastanienpüree gegeben.

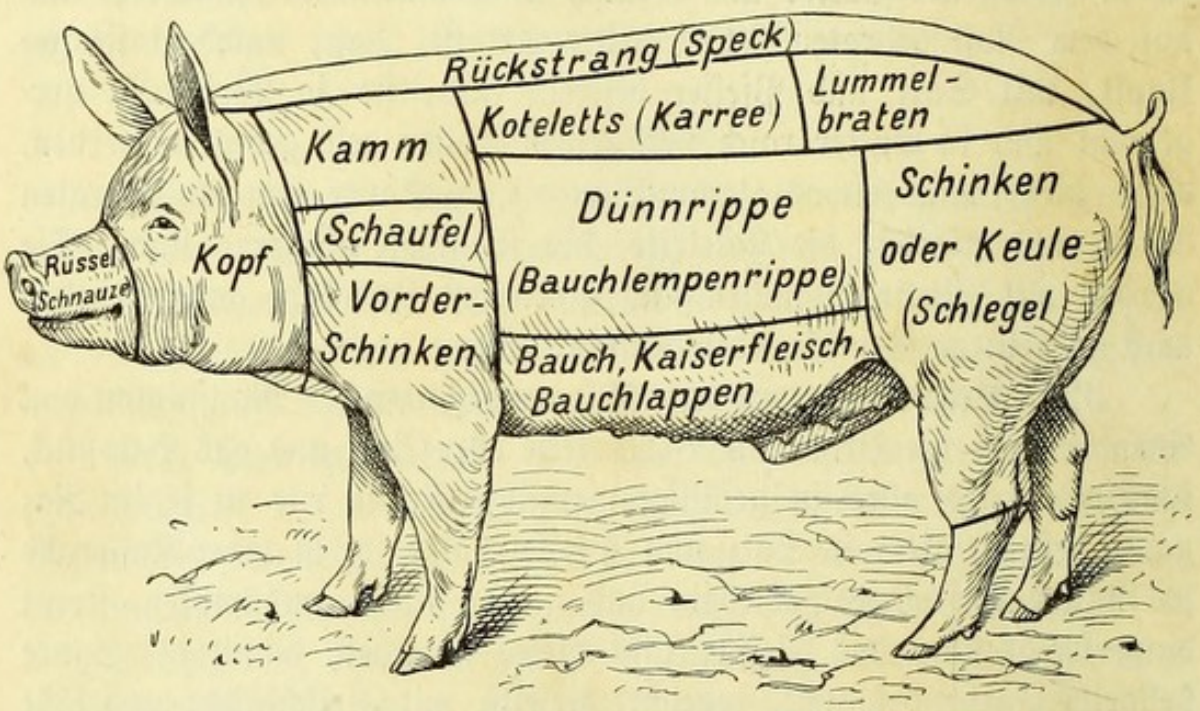
324. **Lammragout mit Champignons.** Man nimmt von einem Lamm die Brust, die Vorderteile oder Bug und das Halsstück, schneidet dieses alles in gefällige viereckige Stücke wie zu jedem Ragout, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, läßt sie in einer Kasserolle in Butter mit etwas Zwiebeln und gelben Rüben andämpfen, streut dann Mehl über das Fleisch, läßt dieses anziehen, damit die Sauce hellgelbe Farbe bekommt, verrührt dieselbe mit Fleischbrühe und läßt alles unter öfterem Aufrühren fertig kochen. Das Fleisch wird hernach auf einer runden Platte hübsch angerichtet, der Saft von einer Zitrone darüber gepreßt, geschnittene, gedünstete Champignons dazwischen gelegt, und mit der durchgeseihten Sauce, welche man mit Salz, etwas gewiegter Petersilien und Schnittlauch abgeschmeckt hat, übergossen. Man kann Semmelklöse, oder roh geschälte, in Salzwasser abgekochte Kartoffel dazu geben.

Vom Schwein.

Das beste Fleisch ist das von jungen einjährigen Schweinen; man erkennt es an seiner blaßroten Farbe, dem weniger dicken Speck, sowie an der dünneren Schwarte. — Finnige oder gar Trichinenschweine dürfen nie verwendet werden, man erkennt solche an den weißen Bläschen, welche im Fleisch enthalten und ein Zeichen der

Krankheit des Tieres sind. Schweinefleisch darf nur wenige Tage vor der Bereitung geschlachtet sein, da es bald schlecht wird.

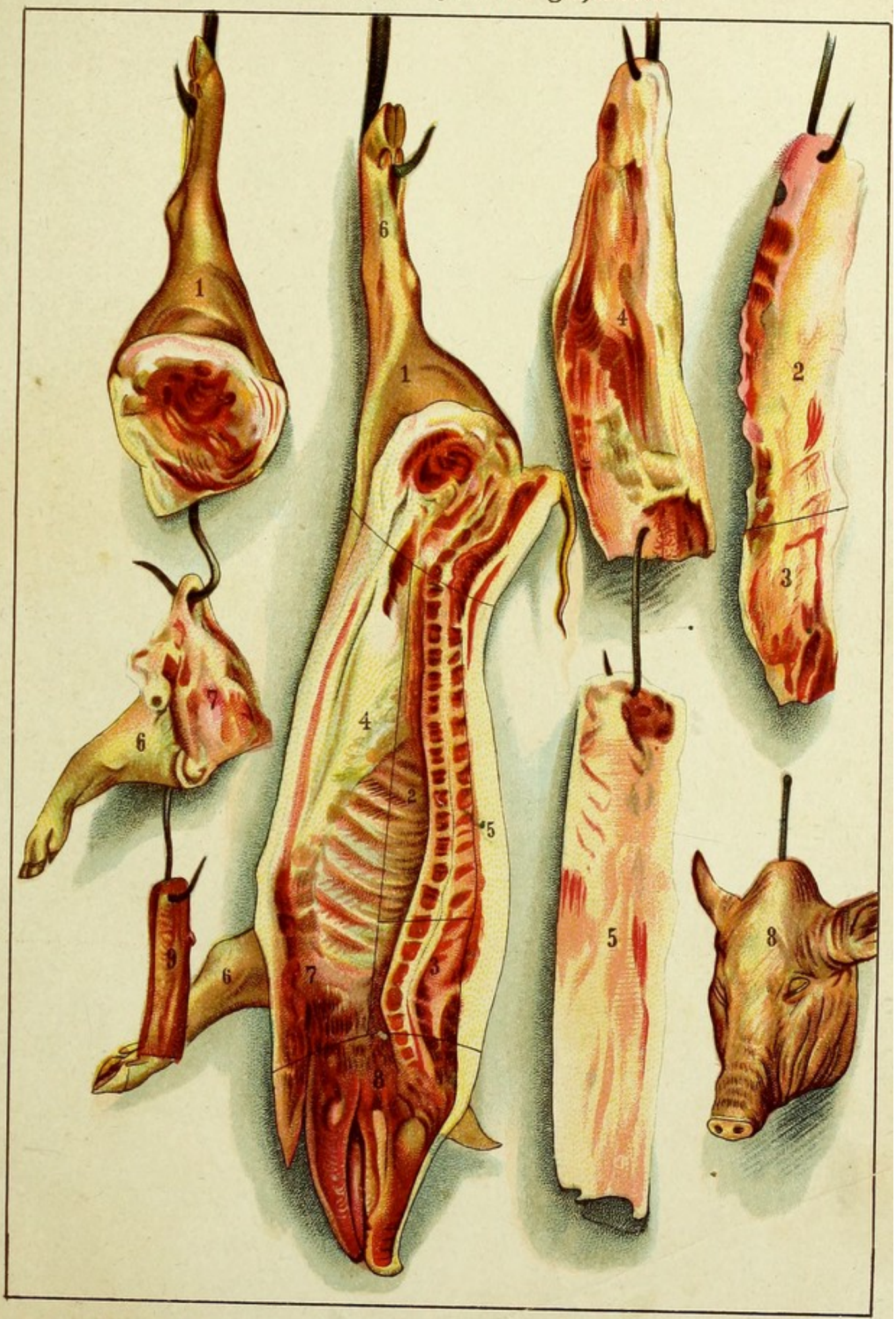
325. **Schweinebraten.** 3 ℔ von der Schoß (Lummelbraten) ohne Filet wird gesalzen, gepfeffert entweder flach oder gerollt gebunden mit einer Scheibe Butter, etwas Wasser, Zwiebeln, gelben Rüben, wenig Lauch und 1 Nelke in die Bratpfanne gelegt, zugedeckt auf dem Herd langsam weich und hellgelb eingedämpft, oder im Bratofen unter öfterem Begießen schön lichtbraun gebraten; die entfettete Sauce wird besonders dazu gegeben.



326. **Schweinebraten mit Hering.** Von einem Rippenstück werden die Rippen abgelöst und das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben. Ein Hering wird rein geputzt, ausgegrätet, in dünne, zolllange Stücke geschnitten, mit Pfeffer und Thymian bestreut und diese in das Fleisch gesteckt. Der obere Teil des Fleisches wird mit Zitronenmark belegt, der Braten in ein Kalbsnetz eingewickelt, mit Bindfaden umbunden, am Spieß oder in der Kasserolle gebraten und samt dem Netz auf eine Platte angerichtet. Zum Sauerkraut sehr gut.

327. **Gedämpfter Schweinsschlegel mit Kruste.** Nachdem die Schwarte abgezogen ist, wird der Schlegel gesalzen, mit Zwiebeln, Zitronenschalen, Pfefferkörnern, Gewürznelken, Lorbeerblättern und gestoßenen Wacholderbeeren belegt, in ein Geschirr getan, mit 1 Flasche Wein und eben so viel gutem Essig übergossen

Tafel V. Halbes Schwein.



1. Schinken. 2. Karbonade, Rippstück oder Kotelett. 3. Kammstück. 4. Brustſtück. 5. Rücken oder Speckstück. 6. Eisbein, Knöchle. 7. Vorderschinken oder Schulterblatt. 8. Kopf. 9. Filet, ausgelöst.

und 5—7 Tage an einen kalten Ort gestellt, während welcher Zeit er in der Marinade oft umgekehrt werden muß. Nach Verlauf dieser Zeit legt man den Schlegel in eine mit Speckscheiben belegte Bratpfanne, gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe und die Hälfte so viel Beize daran, und läßt ihn 3—4 Stunden lang, wohl zugedeckt, dämpfen. Dann wird er aus der Sauce in eine andere flache Kasserolle gelegt, mit geriebenem Milchbrot bestreut, mit zerlassener Butter bespritzt und abermals dick mit Milchbrot, das mit gestoßenem Zimt, Nelken, Pfeffer und Salz vermengt ist, bestreut und so lange in den Ofen gestellt, bis die Kruste gelb ist. Die Sauce wird durch ein Sieb getrieben, einige Löffel gute Jus darunter gerührt, das Fett davon abgeschöpft und dazu gegeben. Für kleineren Haushalt legt man statt eines ganzen Schweinsschlegels ein Stück Schweinefleisch von der Schoß 2 Tage in Essig und bereitet es wie den Schlegel. Man kann den Schlegel auch ohne Kruste fertig machen, dann müssen in der Sauce einige Eßlöffel Mehl gedämpft werden. Kartoffelklöse passen ausgezeichnet dazu.

328. **Gebeizter Schweinebraten.** Ein Stück von der Schoß (Lummelbraten) wird von den Knochen losgelöst, gesalzen, gepfeffert, 4—5 Tage in Essig gelegt mit dem ganzen Wurzelwerk, Gewürz und Wacholderbeeren. Beim Braten wird er mit wenig Butter zugesetzt, und wenn er von allen Seiten gelb ist, mit etwas Mehl bestäubt. Der Braten auf diese Art ist warm oder kalt gleich vortrefflich. Dazu paßt am besten Kartoffelpüree oder Kartoffelklöse.

329. **Schweinebraten mit Schwarte in Bier gebraten.** Ein Stück der Schoß von einem jungen Tier mit der Schwarte wird zugerichtet, oben in die Schwarte fingerbreite Einschnitte gemacht, dann wie ein anderer Schweinebraten in heißem Bratofen zugesetzt, die Schwarte wird oft mit Bier bestrichen, und zwar so lange, bis sie spröde zum Brechen wird. Bis dahin wird auch der Braten weich sein. Auch dieser Braten ist warm oder kalt gleich gut.

330. **Schweinsfilet** (Schweinslende). Dasselbe liegt innen in der Schoß, wird davon losgelöst, breit geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, einige Stunden in Essig gelegt, dann in Weißmehl umgedreht, in Butter wie Wienerschnitzel mit einigen Wacholderbeeren fertig gedämpft. Schweinsfilets sind auch einzeln zu haben.

331. **Bierschinken.** Von einem jungen Schwein nimmt man den Schlegel, reibt diesen mit 3 Teilen Salz und 1 Teil Salpeter

gut ein und legt ihn in ein Geschirr, worin er mit Steinen beschwert werden kann. Man wendet ihn täglich um, läßt ihn aber 8—10 Tage in diesem Lack liegen. Dann nimmt man ihn heraus, trocknet ihn gut ab, schneidet ein paar große Zwiebeln in Hälften, reibt den Schinken damit ein, daß sich der Zwiebelsaft dem Fleisch mitteilt, legt dann den Schinken in die Bratpfanne auf Holzstäbe, gießt ein paar Schoppen braunes Bier daran und stellt ihn in den Backofen. In 2 Stunden ist er unter öfterem Begießen ein wohlschmeckender Braten.

332. **Gedämpfter Schinken.** Ein geräucherter Schinken wird über Nacht ins Wasser gelegt, dann läßt man ihn 2 Stunden langsam im Wasser kochen. Nun wird er vollends weich gedünstet mit 1 Liter Rotwein, Pfefferkörnern, Nelken, Lorbeerblatt, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und gelben Rüben, etwas Zitronenmark und Fleischbrühe. Wenn er fertig ist, wird die Schwarte mit dem Fett und sämtlichen schwarzen Teilen abgeschnitten, der Schinken mit einer dick eingekochten Jus glaciert und in einer Madeirasauce heiß zu Tisch gegeben.

333. **Schinken zu sieden.** Der geräucherte Schinken wird einen Tag ins Wasser gelegt, gut abgebürstet, darauf mit kaltem Wasser zugesetzt und äußerst langsam bis ans Kochen gebracht. Sobald das Wasser Blasen wirft, wird der Schinken an die Seite des Feuers gesetzt, um daselbst 3 Stunden zu ziehen, jedoch so, daß auf dem Wasser immer die Bläschen sichtbar sind. Der Schinken muß dann im Sud zugedeckt erkalten, und ist auf diese Art behandelt sicher stets zart.

Zum Aufbewahren der geräucherten Schinken im Sommer ist es sehr gut, wenn sie stark mit Buchenasche eingerieben werden, weil sie dadurch vor Milben gesichert sind.

334. **Schinken zu backen.** Dieser wird ebenso lange gewässert wie der vorhergehende und gleichfalls rein gewaschen. Hierauf nimmt man so viel Brotteig, als erforderlich ist, um den Schinken hineinzuwickeln, und wellt diesen nach der Form des Schinkens doppelt so groß aus. Wenn der Schinken abgetrocknet ist, wird er darauf gelegt, der übrige Teil darüber geschlagen und fest gedrückt, daß kein Dampf heraus kann, dann ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken darauf gelegt und im Backofen gebacken. Er braucht 2 bis 3 Stunden, bis er fertig ist.

335. **Schweinskoteletts au naturel oder paniert.**

Die Schweinskotellets werden von dem Rippenstück genau so abgeschnitten und gerichtet wie die Kalbskoteletts, nur daß das Fleisch bei den Schweinskoteletts nicht von den Rippen losgelöst wird, sondern daran sitzen bleibt. Hierauf werden sie gehörig geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut, in Weißmehl umgedreht und in einer flachen Pfanne in Schweineschmalz fertig gebraten. — Die panierten Koteletts werden wie Kalbskoteletts in Ei und Weckmehl oder geriebenem Brot umgedreht und ebenso in Butter fertig gebraten.

336. **Schweinskoteletts in Senfsauce.** Schön zugerichtete Schweinskoteletts werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgedreht, in Schweineschmalz von beiden Seiten schön gebraten und mit einer Senfsauce angerichtet. Dazu paßt vortrefflich Kartoffelpüree oder weiße Bohnen.

337. **Schweinsohren und -Rüssel in Kapernsauce.** Sie werden in Salzwasser mit etwas Essig und Wurzelwerk weich gekocht, in beliebige Stückchen geschnitten und in einer Kapern- oder Senfsauce zu Tisch gegeben.

338. **Spanferkel.** Das rein geputzte und dressierte Spanferkel wird inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, an den Spieß gesteckt, $1\frac{1}{2}$ Stunden lang bei hellem Feuer gebraten und dann vom Spieße weg sogleich trocken zu Tisch gegeben. Da eine schöne hellbraune mürbe Haut als das Beste an einem Spanferkel betrachtet wird, so muß es vorher mit einem Tuche gut abgetrocknet und während des Bratens öfters mit feinem Salatöl oder mit zerlassenem Speck bestrichen werden; auch ist sehr darauf zu sehen, daß die Haut keine Blasen bekommt; zeigt sich eine solche, so muß man gleich bei ihrem Erscheinen, so lange sie noch weiß ist, mit einer Spicknadel hineinstechen. Sobald das Ferkel fertig ist, wird sogleich hinter dem Kopf ein tiefer Einschnitt gemacht, welcher bezweckt, daß der eingeschlossene Dampf herauskommt, damit die Haut nicht weich wird. — Wird es im Ofen gebraten, so muß es in einer passenden Bratpfanne auf zwei Stücke Holz gelegt werden, daß der Bauch den Boden der Pfanne nicht berührt. Es wird ebenso sorgfältig wie oben angegeben im Ofen $1\frac{1}{2}$—2 Stunden gebraten. Eine starke halbe Stunde vor dem Anrichten wird Schmalz heiß gemacht und das Spanferkel wiederholt damit begossen, bis es von schöner gelber Farbe und die Haut mürbe gebraten ist. — Man kann das Spanferkel mit folgender Fülle füllen: Die Leber, Lunge und das Herz werden

mit einer Zwiebel fein gehackt, dann mit 250 Gr. Bratwurstfülle, mit 4 abgeriebenen, in Milch eingeweichten und fest ausgedrückten Milchbroten und 2 ganzen Eiern gut untereinander gemengt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Majoran gewürzt. Man tut jedoch besser, wenn man diese Fülle für sich allein fertig macht. Sie wird dann in einer Kasserolle auf schwachem Feuer unter öfterem Umrühren langsam geröstet und bei Tisch mit dem Spanferkel herumgereicht. — Das Dressieren geschieht auf folgende Art: Die Schenkel werden flach niedergedrückt und mit einem Spießchen das quer durchgesteckt wird, in dieser Lage erhalten; dann macht man neben am Kopfe, beinahe am Halse, auf jeder Seite zwei 4 Centimeter lange Einschnitte, fingerbreit von einander, fährt mit dem Zeigefinger in den Einschnitt und löst so die Haut los, ohne sie jedoch abzureißen. In diese losgelöste Haut werden nun die Vorderfüße so weit wie möglich hineingesteckt, in den Leib steckt man 2 Wecken, damit die Form besser bleibt. Das Spanferkel muß, wenn es gut sein soll, an demselben Tage, an dem es geschlachtet ist, auch gebraten werden.

339. **Bratwürste von Schweinefleisch.** Von einigen Pfund fettem Schweinefleisch vom Hals oder Lappen schneidet man Knochen, Schwarte und alle Sehnen weg, hackt es dann mit etwas Wasser fein, nimmt Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuß, Majoran oder Koriander dazu, knetet es gut, nimmt noch das nötige Wasser daran und füllt die Masse nicht zu fest in Därme und bindet die Würste in beliebiger Länge. Sie können frisch in Butter gebraten oder geräuchert und dann gekocht werden.

340. **Leberwürste.** 2—3 ℔ Schweinefleisch vom Bauchlappen oder Hals, Schwarten, 2 Kalbszungen und 2 Herzen werden recht weich gekocht, dann läßt man über 2 Schweinslebern nur einige Walle gehen, hackt alles fein, nimmt es in eine Schüssel, tut 2—3 Schöpflöffel von der Kochbrühe, 1 Gläschen Wein, in Butter gedämpfte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Ingwer, Nelken und Majoran nach Geschmack dazu, füllt die Masse in recht reine Schweins- oder Rindsdärme, doch nicht zu voll, kocht die Würste in der Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, läßt sie gut abtrocknen und hängt sie dann einige Tage in den Rauch. Sollen die Würste frisch gegessen werden, so läßt man den Wein weg und nimmt etwas mehr von der Brühe.

341. **Netzwürste.** 1 ℔ rein gehäuteltes Kalbfleisch oder

Schweinefleisch, ein wenig Petersilie, eine Zwiebel, ein wenig Zitronenschale, etwas Majoran und 30 Gr. Rindsmark werden sehr fein gehackt, ein Weck in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und der Weck und das Gehackte nebst Salz und Muskatnuß mit 3 Eiern angerührt. Man nimmt frische Kalbsnetze, schneidet Stücke davon ab, füllt von der Masse hinein und formt Würste daraus, die in einer Kasserolle in Butter gelb gebraten werden.

342. **Blutwürste.** 4 ℔ Schweinefleisch von Brust oder Bauch, Herz, Zunge, Nieren und 1 Kalbskopf werden gekocht und mit 1 ℔ frischem Speck in Würfel geschnitten, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und einige gestoßene Nelken dazu getan, und mit so viel geseihtem Blut verdünnt, daß es leicht mit dem Wursttrichter in die sehr reinen Därme gefüllt werden kann. Sie werden nun in Würste gebunden und eine starke Stunde gekocht, bis beim Hineinstechen kein Blut mehr herauskommt, an der Luft gut getrocknet und entweder gleich gebraten oder geräuchert, um sie nach Monaten noch gebrauchen zu können.

Andere Art zu sofortiger Verwendung. 4 ℔ gekochtes Schweinefleisch vom Bauchlappen wird, wenn es erkaltet ist, in feine, kleine Würfel geschnitten. 6 Stück sehr fein gewiegte Zwiebeln werden in Schweinefett weich gedämpft, ebenso werden 3 Eßlöffel Mehl hellgelb gedämpft und mit etwas süßem Rahm eingekocht. Dann treibt man dies durch ein Sieb, mischt es mit dem gewürfelten Schweinefleisch, etwas Pfeffer, Gewürz, gestoßenem Majoran, Thymian und Basilikum, Ingwer und dem beliebigen Quantum Schweinsblut gut untereinander, und füllt damit die pünktlich gereinigten Schweinsdärme; diese werden locker gefüllt, in beliebiger Größe unterbunden, dann läßt man sie in der Brühe, worin das Schweinefleisch gekocht wurde, einmal aufkochen und 15—30 Minuten darin stehen. Nach dem Herausnehmen werden sie an einem kühlen Ort abgekühlt und in Butter gebraten.

343. **Schweinsfüße gebackene.** Dieselben werden in Fleischbrühe weich gekocht und nach dem Erkalten paniert und in Schmalz von beiden Seiten gelb gebacken.

344. **Schweinsnieren in Sauce.** Nachdem einige Schweinsnieren fein gebacken sind, werden fein gewiegte Zwiebeln in Butter gedämpft, dann gibt man die Nieren dazu, die man ebenfalls 5 Minuten dämpft, streut wenig Mehl darüber, löscht die Nieren mit etwas

Rotwein ab, streut Salz und Pfeffer darüber, läßt sie damit noch einmal aufkochen und gibt sie mit Petersilie bestreut zu Tisch. Will man die Nieren sauer geben, so löscht man sie mit Essig ab.

345. **Italienischer Käse.** Man hackt 3 ℔ Schweinsleber, 2½ ℔ frischen Speck, etwas Schalotten und Petersilie sehr fein, vermengt dies hernach mit 2 abgerindeten und gedämpften Tafelbrötchen zu 10 Pfg. oder 6 Wecken, Salz, Pfeffer und Muskate, 60 Gr. gewiegten Sardellen, 125 Gr. geriebenem Parmesankäse gehörig untereinander. Mit dieser Masse füllt man eine mit Butter bestrichene Form und backt den Käse 1½ Stunden in nicht zu heißem Ofen. Ist der Käse erkaltet, so taucht man die Form in heißes Wasser und stürzt den Käse auf eine Platte, übergießt ihn mit Sulz, und gibt ihn damit verziert zu Tische.

Vom wilden Schwein.

Das zarteste und zum Braten geeignetste Fleisch ist das von einem einjährigen Wildschwein. Das Fleisch älterer Tiere wird gewöhnlich einige Tage in Essigbeize mit Salz gelegt, um es dadurch zarter zu machen.

346. **Braten von Wildschwein.** Man nimmt einen Schlegel, zieht die Haut ab, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, nimmt in eine Bratpfanne heißes Schmalz oder Bratenfett, tut den Schlegel, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, Nelken, Wacholderbeeren und ein Stück Brotrinde hinein, gießt ½ Liter Wein, etwas Essig und Fleischbrühe daran und bratet ihn, zuerst fest zugedeckt, unter fleißigem Begießen saftig und schön braun in etwa 2½ Stunden. Der Ziemer wird ebenso gebraten, nur ist er bälder weich. Ist das Fleisch von älteren Tieren, so muß es einige Tage in folgende Beize gelegt werden. Man schneidet einige Zwiebeln, ½ Zitrone, 1 Selleriewurzel in Scheiben, legt das gewaschene, abgetrocknete Fleisch mit diesem, Pfefferkörnern, Nelken und Wacholderbeeren in eine irdene Kasserolle, schüttet 1 Liter Essig darüber und kehrt das Fleisch einigemal während des Tages darin um.

347. **Wildschweinskeule gekocht.** Ein gut gereinigter Schlegel wird in einer Kasserolle, mit Weißwein, Wasser und etwas Essig, alles nach Geschmack gemischt, zugesetzt, mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz, einigen Nelken und etwas Ingwer gut zugedeckt langsam weichgekocht. Wenn die Keule weich ist, läßt

man sie noch ½ Stunde im Sud liegen, richtet sie dann an und gibt sie mit Johannisbeergelee oder einer Hagebutten- oder Wacholdersauce.

348. **Wildschweinsrücken oder Ziemer mit Kruste.** Der geputzte Ziemer wird mit Fleischbrühe und Rotwein oder Burgunder, Zwiebeln und Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Gewürz, Salz und einigen Wacholderbeeren weich gedünstet. Nachdem man ihn in der Brühe hat erkalten lassen, bestreicht man den Ziemer mit Ei, bedeckt ihn dick mit geriebenem Schwarzbrot, das man mit etwas Zucker, Zimt und Nelken vermischt hat, übergießt die Kruste mit zerlassener Butter und mit ein wenig von der eigenen Brühe und läßt dann die Kruste im Ofen zu schöner Farbe backen. Man kann eine Kirschen- oder Hagebuttensauce dazu geben.

349. **Wildes Schweinferkel oder Frischling.** Nach dem Brennen kann man ihn 1, auch 2 Tage einbeizen. Wenn er gebraten werden soll, so wird er mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben. Hat man etwas übrig gebliebenen Wildbraten, so wird derselbe nebst 1 Zwiebel, 1 Stückchen Speck, ½ Zitrone und einer Handvoll geriebenen Brotbrosamen klein gehackt und dies in einer Schüssel mit 1 Eßlöffel Kapern, 3 Eßlöffel Essig und 1 Ei, ein wenig Salz, Pfeffer und Nelken angerührt, der Frischling damit gefüllt, mit Butterpapier umbunden, an den Spieß gesteckt, oder in der Bratpfanne langsam gebraten und mit einer Spicknadel hin und wieder gestochen. Wenn er halb fertig ist, wird das Papier abgenommen und der Frischling vollends ausgebraten und mit der Sauce aus der Bratpfanne übergossen, oder wenn er rösch werden soll, mit einem Stück Speck fleißig überfahren, dann trocken auf eine Platte gelegt und eine Wildbret- oder Kapernsauce dazu gegeben.

350. **Wilden Schweinskopf zu sieden.** Wenn der Kopf gewaschen ist, legt man ihn in ein tiefes Geschirr, gießt zu gleichen Teilen Wasser, Wein und Essig daran, bis es über den Kopf geht, tut Salz, ganzen Pfeffer, Nelken, Wacholderbeeren, einige Lorbeerblätter, 1 ganze Zwiebel, 1 in Scheiben geschnittene Zitrone dazu und kocht ihn ganz langsam; ist er weich, so wird das herausgesottene Fett abgeschöpft und der Kopf in seinem Sude bis zum Gebrauch aufbewahrt. Wenn er zu Tisch kommt, wird eine von den angezeigten kalten Saucen dazu gegeben.

Anmerkung: Soll der Schweinskopf gebeizt werden, so nimmt man das Hirn mit einem kleinen Löffel heraus und wirft es weg, vermischt eine

Handvoll gestoßene Wacholderbeeren und einige geschnittene Lorbeer- und Basilikumblätter mit einer Handvoll Salz und grob gestoßenem Pfeffer und reibt den Kopf stark damit ein. Hat man eine kleine Stande (Tonne), in die noch mehr Wildbret zum Beizen kommt, so wird der Kopf aufrecht in die Stande gestellt. Das andere Wildbret wird gleich dem Kopf eingerieben, die Hälfte guter Essig und die Hälfte Wein darüber gegossen, ein Brett darauf gelegt und stark beschwert. Auf diese Art hält sich das Wildbret sehr lange.

351. **Wildschweinsroulade.** Man nimmt die gesäuberte Brust mit den Lappen, löst die Knochen von dem Fleisch ab, bestreut die Brust mit Salz und Pfeffer, rollt sie auf, umwickelt sie mit Bindfaden und kocht sie in dem gleichen Sud weich, wie beim Wildschweinskopf. Nun läßt man die Roulade in dem Sud erkalten und bewahrt sie darin auf, schneidet sie beim Gebrauch in schöne Scheiben und gibt sie hübsch garniert mit einer Remouladesauce zu Tische.

Vom Hirsch und Reh.

Vor allen anderen Tieren bedarf das Fleisch von Hirsch und Reh einer längeren Lagerzeit auf Eis, möglichst in der Haut, oder des Aufhängens an einem kühlen luftigen Ort, da es in einem feuchten Keller leicht einen dumpfigen Geschmack annimmt. Schon zerlegtes Wildbret muß dunkelrot aussehen und einen frischen Geruch haben; es wird sauber aber rasch abgewaschen. Ein- oder zweijährige Tiere sind bei den Hirschen am besten, der Damhirsch ist dem Edelhirsch vorzuziehen. Der Schlegel wird besser zerlegt verwendet.

352. **Gebratene Hirschkeule** (Schlegel). Der Hirschschlegel wird sauber gewaschen, mit einem Tuch trocken gerieben, abgehäutelt und oben und unten mit etwas dicken Speckfäden gespickt. Hierauf bestreut man ihn mit Salz und Pfeffer und legt ihn in eine Bratpfanne, übergießt ihn mit $^1/_2$ ℔ zerlassener heißer Butter und bratet ihn im Ofen unter fleißigem Begießen in etwa 3 Stunden fertig, indem man dann und wann etwas Fleischbrühe nachgießt. Gegen das Ende der Bratzeit gießt man $^1/_2$ Liter sauren Rahm mit etwas Mehl verrührt an den Schlegel und bestreicht ihn wiederholt damit, bis er fertig gebraten ist, entfettet die Sauce, kocht sie auf und gibt sie dazu.

353. **Marinierte Hirschkeule** (Schlegel). Eine sauber gewaschene, gehäutelte und gespickte Hirschkeule wird 2—3 Tage in Essig

mit Zwiebeln, gelben Rüben, Wurzelwerk, Pfefferkörnern, Zitronenrädchen und Wacholderbeeren gelegt und öfters darin umgedreht. Dann läßt man in einer Kasserolle etwa 250 Gr. Butter heiß werden, legt die Keule mit Salz und Pfeffer bestreut hinein und läßt sie von allen Seiten gelb anbraten, gibt die Kräuter aus der Marinade ohne die Wacholderbeeren zu dem Braten, löscht ihn mit Fleischbrühe ab, gießt $^3/_4$ Liter Weißwein dazu und dämpft den Braten darin weich, wobei er immer fest zugedeckt bleiben muß. Die Sauce muß so kurz eingedämpft sein, daß der Braten durch das Begießen schön glänzend glaciert wird. Wenn die Keule weich ist, nimmt man sie heraus, kocht die Sauce mit etwas Mehl und Fleischbrühe noch einmal auf, seiht sie durch ein Sieb und gießt sie über das Fleisch.

354. **Hirschziemer mit Kruste.** Von einem abgelagerten Hirschziemer, oder wenn er groß ist, nur von einem halben, wird die obere dicke Haut abgeschnitten, die langen Rippen abgehackt, und mit einem Spieß die Rückenmarksohle durchstochen. Der Ziemer wird dann in ein passendes Geschirr gelegt, kaltes Wasser daran gegossen und wie Rindfleisch gekocht. Nach dem Abschäumen kommt $^1/_2$ Liter Essig, das nötige Salz, 2 Zwiebeln mit 6 Gewürznelken besteckt, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 1 Selleriekopf, 2 Lorbeerblätter, zusammengebundene Petersilie und Thymian, 1 in Scheiben geschnittene Zitrone und 1 Eßlöffel ganzer Pfeffer und Wacholderbeeren dazu. Wenn der Ziemer weich ist, wird er herausgehoben, abgetrocknet, mit zerlassener Butter begossen, geriebenes Schwarzbrot darüber gestreut, noch einmal mit Butter bespritzt, mit gestoßenem Zucker und Zimt bestreut und einige Minuten in einen heißen Ofen gestellt, bis der Zucker zu schmelzen anfängt. Inzwischen kocht man die Brühe ein, verdickt sie mit etwas geröstetem Mehl oder vorrätiger Sauce, kocht sie gut durch und gibt dieselbe oder eine Johannisbeer- oder Kirschensauce dazu.

355. **Gebratener Hirschziemer.** Der abgelagerte oder nach Nr. 239 gebeizte Hirschziemer wird rein gehäutelt, gespickt und am Spieß bei starkem Feuer leicht angebraten, dann gesalzen und unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter 1 Stunde gebraten. $^1/_4$ Liter saurer Rahm, ebensoviel Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt und einige Zitronenscheiben werden zu dem Bratensaft genommmen, und der Ziemer öfters damit begossen, bis er saftig und weich gebraten ist.

Der abgefettete Saft wird dann mit 1/4 Liter saurem Rahm und etwas Fleischbrühe aufgekocht, durch ein Sieb getrieben und als Sauce beigegeben. Der Ziemer kann auch wie Rehziemer im Ofen gebraten werden, nur braucht er länger. Zu jedem gebratenen Wildbret wird bei Tische Zitrone mitgereicht.

356. **Hirschbug** (Vorderschlegel) **zu braten.** Das Vorderblatt oder Bug vom Hirsch wird sorgfältig gehäutelt und gespickt und auf dieselbe Art wie Hirschkeule mit saurem Rahm gebraten.

357. **Gedämpfte Hirschschale.** Diese wird stark geklopft, gehäutelt, gespickt, mit Salz, Pfeffer und einigen zerdrückten Wacholderbeeren bestreut. Ein passendes Geschirr wird mit Speckscheiben und einer Handvoll geschnittenen Zwiebeln belegt, das Fleisch darauf gelegt, wieder so viele Zwiebeln, ein Stück obere Brotrinde, 1/2 Zitrone in Scheiben geschnitten, 1/4 Liter Essig und 2 Schöpflöffel Fleischbrühe dazu getan; dann deckt man das Fleisch fest zu und läßt es langsam kochen, bis es weich und die Sauce bis auf weniges eingekocht ist. Dann wird es herausgehoben, die Sauce durchgepreßt, das Fett abgeschöpft, 1 Eßlöffel Kapern und 1/4 Liter saurer Rahm dazu getan, die Sauce mit dem Fleisch noch eine Weile gekocht und angerichtet.

358. **Gebratener Rehziemer.** Der gut abgelagerte Rehziemer wird gehäutelt, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine passende Bratpfanne gelegt, in der man 250 Gr. Butter heißgemacht hat, mit dem ganzen Wurzelwerk, Gewürz und Zitronenmark im Bratofen unter fleißigem Begießen in 3/4 Stunden fertig gebraten. Hat der Ziemer und die Sauce eine schöne gelbe Farbe, so wird derselbe weiter mit saurem Rahm übergossen, den man mit etwas Mehl vorher verrührt hat. Ist der Braten fertig und die Rahmsauce hat noch eine zu helle Farbe, so wird sie durchs Sieb getrieben und so lange allein weiter gekocht, bis sie eine schöne gelbe Farbe hat. Er kann auch wie der Hirschziemer am Spieß gebraten werden.

359. **Gebratener Rehschlegel.** Er wird ganz auf dieselbe Weise wie der Rehziemer behandelt, nur braucht er 1/2 Stunde länger zum Fertigwerden.

360. **Rehkoteletts mit Trüffeln oder Oliven.** Von einem gespaltenen Rehziemer werden schöne Koteletts ausgeschnitten, etwas breit geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter auf schnellem Feuer auf beiden Seiten rasch gebraten. Zu-

vor kocht man die Rehknochen mit Jus und etwas Rotwein aus, dann wird mit etwas gebräuntem Mehl, der Rehsauce und klein geschnittenen Trüffelschalen eine nicht zu dicke Sauce gekocht, durch ein Sieb getrieben und im Wasserbad (bain marie) warm gestellt. Die gereinigten und in Scheiben geschnittenen Trüffeln dämpft man leicht in Butter mit etwas Weißwein und Salz, legt die heißen Koteletts kranzförmig auf eine Platte, die Trüffeln in die Mitte, übergießt das Ganze mit der Sauce und gibt es zu Tisch.

Anstatt der Trüffeln nimmt man auch Oliven, entfernt die Steine daraus und läßt sie in der Sauce heiß werden.

Man kann die Rehkoteletts auch nur in Butter braten.

361. Rehleber. Sie ist sehr zart und von feinem Geschmack und wird als eine besondere Delikatesse meistens von den Jägern selbst verspeist. Man zieht das feine Häutchen von der Leber ab, schneidet sie in Scheiben, wendet dieselben in Mehl um, bratet sie in Butter fertig und bestreut sie hernach erst mit Salz und Pfeffer. Oder man paniert die in Scheiben geschnittene Leber und bratet sie in Butter.

Eine dritte Art sie zuzubereiten ist, daß man sie in Scheiben geschnitten ebenfalls in Butter mit feinen Zwiebeln rasch bratet, sie mit Salz, Pfeffer und etwas Mehl bestreut und mit ein paar Tropfen Essig aufkochen läßt, und dann schnell zu Tisch gibt.

362. Reh- oder Hirsch-Ragout. Ein Bug oder Brust und Halsbraten wird in viereckige Stücke geschnitten, dieselben werden gesalzen, gepfeffert, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, ganzer Petersilie, dem ganzen Gewürz und Zitronenmark in heißer Butter schön gelb gebraten, dann mit dem zur Sauce nötigen Mehl verrührt; wenn dasselbe vom Fleisch angezogen ist, wird das Ragout mit so viel kalter Fleischbrühe aufgefüllt, daß diese das Fleisch bedeckt und darin weich gedämpft. Die Sauce wird mit Wein und Paprika abgeschmeckt. Alle Ragouts werden auf runden Platten angerichtet. Sie können zu allen Arten Weck- und Kartoffelklösen oder Salzwasser-Kartoffeln gegeben werden. Die Sauce soll pikant und nicht zu dünn sein.

363. Rot- oder Schwarzwildbret in Sauce. Man schneidet kleine Stücke (von der Brust oder den Seitenteilen sind sie am besten) und setzt sie mit 2 Teilen Wasser und 1 Teil Essig zu. Ist das Wildbret gebeizt, so nimmt man etwas weniger Essig, 1 Lor-

beerblatt, einige Zitronenscheiben, einige Wacholderbeeren, Pfeffer, Nelken und Salz dazu, siedet das Wildbret halb weich, vermengt 1 starke Handvoll Brotbrosamen mit 1 Kochlöffel Mehl, röstet es in einem Stück Butter braun und dämpft 1 fein geschnittene Zwiebel und ein Stück Speck mit dem gerösteten Brot. Hat das Fleisch viel Fett, so wird dasselbe abgeschöpft, das geröstete Brot daran getan und das Wildbret so lange gekocht, bis es weich ist, dann wird es sogleich zu Tische gegeben oder auch in eine Pastete gefüllt.

364. **Gemsenbraten** wird ganz wie der Rehbraten bereitet.

365. **Renntier.** Dasselbe, aus Norwegen und Schweden kommend, ist in der Küche, wenn Ende Februar das Wild zu Ende geht, ein willkommener Braten. Das Fleisch ist wohlschmeckend und zart und braucht vor dem Gebrauch nicht erst lange gelagert zu werden, weil dies bei dem langen Transport schon geschehen ist. Der Rücken und Schlegel wird als Braten benützt, der Vorderfuß, (der Bug) zu Ragout. Das Fleisch wird geklopft, gehäutelt, gespickt und etwa vier Tage in Essig gelegt, mit Zwiebel, gelben Rüben, Selleriescheiben, ganzer Petersilie, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern und Zitronenmark. Im übrigen wird der Braten und das Ragout wie Reh fertig gemacht. Das Fleisch vom Renntier ist pfundweise zu haben.

Vom Hasen und Kaninchen.

Mit Beginn der Jagd im Monat August bis Januar sind die Hasen am besten. Der Hase soll frisch riechen und besonders auf dem Rücken recht fleischig sein. Das beste Kennzeichen für junge Hasen, welche den alten stets vorzuziehen sind, ist, daß man die Ohrlappen leicht einreißen kann. Wilde Kaninchen, in ihrer Farbe ganz ähnlich wie die Hasen, aber bedeutend kleiner als jene, werden wie die Hasen bereitet.

Hase praktisch für einen kleinen Haushalt einzuteilen: Die Vorderläufe, Hals, die Lappen vom Ziemer, Herz, Leber, Nieren, werden gut gewässert, die Vorderläufe gehäutelt und gespickt. Das alles wird in Beize gelegt und gibt als Hasenpfeffer eine Mahlzeit für sich. Der Ziemer wird vom Hinterlauf abgehauen und als erste Mahlzeit benützt; die Hinterläufe (Schlegel) muß man dann selbstverständlich gespickt in Beize legen, um ihn länger aufbewahren zu

können. Der Ziemer allein braucht ½ Stunde zum Fertigbraten, die Schlegel 1 Stunde.

366. Gebratener Hase. Ein junger Hase sollte seines feinen Geschmackes wegen nie gebeizt werden, was bei einem alten immer geschehen muß. Nachdem der Hase abgestreift ist, wird der Kopf, der Hals, die Vorderläufe, die Brust und Rippen abgeschnitten und der Schlußknochen geknickt, damit die Schlegel gut liegen. Der Hase wird nun gewaschen, gehäutelt, gespickt, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit allen Zutaten wie der Rehziemer zugesetzt und fertig gebraten.

367. Gedämpfter Hase. Hiezu verwendet man ältere Hasen, die sich zum Braten nicht mehr recht eignen. Man spickt den Hasen schön und läßt ihn ganz, oder haut den Ziemer von den Keulen (Schlegel). Nun belegt man den Boden einer Bratpfanne mit Speckscheiben, etwas zerhackten Kalbsknochen, Zwiebeln, Wurzelwerk, Nelken, Lorbeerblatt und einigen Wacholderbeeren, legt den Hasen mit Salz und Pfeffer bestreut darauf, deckt ihn mit einem Butterpapier zu und läßt ihn langsam weich dämpfen, nachdem man vorher noch ½ Liter Weißwein und ½ Liter Fleischbrühe darüber gegossen hat. Ist der Hase weich, so nimmt man ihn heraus und verkocht die Sauce mit 1 Eßlöffel voll Mehl und gießt sie über das Fleisch.

368. Hasenkuchen. Von zwei jungen Hasen wird das Fleisch von den Knochen, der Haut und Sehnen losgelöst. Dann wird das Fleisch ganz fein geschnitten und mit 1 ℔ geschabtem Speck und mit 4 abgeschälten, in Wasser eingeweichten, wieder ausgedrückten und in Butter schnell gedämpften weißen Tafelbrötchen oder 12 Wecken, einigen gehackten Champignons und Schalotten, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskate in einem Reibstein oder Mörser fein gestoßen und dann durch ein Sieb getrieben und die Masse in eine Schüssel getan. Nun schneidet man 1 Handvoll gekochte Ochsenzunge und ebensoviel gekochten Speck in Würfel, vermengt beides gut mit der Masse, gibt einige Eßlöffel Madeira und ebensoviel braune Sauce und fein geschnittene Trüffeln dazu. Eine flache runde Form wird mit Butter bestrichen, mit einem sauber ausgewaschenen Schweinsnetz belegt, und die Masse in die Form gedrückt, worauf man das Netz zusammenschlägt und den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen in 1½ Stunden fertig backt. Inzwischen werden die zerhackten

Hasenknochen mit Fleischbrühe und Suppenkräutern ausgekocht, durchgetrieben und mit ½ Glas Madeira und etwas Mehl dick eingekocht. Von dem gebackenen Kuchen läßt man das Fett ablaufen, übergießt ihn mit etwas Sauce und gibt den Rest derselben in einer Saucière zu Tische.

369. **Hasenkuchen in Gelee.** Nachdem der nach der vorigen Nummer bereitete Hasenkuchen erkaltet ist, nimmt man dieselbe Form, in der der Kuchen gebacken worden ist, und gießt eine dünne Lage Fleischgelee (Sulz s. Register) hinein, läßt sie erstarren und legt einen schönen Stern von hübsch geschnittener Ochsenzunge, Hühnerfleisch, Trüffeln und Essiggurken darauf. Dieses wird nun wiederum mit Gelee bedeckt; ist diese Lage wieder erstarrt, so legt man den Hasenkuchen darauf und füllt den noch leeren Raum in der Form vollends mit Gelee aus. Vor dem Anrichten taucht man die Form in heißes Wasser und stürzt sie schnell auf eine Platte, die schön garniert zu Tisch gegeben wird.

370. **Ragout von Hasen oder Kaninchen.** Man schneidet aus den Schlegeln und dem Ziemer Portionen, häutelt und spickt diese, legt sie auf ein Brett, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Nelken und etwas Mehl, zerläßt in einem breiten Geschirr 125 Gr. Butter, legt die Stücke auf die bestreute Seite hinein, bestreut sie oben nochmals mit Mehl, schneidet 1 Zwiebel und 30 Gr. Speck klein, nimmt, wenn der Hase auf beiden Seiten gelb ist, das Geschnittene daran, läßt es noch ein wenig mitdämpfen, tut ½ Schöpflöffel Fleischbrühe, einige Zitronenscheiben, 1 Lorbeerblatt, nach diesem ½ Liter sauren Rahm und ½ Eßlöffel Kapern daran, deckt es zu und dämpft alles so lange, bis der Hase weich ist.

371. **Hasenpfeffer** (Hasenklein). Von einem jungen, schönen Hasen nimmt man den Kopf, aus dem die Augen entfernt sind, Hals, Brust, Bauchlappen, Herz, Lunge und Leber, wascht alles recht sorgfältig und legt es über Nacht in Essig; den anderen Tag setzt man es mit einem Teil des Essigs, Fleischbrühe, Salz, Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, einigen Wacholderbeeren und Pfefferkörnern auf das Feuer und kocht die Hasenstücke weich, röstet 2 Eßlöffel Mehl in Butter braun und löscht es mit der geseihten Hasenbrühe ab. In der gut durchgekochten Sauce läßt man die Stücke einigemal aufkochen, richtet den Hasenpfeffer an und gibt Heidenheimer- oder andere Weck- oder Kartoffelklöse dazu. Wenn Blut zum Hasen-

pfeffer genommen werden soll, so röstet man nur 1 Eßlöffel Mehl, da dasselbe sehr dickt, und rührt 1 Tasse Schweins- oder Hasenblut kurz vor dem Anrichten in die kochend heiße Sauce, läßt sie aber nicht mehr kochen.

372. **Kaninchen (Lapin) zu braten.** Man schneidet den Kopf, die Vorderfüße und Bauchlappen ab und übergießt den Rücken und die Schlegel mit heißem Essig, in dem man 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Nelken aufkochen ließ. In dieser Beize läßt man das Fleisch 2 Tage liegen unter öfterem Umwenden, trocknet es ab, spickt und legt es auf mit Butter angebratene Speckscheiben, salzt es, tut eine Brotrinde, etwas von der Beize und Fleischbrühe daran und bratet es saftig schön gelb unter öfterem Begießen. Unter die Sauce mischt man einige Löffel sauren Rahm. — Statt der Beize kann es über Nacht in Weißwein gelegt werden und ungespickt mit einem Teil des Weins gebraten werden.

373. **Gefülltes Kaninchen zu braten.** Von einem jungen, fetten Kaninchen nimmt man Herz, Leber und Nieren und hackt sie mit etwas Speck, Petersilie und Zwiebel fein, dämpft dieses in etwas Butter, nimmt ein in Wasser geweichtes, fest ausgedrücktes Milchbrot, Salz und Muskatnuß dazu und rührt es mit 2—3 Eiern zu einer feinen Fülle, die in den rein ausgewaschenen Leib gefüllt und zugenäht wird. Nun legt man es, die Vorderfüße gegen den Kopf, die Hinterfüße zurückgebogen, mit dem Leib auf einige Speckscheiben in heiße Butter, gießt, wenn es angebraten ist, etwas Wein und Fleischbrühe daran und bratet es schön gelb, aber nicht hart.

Vom Geflügel.

Allgemeines.

Alles Federvieh, welches in Haus und Hof gezüchtet wird, gehört hierher. Die alten Tiere eignen sich mehr zur Bereitung von Suppen, während die jüngeren als Braten zart und schmackhaft sind. Beim Einkaufen sind folgende Kennzeichen zu beachten: Junge Hühner

haben kurze, hellrote Kämme, zarte Beine und Brustknochen, junge Tauben dicke Schnäbel und kleinen Kopf, zarten gelblichen Flaum um Kopf und Brust und weiße Haut; bei jungen Enten und Gänsen ist die Schwimmhaut leicht zerreißbar, die Füße sind hellgelb und die Federn leicht auszurupfen. Beim jungen Puter (Welscher Hahn) sind die Füße weißlich oder grau, bei alten rot; vornehmlich erkennt man die alten Truthähne an dem starken Haarbüschel, der vorne am Kropfe hängt. Der Puter ist am besten im Monat Dezember und Januar, wo er beinahe ausgewachsen ist. Zum Schlachten des Geflügels soll man nie die Zeit gleich nach dem Fressen wählen, weil der Magen voll ist; wenn dies aber nicht zu vermeiden, so tut man gut, die Tiere, wenn sie getötet sind, sofort auszunehmen und gleich zu braten. Besser aber ist es, wenn das große Geflügel 3—4 Tage, kleines 1—2 Tage vor dem Gebrauche geschlachtet ist. Das Rupfen des zahmen Geflügels geschieht am leichtesten, so lange die Tiere nach dem Schlachten noch warm sind, und zwar bei dem zahmen Federvieh von den Füßen nach dem Kopfe, und bei wildem Geflügel umgekehrt von dem Kopf nach den Füßen zu. Alsdann sengt man es über einer Spiritusflamme oder brennendem Papier, um die feinen Flaumhaare wegzubrennen, legt es mit der Brust auf den Tisch, macht einen Einschnitt vom Kopf den Hals herunter bis in die Mitte zwischen die Flügel und nimmt den Kropf und die Gurgel heraus, legt dann das Tier auf den Rücken, macht wiederum einen Einschnitt am After bis an den Brustknochen, nimmt die Eingeweide, Herz, Leber und Magen durch die entstandene Öffnung heraus, hütet sich aber sehr, die Galle zu zerreißen, weil jeder Tropfen ausfließender Galle das Fleisch bitter macht. Bei jungen Hühnern drückt man mit dem Daumen den Brustknochen ein und nimmt ihn inwendig heraus, bei welschen Hühnern und Kapaunen legt man ein mehrfach zusammengelegtes Tuch auf die Brust und schlägt vorsichtig mit dem Fleischklopfer den Brustknochen ein, schneidet Füße und Flügel am ersten Gelenk ab, bei Gänsen und Enten und häufig auch bei Hühnern den Kopf und Hals, reibt sie rein ab und hängt sie auf oder legt sie auf eine steinerne Platte bis zum Gebrauch. Bei jungen Hahnen bleiben die Flügel. Nur solches Geflügel, welches länger gelegen, wird gewaschen. Bei dem Dressieren (Zurichten) legt man das Huhn auf den Rücken, zieht mit einer Dressier- oder Packnadel einen Bindfaden durch die Schlegel dicht am Kniegelenk, dann legt man

das Tier wieder auf die Bruſt und ſticht die Nadel hinter den Flügeln durch den Rücken und zieht die beiden Enden der Fäden ſtark an, damit die Bruſt recht hervortritt. Nun werden die Schlegel, nachdem man es wieder auf den Rücken gelegt, nach dem Steiß heruntergebogen und an demſelben mittelſt eines durchgeſtochenen Bindfadens befeſtigt.

Will man das Geflügel einige Tage aufbewahren, ſo muß man die Gedärme mittelſt eines Hakens durch den After herausziehen und den entſtandenen leeren Raum mit Papier ausfüllen, da ſonſt innen Fäulnis eintritt.

Von den Hahnen und Kapaunen.

374. **Kapaun zu braten.** Wenn der Kapaun ausgenommen, das Bruſtbein eingeklopft und er flammiert und aufgeweckt iſt, reibt man ihn außen und innen mit Salz und etwas Pfeffer ein, ſteckt ihm ein Stückchen Butter, etwas Peterſilie und Zwiebel in den Leib, überbindet ihn auf der Bruſt mit Speckſcheiben, legt ihn in eine paſſende, nicht zu große Bratpfanne mit der nötigen Butter und etwas Zwiebel, bratet zuerſt abwechſelnd die beiden Schlegel an, weil dieſelben längere Zeit zum weich werden brauchen; nach der Hälfte Bratezeit legt man ihn auf den Rücken, damit die Bruſt ſchön gelb wird. Es iſt ratſam, daß der Kapaun zuerſt oben auf dem Herd zugedeckt langſam gebraten wird, und dann erſt in den Bratofen kommt. Er wird mit Fleiſchbrühe abgelöſcht. Kommt er an den Spieß, ſo muß er mit einem mit Butter beſtrichenen Bogen Papier umwickelt werden. 10 Minuten vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, um dem Kapaun Farbe zu geben. Am Spieße braucht er $^5/_4$ Stunden, im Ofen 2 Stunden zum Fertigwerden. — Poularden und junge Hahnen werden ebenſo, nur kürzer, gebraten.

375. **Kapaun wie Faſan zu braten.** Wenn der Kapaun geſtochen iſt, rupft man ihn trocken, nimmt ihn aus, ſchneidet die Flügel halb ab, klopft die Bruſt ein, waſcht ihn mit einem Tuche ſauber aus und legt ihn in eine Schüſſel. Zu zwei Kapaunen macht man $^1/_2$ Liter Weineſſig mit Pfeffer, Nelken, Wacholderbeeren und Salz ſiedend, gießt es über die Kapaunen, und wiederholt es, wenn der Eſſig kalt geworden iſt, noch drei- bis viermal. Hierauf erſt dreſſiert man ſie, umwickelt den Kopf mit Papier, ſpickt Bruſt und Schlegel mit Speck, beſtreut ſie mit Pfeffer, Nelken und Salz, legt

dünne Speckscheiben darüber, bindet einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darum, steckt sie an einen Spieß, läßt sie langsam braten und begießt sie während des Bratens zuerst fleißig mit Butter, nimmt dann in die Bratpfanne Fleischbrühe und nur ein wenig von dem Essig, und bratet den Kapaun fertig damit. In der Kasserolle wird er wie der Fasan (siehe Register) gebraten.

376. **Kapaun in Austernsauce.** Der Kapaun wird trocken gerupft, nach allen Seiten hin über leichte Flammen gehalten und mit einem reinen Tuche überall abgewischt; dann wird er ausgenommen, der Hals und Kopf abgeschnitten, das Brustbein eingedrückt, inwendig ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer bestreut und, damit er schön weiß bleibt, die Brust mit Zitronensaft eingerieben. Man nimmt 12 Austern in ein Geschirr, ein klein wenig fein gehackte Petersilie, 15 Gr. zerlassene Butter, etwas Zitronensaft und Salz dazu, füllt es in den Kapaun und näht ihn zu, bestreut ihn mit Salz und legt ihn in eine Kasserolle. 1 ganze Zwiebel mit 2 Gewürznelken besteckt, 1 gelbe Rübe, einige Zitronenscheiben, 1 Lorbeerblatt und Muskatblüte tut man dazu, gießt soviel gute Fleische daran, bis es halb hoch an den Kapaun geht, deckt ihn zu und kocht ihn weich. In einer Kasserolle wird 45 Gr. Butter mit 1 Eßlöffel Mehl verrührt, der Saft von einer Zitrone und so viel Brühe von dem Kapaun, als nötig dazu gegossen, 12 Austern samt dem Seewasser und ½ Eßlöffel Kapern dazu getan und ¼ Stunde gekocht. Sobald der Kapaun angerichtet ist, werden 3 Eidotter an die Sauce gerührt und diese, ohne wieder zu kochen, an den Kapaun gegossen. Statt der Austernsauce kann man auch nachstehende Zitronensauce an den Kapaun machen, nur bleibt dann auch Austernfülle weg. Man verrührt 45 Gr. Butter mit 1 Eßlöffel Mehl, gießt dann so viel nötig, von der Brühe dazu, nimmt noch das Gelbe und Mark von 1 Zitrone, etwas Petersilie und eine Handvoll verwällte Morcheln dazu, kocht sie gut und zieht sie mit 3 Eigelb ab.

377. **Junge Hahnen zu braten.** Die den Tag vorher geschlachteten, rein geputzten, ausgenommenen und zugerichteten Hahnen werden mit Salz und ganz wenig Pfeffer innen und außen eingerieben, dann steckt man ihnen ein Stückchen Zwiebel und etwas Petersilie in den Leib. Nun läßt man Butter in einer Kasserolle zergehen, legt die Hahnen mit einer kleinen Zwiebel hinein und bratet sie auf dem Herd zugedeckt unter öfterem Zugießen von etwas

Fleischbrühe weich, saftig und schön gelb. Junge Hahnen im Bratofen fertig zu braten, ist nicht zu empfehlen, sie werden in der Hitze zu trocken und zu ausgebraten.

378. **Gespickte junge Hahnen.** Den geputzten jungen Hühnern bricht man das Brustbein aus, spickt sie mit klein geschnittenem Speck, umbindet die Hühner mit einem mit Butter bestrichenen Papier, legt in den Leib ein Stückchen Butter, etwas Salz und Petersilie, nimmt in die Bratpfanne 1 ganze Zwiebel und die nötige Butter dazu und bratet sie im Ofen unter öfterem Begießen saftig. Werden sie am Spieß gebraten, so umbindet man sie mit Butterpapier oder Speckscheiben und bratet sie rasch unter öfterem Begießen mit Butter; kurz vor dem Anrichten nimmt man Papier oder Speck weg, damit sie etwas Farbe bekommen.

379. **Junge Hahnen zu backen. Backhändel.** Die geputzten junge Hühner werden in 4 Teile geteilt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgekehrt, dann in verrührte Eier getaucht, in geriebenem Semmelmehl umgedreht und in schwimmendem, nicht sehr heißem Schmalz gebacken. — Auf diese Art werden auch Briesslein (Kalbs-Milchen) und alle Arten Fische gebacken, nur daß Fische mehr Salz nötig haben. Zum Garnieren von gebackenem Geflügel oder Fischen wird schöne Petersilie samt den Stielen in heißes Schmalz schnell eingelegt und gleich wieder mit dem Schaumlöffel herausgenommen, daß sie mürbe ist und grün bleibt. Sie sieht hübsch aus und schmeckt gut.

380. **Gefüllte junge Hahnen.** Junge Hühner füllt man in der Weise, daß man ihnen den Brustknochen eindrückt, vorsichtig herauslöst, ohne die Haut zu beschädigen und dann unter die auf der Brust gelöste Haut und innen in den Körper nachstehende Fülle stopft, die Öffnung gut zunäht und die Hähnchen wie in Nr. 377 fertig macht.

Fülle: zu 2 Hahnen weicht man 1½ Wecken in Wasser ein, drückt sie fest aus und hackt die Lebern und Mägen, wie auch Petersilie und Zwiebel sehr fein. Den Weck und das Gehackte dünstet man in 60 Gr. Butter, würzt es mit Salz und Pfeffer und rührt 3 Eier daran.

381. **Paprika-Hühner.** Einige junge, vorbereitete Hühner werden in Stücke zerlegt, mit Salz, Paprika- oder Cayenne-Pfeffer bestreut, dann läßt man in einer Kasserolle Butter heiß werden, und die Hühner mit einer fein geschnittenen Zwiebel darin weich dämpfen, streut einen Eßlöffel voll Mehl darüber, gießt Fleischbrühe und einige

Löffel sauren Rahm dazu, läßt sie darin noch einige Minuten leise kochen und gibt sie gut abgeschmeckt zu Tisch.

382. **Hühnerfrikassee mit Reis.** Für 6 Personen nimmt man 2 schöne junge Hühner. Nachdem dieselben ausgenommen und gewaschen sind, läßt man sie unzerschnitten in einer Kasserolle in Butter mit Zwiebeln, 1 Stückchen gelbe Rübe, ein Stückchen Lorbeerblatt, Zitronenmark, ein wenig Lauch, Pfeffer und Salz dünsten. Ehe die Butter Farbe bekommt, gießt man Fleischbrühe an die Hühner, daß sie gerade darüber geht und läßt letztere darin weich kochen, macht dann von 30 Gr. Butter, 1 Löffel Mehl und von der Hühnerbrühe eine Frikassee-Sauce, gibt 1 Gläschen Weißwein daran, schmeckt sie gut ab, zieht sie mit 3 Eidottern ab und gießt sie über die zerlegten Hühner, die man auf einer runden Platte bergförmig aufschichtet und umgibt sie mit weich aber noch körnig gekochtem Reis (s. Register). Befindet sich in der Küche ein Reisrand, so bestreicht man denselben dick mit Butter, füllt den trocken gekochten Reis darein, stürzt die Form auf eine runde Platte, richtet dann in der Mitte des Reisrandes die Hühner an und gibt die Sauce darüber.

383. **Huhn mit Reis auf türkische Art** (Pillaw). Man putzt ein junges Huhn, schneidet ihm Hals und Füße ab, salzt es innen und außen ein und zweckt es schön auf. Nun werden 125 Gr. Karolinerreis verlesen und sauber gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, der Reis nach $^1/_2$ Stunde in ein Haarsieb geschüttet, damit er abläuft. Dann nimmt man ein Geschirr, das auf den Tisch gegeben werden kann, schneidet 125 Gr. frische Butter hinein, legt in die Mitte das junge Huhn, den Reis darum, den man mit Salz nebst ein wenig weißem, gestoßenem Pfeffer vermischt hat und gießt etwas Fleischbrühe zu. Ein passender Deckel wird darauf getan, daß ja kein Dampf herausgeht, und langsam gekocht. In $^3/_4$ Stunden ist der Reis fertig.

384. **Huhn mit Reis.** Ein junges Huhn wird in Stücke geschnitten; in einer Kasserolle läßt man 60 Gr. Butter vergehen, dämpft das Huhn darin und gibt nach $^1/_4$ Stunde 250 Gr. Reis, der zweimal abgebrüht wurde, dazu, mit nur soviel Fleischbrühe oder Wasser, einer Nelke und dem nötigen Salz, daß ganz wenig Brühe bleibt, wenn der Reis und das Huhn weich ist. Man kocht es auf schwachem Feuer, da der Reis leicht anbrennt, und deckt es fest zu. Statt des Huhns kann auch Kalbfleisch genommen werden.

385. **Frikassee von jungen Hühnern.** 2 schöne junge Hühner werden, wenn sie ausgenommen und rein gewaschen sind, in 4 Teile geteilt und einige Minuten in kochendes Wasser oder Fleischbrühe gelegt. In einer Kasserolle läßt man 60 Gr. Butter zergehen, legt die Hühner hinein, bestreut sie mit 2 Eßlöffeln Mehl, Salz und Muskatnuß, gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe darüber und deckt sie zu. In ein reines Tuch bindet man: 1 grob geschnittene Zwiebel, Petersilie, einige Blätter Basilikum, Thymian, 4 Zitronenscheiben und 3 Esdragonblätter, legt dieses zu den Hühnern, kocht sie fertig und drückt vor dem Anrichten die Kräuter mit dem Kochlöffel fest aus. Wenn die Sauce kurz eingekocht ist, werden die Hühner angerichtet. Frikassee von Tauben wird ebenso bereitet.

386. **Hühnerfrikassee, feinere Art.** Die Hühner werden in Fleischbrühe blanchiert. Dann läßt man sie in einer Kasserolle ein wenig in Butter andämpfen mit Zwiebel, gelben Rüben, Selleriescheiben, ein wenig Lauch, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern und Zitronenmark. Ist die Butter eingedämpft, so wird das Ganze mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt und das Huhn darin fertig gekocht. Diesen Sud nennt man in der Küche Braise. Mit dem Sud wird eine Buttersauce gemacht, dieselbe mit Weißwein und wenn nötig, noch mit Zitronenmark, Salz und Pfeffer vorsichtig abgeschmeckt, sie darf nie scharf sein. Ist die Sauce mit Eigelb abgezogen, so wird sie im Wasserbad warm gestellt, damit sie nicht mehr kocht. Zuletzt kommen in dieselbe feine Fleischklöschen von Nr. 105 oder 106, Champignons, Trüffeln oder Morcheln, Krebsschwänze. Von den zerlegten Hühnern wird die Haut abgezogen, dieselben auf eine runde Platte erhöht angerichtet, die Sauce darüber gegeben und mit Ausgestochenem von Butterteig serviert.

387. **Frikassee von jungen Hühnern (Hahnen) mit Krebsen.** 3 junge Hühner werden jedes in 4 Teile zerschnitten und gewaschen. 25 Krebse werden gesotten, die Schwänze davon genommen, die Schalen fein gestoßen in 90 Gramm Butter gedämpft, 2 Schöpflöffel Fleischbrühe daran gegossen, eine Weile gekocht, durchgepreßt und die Butter abgehoben. In einer Kasserolle läßt man 45 Gr. Butter zergehen, dämpft 1 kleinen Eßlöffel Mutschel- und ebensoviel Weißmehl darin weiß, gießt die durchgetriebene Krebsbrühe daran, legt die Hühner hinein, tut Muskatblüte, ein wenig geriebene Zitronenschale, fein geschnittene Petersilie und 1 Handvoll

verwällte Morcheln dazu, kocht dies, bis die Hühner weich sind, und verrührt dann in der zurückbehaltenen Krebsbutter 4 Eidotter mit dem Saft von ½ Zitrone. Wenn die Hühner angerichtet sind, rührt man die Sauce langsam an die Eidotter, läßt solche unter beständigem Rühren anziehen, gießt sie über die Hühner und legt die Krebsschwänze darauf oder füllt das Frikassee mit den Klösen Nr. 106 in eine Pastete.

388. **Junge Hühner in Krebssauce.** Junge gereinigte und dressierte Hühner werden in Butter mit Zitronensaft weich gedünstet, dann zerlegt und mit einer kräftigen Krebssauce Nr. 158 angerichtet und mit Krebsschwänzen und Morcheln garniert heiß zu Tische gegeben.

389. **Ragout von jungen Hühnern (Hahnen).** Wenn die Hühner gestochen sind, wird siedendes Wasser in eine Schüssel genommen, die Hühner zuvor in kaltes und dann erst in das siedende Wasser getaucht, herausgenommen und sorgfältig rein geputzt; dann werden sie ausgenommen und mit lauem Wasser gewaschen, von innen mit Salz und Pfeffer eingerieben und das Brustbein losgebrochen; nun wird jedes Huhn dressiert. Die Sauce wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt 2 gelbe Rüben, 2 Petersilien-, 1 Selleriewurzel, 1 Stückchen Zwiebel und 60 Gr. mageren Schinken, schneidet es zu Stücken, läßt in einer Kasserolle 60 Gr. Butter zergehen, legt 2 Scheiben Speck hinein, das Geschnittene und die jungen Hühner dazu, dämpft sie so lange, bis die Hühner und das Geschnittene gelb sind, tut dann 1 Schöpflöffel gute Fleischbrühe und Muskatnuß daran, deckt sie zu und läßt sie kochen, bis sie weich sind, legt sie dann auf eine Platte und erhält sie warm; treibt die Sauce durch einen engen Seiher, hebt das Fett davon ab und gießt sie über die Hühner.

390. **Ragout von Hühnern in Muscheln.** 2 junge Hühner werden in Fleischbrühe gekocht, zerlegt, ausgebeint und das Fleisch in kleine Würfel geschnitten, ebenso einige Trüffeln und Champignons, darunter mengt man einige Löffel weißer Sauce, zu der man die Hühnerbrühe verwendet. Dieses Ragout füllt man in die Muschelschalen der Fächer- oder Jakobsmuscheln, streut geriebenen Parmesankäse und Weckmehl darauf, legt auf jede noch ein kleines Stückchen Butter und läßt sie auf einem Blech im heißen Ofen schön gelb backen. — Damit die Muscheln nicht vom Blech rutschen,

ſtreut man unter jede ein wenig Salz. — Ragoutmuſcheln mit Brieslein werden ebenſo bereitet. — Zu Fiſch-, Hummer- oder Krebscoquillen (Muſcheln) nimmt man eine Bechamelſauce. — Kalbsbratenſtücke können ebenfalls auf die oben beſchriebene Weiſe verwendet werden.

391. **Hühner mit Mayonnaiſe.** Man kocht die dazu erforderlichen Hühner in Fleiſchbrühe weich, zerlegt ſie, nachdem ſie erkaltet ſind, in 5 Stücke (2 Schlegel, 2 Flügel, 1 Bruſt), zieht die Haut vom Fleiſch und löſt ſo gut als möglich die Knochen davon; dieſes läßt man dann in Eſſig, Öl, Salz und Pfeffer einige Zeit marinieren. Hernach wird das Fleiſch bergartig in die Mitte einer runden Platte gelegt, eine nach Nr. 172 bereitete Mayonnaiſe darüber gegoſſen, daß alles Fleiſch reichlich damit bedeckt iſt. Dann garniert man die Schüſſel geſchmackvoll mit zerſchnittenen harten Eiern, Krebſen, Sardellen, Kapern, Eſſiggurken u. ſ. w. und gibt ſie zu Tiſch. Selbſtverſtändlich muß die Platte, worauf die Mayonnaiſe angerichtet iſt, ſehr kalt ſein, und bis zum Auftragen kalt geſtellt bleiben.

Vom Puter (Welſcher Hahn).

392. **Welſcher Hahn.** (Indian, Puter, Truthahn). Wenn er geſtochen iſt, rupft man ihn ſogleich und brüht Hals und Füße; am Kopf muß man ſehr behutſam ſein, daß die blaue Haut rein losgeſchält wird, weil ſie ſehr feſt hält. Den andern Tag nimmt man ihn aus, legt ein Tuch auf die Bruſt und ſchlägt das Bruſtbein vorſichtig ein. Nun klopft man ihn und haut die Füße halb ab, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein und tut die Fülle in Kropf und Leib. Zu dieſer dämpft man 6 fein gewiegte Schalotten- und 2 weiße Zwiebeln mit Peterſilie und 30 Gr. klein geſchnittenem Speck in 60 Gr. Butter, nimmt dann die fein geſchnittene Schale von $^1/_2$ Zitrone, deren Saft, die gewiegte Leber und etwas Muskatnuß dazu, dämpft es gut, weicht indeſſen 4 abgerindete Wecken in halb Milch und halb Waſſer ein, drückt ſie feſt aus, nimmt ſie, wenn die Leber fertig gedämpft iſt, in eine Schüſſel, tut Salz dazu, rührt es recht gut, indem man nach und nach 6 ganze Eier und 3 Eigelb dazu nimmt, gibt noch das fehlende Salz oder Gewürz dazu und füllt den Puter in Kropf und Leib, aber nicht zu voll. Nun wird er zugenäht und dann aufgeweckt, die Bruſt mit einigen Scheiben Speck belegt, und er ganz, beſonders aber der Kopf, in

Butterpapier gewickelt; hierauf legt man ihn in eine Bratpfanne, in die man vorher 4 Holzstäbchen kreuzweise gelegt hat, übergießt ihn mit viel zerlassener Butter, gießt 1 Liter Wasser daran, daß er recht dämpft, und bratet ihn sorgfältig ungefähr 2 Stunden mit einigen Stücken Zwiebeln und etwas gelben Rüben unter häufigem Übergießen seiner Sauce, bis er recht mürb ist. Will man ihn am Spieß braten, so wird er ebenso zugerichtet, sorgfältig mit Speckscheiben belegt, in mit Butter bestrichene Papiere gebunden und am Spieße 2 Stunden lang saftig gebraten. 1/4 Stunde vor dem Anrichten wird das Papier weggenommen, der Hahn fleißig mit Butter begossen, damit er Farbe bekommt, auf eine Platte angerichtet und gute Jus damit serviert. — Die Truthenne wird wie der Hahn bereitet, nur spickt man ihr Brust und Schlegel; sie ist schneller fertig als der Hahn.

393. **Welscher Hahn.** Nachdem derselbe gut gelagert ist, wird er ausgenommen, sauber gewaschen, Füße und Hals abgehauen, er wird getrocknet, innen gesalzen, gepfeffert und unten zugenäht. Der Kropf wird gefüllt, der Eingang in den Körper oben wird mit weißem Papier zugestopft, damit keine Fülle in den Körper eindringen kann. Zur Fülle werden 4 Wecken abgerindet und sehr rasch in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und in Butter mit Zwiebeln gedämpft, und wenn dieselben heiß sind, wird die gewiegte Leber des welschen Hahnes noch kurze Zeit mit gedämpft. Ist die Masse halb erkaltet, so kommt Salz, Pfeffer Muskat, fein gewiegte Petersilie, sowie 4 ganze Eier daran. Sollte die Masse zu weich sein, so gibt man geriebenes Weißbrot dazu. Will man die Fülle etwas feiner machen, so fügt man fein gehackten Schinken und geräucherten Speck dazu. Ist der Kropf gefüllt, so wird die Haut oben zusammen genäht, der Kropf mit der Nadel bestochen und der Hahn in Wasser blanchiert, aber so, daß der Kropf hauptsächlich im kochenden Wasser liegt. Nach 5 Minuten wird er herausgenommen, gesalzen, gepfeffert, mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben zugesetzt, mit einem Butterpapier zugedeckt im Bratofen unter öfterem Begießen in etwa zwei Stunden gebraten, und wenn nötig, immer wieder etwas Fleischbrühe zugegossen.

394. **Gebratener welscher Hahn mit glacierten Kastanien.** Ein schöner junger welscher Hahn wird, nachdem er gerupft ist, einige Tage an einem kühlen Ort an die Luft gehängt.

Dann wird er flammiert, ausgenommen, sauber gewaschen und gut abgetrocknet, außen und innen mit Salz und Pfeffer bestreut und schön dressiert. Dann bedeckt man den Hahn mit Speckscheiben oder taucht ihn rasch in kochendes Wasser, damit das Fleisch fest wird, und spickt die Brust schön mit Speckfäden. Hernach legt man ihn in die Bratpfanne, gießt 125 Gr. zerlassene Butter und später heiße Fleischbrühe daran und bratet ihn unter fleißigem Begießen in 1½—2 Stunden im Backofen weich und saftig. Sollte der Hahn beim Braten zu braun werden, so bedeckt man ihn mit einem Butterpapier. Die Braten-Jus kocht man mit etwas Kartoffelmehl und Fleischbrühe auf, gießt sie durch ein Haarsieb und entfettet sie. Der Hahn wird dann auf einer Platte mit glacierten Kastanien (s. Reg.) angerichtet und zu Tische gegeben.

Von den Tauben.

395. **Zahme Tauben gebraten.** Die sauber geputzten Tauben werden mit einem durch die Schlegel gezogenen Bindfaden dressiert, dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie in einer Kasserolle zugedeckt mit Butter langsam weich, begießt sie während der Zeit öfters, kocht dann den Bratensatz derselben mit etwas Fleischbrühe auf, und gibt sie in Hälften geschnitten mit ihrer eigenen Sauce zu Tisch.

396. **Gebeizte Tauben.** Dazu werden alte Tauben benützt. Nach dem Putzen werden sie aufgezweckt, mit fein geschnittenem Speck gespickt, mit Pfeffer und Salz in- und auswendig eingerieben und über Nacht in ein wenig Essig gelegt. Man nimmt in ein breites Geschirr ein Stück Butter, legt die gebeizten Tauben auf ein Brett, überstreut sie mit Mehl, legt sie dann mit der gespickten Seite zuerst auf die Butter, macht sie auf beiden Seiten gelb, gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe und den Essig, worin sie gebeizt wurden, nebst einem Lorbeerblatt und ein paar Zitronenscheiben daran, deckt sie zu und dämpft sie so lange, bis die Tauben weich sind und nur wenig Sauce mehr haben.

397. **Gefüllte Tauben.** So lange der Körper nach dem Rupfen noch warm ist, nimmt man sie aus und löst die Haut an den Brustteilen und dem Rücken und tut dann in diese gelösten Teile, wie auch in den Bauch folgende Fülle: Zu 2 Tauben weicht man 1½ Wecken in Wasser ein, drückt sie fest aus und hackt die

Lebern und Mägen, wie auch Peterſilie und Zwiebeln ſehr fein, den Weck und das Gehackte dünſtet man in 60 Gr. Butter, würzt es mit Salz und Pfeffer und rührt 3 Eier daran. Die gefüllten Tauben werden zugenäht und mit reichlich Butter ſaftig gebraten.

Folgende leichte Fülle iſt auch ſehr zu empfehlen: man rührt 45 Gr. Butter leicht, fügt 2 Eier, 1 geriebenes Milchbrot, Salz, Muskatnuß, die fein gehackten Lebern und Herzen der Tauben und etwas ebenfalls ſehr fein gewiegte Peterſilie dazu, mengt alles gut unter einander und füllt dieſen lockeren Teig in Kropf und Leib ein.

398. **Junge Tauben in Speckſauce.** 4 geputzte Tauben werden jede in 4 Teile geteilt, 2 Kochlöffel Mehl in 45 Gr. Butter gelb geröſtet, 1 Teelöffel fein geſchnittene Zwiebeln und 30 Gr. in kleine Würfel geſchnittener Speck darin gedämpft. Daran gießt man 1 Schöpflöffel gute Fleiſchbrühe, die man ſich raſch und billig aus Maggis Fleiſchbrühkapſeln oder Maggis gekörnter Fleiſchbrühe herſtellen kann, 2 Eßlöffel Eſſig oder etwas Zitronenſaft, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und eine kleine Meſſerſpitze geſtoßene Gewürznelken dazu, die Tauben werden hineingelegt und weich gekocht. Es kann auch 1 Eßlöffel Kapern dazu genommen werden.

399. **Taubenragout.** Wird wie Ragout von Kalbsbrieslein Nr. 293 gemacht.

400. **Gebratene junge Tauben mit Gemüſen.** Fertig gebratene junge Tauben werden zerſchnitten, in die Mitte einer runden Platte erhöht angerichtet, dann legt man um dieſelben abwechslungsweiſe einige Löffel grüne Erbſen, gelbe Rüben und fährt ſo fort, bis die Tauben umringt ſind, oder man nimmt abwechslungsweiſe Roſenkohl und glacierte Kaſtanien. Über die Tauben gibt man etwas Sauce, die andere Sauce in einer Saucière beſonders. Selbſtverſtändlich werden die Gemüſe wie zu Jardinière gekocht.

401. **Gebackene Tauben.** Die ſauber geputzten Tauben werden in Fleiſchbrühe halb weich gekocht, wenn ſie erkaltet ſind in zwei Hälften geſchnitten, mit Salz und Pfeffer beſtreut und paniert, indem man ſie zuerſt in Weißmehl, dann in gequirltem Ei und zuletzt in Semmelmehl umdreht, worauf man ſie in heißem Schmalz ſchön gelb backt.

402. **Koteletts von Tauben.** Die Taube wird in 4 Teile geſchnitten, etwas geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, aufeinander gelegt, dann in geſchlagenes Ei getaucht, in Weckmehl,

worinnen etwas Peterſilie und Schnittlauch, umgedreht und in nicht zu heißem Schmalz gebacken.

403. **Geſpickte Tauben mit glacierten Zwiebeln.** Den dreſſierten Tauben werden die Brüſte geſpickt, dann werden ſie in Butter mit Zitronenſaft weich gedünſtet, auf einer Platte mit glacierten Zwiebeln umringt und ſo zu Tiſche gegeben.

404. **Frikaſſee von Tauben.** Dasſelbe wird wie das Hühnerfrikaſſee Nr. 385 bereitet.

405. **Tauben mit Morcheln.** Die dreſſierten Tauben werden in Fleiſchbrühe mit Wurzelwerk weich gekocht und, wenn ſie erkaltet ſind, in zwei Hälften geſchnitten. Die durchgegoſſene und entfettete Taubenbrühe wird mit Bratenſauce dick eingekocht, und die Taubenhälften darin glaciert. In der Mitte einer Platte wird ein Gemüſe von Morcheln (ſ. Reg.) angerichtet und nun die glacierten Tauben ringsum kranzförmig gelegt.

406. **Wilde Tauben.** Wenn die wilde Taube gerupft und ausgenommen iſt, wird ſie auf der Bruſt fein geſpickt, über Nacht mit Eſſig, einigen Gelberüben- und Zwiebelſcheiben, einem Lorbeerblatt, einigen ganzen Wacholderbeeren und etwas Peterſilie gebeizt. Beim Braten werden die Tauben mit Salz und Pfeffer beſtreut, in eine Kaſſerolle mit der nötigen Butter gelegt, die Kräuter aus der Beize dazu genommen und mit etwas Fleiſchbrühe ſaftig gebraten. Vor dem Anrichten wird gute Fleiſchbrühe daran gegoſſen, die Sauce aufgekocht und durch ein Haarſieb getrieben.

Von der Gans.

407. **Junge Gans gebraten.** Eine junge Gans, die man in der Sommerzeit braten will, ſoll nie gefüllt werden, erſtens weil dieſelbe eher fertig wird, als die Fülle durchgekocht iſt, und zweitens weil ſie zu ſehr von ihrem eigenen feinen Geſchmack verliert. Sie wird ſchön dreſſiert, mit Salz und Pfeffer beſtreut, dann in eine Bratpfanne mit etwas Zwiebel und gelben Rüben gelegt, mit heißer Butter übergoſſen und in raſcher Hitze im Ofen unter öfterem Begießen fertig gebraten.

408. **Gefüllte Gans.** Nachdem die junge Gans geſchlachtet, rein gerupft, gebrüht und abgeſengt iſt, ſchneidet man die Schlegel und Flügel am erſten Gelenke, den Kopf und den Hals, von dem man die Haut abgeſtreift hat, ab, nimmt die Gans, wenn ſie nicht

mehr warm ist, aus und hängt sie an einem luftigen kalten Ort auf. Den andern Tag, besser aber nach 2—3 Tagen, wenn sie gebraten werden soll, reibt man sie innen und außen mit etwas Salz und Pfeffer ein, dann werden zwei Wecken in Wasser eingeweicht, die Leber und etwas Fett von der Gans oder ein Stückchen Speck zu kleinen Stücken geschnitten, dies und der ausgedrückte Weck nebst klein geschnittener Petersilie, einer fein geschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Salz und etwas geriebenem Majoran in eine Schüssel getan und mit 3—4 Eiern angerührt, die Gans damit gefüllt, zugenäht, dann wird sie dressiert, in eine Bratpfanne gelegt, gesalzen, mit Butter und ihrem eigenen Fett belegt, Wasser daran geschüttet und 1½—2 Stunden unter öfterem Begießen recht saftig gebraten. Beim Anrichten wird der Faden herausgezogen, das Fett abgegossen, der Satz mit 1 Löffel Jus vermischt, durch einen Schaumlöffel gegossen und als Sauce zu Tisch gegeben. Wird die Gans mit Kartoffeln gefüllt, so nimmt man eine große Handvoll in kleine Würfel geschnittene, gekochte Kartoffeln, dämpft 1 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie mit 1 Eßlöffel Speck in 60 Gr. Butter, nimmt dies, die Kartoffeln, die fein gehackte Leber, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, mengt es gut unter einander und füllt die Gans damit.

409. **Gans mit Kastanien.** Zu der auf die vorhergehende Art zugerichteten Gans nimmt man ungefähr 2 ℔ Kastanien, schält dieselben und siedet sie so lange im Wasser, bis das gelbe Häutchen sich leicht wegziehen läßt, was am leichtesten mit einem reinen Tuche geht; dann werden sie mit ½ Löffel Jus, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und einem Stückchen Butter beinahe weich gedämpft, mit der feingehackten Gansleber, 1 Eßlöffel fein geschnittener Zwiebeln und noch einmal so viel Petersilie vermengt, in die Gans gefüllt und dieselbe auf die oben angegebene Art lichtbraun und rösch gebraten.

410. **Gans mit Äpfeln gefüllt.** Die Gans wird wie in den vorhergehenden Nummern zugerichtet, dann mit ganzen, ungeschälten Äpfeln, die man mit einem Tuch sauber abgerieben hat, gefüllt und fertig gebraten. Beim Anrichten nimmt man die Äpfel mit einem Löffel behutsam heraus und legt sie um die Gans auf eine Platte.

411. **Gänsepfeffer (Gänseklein).** Wenn die Füße und

der Schnabel in kochendem Wasser gebrüht sind, werden sie geschält. Der Hals, der Kopf, aus dem die Augen entfernt sind, die Flügel Magen, Herz und Lungen werden sauber geputzt, in gesalzenem Wasser weich gekocht. 2 Eßlöffel Mehl in Butter nicht zu dunkel geröstet, fein geschnittene Zwiebeln darin gedämpft, mit der Brühe abgelöscht und mit einigen Zitronenscheiben, 1 Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern und etwas Essig gut durchgekocht. Die Gänseteile werden darin aufgekocht und zu Salzwasserkartoffeln oder Klösen gegeben. Soll das gleich beim Schlachten mit einigen Löffeln Essig verrührte Blut dazu genommen werden, so röstet man nur 1 Eßlöffel Mehl und rührt das Blut kurz vor dem Auftragen unter die heiße Brühe.

412. **Gebratene Gansleber.** Diese wird zu etwas dickeren Schnitten geschnitten als die Kalbsleber, ebenfalls in Mehl, mit etwas Salz und Gewürz vermischt, umgekehrt und etwas länger als die Kalbsleber in Butter gebacken. Sie ist sehr gut zu Sauerkraut.

413. **Gansleber zu Kastanien.** Eine schöne weiße und feste Leber von einer gemästeten Gans schneidet man in Scheiben, dreht sie in Weißmehl um und backt sie in Butter schön gelb und fertig, bestreut sie dann mit Salz und Pfeffer, gibt ein paar Tropfen Zitronensaft daran, garniert sie mit glacierten Kastanien (s. Register) und gibt sie sofort zur Tafel.

414. **Gansleber in Trüffelsauce.** Wenn die Leber sauber in Milch gewaschen ist, belegt man eine Kasserolle mit dünnen Speckscheiben, bestreut sie mit 60 Gr. klein geschnittenem Schinken, legt die Leber hinein, streut etwas Salz, Pfeffer, Nelken und Muskatnuß darüber, gießt ein Glas guten Wein dazu und läßt sie fest zugedeckt dämpfen. — Die Sauce dazu wird auf folgende Art gemacht: 60 Gr. rein geputzte Trüffeln werden in messerrückendicke Scheiben geschnitten und in $^1/_2$ Liter Wein gekocht; 1 Kochlöffel Mehl röstet man in 45 Gr. Butter, hackt $^1/_2$ Zwiebel, nebst einigen Zitronen- oder Pomeranzenscheiben fein, dämpft sie in dem gerösteten Mehl, gießt die Trüffeln samt dem Wein und $^1/_2$ Schöpflöffel guter Fleischbrühe daran, legt die Leber, sobald sie fertig ist, auf eine Platte, schöpft das Fett von ihrer Sauce, gießt diese durch einen Seiher an die Trüffelsauce, läßt letztere noch ein wenig aufkochen und richtet sie über die Leber an.

(Wilde Gans s. unter wildem Geflügel.)

Von der Ente.

415. Junge Ente gebraten. Wird genau so behandelt wie gebratene junge Gans Nr. 407.

Zur gebratenen Ente kann man auch weiße Rüben oder Teltower Rübchen geben. Die Ente wird schön tranchiert, in die Mitte einer runden Platte erhöht aufgesetzt und ringsum die schön glacierten und kurz eingekochten Rüben gelegt, auf die Ente gießt man einige Löffel Sauce, damit sie saftig aussieht und gibt die übrige Sauce in einer Saucière zu Tisch.

416. Gefüllte Ente. In 30 Gr. Butter wird der abgezogene Magen, der wie Herz und Leber fein gewiegt wurde, mit etwas Zwiebel gedämpft, mit einem in Wasser eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, mit Salz, etwas Pfeffer, Thymian und 2 Eiern gut verrührt, in die gerichtete Ente gefüllt, zugenäht und wie junge Gans gebraten. Beim Anrichten darf nicht vergessen werden, den Faden heraus zu ziehen. Sie kann auch mit Kartoffelfülle, wie die Gans, bereitet werden.

417. Ente mit Kastanien gefüllt. Die Füllung der Ente mit Kastanien geschieht genau wie bei der Gans, nur braucht man weniger.

418. Ente mit glacierten Kastanien. Die Ente wird schön gebraten, dann auf glacierten Kastanien (s. Reg.) angerichtet, und mit ihrer eigenen Sauce begossen zu Tische gegeben.

419. Ente in Pomeranzen-Sauce. Die geputzte Ente wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, etwas Thymian eingesteckt und mit 90 Gr. Butter gelb gedämpft, und indessen die Sauce verfertigt: Man nimmt dazu 250 Gr. geschnittenes Kalbfleisch, 125 Gr. mageren Schinken nebst einer großen Handvoll Zwiebeln in eine zuvor mit frischem Speck belegte Kasserolle, dämpft alles zusammen gelb, tut 2 Schöpflöffel Fleischbrühe daran, 1 Stückchen Knoblauch, ein wenig Thymian, 1 Lorbeerblatt und 4 Rosmarinblätter dazu, kocht dies zusammen $^1/_4$ Stunde, rührt 1 kleinen Kochlöffel Mehl mit 1 Glas Burgunder oder anderem gutem rotem Wein glatt, gibt dies nebst dem Mark von 1 Zitrone an die gekochte Sauce, schneidet von einer bitteren Pomeranze die Schale klein daran, läßt alles $^1/_4$ Stunde zusammen kochen, preßt es durch ein Sieb, gießt das Fett von der Ente ab, die durchgepreßte Sauce daran und kocht diese so

lange mit der Ente, bis dieselbe weich ist. In die Sauce können noch 1 Handvoll verwällte Morcheln oder gute Erdschwämme getan werden.

(Wilde Ente s. unter wildem Geflügel.)

Vom wilden Geflügel.

420. **Wilde Gans zu braten.** Von wilden Gänsen sind nur junge genießbar. Wenn eine solche gerupft und rein geputzt ist, wird sie mit Speck durchzogen und einige Tage in folgende Essigbeize gelegt: 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 gelbe Rüben, ½ Zitrone werden in Scheiben geschnitten, eine kleine Handvoll zusammengebundene Petersilie, etwas Thymian, 1 Eßlöffel ganzer Pfeffer, halb so viel ganze Gewürznelken werden in 1 Liter gutem Essig ¼ Stunde gekocht, in ein passendes Geschirr getan, und die Gans, wenn der Essig kalt ist, hineingelegt. Nach Verlauf dieser Zeit wird sie herausgehoben und in einer Dampfkasserolle oder fest zugedeckten Kachel, die mit Speckscheiben, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 4 Zitronenrädchen, etwas ganzem Pfeffer und 1 Gewürznelke belegt ist, mit dem nötigen Salz, 250 Gr. Butter, Fleischbrühe und einem Glase Wein während 3 bis 4 Stunden wohl zugedeckt weich gedämpft, und dabei öfters begossen und umgewendet. Sollte die Brühe zu kurz eingekocht sein, so wird mit guter Fleischbrühe nachgeholfen. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Gans herausgehoben, das Fett abgeschöpft, in die zurückgebliebene Sauce ¼ Liter saurer Rahm, etwas Bratenjus und Zitronensaft getan, auf dem Feuer umgerührt und recht heiß zu der Gans gegeben.

421. **Wilde Ente.** Wenn die junge Ente gerupft, flammiert und rein geputzt ist, wird sie mit Speck durchzogen und einige Tage in die Essigbeize, die bei der wilden Gans angegeben ist, gelegt, dann herausgenommen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speckscheiben belegt, mit Papier umbunden und am Spieße gebraten. In die untergestellte Bratpfanne nimmt man 1 Schöpflöffel von der Beize, ebensoviel Fleischbrühe und begießt die Ente während des Bratens fleißig damit. In der Kasserolle wird sie ebenso wie wilde Gans gebraten.

422. **Gedämpfte wilde Ente.** Die nach Nr. 420 gebeizte wilde Ente wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und in einer Kasserolle auf beiden Seiten in Butter gelb gebraten; dann wird das Fett abgegossen, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe und halb so viel Beize daran getan, fest zugedeckt und gedämpft. Man nimmt die Leber,

ein Stückchen Speck, eine kleine Zwiebel, den Magen, von dem die äußere harte Haut rein abgeschnitten ist, und hackt dieses zusammen recht klein, röstet 1 Eßlöffel Mehl in 30 Gr. Butter gelb, dämpft das Gehackte darin, tut es mit etwas Fleischbrühe und Zitronensaft an die Ente und läßt es langsam fortdämpfen, bis die Ente weich ist.

423. **Auerhahn zu braten.** Den Auerhahn rupft man und nimmt ihn aus (der Kopf wird ungerupft abgeschnitten), hängt ihn mehrere Tage an einen kühlen, luftigen Ort, spickt ihn und legt ihn, wenn er nicht jung ist, 3—4 Tage in die bei wilder Gans (Nr. 420) angegebene Essigbeize. Zum Braten wird er außen und innen mit Salz und Pfeffer eingerieben, die Brust mit Speckseiten belegt und überbunden. In die Bratpfanne nimmt man ½ ℔ Butter, einige Speckscheiben, 1 große Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 2 Lorbeerblätter, ½ zerschnittene Zitrone, Wacholderbeeren und Pfefferkörner, läßt ihn gut anbraten und gießt dann etwas Essig, Wein und so viel Wasser als nötig daran und bratet ihn unter fleißigem Übergießen, entfettet die Sauce und gibt sie gut abgeschmeckt dazu. Nur der junge Auerhahn kann am Spieß gebraten werden. Mit Speck überbunden, wird er an den Spieß gesteckt, in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier eingewickelt, und bei mittelstarkem Feuer gebraten. In die Bratpfanne nimmt man Butter, 1 Glas Essig, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, einige Zitronenscheiben, 1 Lorbeerblatt, ein paar Wacholderbeeren und 1 ganze Zwiebel, und begießt den Auerhahn während des Bratens fleißig damit. Einige Minuten vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, daß der Auerhahn Farbe bekommt, dieser dann vom Spieß genommen, auf eine Platte gelegt, mit dem Kopfe geziert, etwas von der Sauce darüber gegossen und eine Trüffel- oder Sardellensauce dazu gegeben.

424. **Fasan zu braten.** Die Zeit des Fasans ist von Dezember bis Ausgangs Februar. Das Alter erkennt man bei den Hähnen an den Sporen, welche bei jungen klein, bei älteren aber größer und scharf gespitzt sind, bei Hühnern an dem Fett, welches bei jüngeren weiß, bei älteren aber rötlich gelb ist.

Der mehrere Tage abgelegene Fasan wird gerupft, Kopf und Schwanz ungerupft abgehackt, der Vogel flammiert und sorgfältig ausgenommen, daß man ja nicht nötig hat, ihn zu waschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, die Brust mit Speckscheiben belegt, in einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier eingewickelt, überbunden und so

an den Spieß gesteckt, mit gutem Fett begossen und recht saftig gebraten. Sobald er fertig ist, nimmt man das Papier ab, rückt ihn näher zum Feuer, daß er Farbe bekommt, nimmt ihn vom Spieß ab, legt ihn auf eine Platte, ziert ihn mit dem Kopf und dem Schwanz und gibt die Sauce nebst ganzen Zitronen dazu. Soll der Fasan in der Kasserolle gebraten werden, so spickt man Brust und Schlegel mit fein geschnittenem Speck, reibt ihn innen und außen mit Salz und Pfeffer ein, überbindet ihn auf der Brust mit Speckscheiben und bratet ihn mit einer Zwiebel und einer gelben Rübe in Butter mit etwas Fleischbrühe und Wein saftig und schön. Bei beiden Arten kann der Fasan mit Trüffeln gefüllt werden. 375 Gr. Trüffeln werden rein gewaschen, dann abgeschält und mit 125 Gr. fein gewiegtem Speck, etwas Petersilie und Salz, $^1/_8$ Liter Wein und kräftiger Fleischbrühe weich und ganz eingekocht. Erkaltet füllt man sie ein und näht den Fasan vor dem Braten zu.

425. **Gebratene Wachteln.** Am fettesten sind sie im Herbst; man muß sie nicht allzu lange vor dem Gebrauch liegen lassen, da das Fett leicht einen ranzigen Geschmack annimmt. Wenn sie gerupft, ausgenommen, gesalzen, dressiert und in jede etwas Thymian, Zwiebel und Petersilie gesteckt ist, und sie mit Speckscheiben umbunden sind, bratet man sie zugedeckt in Butter unter öfterem Zugießen von etwas Fleischbrühe schön gelb und saftig.

426. **Gebratene Krammetsvögel.** Die Krammetsvögel, Lerchen, sowie andere kleine Vögel haben ihre eigene Art der Dressur; nachdem sie rein gerupft, Magen und Gedärme ausgenommen sind und die Haut vom Kopfe abgezogen ist, werden die Augen ausgestochen, die Füße etwas gedreht, zusammengebogen, so daß die Klauen in die Schenkel sich einkrallen; der Kopf wird nun auf die Seite, dem Schenkel gleich, gebogen, und mit dem linken Knie, indem man es durch die Augenhöhle steckt, in dieser Lage festgehalten, die Flügel werden geschränkt. Die auf diese Weise dressierten Vögel werden mit Speckscheiben belegt, und mehrere zusammen an einen kleinen Spieß gesteckt, dann an den großen Spieß gebunden und an starkem Feuer 8—10 Minuten gebraten. Sie werden nach dem Abnehmen mit feinem Salz bestreut und auf Brotschnitten angerichtet, die aus Weißbrot in dünne viereckige Scheiben geschnitten sind, und während des Bratens unter die Vögel gestellt wurden, um das herabträufelnde Fett aufzufangen. — Werden die Krammetsvögel in einer Kasserolle gebraten,

so kommen sie, nach dem sie dressiert, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speck belegt sind, in eine Bratpfanne, die mit Butter, Zwiebel- und Gelberübenscheiben, einigen Wacholderbeeren belegt ist, und werden zugedeckt mit etwas Fleischbrühe weich und hellgelb gebraten. Sie werden auf Brotschnitten, die in dem Fett gelb gebacken sind, angerichtet. Der abgefettete und angezogene Saft wird mit etwas Jus aufgekocht und zu den Krammetsvögeln gegeben.

427. **Krammetsvögel in Sauce.** Die Krammetsvögel werden gerupft, die Köpfe abgeschnitten und die Augen herausgenommen. Wenn die Vögel ausgewaschen, mit Nelken, Pfeffer und Salz eingerieben sind, zerläßt man in einem Geschirr Butter und dämpft sie darin; zur Sauce stoßt man die abgeschnittenen Köpfe mit einem Stück magern Schinken und einigen Wacholderbeeren, dämpft das Gestoßene in einem Stück Butter gelb, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie eine Zeitlang kochen. Sobald die Krammetsvögel gelb gedämpft sind, gießt man die Butter davon ab, preßt das Gestoßene durch ein Tuch, tut es daran und deckt sie zu. Man hackt Speck und eine Zwiebel klein, röstet einen Eßlöffel Mutschel- und halb so viel Weißmehl in Butter gelb, kehrt das Gehackte darin um und gibt es sogleich an die Krammetsvögel. Wenn die Sauce noch ein wenig gekocht hat, können sie entweder so gegeben oder in eine Pastete gefüllt werden. Verlangt man sie rezent, so kommt noch Zitronensaft dazu.

428. **Feld- oder Rebhühner.** Das Rebhuhn wird mit Eröffnung der Jagd, das ist Ende August, Anfang September geschossen. Junge Rebhühner erkennt man am besten an den gelben Füßen, und im Oktober, wenn sie vollständig ausgewachsen sind, an der ersten Schwungfeder in der Flügelspitze, welche bei den jungen spitz und bei den alten rund ist, auch ist der Schnabel der jungen Rebhühner gelblich, der der alten braun.

Nachdem die jungen Feldhühner ausgenommen, flammiert, rein geputzt und dressiert worden sind, werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in den Leib wird ein Stückchen Butter gesteckt, sie werden in Scheiben von geräuchertem Speck gebunden, auf dem Herd mit Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, zugedeckt, langsam von allen Seiten schön gebraten; wenn nötig wird ganz wenig Fleischbrühe daran gegossen, damit die Sauce nicht zu dunkel wird. Die Rebhühner können auch im Bratofen oder am Spieß fertig gemacht werden.

429. **Blison von Feld- oder Rebhühnern,** als Zwischen-

platte ſtatt eines Auflaufs zu geben. Man rupft 2 Feldhühner, nimmt ſie aus, ſchält das Bruſtfleiſch davon ab und ſtößt es, nachdem das Hautige davon entfernt iſt, in einem Mörſer fein, zerhackt das Übrige von den Feldhühnern, ſetzt es mit ½ Kilo Kalbfleiſch und 125 Gr. gekochtem Schinken mit Fleiſchbrühe zu und kocht es ſo lange, bis noch ¼ Liter Brühe übrig iſt. Dieſe gießt man durch ein Sieb, läßt ſie erkalten, hackt eine Zwiebel klein, dämpft ſie in Butter weich, ſtreut ſo viel Mehl darüber, als zwiſchen 3 Fingern gefaßt werden kann, gießt ein Glas guten ſüßen Rahm daran und läßt es zu einem Brei verkochen. Wenn es erkaltet iſt, nimmt man das geſtoßene Bruſtfleiſch in eine Schüſſel, die Zwiebel, 6 Eßlöffel von der durchgelaufenen Brühe, 60 Gr. klein geſchnittenes Rindsmark, Salz, Muskatblüte und 8 Eidotter dazu und rührt es ¼ Stunde, ſchlägt von 4 Eiweiß einen Schnee, rührt ihn nebſt dem Saft von 1 Zitrone in den Biſon. Dann beſtreicht man eine Porzellanplatte mit Butter, füllt die Maſſe hinein und läßt ſie bei gelinder Hitze zwiſchen Kohlen oder im Backofen aufziehen. Sobald er hoch iſt, wird er gleich zu Tiſch gebracht; viel Farbe darf er nicht bekommen, damit er ſaftig bleibt. Auf dieſe Art können Biſons von Schnepfen, Krammetsvögeln oder jungen Haſen gemacht werden.

430. **Haſelhühner** werden ganz wie die Feldhühner gebraten. Man gebe acht, daß ſie ſaftig bleiben und das Bruſtfleiſch ſchön weiß.

431. **Gebratene Schnepfen.** Die Schnepfe iſt bei uns am beſten im Herbſt, weil ſie da am fetteſten iſt, obgleich die meiſten im Frühjahr geſchoſſen werden. Bei kleinen Schnepfen begnügt man ſich durch einen Einſchnitt hinter dem Schlegel den Magen herauszunehmen. Größere Schnepfen nimmt man vollſtändig aus.

Nachdem die Schnepfe gerupft und ausgenommen iſt, wird ſie auf folgende Weiſe dreſſiert: Der Kopf bleibt an der Schnepfe, ſeine Haut aber wird abgezogen und die Augen ausgeſtochen, die Flügel werden am mittleren Gelenk abgehackt, die Schenkel nach der Bruſt hin zurückgedrängt und im dicken Teile mit dem langen Schnabel durchſtochen. Nun wird ſie mit Salz und Pfeffer beſtreut, die Bruſt mit Speckſcheiben belegt, überbunden, in ein mit Butter beſtrichenes Papier gewickelt und am Spieße unter öfterem Begießen mit zerlaſſener Butter ſaftig gebraten. Oder man legt ſie in eine Kaſſerolle, nimmt einige Zwiebel- und Gelberübenſcheiben dazu und bratet ſie mit der nötigen Butter und etwas Fleiſchbrühe. — Die Schnitten

werden auf folgende Art zubereitet: Die Eingeweide, wovon man den Magen und Schlund entfernt hat, werden mit der Hälfte so viel frischem Speck oder Butter, etwas Zitronenschale und ein klein wenig Knoblauch und Schalottenzwiebeln sehr fein gehackt, ein halbes geriebenes Milchbrot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu getan, mit 1 Ei angerührt, auf Schnitten von Milchbrot gestrichen, die dann, in Schmalz gelb gebacken, um die Schnepfe gelegt werden. Starke Jus wird besonders dazu gegeben.

432. **Gedämpfte Schnepfen.** Wenn das Eingeweide aus 2 gerupften Schnepfen herausgenommen ist, wascht man sie nur von außen ab, reibt sie inwendig mit Salz, Nelken und Pfeffer ein, steckt den Schnabel vorne in den Hals, zweckt sie auf, überstreut sie von außen wieder mit Salz, Pfeffer, Nelken und etwas Mehl, nimmt 60 Gr. Butter in eine Kasserolle, dämpft die Schnepfen gelb, gießt die Butter wieder ab, tut 2 kleine Gläser Wein, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt und einige Zitronenscheiben daran und deckt sie zu. Alsdann nimmt man das Eingeweide ohne die Mägen auf ein Brett, ein paar Schalottenzwiebeln, ein Stückchen Knoblauch, ein wenig Zitronenschale und ein kleines Stück Speck dazu, hackt dies zusammen klein, röstet 2 Eßlöffel Mutschelmehl in 30 Gr. Butter gelb, dämpft das Gehackte darin, tut alles in die Sauce der Schnepfen und läßt sie kochen, doch muß man acht geben, daß ersteres nicht anhängt. Wenn die Schnepfen weich sind und die Sauce nicht mehr zu dünn ist, werden sie angerichtet. — Feldhühner und Wachteln werden ebenso bereitet, nur wird, weil ihr Eingeweide nicht zu gebrauchen ist, nur das Herz und die Leber gehackt; auch kann übrig gebliebenes gebratenes wildes Geflügel mit einer solchen Sauce als Ragout gegeben werden. — Schnepfen und Feldhühner werden, auf diese Art zubereitet, in Pasteten gefüllt.

433. **Lerchen zu braten.** Sind die Lerchen sauber geputzt und geschränkt, so werden sie mit Salz, Nelken und Pfeffer eingestreut, an einen Lerchenspieß gesteckt und mit Butter saftig auf Kohlen gebraten, doch so, daß keine Flamme daran kommt. Wenn sie halb fertig sind, reibt man eine Handvoll Brosamen auf dem Reibeisen, vermengt sie mit Salz, Pfeffer und Nelken, überstreut die Lerchen dick damit, und bratet sie, bis das Brot gelb ist. Alsdann werden sie auf eine Platte gelegt und als Braten aufgesetzt oder zu saurem, auch bayerischem Kraut gegeben. Man kann sie auch in einer Kasserolle

mit einigen Speckscheiben, Butter, Zwiebel, einer halben gelben Rübe und wenig Fleischbrühe saftig braten.

434. **Gefüllte Lerchen.** Man nimmt 24 geputzte Lerchen aus, schränkt die Köpfe unter die Flügel, schneidet die Füße ab, nimmt die Herzen und Lebern, hackt sie mit 30 Gr. frischem Speck, 1 Zwiebel, etwas Zitronenschale und ungefähr ½ ℔ Kalbfleisch zu einer feinen Fülle, kocht 3 in Milch eingeweichte, fest ausgedrückte Milchbrote in einem Glas gutem süßem Rahm zu einer dicken Crême, rührt die gehackte Fülle und die gekochte Crême mit 4 Eidottern an, etwas Muskatnuß, Salz, Pfeffer und ein wenig Nelken dazu, füllt etwas davon in die Lerchen, bestreicht eine Porzellanplatte, auf der sie zu Tisch gegeben werden können, mit Butter, belegt sie mit dünnen Schnitten von frischem Speck, streicht von der Fülle darüber, legt die gefüllten Lerchen in der Rundung dicht zusammen auf die Fülle, tut die noch übrige Fülle darüber, dünne Schnitten Speck darauf und stellt sie in einen nicht sehr heißen Ofen. Ehe man sie zu Tisch gibt, wird der Speck abgenommen.

435. **Lerchen in Sauce.** Wenn die Lerchen gerupft und ausgenommen, die Köpfe und Füße abgeschnitten sind, werden sie mit Salz, Pfeffer, und ein wenig Nelken überstreut und in zerlassener Butter gedämpft. Die Köpfe und Füße stoßt man, nimmt sie in eine kleine Kachel, einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, läßt sie eine Zeit lang kochen und preßt sie durch. Sobald die Lerchen gelb sind, wird die Butter ab- und die durchgepreßte Sauce daran gegossen, das Eingeweide ohne die Mägen mit einer Zwiebel, einem Stück Speck und Zitronenschale zusammen klein gehackt, ein großer Eßlöffel Mutschel- oder Semmelmehl gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft und an die Lerchen getan. Wenn sie noch eine Zeit lang gekocht haben, können sie so gegeben oder in eine Pastete gefüllt werden.

436. **Lerchen mit glacierten Zwiebeln.** Dieselben werden nach Nr. 433 gebraten und dann mit glacierten Zwiebeln schön angerichtet.

Saure Sulzen und Fleisch in Sulz.

Allgemeines darüber.

Im allgemeinen versteht man unter Sulz eine Speise, die in warmem Zustande flüssig, in kaltem aber gestanden und fest ist, und

darum aus der Schüssel oder Form in einem Stück auf eine Platte umgestürzt werden kann. Durch Zusammenstellung von verschiedenen Bestandteilen und Farben lassen sich die Sulzen sehr geschmackvoll anordnen. Ihre Festigkeit besteht in tierischen Stoffen, der Gallerte, welche durch Kochen aus Fleisch und Knochen gewonnen wird; um die Sulz rasch gestehen zu machen, kann auch etwas Gelatine beigegeben werden (s. Nr. 441); man nehme aber nur die feinste Sorte, die am wenigsten Beigeschmack hat. Bei allen Fleischsulzen ist es sehr zu empfehlen, ein paar Tropfen Maggi's Würze dazu zu geben, sie verfeinert den Geschmack und vertieft die Farbe der Sulz. Eine kleine Beigabe von Liebig's Fleischextrakt macht die Sulz kräftiger.

437. **Saure Sulz (Aspic) als Grundlage aller Fleischsulzen.** In einen Kessel, der mit 7 Liter Wasser angefüllt ist, kommen 4 ℔ mageres Rindfleisch, 2 ℔ Kalbsknochen vom Bug oder Knie und 6 Kalbsfüße. Wenn es ins Kochen gebracht und gehörig abgeschäumt ist, kommen noch dazu: 2 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, 1 Selleriekopf und ½ Stange Meerrettich, 2 Gelberüben, 2 Petersilienwurzeln, 8 Gewürznelken und 20 Pfefferkörner. Dies alles wird gut zugedeckt und 4 Stunden gekocht. Sollen die Kalbsfüße verwendet werden, so nimmt man sie eine Stunde früher heraus, sonst würden sie verkochen. Nach dieser Zeit wird die Brühe durch ein Tuch in einen flachen irdenen Topf gegossen, über Nacht an einen kühlen Ort gestellt, um den andern Tag das Fett, das sich oben festgesetzt hat, besser abnehmen zu können, und auch, um zu sehen, ob die Gallerte fest genug ist. Sollte sie nicht fest genug sein, so muß sie auf starkem Feuer noch mehr eingekocht werden. Die gestandene Gallerte wird nun, nachdem alles Fett davon abgenommen ist, in kleine Stücke geschnitten, und in eine Kasserolle getan, und mit dem nötigen Salz, dünnen Scheiben von ½ Zitrone, ½ Liter weißem Wein und 6 Eßlöffeln starkem Esdragonessig gewürzt, 4 Eiweiß und die Schalen derselben, die mit etwas Wasser gut durcheinander geschlagen sind, dazu gegeben und mit einer Schneerute auf dem Feuer so lange geschlagen, bis sie zu kochen anfängt. Die Kasserolle wird nun auf die Seite des Herdes gesetzt und zugedeckt ruhig stehen gelassen, bis sich das Eiweiß zusammengezogen hat und die Sulz klar wird. Statt der Eiweiß kann man zum Klären 2 bis 3 ganze Eier (ohne die Schalen) nehmen. Man verrührt sie tüchtig mit ein wenig Wasser und gießt sie an die Sulz. Unter be-

ständigem Schlagen läßt man die Sulz zum Kochen kommen und 3mal aufwallen. Hierauf stellt man den Topf zugedeckt ¼ Stunde auf den warmen Herd. Nun wird ein in heißes Wasser getauchtes Tuch über die Füße eines umgekehrten Stuhles gebunden, ein Geschirr darunter gestellt und die Sulz aufgegossen. Das zuerst Durchgelaufene wird noch einmal aufgeschüttet, bis sie ganz klar und hell erscheint. Um nicht zu schnell kalt zu werden, deckt man die Sulz mit einer Porzellanplatte zu.

438. **Saure Sulz andere Art.** Abfall von rohem Fleisch und Knochen, 2 Ochsenfüße und 6 Kalbfüße werden mit kaltem Wasser, das gut darüber gehen muß, in eine Kasserolle auf das Feuer gesetzt und gut verschäumt; dann tut man Pfefferkörner, Zwiebel, Lorbeerblätter, Salz, gelbe Rüben, ganze Nelken und Zitronenrädchen hinein und läßt sie ganz langsam kochen, bis sie Stand hat (das heißt, bis sie erkaltet fest wird), nun läßt man sie durch ein Sieb laufen und fettet sie rein ab (zuletzt noch mit Fließpapier). 4 Eiweiß werden mit den Eierschalen und ¼ Liter Essig etwas geschlagen und in die Sulz geschüttet; nun setzt man sie wieder auf das Feuer unter beständigem Schlagen, bis sie kocht, läßt sie in der Wärme stehen, bis sie gerinnt, seiht sie durch eine Serviette und macht sie noch einmal mit 4 Eiweiß und etwas Essig hell, färbt sie mit gebranntem Zucker und läßt sie durch eine Serviette laufen. Man kann auch ganze Eier nehmen, s. vorige Nummer. Sollte die Sulz nicht hell sein, so macht man es zum drittenmal ebenso; auch angelaufene Sulz kann auf diese Weise wieder hell gemacht werden. Sie kann zu allen Arten kaltem Fleisch oder in Formen gefüllt mit Geflügel, Fisch, Fleisch, Zunge, harten Eiern, Krebsen und dergleichen dazwischen gelegt, gegeben werden.

439. **Saure Sulz oder Fleischgelee auf einfache Art mit Gelatine.** (Wegen seiner einfachen und billigen Zubereitungsart jeder Hausfrau sehr zu empfehlen.)

Zu ½ Liter kalter kräftiger Fleischbrühe, am besten von Kalbsknochen, die rein abgefettet ist, nimmt man ⅛ Liter Weißwein, 3 Eßlöffel Essig, 2 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Scheibe Zitrone, 1 Nelke, und 1 Prise Salz. Alles zusammen läßt man auskochen und auf der Seite des Feuers noch ½ Stunde stehen, damit die Fleischbrühe einen kräftigen Geschmack erhält. Nun kommt die nach Nr. 441 zubereitete Gelatine, 30—40 Gramm, 2 etwas ge-

schlagene Eiweiß nebst den Eierschalen hinein, die Fleischbrühe wird auf dem Feuer tüchtig geschlagen, bis sie anfängt zu kochen; alsdann zieht man sie vom Feuer, läßt sie daneben stehen, bis das Eiweiß sich oben zusammenzieht, fest wird und das Gelee sich klärt. Nun wird die fertige Sulz durch eine über den Stuhl gespannte Serviette (s. Nr. 437 Schluß) geseiht und so oft von neuem durch die Serviette gegossen, bis sie anfängt, ganz langsam durchzulaufen. Durch das öftere Aufgießen und langsame Durchlaufen wird die Sulz außerordentlich klar; um nicht zu schnell in der Serviette kalt zu werden, deckt man sie mit einer Porzellanplatte zu. Die durchgelaufene Sulz (Gelee) färbt man mit gebranntem Zucker, oder teilt sie, färbt den einen Teil mit Zucker und den andern mit flüssigem Karmin heller oder dunkler, oder läßt sie ganz weiß.

NB. Flüssiger Karmin muß in der Apotheke „für Speisen präpariert" verlangt werden.

440. **Hausenblase zuzubereiten.** 45 Gr. weiße Hausenblase wird tüchtig geklopft, in kleine Stücke zerrissen, in einem irdenen Töpfchen längere Zeit in Wein oder Wasser, je nach der Verwendung, eingeweicht, dann zum Sieden gebracht, zurückgestellt und langsam fortgekocht, bis sie ganz ausgelöst ist, was in $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde der Fall sein wird, dann wird sie durch ein feines Tuch gegossen und nach Vorschrift gebraucht.

441. **Gelatine für Sulzen, Gelees und Crêmes vorzubereiten.** Die französische Gelatine ist die beste, da sie am reinsten im Geschmack ist.

Das nötige Quantum Gelatine wird ungefähr 10 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und dieses dann abgegossen. Nun setzt man die Gelatine mit frischem Wasser neben das Feuer, wobei man auf 30 Gramm Gelatine $^1/_8$ Liter Wasser rechnet, rührt sie öfters auf, bis sie sich ganz aufgelöst hat, alsdann gießt man die aufgelöste Gelatine durch ein feines Siebchen in die Masse. Die Gelatine darf beim Auflösen nicht kochen, weil sie sonst ihre Bindekraft verliert.

442. **Agar-Agar zuzubereiten.** Man legt eine Stange Agar-Agar $^1/_2$ Stunde in kaltes Wasser, drückt sie dann fest aus, zupft sie in kleine Stücke, setzt sie mit $^1/_4$ Liter Wein oder etwas mehr Wasser auf das Feuer und läßt es $^1/_2$ Stunde langsam kochen, seiht es durch ein Molltuch, vermengt es mit der Crême, läßt beides

zusammen beinahe zum Kochen kommen und füllt es in eine dünn mit Butter ausgestrichene oder mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Je schneller sie gesteht, desto schöner wird die Sulz. Zum Gestehen von 1 Liter Flüssigkeit rechnet man die dickflüssige Auflösung von 1 Stange Agar. 1 Stange Agar-Agar kommt 25 Gr. Hausenblase oder 30 Gr. Gelatine an Bindekraft gleich.

443. Farcierter wilder Schweinskopf. Der Kopf eines Wildschweins wird samt dem Halse dicht an den Schultern abgeschnitten und ausgebeint; hiezu stellt man den Kopf aufrecht, durchschneidet mit einem scharfen Messer in der Mitte des untern Kiefers die Haut ganz und löst sie nun behutsam los, zuerst am untern Kiefer, dann am Rüssel und so nach und nach vom ganzen Schädel. Sie wird über die Tafel ausgebreitet, das dicke Fleisch abgeschnitten und da hineingelegt, wo nur Haut ist und stark mit Pfeffer und Salz bestreut. Nun macht man eine Fülle von 3 ℔ Wildschweinfleisch vom Schlegel und ½ ℔ fettem, geräuchertem Speck, mengt das nötige Gewürzsalz und 1 ℔ in kleine Würfel geschnittene Trüffeln darunter und bestreicht den Kopf fingerdick damit, nachdem zuvor die Augen und die Öffnungen am Rüssel zugenäht worden sind. Hierauf schneidet man ½ ℔ Gänseleber, ebensoviel geräucherte und gekochte Ochsenzunge, Schinken, Wildschweinspeck, 5 gesottene Kalbsbrieslein und ½ ℔ schöne schwarze Trüffeln in daumendicke Stücke, bestreut das Ganze mit Gewürzsalz und legt die Hälfte der Ordnung nach in den Kopf, bestreicht ihn wieder mit Fülle und fährt so fort, bis der Kopf dicht angefüllt ist. Der Kopf wird nun zugenäht und oben, wo er abgeschnitten ist, mit einer fetten Speckschwarte nach der Größe der Öffnung bedeckt und mit Bindfaden leicht zusammengezogen; dann wird er in ein reines Tuch eingeschlagen, überall mit Bindfaden fest überbunden, so daß er seine natürliche Form behält und in ein seiner Größe angemessenes Geschirr gelegt. Dazu kommen eine Handvoll ganzer Pfeffer, halb so viel Gewürznelken und Wacholderbeeren, das nötige Salz, 2 gelbe Rüben, 2 Sellerieköpfe, 2 Petersilienwurzeln und 2 Zitronen, alles in Scheiben geschnitten, 10 Kalbsfüße, 3 Flaschen roter Wein, 1 Flasche Essig und so viel Wasser, daß die Brühe über den Kopf geht, und nun kocht man ihn sehr langsam 8—10 Stunden. Wenn der Kopf weich ist, wird er in seinem Sude zurückgestellt, nach einigen Stunden, wenn er kalt ist, herausgelegt, mit dünnen Holzstäbchen von der Länge des Kopfes belegt, fest mit

Bindfaden überbunden und in ein passendes Geschirr gelegt. Die Brühe wird durch ein Haarsieb gegossen, abgefettet und mit Eiweiß geklärt. Eine Serviette wird an die vier Füße eines umgekehrten Stuhls gebunden, die Brühe langsam darauf gegossen und die hell abgelaufene Sulz über den Kopf geschüttet und dieser bis zum Gebrauch an einem kalten Orte aufbewahrt. Will man ihn auftragen, so wird der Bindfaden abgenommen, der Kopf mit lauwarmem Wasser abgewaschen, abgetrocknet, am Halse die Speckschwarte mit einem scharfen Messer glatt abgeschnitten, daß die Fülle sichtbar wird, der Kopf auf eine Platte gelegt und mit Sulz, Zitronen und frischen Lorbeerblättern schön verziert. Eine kalte italienische Sauce wird dazu gegeben.

444. **Schwarzwildbret gesulzt.** Am besten ist es, wenn man das Wildschwein, namentlich den Rücken (Ziemer) und die Schlegel von den Knochen ablöst und in passende Stücke schneidet. Jedes Stück wird nun zusammengerollt, mit Bindfaden fest überbunden, dann mit der nämlichen Würze und auf die gleiche Weise wie der vorhergehende Schweinskopf gekocht und auch wie dieser aufbewahrt. Die zurückgebliebene Brühe wird wie die angezeigte Sulz behandelt. Beim Gebrauche wird das Schwarzwildbret aus seinem Sude genommen, aufgebunden, abgetrocknet und auf der dazu bestimmten Schüssel über gehäckelter Sulz angerichtet, oder in schöne Scheiben geschnitten und mit der Sulz hübsch verziert. — Oder man läßt die Sulz vergehen, gießt etwas davon in eine Form, legt, nachdem es gestanden ist, das in Scheiben zerschnittene Fleisch in schöner Ordnung darauf, gießt es mit zerlassener Sulz voll und verziert es schön mit frischen Lorbeerblättern und Zitronenscheiben.

445. **Falscher Salm von Kalbfleisch** (au Saumon). 5 ℔ obere Schale eines Kalbsschlegels werden mit 1 Handvoll Salpeter und 3 Händen Salz eingerieben, in eine irdene Kasserolle mit 4 kleinen Zwiebeln, ½ in Scheiben geschnittenen Zitrone, 2 Lorbeerblättern, 4 Nelken, 1 gelben Rübe, Petersilie, Thymian und ½ Liter Weinessig gelegt und täglich gewendet. Nach 3—4 Tagen kocht man das Fleisch mit dem Essig, den Zutaten und ½ Liter Wasser oder Fleischbrühe, die gerade das Fleisch bedecken muß, in etwa 1 Stunde langsam weich, gießt die Brühe durch ein Sieb und legt das Fleisch hinein. Den andern Tag, wenn erkaltet, nimmt man das Fett ab, hebt das Fleisch heraus, läßt, wenn die Brühe nicht gestanden, sie noch einkochen, vermischt sie mit 20 bis 30 Gr.

Gelatine und 2 Eiweiß und kocht und beendet die Sulz wie es bei Fleischgelee Nr. 439 angegeben. Der Salm wird in dünne Scheiben geschnitten, mit feinen Sardellenstreifen und Kapern verziert, und wenn die Sulz anfängt zu stocken, damit begossen. Der Salm muß dann vor dem Gebrauch etwa 2 Stunden recht kalt gestellt werden.

446. Gesulzter Kalbskopf. Dieser wird gebrüht, hierauf eine Zeitlang in kaltes Wasser gelegt, damit er weiß bleibt; in das Maul, um dasselbe offen zu erhalten, wird vor dem Zusetzen ein Hölzchen gesteckt, dann mit 4 zerhauenen Kalbsfüßen, 1 Teil Essig, 1 Teil Wein, 2 Teilen Wasser, 1 Zitrone, 1 ganzer Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Kräutern von allen Sorten oder mit grob gestoßenem Gewürz zugesetzt. Soll die Sulz rot werden, so wird sogleich Roterüben-Essig oder roter Wein dazu genommen. Sobald der Kopf ganz weich gesotten ist, legt man ihn vorsichtig auf eine Platte, nimmt, so lange er noch warm ist, das Hölzchen aus dem Maul heraus und steckt ihm dagegen einen Apfel oder Zitrone darein. Hat die Sulz noch eine Zeitlang gekocht, so wird sie durchgeseiht, das Fett davon abgeschöpft, das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen, dieser auf dem Feuer an die Sulz gerührt, bis das Eiweiß gerinnt, die Sulz langsam durch eine Serviette gegossen, bis sie hell abläuft, dann der gesottene Kopf aufrecht auf eine tiefe Platte gestellt. Wenn nun die Sulz hell und abgekühlt ist, wird sie an den Kopf gegossen, und derselbe, wenn sie fest gestanden, mit Laubwerk garniert (geziert).

447. Gesulzte Forelle. Man legt die blau abgesottene Forelle in die dazu bestimmte Schüssel über eine Unterlage von gehäckelter Aspic (Sulz Nr. 437), gießt die gekochte und rein abgelaufene, schon ziemlich kühle Sulz darüber und garniert sie mit Petersilie und Zitronenscheiben, oder man gießt fingerhoch Sulz in eine Form, belegt sie, wenn sie gestanden, zierlich mit Schnitzen von harten Eiern, Krebsschwänzen, Kapern, Zitronenrädchen u. dergl., bedeckt sie mit Sulz und legt, wenn es wieder gestanden, den Fisch verkehrt darauf und füllt die Sulz darüber. Sobald sie fest gestanden ist, hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, trocknet sie rasch ab und stürzt sie.

448. Gesulzter Karpfen. Nach dem Schuppen wird der Fisch in beliebige Stücke zerschnitten, gewaschen, auf eine Platte gelegt und mit $^1/_4$ Liter Essig übergossen. Nun läßt man ihn stehen und

nimmt zur Sulz nach der Größe eines Karpfens 4—6 zerhauene Kalbsfüße, setzt sie mit 1 Teil Wein, 1 Teil Essig und 2 Teilen Wasser zu, tut Salz, grob gestoßenes Gewürz, etliche Lorbeerblätter, ½ Zitrone und ein paar ganze Zwiebeln daran und kocht dies so lange, bis die Füße weich sind. Alsdann wird die Sulz durch einen Seiher gegossen, das Fett rein abgeschöpft, die Sulz in eine messingene Pfanne und der abgebläute Fisch nebst dem Essig darein getan. Wenn der Fisch fertig ist, legt man die Stücke auf eine Platte, daß sie abkühlen, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt denselben an die Sulz, bindet eine Serviette an vier Stuhlfüße, gießt die Sulz ganz langsam und so oftmals darauf, bis sie hell abläuft. Dann wird der Boden von dem Geschirr, worin der Fisch gesulzt werden soll, mit der hellen Sulz begossen, der Fisch, sobald die Sulz gestanden ist, verkehrt darauf gelegt, mit Zitronen und Lorbeerlaub geziert, die übrige Sulz darüber gegossen, recht kalt gestellt, und, wenn sie völlig gestanden ist, vor dem Auftragen gestürzt.

449. **Sulz von geräucherter Ochsenzunge mit Krebsen.** Die Zunge wird ganz weich gekocht und geschält, dann läßt man sie erkalten und bereitet die Sulz, wie sie bei Nr. 437—439 „Saure Sulz" angegeben ist. Alsdann gießt man von der hellen Sulz zwei Finger tief in eine blecherne oder kupferne Form, läßt sie stehen, schneidet von der Zunge Scheiben oder auch längliche Stückchen, ebenso schneidet man das Gelbe von 4 hartgesottenen Eiern von einander und 25 ausgemachte Krebsschwänze, legt von diesen 3 Sachen nach der Schattierung herum, ausgeschnittene Lorbeerblätter dazwischen und gießt dann wieder von der Sulz darüber. Wenn sie gestanden ist, legt man wieder auf die gleiche Weise darauf und fährt so fort, bis die Form voll ist. Sobald sie fest gesulzt ist, wird die Form einen Augenblick ins heiße Wasser gestoßen, behutsam auf eine Platte gestürzt und nach dem Umstürzen mit Grünem oder Blumen garniert.

450. **Gesulzter Kapaun.** Der rein ausgenommene und dressierte Kapaun wird auf der Brust mit Zitronensaft eingerieben, daß er weiß bleibt, dann mit Wasser, dem nötigen Salz, einigen Zitronen-, gelbe Rüben- und Zwiebelscheiben, einer Petersilien-, einer halben Selleriewurzel, einigen ganzen Pfefferkörnern und Gewürznelken weich gekocht, dann läßt man ihn erkalten, gießt von der Sulz Nr. 437 halb handhoch in eine ovale Zinn- oder Porzellanform, legt

ausgeschnittene Lorbeerblätter und Zitronenrädlein darauf, legt den Kapaun auf die Brust in die Mitte und füllt die übrige Sulz darauf. Wenn sie recht fest gestanden ist, wird die Form einen Augenblick in siedendes Wasser gehalten, gut abgetrocknet und umgestürzt. Diese Sulz muß länger als die gewöhnliche eingekocht werden, damit sie nicht von dem Kapaun abfällt. Will man es einfacher machen, so legt man den Kapaun auf eine Unterlage von gehäckelter Sulz und garniert ihn mit schönen Stücken geschnittener Sulz und Zitronen.

451. **Welscher Hahn in Sulz (Gelee).** Wird genau so bereitet wie Kapaun in Sulz, es werden bei dem welschen Hahn die Knochen vom Fleisch gelöst, und das Fleisch in hübsche Stücke geschnitten.

452. **Gesulzte junge Hühner.** Werden wie der Kapaun behandelt.

453. **Preßkopf.** Ein Schweinskopf wird entzwei gespalten, mit Salz und Salpeter eingerieben, und nachdem er 3 Tage gelegen hat, mit den Ohren, der Zunge und den Füßen vom Schwein weich gekocht, ebenso wird eine geräucherte Rindszunge gekocht. Das Fleisch wird von den Knochen losgeschält, von der Zunge die Haut abgezogen und alles in kleine Würfel geschnitten. In einer Kasserolle wird Zwiebel mit Essig eingedämpft, dann kommt das geschnittene Fleisch mit dem nötigen Quantum der Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde, daran, man schmeckt das Ganze mit Salz, Pfeffer, Essig, Zitronensaft oder Wein pikant ab, läßt es aufkochen und füllt es in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form und läßt es bis zum Gebrauch kalt gestellt.

454. **Preßkopf.** Von drei Kalbsfüßen, 2 Kalbszungen, 1 Schweinsrüssel, 2 Schweinsohren oder Zungen wird ganz wie in der vorigen Nummer ein Preßkopf bereitet.

455. **Sulz von Kalbsfüßen mit Rosinen.** 8 zerhauene Kalbsfüße werden mit $3\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis nur noch $1\frac{1}{2}$ Liter Brühe da ist, diese gießt man durch ein reines Tuch, läßt sie über Nacht stehen und nimmt am andern Tag das oben angesetzte Fett rein ab. Die reine Sulz nimmt man in eine Kasserolle, 1 Liter Wein, 125 Gr. Zucker, den Saft und die am Zucker abgeriebene Schale von 2 Zitronen, 1 Stückchen Zimt, 8 Gewürznelken und für 10 Pfennig Safran, der zuvor

in ein reines Tuch gebunden wird, dazu. Dies kocht man 1/4 Stunde, rührt den Schnee von 3 Eiweiß gut darunter und läßt es unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer, bis die Sulz sich scheidet. Man läßt sie nun durch eine naß gemachte, an einen umgekehrten Stuhl befestigte Serviette laufen, streut in das dazu bestimmte Geschirr 60 Gr. rein gewaschene Rosinen und gießt die etwas abgekühlte Sulz darüber. Sie ist sehr gut für Kranke.

Kompotte und kalte Schalen.

Allgemeines hierüber.

Bei dem Kompott (gekochten Früchten) soll sich mit der Kunst des Kochens, daß die Früchte weder zu roh noch zu weich sind, auch die des geschickten Anrichtens vereinigen. Früchte wie Aprikosen, Pfirsiche, Äpfel werden geschält, in Hälften geteilt, und die innere Seite nach unten gelegt, die gewölbte Seite nach oben, und das Kompott mit Gelee oder eingemachten Früchten hübsch verziert.

456. **Himbeeren, Brombeeren u. s. w.,** überhaupt saftreiche Früchte werden nur einmal im Zuckersud umgewendet, dieser aber länger gekocht, die Früchte begossen und nun mehrmals das Gefäß gerüttelt, damit der heiße Sud die Früchte durchdringe. Zu 1 Liter Himbeeren rechnet man mindestens 250—300 Gr. Zucker, zu Erdbeeren, Brombeeren ebensoviel, zu 2 ℔ Heidelbeeren 1 ℔ Zucker, zu 2 ℔ Johannisbeeren 1 ℔ Zucker.

457. **Erdbeerkompott.** 1 Liter rein verlesene und gewaschene Beeren legt man in eine fest schließende Schüssel, läutert 250 Gr. Zucker zur Perle und gießt ihn erkaltet über die Beeren, deckt sie fest zu und läßt sie mehrere Stunden stehen, ehe sie in die Kompottschale gefüllt werden. Sollte der sich bildende Saft zu dünn sein, so wird er etwas eingekocht.

458. **Kompott von Luikenäpfeln.** Man schält die Äpfel, nimmt das Kernhaus heraus, reibt, damit sie weiß bleiben, die Äpfel mit Zitronensaft ein, legt sie in Wasser und kocht ihre Schalen schnell in Wasser weich, nimmt dann 3/4 Liter davon und 250 Gr.

Zucker, kocht die Äpfel langsam darin weich, läßt sie fest zugedeckt erkalten, richtet sie an und gießt, wenn die Sauce eingekocht ist, diese über die Äpfel. Etwas Vanille kann zugegeben werden.

459. **Apfelkompott.** Eine gute Sorte Äpfel, die im Kochen nicht leicht zerfällt und weiß bleibt, wie z. B. Borsdorfer, Fleiner oder Reinetten, werden geschält und entzwei geschnitten. Sind es 10—12 Äpfel, so werden 250 Gramm Zucker mit $^3/_4$ Liter Wasser in einer passenden Kasserolle aufgekocht, die Äpfel nebeneinander gelegt und behutsam weich gekocht, doch so, daß sie ganz bleiben. Sie werden dann auf die Kompottschale schön angerichtet, der Saft kurz eingekocht und darüber gegossen. Man kann auch etwas große Rosinen (Zibeben) mitkochen.

460. **Apfelkompott mit Guß.** Zu den auf die vorige Art gekochten Äpfeln bratet man 4 Äpfel im Ofen, löst das Mark heraus und rührt es mit dem steifen Schnee von 4 Eiweiß, 3 Eßlöffel Zucker und etwas Zitronenschale schaumig, gießt es auf die Äpfel und läßt es im Backofen schnell Farbe bekommen.

461. **Kompott von Süßäpfeln.** Die Süßäpfel werden geschält, in 2 Teile geschnitten und mit $^1/_2$ Liter Wein und $^1/_2$ Liter Wasser, dem Saft und der klein geschnittenen Schale von $^1/_2$ Zitrone, ein paar Stücke ganzem Zimt, 125 Gr. Zucker und 125 Gr. sauber gewaschenen kleinen Rosinen gekocht. Wenn sie weich sind und die Sauce kurz eingekocht ist, werden sie angerichtet, die Sauce darüber gegossen und kalt oder warm zu Tisch gegeben.

462. **Äpfel mit Kandiszucker.** Es werden gleich große Äpfel von guter Sorte geschält, oben ein kleiner Deckel abgeschnitten und ausgehöhlt; sie werden dann mit gestoßenem Kandiszucker gefüllt, in eine flache Kasserolle einer neben den andern gestellt, mit einem Glas gutem Wein begossen und mit gestoßenem Zucker bestreut. Man stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen; wenn sie gelblich und weich sind, werden sie schön angerichtet und mit der Sauce begossen.

463. **Apfelmus auf gewöhnliche Art.** Die Äpfel werden geschält, zu Schnitzen geschnitten, 1 Glas Wasser und 1 Glas Wein darüber gegossen, kleine und große Rosinen nach Belieben, nebst Zucker, Zimt und etwas Zitronenschale daran getan und so lange gekocht, bis sie ganz verfallen. Wenn die Äpfel weich sind, wird das Mus recht verrührt und angerichtet. Die Rosinen können auch wegbleiben.

464. **Apfelmus andere Art.** Gute Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten und das Kernhaus herausgenommen. Man kocht sie mit Wasser, Zucker und, wenn man will, etwas Zimt weich, treibt sie durch ein Sieb und richtet sie an.

465. **Apfelmus dritte Art.** Luiken, Rosenäpfel, oder andere Äpfel von guter Sorte, werden ungeschält in 4 Teile geschnitten, in nicht zu viel Wasser so weich gekocht, daß man sie durchtreiben kann. Währenddem wird Zucker mit Wasser ziemlich dick eingekocht, mit den durchgetriebenen Äpfeln einmal unter beständigem Rühren aufgekocht und kalt gegeben. Nach Belieben kann das Kompott mit blanchierten Rosinen, die man in Wein aufgekocht hat, bestreut werden. Diese Art von Mus von den erstgenannten Äpfeln bekommt stets eine schöne rosige Farbe und ein feines Aroma, das hauptsächlich in der Schale enthalten ist.

466. **Kompott von Birnen.** Die Birnen werden von oben nach unten schön geschält, die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, geschabt und in kaltes Wasser gelegt, das mit Zitronensaft vermischt ist. Dann werden sie aus dem Wasser gehoben und in geläutertem Zucker, woran zuvor eine Zitrone abgerieben wurde, weich gekocht. Zu 16 bis 18 großen Birnen nimmt man etwa 250 Gr. Zucker. Die Birnen werden dann auf die Kompottschale gestellt, so daß die Stiele in die Höhe stehen, und der Saft darüber gegossen. Das Kompott wird sehr verbessert, wenn die Birnen in Himbeersaft gekocht werden.

467. **Muskatellerbirnen.** Die Birnen werden geschält, die Butzen ausgeschnitten, die Stiele halb gelassen und die Birnen sogleich in frisches Wasser gelegt, damit sie nicht rot werden; nun nimmt man sie aus dem Wasser und wiegt sie ab, kocht sie dann in Wasser halb weich, läutert halb so viel Zucker, als sie gewogen haben, und kocht sie darin fertig.

468. **Quittenkompott.** 6 schöne Quitten schält man rein, schneidet sie in 8 Teile und schneidet das Steinige sauber heraus; sie werden dann in Wasser weich gekocht, herausgehoben und auf ein Sieb gelegt. Auf 1 ½ ℔ Quitten läßt man in einer Kasserolle ¼ Liter Wein und ½ Liter von dem Wasser, worin sie gekocht sind, mit 1 ℔ Zucker, der Schale von ½ Zitrone, 1 Stückchen ganzem Zimt und vier Nelken kochen, legt die Quitten und die Kerne, die in ein reines Tuch gebunden werden, hinein und kocht sie langsam, hebt sie heraus und läßt den Saft kurz einkochen. Sie werden

nun auf eine Schale angerichtet und der Saft darüber gegossen. Wein und Gewürz können auch wegbleiben.

469. **Stachelbeerkompott.** Man nimmt hiezu die Stachelbeeren, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, schneidet Stiele und Blüten davon ab und wascht sie rein. Nun werden sie in siedendem Wasser einmal aufgekocht, dann 2 Minuten in kaltes Wasser gelegt, das mit 1 Eßlöffel Essig vermischt wurde, damit die Beeren die grüne Farbe behalten. Inzwischen läutert man 375 Gr. Zucker zu 1 ℔ Beeren mit ½ Liter Wasser, kocht sie 10 Minuten ganz langsam darin, nimmt sie dann vorsichtig mit einem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft dick einkochen und gießt ihn über die Früchte.

470. **Kirschenkompott.** 1 Kilo abgezupfte Kirschen werden mit 250 Gr. Zucker, auf dem zuvor die Schale von ½ Zitrone abgerieben wurde, und ¼ Liter Wasser 5—10 Minuten langsam gekocht. Die Kirschen werden dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf eine Schale gelegt, der zurückgebliebene Saft dicklich eingekocht, und wenn er etwas abgekühlt ist, darüber gegossen. Die Zitronenschale kann auch weggelassen werden.

471. **Kirschenkompott, andere Art.** 1 Kilo Sauerkirschen (Weichselkirschen) werden gewaschen und ausgesteint. Nun kocht man 250—375 Gr. Zucker mit ¼ Liter Wasser, legt die Kirschen hinein und kocht sie unter öfterem Umschütteln etwa 5—10 Minuten, nimmt sie heraus und kocht den Saft noch etwas ein. Wer es liebt, kann ein fingerlanges Stückchen Vanille mitkochen.

472. **Kompott von Aprikosen.** Die schön geschälten, entzwei geschnittenen Aprikosen werden, nachdem die Steine herausgenommen sind, in geläutertem Zucker vorsichtig weich gekocht (auf ½ Kilo rechnet man ¼ Kilo Zucker), doch so, daß sie ganz bleiben; sie werden dann auf eine Schale schön angerichtet und mit dem zum Breitlauf (s. Reg.) eingekochten Zucker begossen. Die Steine werden aufgeschlagen, die Kerne herausgenommen, wie Mandeln geschält, länglich geschnitten und die Aprikosen damit besteckt.

473. **Kompott von Pfirsichen** wird ganz wie das vorhergehende Aprikosenkompott behandelt, nur bleiben die Kerne weg.

474. **Reineclaudenkompott.** Man durchsticht die Früchte einigemal mit einer Nadel, wirft sie in kochendes Wasser und läßt sie einmal aufkochen, kühlt sie in kaltem Wasser und läutert auf jedes ½ Kilo Früchte 300 Gr. Zucker, in welchem man die Reine-

clauden einigemale aufwallen läßt. Dann nimmt man sie heraus, kocht den Saft noch dicker ein, gibt 1 Eßlöffel Arrak darunter und gießt ihn beinahe erkaltet über die Früchte.

475. **Mirabellenkompott.** Aus etwa 200 großen, reifen Mirabellen stoßt man die Steine mit einem Hölzchen heraus, legt sie dicht neben einander in eine flache irdene Schüssel mit gut schließendem Deckel, gießt $^1/_8$ Liter Wasser daran und bestreut sie mit 250 Gr. gestoßenem Zucker, deckt sie fest zu und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen weich dämpfen. Sie werden kalt gegeben. (Zwetschgen- oder Pflaumenkompott kann ebenso gemacht werden. Sie können auch wie Kirschenkompott bereitet werden.

476. **Orangenkompott.** 5—6 schöne Orangen werden geschält, so daß nicht das geringste Weiße von der Schale daran bleibt; sie werden nun in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, die Kerne davon genommen, die Scheiben in die dazu bestimmte Schüssel oder Schale angerichtet, stark mit feinem Zucker bestreut und an einen kühlen Ort gestellt. Nach Verlauf von $^1/_2$ Stunde ist der Zucker geschmolzen, sie werden dann wieder bestreut, was nach Verfluß derselben Zeit wiederholt wird. Die Orangen erhalten dadurch einen sehr angenehm schmeckenden Sirup. Häufig wird auch statt des gestoßenen Zuckers von 200—250 Gr. Zucker, an dem man die Schale von mehreren Orangen leicht abgerieben hat und schwach $^1/_2$ Liter Wasser ein Syrup gekocht. Wenn derselbe völlig klar ist, legt man die Scheibchen hinein, läßt sie 5 Minuten darin dünsten, hebt sie sorgfältig mit dem Schaumlöffel heraus und ordnet sie auf die Kompottschüssel; während dessen wird der Saft dick eingekocht und, wenn etwas erkaltet, darüber gegossen.

477. **Orangenkompott mit Äpfeln.** 6 Orangen werden abgeschält und quer in runde, feine Scheiben geschnitten, ebenso 3 geschälte große Äpfel, von welchen aber aus jeder Scheibe das Kernhaus ausgeschnitten werden muß. Nun legt man in eine runde Kompottschale eine breite Lage Orangenscheiben, streut Zucker darüber, legt eine Lage Äpfel darauf, bestreut sie auch mit Zucker, dann wieder Orangen, baut es bergartig auf und läßt es einige Stunden recht kalt gestellt stehen, damit der Orangensaft die Äpfel durchdringt.

478. **Ananaskompott.** Die Ananas ist eine der feinsten Früchte zu Kompotts; sie wird von der Schale befreit, in Rädchen geschnitten und mit Zucker bestreut. Von 2 Orangen preßt man

den Saft aus, so viel Saft, so viel Wasser, und kocht darin einige Löffel voll Zucker; man schäumt es ab, gießt das Gekochte über die eingezuckerten Ananas und läßt sie erkalten.

479. **Trauben- oder Weinbeerkompott.** ½ Kilo schwarze Trauben werden je nach ihrer Süße mit 125 Gr. bis 250 Gr. in ¼ Liter Wasser geläutertem Zucker gekocht, und ehe die Beeren aufspringen, mit dem Seiher herausgenommen, der Saft noch eingekocht und dann über die Beeren gegossen.

480. **Rhabarberkompott.** Man schält und wascht die breiten Blattstiele, schneidet sie in 3 cm lange Stückchen, läutert auf 250 Gr. Stengel 200—250 Gr. Zucker mit ¼ Liter Wasser, kocht sie darin langsam weich und richtet sie in einer Kompottschale hübsch an. Am besten dazu sind die Blattstiele des gebleichten oder getriebenen Rhabarbers, da man diese nicht zu schälen braucht.

481. **Einfaches Zwetschgenmus.** Gewaschene Zwetschgen werden ausgesteint, mit Zucker und einem Stückchen Zimt zu einem dünnen Brei gekocht, ausgekühlt und zu Omeletten, Pfannkuchen, Dampfnudeln u. s. w. gegeben.

482. **Zwetschgenkompott.** Die Zwetschgen werden mit kochendem Wasser gebrüht, die Haut abgezogen und die Stiele abgezupft. Dann wird Zucker geläutert, die Zwetschgen einige Minuten darin gekocht, auf eine Schale gelegt, der Saft dick eingekocht und darüber gegossen.

483. **Kompott von getrockneten Prünellen.** Die Prünellen werden in kaltem Wasser gewaschen, nun werden sie mit dem nötigen Wasser, etwas Weißwein, Zucker und einigen Stückchen Zimt in einem Geschirr gut zugedeckt aufs Feuer gestellt und fertig, aber nicht zu weich gekocht; dann nimmt man sie heraus, kocht den Saft noch etwas ein und gießt ihn erkaltet über die Prünellen.

484. **Kompott von getrockneten Zwetschgen.** Gute, möglichst große, rauchfreie Zwetschgen werden in heißem Wasser zwischen den Händen gerieben, gewaschen, mit kaltem Wasser rasch zum Kochen gebracht und abgegossen. Ist das geschehen, so werden sie 2 bis 3 Tage vor dem Gebrauch in ein Geschirr gelegt, mit Wein und Wasser überdeckt, Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale dazu gegeben, fest zugedeckt und langsam zum Kochen gebracht. Dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie bis zum bestimmten Tag in dem Ge-

fäß stehen, wobei man sie öfters gut untereinander schütteln muß, richtet sie auf einer Schale an, kocht die Brühe noch etwas ein und gießt diese erkaltet darüber.

485. **Schokoladezwetschgen.** ½ Kilo getrocknete Zwetschgen werden in heißem Wasser einige Stunden eingeweicht und ausgesteint, in jede Zwetschge eine geschälte Mandel gesteckt, dann erhöht auf eine mit Butter bestrichene Platte gelegt. 6 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 200 Gr. feiner Zucker und 60 Gr. geriebene Schokolade darunter gemischt. Diese Schaummasse wird über die Zwetschgen gestrichen, mit Zucker bestreut und in schwacher Hitze gebacken.

486. **Kompott von getrockneten Kirschen.** Diese werden in heißem Wasser gewaschen, mit Wasser und Wein, Zucker, ganzem Zimt in reichlicher Brühe langsam weich gekocht, die Brühe etwas eingekocht und angerichtet.

487. **Kompott von getrockneten (gedörrten) Äpfeln.** Die Äpfel werden einigemal tüchtig mit heißem Wasser gewaschen und mit den Händen gerieben, mit Wasser, und, wer es liebt, etwas Wein reichlich bedeckt aufs Feuer gesetzt und mit Zucker und Zimt langsam weich gekocht. Sind die Äpfelschnitze weich, so nimmt man sie aus der Brühe, läßt diese noch etwas einkochen und gießt sie über die auf der Kompottschale angerichteten Äpfel. Getrocknete (gedörrte) Birnen werden ebenso gekocht.

488. **Kalte Schale von Burgunder.** 4 Eßlöffel geriebenes schwarzes Brot, die auf Zucker abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone, 185 Gr. Zucker und 1 Teelöffel gestoßener Zimt werden mit 1 Liter Burgunderwein vermischt. Eine tiefe Platte wird nun mit schönen Prestlingen (großen Ananas-Erdbeeren) belegt, das Angerührte darüber gegossen und bis zum Gebrauche kalt gestellt.

489. **Kalte Schale mit Anisbrot.** 1 Liter weißer leichter Wein, der Saft von 1 ganzen und die Schale von ½ Zitrone, 200 Gr. gestoßener Zucker und 1 Teelöffel gestoßener Zimt werden gut untereinander gemischt und über 12 geröstete Anisbrotschnitten gegossen.

490. **Kalte Schale mit Rosinen.** 2 große Hände voll geriebenes schwarzes Brot, der Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Kaffeelöffel gestoßener Zimt, 160 Gr. gestoßener Zucker und 125 Gr. rein gewaschene, in wenig heißem Wasser aufgequollene Rosinen werden mit ½ Liter gutem Wein und ¼ Liter Wasser vermischt und bis zum Gebrauch kalt gestellt.

491. **Kalte Schale von Aprikosen.** Man nimmt 24 schöne Aprikosen, schält und schneidet sie entzwei, nimmt die Steine heraus und zerklopft sie, die Kerne werden dann länglich geschnitten, mit den geschälten Aprikosen, 500 Gr. Zucker und $^1/_4$ Liter weißem Wein behutsam gekocht, doch so, daß die Aprikosen ganz bleiben. Die Hälfte wird in die dazu bestimmte Schale gelegt, die andere Hälfte durch ein Sieb getrieben und das Durchgetriebene mit $^1/_2$ Liter weißem Wein, 125 Gr. gestoßenem Zucker, 1 Teelöffel gestoßenem Zimt, 30 Gr. fein geschnittenem Zitronat und, wenn man will, 3—4 Eßlöffel Kirschengeist recht gut verrührt. Dies wird nun über die Aprikosen in der Schale gegossen, fest zugedeckt und bis zum Gebrauche an einen kühlen Ort oder aufs Eis gestellt.

492. **Kalte Schale von durchgetriebenen Erdbeeren.** 2 Liter rein gelesene Erdbeeren werden mit $^1/_2$ Liter gutem Wein durch ein Haarsieb getrieben, mit dem nötigen Zucker versüßt, mit der auf Zucker abgeriebenen Schale von 1 Zitrone und 1 Teelöffel gestoßenem Zimt vermischt, in eine ovale Schale gegossen, kalt gestellt und vor dem Auftragen mit Zuckerbrot garniert. Von Himbeeren kann auf dieselbe Art kalte Schale gemacht werden.

493. **Kalte Schale von Erdbeeren.** 1 Liter sehr reife, rein gelesene Walderdbeeren werden mit 180 Gr. gestoßenem Zucker und 1 Teelöffel Zimt bestreut, mit $^1/_2$ Liter gutem Wein begossen und, nachdem sie einige Zeit gestanden haben, zu Tische gegeben.

494. **Kalte Schale von Heidelbeeren.** 1 Liter rein verlesene Heidelbeeren werden mit gestoßenem Zucker und etwas Zimt bestreut, $^1/_2$ Liter süßer Rahm oder Milch daran gegossen und mehrere Stunden kalt gestellt. Erdbeeren können ebenso bereitet werden.

Salate.

Allgemeines hierüber.

Aller grüne Salat darf nicht lange im Wasser stehen, sondern muß, nachdem er sorgfältig geputzt und auseinander geschnitten ist, schnell durch mehrere Wasser gewaschen werden. Dann legt man ihn in ein Sieb und schüttelt ihn tüchtig, daß alles Wasser entfernt wird.

Zum Anmachen nehme man nur ganz reines, feines Salatöl, das überdies nicht teurer ist als das gewöhnliche, weil man weniger braucht; ebenso verwende man nur Weinessig, da man mit demselben viel weiter kommt als mit dem gewöhnlichen und es wichtig ist, so wenig Flüssigkeit als möglich in der Schüssel zu haben. Man nehme immer etwas mehr Öl als Essig und feines Salz dazu. Wer will, kann auch ein rohes oder gekochtes Eigelb zuerst mit dem Öl verrühren und den Salat darin herumbewegen, ehe man Essig mit Salz und Pfeffer daran schüttet. Aller grüne Salat wird erst unmittelbar vor dem Auftragen oder am besten bei Tisch angemacht; er wird mit Salz, Pfeffer und Öl gut vermengt, dann erst kommt der Essig daran. Nimmt man zu gleicher Zeit mit dem Öl auch Essig, so schließt der Essig die Poren des Salates und das Öl kann nicht mehr eindringen. Wer Essig nicht ertragen kann, verwende dafür Zitronensaft.

495. **Lattichsalat.** Der junge, zarte Lattich wird sorgfältig gelesen, von den kleinen Wurzeln befreit, gewaschen, das Wasser in einer Serviette gut ausgeschnickt und mit Salz, Öl und Essig unmittelbar vor dem Auftragen angemacht und mit hartgekochten, in Schnitze geschnittenen Eiern belegt.

496. **Gartenkresse** wird, so lange sie jung und zart ist, mit der Schere abgeschnitten, gewaschen und mit wenig Salz, Öl und Essig angemacht.

497. **Brunnenkresse.** Die kleinen Sträußchen der Brunnenkresse werden von den Stengeln abgepflückt, gut gewaschen und zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt. Inzwischen zerreibt man 2 Dotter von hartgekochten Eiern mit einigen Löffeln Provenceröl, gibt 3 bis 4 Eßlöffel Weinessig, etwas Salz und Pfeffer dazu und vermischt diese Sauce gut mit der Kresse. Andere Art. Man gibt die Kresse schön sauber gewaschen zu Tisch, dieselbe wird nur in Salz getaucht, wie Rettiche, und zum Fleisch verspeist. Häufig benützt man Brunnenkresse zum Garnieren von Rinderbraten oder Beefsteaks, Reh und Geflügel.

498. **Salat von Wegwarten** (Löwenzahn) wird gut gelesen und gewaschen, mit fein gehacktem Körbel und Esdragon vermischt und mit Pfeffer, Salz, Öl und Essig angemacht.

499. **Kopfsalat.** Zuerst werden die äußeren grünen harten Blätter abgeschnitten, die gelben Blätter werden gespalten, die Herzchen

ganz gelassen, alles sorgfältig durchgesehen und gewaschen, und der Salat angemacht. Wer will, kann auch etwas fein geschnittenen Schnittlauch dazu nehmen und den fertigen Salat mit einigen harten, in Schnitze geschnittenen Eiern belegen.

500. **Kopfsalat (Häupterſalat) mit Kräutern.** Die Häupter werden abgeblättert, das Gute an den Blättern in schmale Streifchen geschnitten, aus kaltem Wasser gewaschen und, wenn dieses rein abgelaufen ist, mit etwas fein geschnittenem Schnittlauch, Sauerampfer, Körbel, Kresse, Petersilie, fein geschnittenen Boragen, die fest ausgedrückt sind, Salz, 1 fein gehackten harten Ei, etwas Senf, 2 Teilen Öl und 1 Teil Essig angemacht und gleich zu Tisch gegeben.

501. **Kräuterſalat.** Zu diesem gehören Kresse, Pimpernell, Körbel, Sauerampfer, Wegwarten, Zichorien, Leberpfefferkraut, Rapunzelkraut, ausgedrückte Boragen und Esdragon. Dies alles wird untereinander geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch, 1 Kaffeelöffel gutem Senf, 1 fein gehackten harten Ei, Öl und Essig untereinander gemacht und zu Tische gegeben.

502. **Ackerſalat** (Sonnenwirbel). Der rein verlesene, gewaschene und in laues Wasser gelegte Ackersalat wird mit etwas fein gewiegten Zwiebeln, Öl und Essig, allein oder mit ebensoviel Endivien gemischt, angemacht.

503. **Endivienſalat** (Antive). Wenn die Endivie geputzt ist, wird sie fein nudelartig geschnitten und 1 Stunde in laues Wasser gelegt, damit sie den bitteren Geschmack verliert; sie wird dann in einer Serviette geschwungen, damit das Wasser so viel als möglich davon kommt, mit Salz und einer Prise Pfeffer bestreut und mit Öl und Essig gut untereinander gemengt; man kann auch in Scheiben geschnittene rote Rüben und Kartoffeln darunter mischen.

504. **Gurkenſalat.** Die gewaschenen Gurken werden rein abgeschält, fein eingeschnitten, sogleich das nötige Öl darunter gemischt, damit sie nicht Brühe ziehen, und gerade ehe sie aufgetragen werden mit Pfeffer, Salz und dem nötigen Essig angemacht. Man kann auch Kartoffeln darunter tun.

505. **Salat von Hopfenſproſſen.** Man schneidet von den Hopfen das untere Harte ab, wascht sie rein und kocht sie in Salzwasser weich. Sie werden dann in kaltem Wasser abgekühlt, leicht ausgedrückt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Öl und Essig vermischt oder mit der später angegebenen Sauce begossen.

506. **Salat von Spargeln.** Die grünen Spargeln werden, soweit sie gut sind, abgeschnitten, in Büschel gebunden, in Salzwasser weich gekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt, dann auf die dazu bestimmte Schüssel schön angerichtet, Schnittlauch darüber gestreut, Öl und Essig mit 3 hartgekochten, zerdrückten Eidottern, Salz und Pfeffer gut vermischt und darüber gegossen.

507. **Salat von Blumenkohl.** Der fest geschlossene Blumenkohl wird zu schönen Röschen geschnitten, rein geputzt, gewaschen, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, abgekühlt und mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht. Oder werden einige hartgesottene Eidotter durch ein Sieb getrieben, mit Öl, Essig und 1 Löffel Senf, nebst dem nötigen Salz und einer Messerspitze Pfeffer zu einer flüssigen Sauce verrührt, über den schön angerichteten Blumenkohl gegossen und aufgetragen.

508. **Salat von gelben Rüben.** Sie werden rein geschabt und gewaschen, in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht, noch warm in feine Scheiben geschnitten, mit Salz, etwas Pfeffer, Öl und Essig untereinander gemengt und erkaltet gegeben.

509. **Bohnensalat.** Die jungen zarten Bohnen werden, wenn sie gewaschen, geputzt und entzwei geschnitten sind, in einer Messingpfanne unzugedeckt in Salzwasser mit etwas Soda weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, und wenn sie rein abgelaufen sind, mit Salz und Pfeffer, fein geschnittenen Zwiebeln, Öl und Essig gut untereinander gemengt.

510. **Salat von Selleriewurzeln.** Die Selleriewurzeln werden gewaschen, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, geschält, in feine Scheiben geschnitten und noch heiß mit Salz, einer Messerspitze Pfeffer, etwas fein geschnittenen Zwiebeln bestreut und mit Öl und Essig gut untereinander gemischt. Man kann diesen Salat ebenso auch von ungekochten Wurzeln bereiten.

Andere Art: Die in Salzwasser weich gekochten Wurzeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe reich mit Zucker bestreut und mit Essig begossen.

511. **Salat von weißen Bohnenkernen.** Wenn die weißen Bohnen in Salzwasser weich gekocht, auf dem Sieb gut abgelaufen und erkaltet sind, macht man sie mit Salz, Pfeffer, feiner Petersilie, Öl und Essig an.

512. **Krautsalat.** Auf ein mittelgroßes Krauthäuptchen nimmt man 60 Gr. (4 Lot) in Würfel geschnittenen Speck in eine Kachel,

bratet ihn, bis er anfängt gelblich zu werden, gießt Essig dazu und nimmt, wenn dieser kocht, das fein eingeschnittene und gesalzene Kraut dazu, läßt den Salat einigemal aufkochen, tut etwas Pfeffer dazu und gibt ihn zu Tische. Will man ihn weicher haben, so dämpft man das Kraut in etwas Gänsefett oder gebratenem Speck weich, macht in einem andern Geschirr vom gleichen Fett heiß, gießt Essig dazu und macht mit diesem den Salat an. — Von Rotkraut wird der Salat ebenso gemacht.

513. **Bunter Salat im Winter.** 1 Rotkrautkopf wird fein eingeschnitten mit kochendem Essig oder Wasser überbrüht, einige weich gekochte, rein geschälte Sellerieknollen werden in feine, längliche Streifen geschnitten, ebenso gekochte rote Rüben und Endiviensalat, auch rein verlesener Ackersalat oder Brunnenkresse wird dazu gegeben; nun streut man Salz darüber, nimmt 2 hartgekochte, gehackte Eier, 1 Eßlöffel guten Senf und das nötige Öl und Essig dazu und mengt ihn gründlich unter einander. Hübscher ist, wenn man jeden dieser Salate besonders mit Salz, Öl und Essig anmacht und sie so auf der Salatschüssel ordnet, indem man in die Mitte der Schüssel das Rotkraut legt, dasselbe mit den Selleriescheiben umgibt, diese mit einem Kränzchen Ackersalat. Dann läßt man eine Reihe rote Rüben folgen, und den Schluß bildet ein Kranz Endiviensalat.

514. **Tomatensalat** (Liebesäpfel). Reife, frische Tomaten werden gewaschen, in Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt, gut gesalzen, mit etwas Pfeffer und fein gewiegten Zwiebeln bestreut und mit etwas Senf, sehr reichlich Öl und dem nötigen Essig unter einander gemischt. Er ist besser, wenn er einige Stunden vor dem Gebrauch gerichtet wird.

515. **Rettichsalat.** Die rein gewaschenen, abgeschabten großen Rettiche werden fein geschnitten oder gerieben und mit Pfeffer, Salz, Öl und Essig angemacht. Wer will, kann etwas Zucker oder auch einige geschnittene oder geriebene Kartoffeln beifügen.

516. **Meerrettich mit Essig.** Geriebener Meerrettich wird mit Essig verdünnt und so viel Zucker daran getan, bis er süß genug ist. Im Winter kann er 10—14 Tage aufbewahrt werden.

517. **Salat von roten Rüben.** Abgekochte, in Scheiben geschnittene rote Rüben werden mit ebensoviel geschnittenen Kartoffeln, etwas feinen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Öl und Essig gut angemacht und schön angerichtet.

518. **Salat von roten Rüben und Sellerie.** Man kocht 8—10 rote Rüben mit 2 nicht zu großen Sellerieköpfen in Wasser weich, schält Rüben und Sellerie und schneidet sie in feine Scheiben, vermischt sie mit einem gewässerten, abgezogenen und entgräteten, in kleine Würfel geschnittenen Hering, macht den Salat möglichst warm mit reichlichem Öl, Pfeffer, Salz und dem nötigen Essig an und läßt ihn gut auskühlen.

519. **Eiersalat.** Man kocht einige Eier hart, schneidet sie in feine Scheiben oder Würfel und macht sie wie Salat an.

520. **Kartoffelsalat.** Zu Kartoffelsalat nimmt man am besten Salatkartoffeln, da sich diese schöner in feine Scheiben schneiden lassen und nicht mehlig sind, so daß sie beim Anmachen ganz bleiben. Öl und Essig dringen nicht sehr hinein, und der Salat bleibt dadurch saftiger. Man siedet die Kartoffeln mit der Schale, schält und schneidet sie in feine Scheiben und gießt das nötige Öl darüber, gibt dann Salz, Pfeffer, etwas fein geschnittene Zwiebel, einige Eßlöffel heiße Fleischbrühe oder Wasser und den nötigen Essig dazu und mengt alles gut durcheinander.

521. **Geriebener Kartoffelsalat.** Hat man in der Schale gekochte Kartoffeln vom Tage vorher, so schält man sie und reibt sie nebst etwas Zwiebeln fein, worauf sie wie anderer Kartoffelsalat angemacht werden.

522. **Kartoffelsalat mit Speck.** 125 Gr. in Würfel geschnittener Speck wird gelb gebraten, mit Essig abgelöscht und die gekochten, geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit dem nötigen Salz und Pfeffer damit angemacht.

523. **Heringsalat mit Kartoffeln.** 2 rein geputzte, ausgegrätete und in kleine Stückchen geschnittene Heringe werden mit 8—10 großen, gesottenen und noch heiß in Würfel geschnittenen Kartoffeln, nebst Pfeffer, fein gewiegten Zwiebeln, und wenn nötig etwas Salz mit 2 Teilen Öl, 1 Teil Essig und 1 Eßlöffel sauren Rahm gut unter einander gemacht. Ist der Salat zu trocken, so wird mit etwas warmer Fleischbrühe nachgeholfen. Man gibt ihn nach mehrstündigem Stehen zu Tische und kann ihn mit gehackten roten Rüben, mit Gurken, harten Eiern (das Weiße und Gelbe jedes besonders gehackt) garnieren.

524. **Heringsalat mit Äpfeln.** 3 mittelgroße Äpfel werden geschält, und nachdem die Kerne ausgeschnitten sind, in kleine

Würfel geschnitten, ebenso 6—8 große, frisch gekochte Kartoffeln, dann mit einigen fein gewürfelten, kleinen Gurken, 1 fein geschnittenen Zwiebel, 2 rein geputzten, ausgegräteten und in kleine Stückchen geschnittenen Heringen vermischt und mit etwas Pfeffer, Öl und Essig gut unter einander gemacht.

525. **Salat von Heringen.** 3 rein geputzte Heringe werden gespalten, ausgegrätet und der Länge nach entzwei geschnitten, dann aufgerollt und im Kranze auf einen Teller gestellt. Von 2 hartgekochten Eiern wird das Weiße und die Dotter, jedes besonders gehackt, ebenso Petersilie, Zwiebeln und eingemachte rote Rüben. Die aufgerollten Heringe werden nun in abwechselnder Farbe mit dem Gehackten gefüllt, der Milchling derselben mit einem Löffel zerdrückt, mit etwas Pfeffer, 2 Teilen Öl und 1 Teil Essig gut untereinander gemischt und zwischen die Heringe gegossen.

526. **Salat von Hirn.** Ein Kalbs- oder Ochsenhirn wird in Salzwasser abgekocht, erkaltet hübsch geschnitten und mit Öl und Essig, welcher mit Pfeffer, Schnittlauch oder Petersilie vermengt ist, übergossen.

527. **Fischsalat.** Reste von gekochten Fischen werden wie der Hirnsalat angemacht. Beide Salate passen sehr gut zu Ochsenfleisch.

528. **Fleischsalat.** Übrig gebliebenes gekochtes und gebratenes Fleisch aller Art wird fein gewiegt oder in ganz feine Scheibchen geschnitten, dann gibt man 1 Zwiebel, 1—2 Äpfel, kleine Gurken, wenn man will, auch 1 Hering, alles fein geschnitten, dazu und macht es mit Senf, Öl und Essig, Salz und Pfeffer an.

529. **Salat von Ochsenmaul.** Das rein geputzte und in Salzwasser sehr weich gekochte Ochsenmaul wird, so lange es noch warm ist, ausgebeint; ist es erkaltet, wird es in feine, kleine, viereckige Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Zwiebeln bestreut und mit Öl und Essig untereinander gemischt. In einem gut verwahrten steinernen Hafen an einem kühlen Ort hält er sich 8 Tage. — Auf dieselbe Art kann auch Salat von Kalbsfüßen gemacht werden.

530. **Salat von Schnecken.** Nachdem die Schnecken im Salzwasser gesotten, rein geputzt und durch mehrere Salzwasser gut gewaschen sind, werden sie mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Zwiebeln bestreut und mit 2 Teilen Öl und 1 Teil Essig gut untereinander gemengt.

531. **Italienischer Salat.** Für 8—10 Personen werden 10—12 Stück Sardellen rein gewaschen, entzwei gespalten, ausgegrätet und aufgerollt. Dann werden 1—2 Heringe gereinigt, gespalten, ausgegrätet und in Würfel geschnitten. Hierauf wird ein Stück Cervelatwurst, etwas gebratenes Hühnerfleisch, Kalbsbraten, etwas geräucherte Zunge und Ochsenmaul in kleine feine Stücke geschnitten, sowie auch einige Essiggurken und eingemachte rote Rüben, einige hartgesottene Eier, gesottene Kartoffeln, einige Löffel Kapern und 8—10 ausgesteinte Oliven. Das Ganze wird nun der Heringe wegen leicht gesalzen, gepfeffert und mit Mayonnaise oder mit 2 Teilen Öl und 1 Teil gutem Esdragonessig nebst einem Löffel Senf umgerührt, mit den Sardellen garniert und zu Tische gegeben.

532. **Gestürzter italienischer Salat mit Sulz.** Eine glatte Form wird mit Sulz ausgegossen, wenn diese fest ist, belegt man den Boden mit hartgekochten Eiern, Zunge, Essiggurken, alles hübsch geschnitten (man kann auch Krebsschwänze dazu nehmen), gießt dazwischen wieder etwas Sulz und läßt diese wiederum erkalten, dann füllt man die Form ganz mit italienischem Salat auf, den man mit Mayonnaise und Sulz gut untereinander gemacht hat, stellt dann die Form in Eis, stürzt den Salat vor dem Auftragen auf eine Platte und garniert denselben mit kleinen Gurken, harten Eiern u. s. w.

533. **Polnischer Salat** wird wie der italienische gemacht, nur kommen noch einige fein geschnittene Zwiebeln und 3 bis 4 Äpfel dazu.

534. **Sauce zu Salat.** 2 Eßlöffel feiner Senf werden mit 2 rohen oder auch hart gekochten, durch ein Sieb getriebenen Eidottern vermischt, dann nach und nach mit 5 Eßlöffel vom feinsten Öl verrührt, mit einem Teelöffel Salz und einer Messerspitze Pfeffer gewürzt. Diese Sauce muß so dick sein, daß der Löffel darin aufrecht stehen bleibt; sie wird nun mit 2 Eßlöffeln Esdragonessig vermischt, und ist zu grünem Salat, Hopfen, Spargeln, Artischoken oder Blumenkohl zu gebrauchen.

Pasteten, große und kleine, sowie Butter- (Blätter-) teige.

Allgemeines über Pasteten.

Unter allen Speisen der Kochkunst nimmt die Pastete wohl den ersten Platz ein, nicht allein wegen ihres ausgezeichneten pikanten Geschmacks, sondern wegen ihrer feinen Zubereitung und ihrem reichen Inhalt, der in äußest ansprechender Form dargeboten wird. Die kleinen Pasteten gehen als Zwischenspeise (Hors d'oeuvre), und werden auf erwärmten Platten angerichtet. Die warmen Pasteten große und kleine, bestehen meist aus Butterteig, müssen also heiß auf den Tisch kommen. Am besten backen sie sich in Pasteten- oder Kuchenformen, an denen der Rand abgenommen werden kann.

Den Ragouts, die als Fülle in die Pasteten gefüllt werden, gibt man meistens zur Verfeinerung verschiedene Gewürze bei. Sehr geeignet hiefür ist das Gruner'sche Pastetengewürz (Epices à la Brillat-Savarin). Dasselbe macht alle andere Zutaten an Gewürz entbehrlich. Seine Verwendung ist eine sehr sparsame, da es sehr ausgiebig ist. Das Gruner'sche Pastetengewürz läßt sich auch zur Verbesserung des Geschmacks von Suppen, Saucen, Ragouts, Wildbraten, Sulzen 2c. verwenden.

535. **Butterteig (Blätterteig).** Ein Butterteig muß stets in einem kühlen Raum bereitet werden. Der Teig soll jedesmal, wenn er ausgewellt, ist, auf einer Porzellanplatte oder einem Blech und mit einem Tuche überdeckt aufs Eis gelegt werden. Rasches Arbeiten ist unbedingt nötig. Der Teig muß möglichst gleichmäßig ausgewellt werden und jedesmal darauf mindestens 10 Minuten ruhen.

1 ℔ Mehl wird hügelförmig in die Mitte eines Tisches mit Marmor- oder Schieferplatte oder des Nudelbretts gesiebt. In die Mitte wird eine Grube gemacht und in dieselbe 10 Gr. Salz und $^1/_4$ Liter frisches, kaltes Wasser gegeben. Mit der rechten Hand schafft man das Mehl langsam von dem Rand der Grube her unter das Wasser, daß es einen dicklichen Brei gibt. Dann wird das übrige Mehl schnell vollends darunter gewirkt und der Teig geschafft, bis er gleichmäßig glatt ist und nicht mehr an der Hand und der Tischplatte

hängen bleibt. Man macht eine Kugel daraus und legt diese ¼ Stunde aufs Eis. Inzwischen wird 1 ℔ kalte Süßbutter auf der Tischplatte glatt gewirkt, daß alle darin befindliche Rührmilch und Wasser entfernt wird, und auch 10 Minuten auf Eis gelegt. Dies ist namentlich bei warmem Wetter unbedingt nötig. Der Vorteig wird nun gleichmäßig fingerdick ausgewellt, die Butter in die Mitte desselben gelegt, der Teig von allen 4 Seiten darüber gedeckt, dann legt man ihn auf einem Blech 10 Minuten auf Eis. Nun wird der Teig vorsichtig, daß die Butter nicht herausbricht, so lang wie möglich (nicht breit) ausgewellt, jedes Ende gegen die Mitte und dann noch einmal zusammengeschlagen, daß also 4 Lagen auf einander sind. Diese Tour heißt man, auf die eben beschriebene Art zusammengelegt 1½ mal zusammengeschlagen. Will man den Teig nur einmal zusammenschlagen, so wird je ⅓ von oben und unten auf einander gelegt, so daß 3 Schichten auf einander liegen. Beim Auswellen kann man dem Teig jedesmal 1½ Touren geben und ihn dann ¼ Stunde ruhen lassen, oder nur 1 Tour und nach 10 Minuten die nächste. Der Teig ist so zu legen, daß beim Auswellen einer neuen Tour die offene Seite gegen einen sieht. Zu Vol-au-vents braucht man 6 Touren.

Vor dem Verwenden muß der Teig noch einige Zeit ruhen, ebenso ist es nützlich, wenn er dünn ausgewellt ist, ihn noch einige Zeit stehen zu lassen, daß er sich nicht mehr zusammenzieht.

536. Butterteig (Blätterteig) zu Pasteten und Kuchen. Man verrührt 4 Dotter mit ⅛ Liter Milch und einer Prise Salz in einer Schüssel und rührt 1 ℔ vom feinsten Mehl hinein. Nun nimmt man den Teig auf das mit Mehl bestreute Backbrett oder auf eine Marmor- oder Steinplatte und wirkt ihn mit den Händen so lange, bis er sich zart anfühlt, wellt ihn dann aus, schneidet 1 ℔ süße Butter, die zuvor ihn kaltem Wasser ausgewaschen und wieder abgetrocknet ist, auf die Hälfte des Teiges, schlägt die andere Hälfte darüber, so daß diese gleich dick mit dem Teig umgeben ist. Er wird nun dünn aufgewellt und wie eine Serviette zusammen gelegt; dann wird er zum zweitenmal ausgewellt, wobei man acht geben muß, daß er nicht überzwerch zu liegen kommt, alsdann wird der ausgewellte Teig vierfach zusammengelegt und zum drittenmal so gewellt, wie seine Bestimmung es erfordert. Bei heißem Wetter ist es gut, den Teig zwischen dem Wellen an einem kühlen Ort etwas ruhen zu lassen.

537. **Butterteig andere Art.** Von der Hälfte von 185 Gr. Mehl wird mit 1 Eigelb, etwas Salz und 2 Eßlöffeln Wasser ein fester Teig gemacht; das übrige Mehl mit dem Rührlöffel unter 185 Gr. Butter geschafft, in den ausgewellten Teig geschlagen und einigemal ausgewellt wie in Nr. 536.

538. **Butterteig zu kalten Pasteten.** In 3 ℔ Mehl wird eine Vertiefung gemacht und mit 4 Eidottern, 30 Gr. Salz, 625 Gr. Butter und 1/4 Liter Wasser zu einem Teig verarbeitet. Nach Verlauf einer Viertelstunde wird der Teig fingerdick ausgewellt, zweimal übereinander geschlagen und nach dreimaligem Wiederholen bis zum Gebrauch in einer mit etwas Wasser angefeuchteten Serviette aufbewahrt.

539. **Butterteig mit Wasser.** Zu diesem wird von 1 ℔ Mehl, Wasser, etwas Salz und 2 Eßlöffel voll Kirschengeist ein fester Teig gemacht und 1 ℔ Butter dazu genommen. Er wird ganz wie Nr. 536 behandelt und paßt zu allen Arten von warmen Pasteten.

540. **Einfacher Butterteig.** Von 250 Gr. feinem Mehl, 185 Gr. Butter, 1 Eigelb, etwas Salz und etwa 4 Eßlöffel Wasser wird ein Teig gemacht, gut verschafft und ausgewellt; sollte er zu warm geworden sein, so stellt man ihn eine Viertelstunde recht kalt, ehe er zum Gebrauch ausgewellt wird.

541. **Geriebener Butterteig.** 1/2 Kilo Mehl, 300 Gr. Butter, 4 Eidotter, 5 Löffel saurer Rahm und 1 Messerspitze voll Salz werden auf dem Backbrett mit einem Hack- oder Wiegmesser so lang untereinander gestoßen, bis sich alles genau vermengt hat und der Teig gewirkt werden kann. Nachdem er ausgewellt, ist er zum Gebrauch fertig.

Anmerkung, Man kann sich dieses Teiges anstatt des Butter- (Blätter-) teiges zu kalten Pasteten und auch zu Kuchen bedienen.

542. **Süßer Butterteig.** Zu einem mittelgroßen Kuchenblech nimmt man 185 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker, 4 Eßlöffel guten Wein und 1 Eigelb, hackt alles gut unter einander, wirkt den Teig leicht und wellt ihn aus. Zu Guß- und Obstkuchen ist er sehr gut.

543. **Süßer Butterteig auf andere Art.** 250 Gramm Mehl wird auf ein Backbrett genommen, mit 125 Gr. Butter und 60 Gr. Zucker zusammen gehackt, hierauf gießt man 1 Eßlöffel Arrak daran, und so viel Wasser, in dem etwas Salz aufgelöst wurde, bis man den Teig wirken kann, und schafft ihn zu einem glatten feinen

Teig, der sogleich zu gebrauchen ist. An einem kühlen Ort aufbewahrt hält sich der Teig mehrere Tage.

544. **Mürber Teig zu Kuchen.** 1½ ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 185 Gr. Zucker, das Gelbe von ½ Zitrone und 3 Eier werden zusammen gewiegt, leicht gewirkt und dann die Kuchen ausgewellt.

545. **Mürber Teig zu Timbal und warmen Pasteten.** 1 ℔ feines Mehl, ½ ℔ Butter, 1—2 ganze Eier, 10 Gr. Salz und ¼ Tasse Wasser. Das Ganze wird rasch zu einem mürben Teig geschafft.

546. **Teig zu Weingebackenem.** 6 Eigelb, ¼ Liter guten Wein, eine Handvoll Zucker nimmt man in eine Schüssel und rührt so viel feines Mehl hinein, bis der Teig zum Wellen tauglich ist, nimmt ihn dann auf das Brett und wirkt ihn nur wenig, damit er nicht zu warm wird. Nun wird er halbfingerdick ausgewellt, auf die Hälfte 1 ℔ Butter geschnitten, die andere Hälfte darüber geschlagen und nun so dünn wie möglich ausgewellt, alsdann wie ein gewöhnlicher Butterteig noch zweimal überschlagen, mit kleinen Blechformen ausgestochen, mit Ei überstrichen und gebacken. — Zu Torten ist der Teig ebenfalls sehr gut.

547. **Teig zu Weingebackenem.** Zu 3 Eßlöffel saurem Rahm, 3 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Wein, 2 Eßlöffel gutem Branntwein und 3 Eidottern rührt man so viel feines Mehl hinein, bis es einen festen Teig gibt; diesen wiegt man, nimmt halb so viel Butter dazu als der Teig schwer ist, wellt ihn mit etwas Mehl aus und behandelt ihn wie einen andern Butterteig.

548. **Gehackter Teig zu Weingebackenem.** Man nimmt 250 Gr. Mehl auf ein Hackbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung, tut 4 Eidotter, 3 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Wein, 2 Eßlöffel sauren Rahm hinein und hackt dies alles mit dem Hackmesser untereinander, bis der Teig zum Wirken recht ist. Wenn derselbe glatt ist, wird er gewogen. Zu einem Pfund Teig werden 375 Gr. Butter genommen. Alsdann wird der Teig halbfingerdick ausgewellt, die Butter auf den halben Teig geschnitten, gut eingeschlagen und wie ein anderer Butterteig zweimal ausgewellt.

549. **Überzwercher Butterteig.** 250 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, 4 Eidotter, 2 Eßlöffel Wasser und 1 Messerspitze voll Salz arbeitet man zu einem Teig, nimmt denselben auf ein Brett, wirkt ihn und wellt kleine, tellergroße Kuchen so dünn und gleich als möglich daraus. Wenn alle beisammen sind, wird 125 Gr. Butter

zerlassen, jeder Kuchen mit dem Pinsel damit bestrichen, bis die Butter ganz aus ist, und ein Kuchen auf den andern gelegt; sie werden fest zusammengerollt, auf ein Brett gelegt und über Nacht in den Keller gestellt. Nun werden stark messerrückendicke Stücke abgeschnitten, leicht querüber gewellt, mit einem klein geschnittenen Ragout gefüllt und wie Kräpflein überschlagen. Man legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, ohne sie zu bestreichen, und backt sie im Ofen. Statt Wasser und Salz kann man auch Wein, Zucker und süße Fülle nehmen.

550. **Krebspastete.** Man siedet 100 Krebse, löst die Schwänze davon ab, stößt die Schalen klein, dämpft solche in 250 Gr. Butter, gießt ein paar Eßlöffel gute Fleischbrühe daran, kocht es auf, preßt es durch ein Tuch und stellt das Durchgepreßte über Nacht in den Keller. Zum Butterteig wird 1 Ei, 1/6 Liter saurer Rahm und ein wenig Salz genommen, und so viel feines Mehl dazu gerührt, daß der Teig auf dem Brett gewirkt werden kann. Er wird halbfingerdick ausgewellt, die Hälfte von der Krebsbutter auf einer Serviette abgetrocknet und auf den halben Teil des Teiges gelegt, die leer gebliebene Hälfte darüber geschlagen und zweimal ausgewellt. Dann bleibt der Teig liegen. Zur Fülle kommt das Innere von 2 Dreipfennigwecken, welches in ein Glas süßen Rahm eingeweicht wird, 2 gekochte Brieslein, 2 Euter, eine Handvoll abgesottene Morcheln; dieses hackt man zusammen klein nebst ein wenig Zitronenschale, Petersilie und Schnittlauch. Die übrig gelassene Krebsbutter wird mit 3 Eidottern abgerührt, der eingeweichte Weck ganz leicht ausgedrückt, und mit dem Gehackten an die gerührte Butter getan; die Krebsschwänze werden zerschnitten und nebst Salz und Muskatnuß auch dazu genommen. Von der Hälfte des verfertigten Butterteigs wird ein Stück, so groß als die Pastete wird, ausgewellt, dasselbe auf einem Backblech auf Papier gelegt und die angerührte Masse darein gefüllt, die andere Hälfte wird ebenfalls zu einem Boden gewellt, darüber gelegt, mit 1 Ei bestrichen und die Pastete gelb gebacken.

NB. Schöner und mit viel weniger Mühe werden die Pasteten, kalte wie warme, in kupfernen oder blechernen zerlegbaren Formen oder Reifen, die mehrere Scharniere haben, gebacken. Man belegt die gut mit Butter bestrichene Form mit halbfingerdickem Butterteig oder stellt den mit Butter bestrichenen Reif auf dick mit Butter be-

strichenes Papier auf ein Backblech, legt Boden und Reif mit Butterteig aus, und füllt die Pastete ein, legt einen Teigdeckel darüber, macht in die Mitte ein talergroßes Loch als Kamin, umgibt es mit Teig und backt es gut aus.

551. **Vol au vent. (Blinde Pastete.)** Man teilt den dazu bestimmten Teig in 2 Teile, wellt jeden Teil stark messerrückendick aus, legt eine runde Platte oder die Form, welche die Pastete erhalten soll, darauf und schneidet ihn darnach aus: dann legt man den einen Teil als Boden auf ein mit Mehl bestreutes Blech, den abgefallenen Teig nimmt man zusammen, wellt ihn noch einmal aus, schneidet 2—3 Finger breite Streifen daraus, bestreicht den äußeren Kreis des Bodens mit Eidotter, legt von den Streifen einen Rand darauf, rollt eine Serviette schneckenförmig zusammen, wickelt sie in ein feines, reines Papier, legt sie in die Mitte, einen Deckel von Teig behutsam darüber, drückt ihn auf den anderen Teig leicht an, sticht von dem übrigen Teig Figuren aus, belegt den Deckel damit, bestreicht die ganze Pastete mit Eigelb und backt sie in frischer Hitze.

Einfacher und schöner wird sie in den bei Nr. 550 angegebenen Pastetenformen gebacken, nur darf keine Öffnung in dem Deckel gemacht werden, weil sonst die Serviette gelb würde. Nach dem Backen wird der Deckel behutsam abgeschnitten, die Serviette herausgenommen, das Weiche des Teiges mit einem Löffel herausgeschabt und die Fülle, wobei jede Art von Frikassees und Ragouts, von Fischen, Geflügel und anderem Fleisch gebraucht werden kann, heiß eingefüllt und der Deckel wieder darauf gelegt.

552. **Warme Kalbfleischpastete.** Der obere Teil (Schale) eines Kalbsschlegels wird gut geklopft, abgehäutet, gespickt und mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in 60 Gr. Butter mit einem Glas Wein, Zwiebel, gelbe Rüben, 2 Nelken und einigen Pfefferkörnern halb weich gedämpft und zum Erkalten in ihrem Safte auf die Seite gestellt. Zur Fülle (farce) nimmt man 1 ℔ halb fertig gebratenes Kalbfleisch, 250 Gr. Speck, etwas Zitronenschale und -Mark, Zwiebel und Petersilie und hackt es sehr fein, reibt 2 Milchwecken ab, weicht sie in Wasser ein, drückt sie fest aus und stößt sie mit dem Fleisch, dem nötigen Salz, etwas Pfeffer und 2 ganzen Eiern recht fein und streicht die Fülle durch ein Sieb. Nun wird von einem der zu warmen Pasteten angegebenen Butterteige

eine Pastete aufgesetzt, dieselbe mit feinen Speckscheiben ausgelegt und mit der Fülle fingerdick bestrichen. Von dem gedämpften Kalbfleisch schneidet man schöne Scheiben, legt diese auf die Fülle, darauf wieder Fülle und dann Fleisch und zuletzt Fülle, sodann eine Speckscheibe darüber und bedeckt es mit dem Teigdeckel. Man backt sie 1½ Stunden langsam. Von dem mit etwas Wein aufgekochten Saft gießt man beim Anrichten 4 Eßlöffel an die Pastete und gibt sie recht heiß zu Tische.

553. **Gehackte Fleischpastete** für 6 Personen. 1½ ℔ gebratenes Kalbfleisch vom Nierenbraten wird klein gehackt, ebenso 60 Gr. Sardellen, 30 Gr. Kapern und das Mark einer Zitrone; ein Teelöffel fein geschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie werden in 60 Gr. Butter mit ein paar Messerspitzen Mehl und dem gehackten Fleisch gedämpft, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, ein Glas Wein daran gegossen und noch eine Weile gekocht. Von 250 Gr. Butter wird ein guter Butterteig gemacht, derselbe in zwei Teile geteilt, die eine Hälfte zu einem halbfingerdicken Boden gewellt und in ein mit Mehl bestreutes Potageblech gelegt, die erkaltete Fleischmasse darauf gefüllt und schön glatt gestrichen; die andere Hälfte des Teiges wird zwei Messerrücken dick ausgewellt, zweifingerbreite Streifen daraus geschnitten und kreuzweise auf die eingefüllte Masse gelegt, mit verrührtem Ei bestrichen und gebacken.

554. **Pastete von Kalbsbrieslein.** 4 Brieslein und 4 Euter werden in Salzwasser gekocht, eine Handvoll Morcheln besonders gesotten, ausgedrückt und geschnitten; die Brieslein und Euter schneidet man in fingerdicke Scheiben. Nun röstet man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in 45 Gr. Butter lichtgelb, dämpft 1 Teelöffel voll fein geschnittene Petersilie und ein paar Blätter fein geschnittenes Basilikum darin, gießt einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe dazu, legt die Brieslein und Euter in die Sauce, tut den Saft und die fein geschnittene Schale einer halben Zitrone dazu, würzt mit Salz und Muskatnuß und läßt es kochen. Eine tiefe Form belegt man mit Butterteig, füllt das abgekühlte Ragout hinein, legt einen Deckel von demselben Teig darauf, macht einige Einschnitte in den Deckel, bestreicht ihn mit Ei und backt die Pastete in frischer Hitze. Besser ist es, wenn man die Brieslein in eine blind gebackene warme Pastete (vol au vent) heiß einfüllt und gleich zu

Tisch gibt. Man kann eine Buttersauce, mit Zitronensaft und Eidotter abgezogen, dazu geben.

555. **Pastete von Kalbszunge** für 6 Personen. 3 bis 4 Kalbszungen werden 10 Minuten mit Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, etwas Zitrone, 4 Wacholderbeeren und 4 Pfefferkörnern in Salzwasser gekocht, dann geschält und in längliche Scheiben geschnitten. In 60 Gr. Butter röstet man einen Kochlöffel Mehl, dämpft Schalottenzwiebeln, etwas Petersilie, 45 Gr. ausgegrätete Sardellen, einen schwachen Eßlöffel Kapern und etwas Zitronenmark, alles zuvor aber fein gehackt, tut dann 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, den Saft einer halben Zitrone und etwas Muskatnuß dazu und läßt die Zungen einigemal darin aufkochen, schmeckt sie mit Salz und Zitronensaft ab und füllt sie mit Fleischklöschen Nr. 105—107 in eine blinde Pastete, zu der man Teig von 250 Gr. Butter nimmt. Sie wird warm gegeben.

556. **Kapaunpastete.** Ein schöner, fetter Kapaun wird, wenn er ausgenommen und gewaschen ist, in Stücke geschnitten, gesalzen und in 100 Gr. Butter mit einer kleinen Zwiebel 10 Minuten lang gedämpft unter einmaligem Umdrehen, damit das Fleisch nicht gelb wird, dann rührt man 1 Eßlöffel feines Mehl in die Butter und löscht es mit 1 Schöpflöffel kräftiger Fleischbrühe ab, tut einige Zitronenscheiben dazu und läßt den Kapaun darin weich kochen, macht die Hälfte der in Nr. 105 angegebenen Fleischklöse, zieht die Sauce mit 3 Eigelb und 1 Löffel saurem Rahm ab, und füllt nun das Frikassee in die schon fertige heiße Pastete.

557. **Pastete von Hühnern.** Hiezu ist eine 15—18 Centimeter hohe Form nötig, diese wird mit stark messerrückendick ausgewelltem Butter- oder Pastetenteig ausgelegt und auf folgende Art gefüllt: Man schneidet 2 ℔ gebratenes Kalbfleisch klein, nimmt 60 Gr. gewaschene, ausgegrätete Sardellen, 60 Gr. Ochsenmark, 30 Gr. Kapern, die Schale und das Mark einer Zitrone und 1 kleine Zwiebel, hackt dies alles sehr fein oder stößt es im Mörser und rührt es mit 2 Eidottern, dem Saft einer Zitrone nebst Salz und Muskatnuß an. 2 oder 3 rein geputzte junge Hühner teilt man in 4 Teile und dämpft sie mit dem nötigen Salz in 100 Gr. Butter, belegt den Boden der Form fingerdick mit der angerührten Fülle, dann mit den Hühnern und der übrigen Fülle darauf, bestreut sie oben mit etwas Semmelmehl, schneidet kleine Stückchen

Butter darauf, deckt sie mit dem Teigdeckel, in den ein Loch zum Ausdampfen gemacht ist, und backt sie im Ofen. Zur Sauce werden 60 Gr. Speck und eine kleine Zwiebel fein gewiegt, in 30 Gr. Butter ein Kochlöffel Mehl hellbraun geröstet, die geschnittene Zwiebel nebst dem Speck darin gedämpft, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe, ein Eßlöffel Kapern, eine Messerspitze gestoßene Gewürznelken, der Saft einer Zitrone und das nötige Salz dazu getan und ½ Stunde lang gekocht. Etwas Sauce wird in die Pastete gegossen und die übrige besonders dazu gegeben. Pastete von Tauben wird ebenso bereitet.

558. **Pastete von Ochsenmark.** Man hackt 125 Gr. frisches Ochsenmark fein, reibt von 4 Wecken die Rinde ab, weicht das Innere in süßer Milch ein, drückt es aus und rührt das Mark und den Weck nebst Salz und Muskatnuß mit 6 Eidottern an, schlägt das Weiße zu Schnee und mengt es unter die Masse. Man belegt eine runde Form mit Butterteig, füllt das Angerührte hinein, bestreut es mit geriebenem Milchbrot, schneidet 30 Gr. Butter darauf und backt die Pastete.

559. **Warme Pastete von Salm (Lachs).** 2 ℔ frischer Salm wird abgehäutelt, ausgegrätet, in zweifingerdicke Schnitten geschnitten, gesalzen und mit 2 Eßlöffeln fein gehackten Trüffeln, ebensoviel Champignons, 1 Eßlöffel Petersilie und 1 Eßlöffel Schalottenzwiebeln in 125 Gr. Butter einige Minuten gebraten. Nun macht man folgende Fülle (Farce): 1 ℔ rohes, von Haut und Gräten gereinigtes Fleisch von irgend einem beliebigen Fisch wird fein gestoßen, dann während des Stoßens mit 250 Gr. Butter und 185 Gr. eingeweichtem und ausgedrücktem Milchbrot oder Weck gut vermengt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, 1 Teelöffel fein geschnittener Petersilie und 4 Eiern angerührt. Sollte die Fülle zu dick sein, so nimmt man etwas Rahm dazu. Eine runde Form wird mit Butter- oder Pastetenteig ausgelegt, von der Fülle fingerdick darauf gestrichen, der Salm hinein gelegt und wieder mit Fülle bedeckt. Ein Deckel von Teig wird darauf gelegt und die Pastete 1 Stunde lang gebacken. Ebenso werden Pasteten von Hechten, Karpfen, Schellfischen, Seezungen und Kabliau gemacht.

560. **Lerchenpastete.** Zu 1 Dutzend Lerchen, die gebraten sind (s. Reg.), braucht man 375 Gr. Mehl und ebensoviel Butter zum Butterteig. Zur Fülle nimmt man 250 Gr. rohe Gänseleber,

125 Gr. Speck, 60 Gr. Sardellen, 12 Stücke Champignons, nach Geschmack Kapern, Zitrone, Lorbeer, Thymian, Salz und Pfeffer, hackt alles fein, tut die Brosamen von 2 Wecken, etwas Jus und Wein daran, bestreicht den Pastetenboden mit der Hälfte der Fülle, legt die bereiteten Lerchen darauf, die Fülle darüber und dann den oberen Boden der Pastete, bestreicht sie mit Ei und backt sie in heißem Ofen. Aus der Lerchenjus bereitet man eine gebräunte Sauce; wenn die Pastete aufgetragen ist, löst man den oberen Boden in der Mitte und gießt ein paar Eßlöffel von der Sauce auf die Lerchen; hernach wird sie erst zerlegt.

561. **Warme Pastete von Schnepfen.** 3 Schnepfen werden dressiert und mit Salz und Pfeffer eingerieben, nachdem die Köpfe abgeschnitten sind. Zur Fülle wird genommen: 2 ℔ zuvor halb fertig gebratenes Kalb- oder Schweinefleisch, 250 Gr. frischer Speck, ebensoviel geriebenes, mit etwas Wasser angefeuchtetes Brot, 250 Gr. Kalbsleber, 60 Gr. Kapern, 60 Gr. Sardellen, eine kleine Zwiebel, das Mark und die Schale einer Zitrone, ein Stückchen Basilikum, Zitronenkraut, Thymian und die Eingeweide, doch ohne den Magen der Schnepfen. Alles dieses hackt oder stoßt man zusammen sehr fein, nimmt das Gehackte in eine Schüssel und mengt Salz und Muskatnuß, 1 Kochlöffel Semmelmehl, 3 Eßlöffel Essig und den Saft einer Zitrone darunter. Von 1½ ℔ Mehl und ebensoviel Butter macht man einen Blätterteig (Nr. 535 oder 536); man teilt ihn in 2 Teile, wellt 2 ovale Böden daraus, wovon aber der eine, der als Unterlage dienen soll, dicker und ringsum um 2 Finger breiter sein muß. Nun legt man den größeren Boden auf ein mit Mehl bestreutes Blech, streicht die Hälfte der Fülle darauf, legt die Schnepfen dicht neben einander hinein, den andern Teil der Fülle streicht man schön glatt auf die Schnepfen, bedeckt sie mit dem kleineren Teil des Teiges, der den Deckel bildet, bestreicht ihn ringsum mit verrührtem Ei und drückt den leergelassenen Rand nach oben an den Deckel. Man bestreicht die ganze Pastete mit Ei, macht oben in den Deckel einige Öffnungen und befestigt um dieselbe einen zweifingerbreiten Streifen von starkem, mit Butter bestrichenem Papier, damit die Pastete keine Risse bekommt. Sie wird 2 Stunden lang gebacken, die Papierstreifen abgenommen, und gleich aufgetragen, oder über Nacht stehen gelassen und dann kalt gegeben. Die Köpfe werden oben in die Pastete gesteckt.

562. **Englische Fleischpastete** (Meatpie). 250 Gr. feines Mehl, 125 Gr. Butter, etwas Salz und Wasser wird untereinander gehackt, dann gut gewirkt und nach der Größe der Schüssel ausgewellt. In diese legt man in hübsche Stücke geschnittenen kalten Braten, etwas Schinken, ein hart gekochtes zerschnittenes Ei und ziemlich viel Bratensauce, deckt den Teigdeckel darauf nnd backt es etwa drei Viertelstunden lang. Der Teig soll nicht zu hart gebacken und das Fleisch recht saftig sein.

563. **Stockfischpastete.** Von 1 ℔ Butter wird ein guter Butterteig gemacht, messerrückendick ausgewellt und ein tellerförmiger Boden daraus geschnitten, aus dem übrigen Teig werden mit einer blechernen Form, kleiner als ein Trinkglas, runde Formen ausgestochen, der Rand des Bodens mit verrührtem Ei bestrichen und die Blättchen im Kranze stufenartig auf den bestrichenen Rand gelegt, das Ganze wird mit Ei bestrichen und in frischer Hitze gebacken. 3 ℔ gewässerter Stockfisch werden ½ Stunde lang in siedendes Wasser gelegt, zugedeckt, dann aus dem Wasser gehoben und von Haut und Gräten gereinigt. In einer Kasserolle läßt man 250 Gr. Butter zergehen, dämpft einen starken Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln darin weich, nimmt 1 Eßlöffel fein geschnittene Petersilie, 2 Eßlöffel Semmelmehl und 1 Eßlöffel weißes Mehl dazu, röstet dies 5—6 Minuten lang mit den Zwiebeln, legt den Stockfisch hinein, gießt ½ Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und läßt es nur aufkochen, weil die Fische gerne Wasser ziehen, richtet sie in den gebackenen Ring an und gibt sie schnell zu Tische. Man kann auch den Butterteigboden weglassen und bloß obigen Kranz machen, auch kann statt des Stockfisches jede andere Fischeinlage gewählt werden.

564. **Kasserollepastete von Kalbfleisch.** Von einem Kalbsschlegel nimmt man den Schwallen (Kalbsnuß, darunter versteht man das am Schlegel inwendig liegende Stück Fleisch, vom Kniegelenke bis zum Schlußbein); davon schneidet man den dritten Teil in fingerdicke lange Schnitten, klopft sie mit dem Messerrücken, bestreut sie mit Salz und legt sie einige Stunden in die bei Schinkenpastete (s. Reg.) angezeigte Ölmarinade. Das übrige Fleisch schneidet man, nimmt 60 Gr. Speck und 60 Gr. Rindsmark dazu und stoßt dies in einem Mörser mit 2 in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbroten fein, nimmt es dann in eine Schüssel und

rührt es mit 6 Eidottern, Salz und Muskatnuß untereinander. 6 Eier werden hart gesotten, das Weiße von den Dottern behutsam losgeschält und jedes besonders gehackt, ebenso hackt man 125 Gr. mageren Schinken, 125 Gr. Kapern, ebensoviel Oliven klein, jedes besonders, und schneidet Petersilie fein; nun belegt man eine tiefe, runde Kasserolle mit Speckscheiben, streut von dem Gehackten der Schattierung nach fingerdick darauf, dann die Hälfte der Fülle; das in Öl gebeizte Fleisch wird fest zusammengerollt, dicht auf die Fülle zusammengestellt, die übrige Fülle darüber getan und ein Blatt reines, mit Butter bestrichenes Papier darauf gelegt. Die Pastete wird im Ofen gebacken, wenn sie fertig ist, auf eine Platte gestürzt und eine Trüffelsauce dazu gegeben.

565. **Eine Schüsselpastete mit Krebsen.** Von 75 Krebsen wird mit 375 Gr. süßer Butter eine Krebsbutter (s. Reg.) gemacht; wenn diese leicht gerührt ist, rührt man 6—7 abgerindete, eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Wecken mit 9 Dottern, etwas Salz und Muskate daran, zuletzt den Schaum von 9 Eiweiß. In eine Pastetenform aus Blech, welche zuvor mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut ist, wird die Hälfte der Weckenmasse gefüllt, darauf ordnet man ein Ragout von Krebsen, Morcheln, Briesslein, Spargeln; auf dieses wohl abgeschmeckte Ragout füllt man die andere Hälfte der Masse, backt die Pastete in heißem Ofen und gibt sie auf die Platte umgestürzt mit einer Buttersauce, in der Krebse und Morcheln sind.

566. **Gerührte oder Sommer-Pastete** für 8 Personen. 2 junge Hühner werden geputzt, ausgenommen, rein ausgewaschen und einige Minuten lang in kochendes Wasser oder Fleischbrühe gelegt, damit sie schön weiß bleiben; man teilt jedes in 4 Teile, läßt in einer Kasserolle 125 Gr. Butter zergehen, röstet 1 Eßlöffel Mehl weiß darin und gießt die nötige Fleischbrühe dazu, legt die Hühner hinein, schneidet eine mittelgroße Zwiebel in Scheiben, ebenso ½ Zitrone, nimmt Petersilie, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Thymian, bindet dieses alles in ein feines, reines Tuch, legt es zu den Hühnern, Salz und Muskatnuß dazu, und läßt es kochen, bis sich die Kraft aus den Kräutern gezogen hat. Wenn die Hühner weich sind, legt man sie auf eine emaillierte Platte oder eine Auflaufform von Porzellan, die auf den Tisch gegeben werden kann. Nun rührt man 250 Gr. Butter leicht, dazu 12 Eier, 12 kleine Kochlöffel feines Mehl, Salz und Muskatnuß

und 4 Eßlöffel guten süßen Rahm darunter. Wenn dieses zusammen noch eine Viertelstunde gerührt worden ist, wird es über das Ragout gegossen, im Ofen gebacken oder aufgezogen. Die noch übrige Sauce von dem Ragout wird besonders dazu gegeben. Ebenso können auch Pasteten von Tauben, Brieslein und Kalbfleisch gemacht werden. Von letzterem nimmt man 3 ℔ Nierenbraten und schneidet ihn in Stücke.

567. **Timbal von Maccaroni.** Man macht einen mürben Teig nach Nr. 545, bestreicht eine glatte, runde und hohe Form mit Butter, wellt den Teig zweimesserrückendick aus, schneidet davon einen Streifen, der so lange ist, daß er rings um das Ganze der Form reicht, sticht dann mit der Form zwei Böden aus, legt den einen davon auf den Boden der Form, bestreicht ihn mit Ei, belegt dann innen die Form ringsum mit dem abgeschnittenen Streifen (mit der linken Hand) und drückt (mit der rechten) denselben an dem Boden auf. Wenn die Enden des Streifens zusammenkommen, so bestreicht man das eine mit Ei und legt das andere darüber und drückt es fest an. Während der Zeit hat man 250 Gr. Maccaroni weich gekocht und auf einem Sieb kaltes Wasser darüber gegossen. Nun mischt man die Maccaroni in einer Kasserolle mit einem Stück Butter, einigen Löffeln Butter- oder Tomatensauce, 125 Gr. geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse, Salz und Pfeffer und füllt sie in die ausgelegte Form, nachdem in den Teig einige Gabelstiche gemacht worden sind, damit keine Luft zwischen Teig und Form vorhanden ist. Nun legt man den zweiten runden Boden auf die Fülle, drückt den Teigrand an der Seite ringsum daran fest, bestreicht ihn ebenfalls mit Ei und backt den Timbal bei mäßiger Hitze $^3/_4$ Stunden im Ofen zu schöner Farbe, stürzt ihn auf eine Platte und gibt eine Tomaten- oder sonst eine pikante Sauce dazu. Man kann auch gekochten Schinken in feine Stifte geschnitten an die Maccaroni geben.

568. **Englische Fruchtpastete.** Von 250 Gr. Mehl wird ein Butterteig nach Nr. 541 gemacht, in 2 Teile geteilt, der eine zu Streifen gewellt und von dieser in einer tiefen Schüssel, die mit Butter bestrichen ist, ein dreifingerbreiter Rand herumgelegt, den übrigen Teil wellt man nach der Größe der Schüssel, zweifingerbreit größer und breiter als der aufgesetzte Rand, schält gute Äpfel, schneidet sie in Schnitze, mischt Zucker, Zimt und Zitronenschale untereinander, streut davon zwischen die eingelegten Äpfel, legt den

Teigboden darauf, rollt den überhängenden Teig als Rand leicht nach innen, drückt ihn an den Teigrand, bestreicht ihn mit Ei, macht zwei Einschnitte in die Mitte und backt die Pastete eine starke Stunde. Wenn die Äpfel nicht saftig sind, gießt man ¼ Liter Wein vor dem Backen daran. Pasteten von Zwetschgen, Kirschen und Stachelbeeren werden ebenso gemacht. Getrocknete Zwetschgen werden vorher nicht ganz weich gekocht.

569. **Kalte Pastete von Feldhühnern.** Die Feldhühner werden gerupft, Köpfe und Flügel davon abgeschnitten, ausgenommen, rein ausgewaschen und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Zur Fülle nimmt man 1 ℔ Hasen-, Reh- oder Hirschfleisch, befreit es von Haut und Fasern und hackt es mit 100 Gr. Nierenfett recht fein, vermengt 100 Gr. eingeweichten und wieder ausgedrückten Weck unter anhaltendem Stoßen in einem Mörser mit dem Fleisch, rührt ein ganzes Ei und ein Eidotter, Salz, einen Teelöffel sehr fein gehackte Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß und ein fein gestoßenes Lorbeerblatt gut darunter. Die Pastete macht man aus dem Teig Nr. 538, im übrigen wird sie ganz wie die Schnepfenpastete beendigt, nur daß oben in den Deckel zwei- oder dreifingerdicke Öffnungen gemacht werden, in die man aufgerolltes Papier steckt, damit die Öffnung nicht zusammenfällt. Ist die Pastete völlig erkaltet, so gießt man eine zuvor gemachte abgekühlte Sulz vermittelst eines Trichters in die Öffnungen der Pastete. Sie kann erst den zweiten Tag gebraucht werden. Beim Auftragen steckt man die Köpfe mit etwas Grünem im Schnabel als Erkennungszeichen in die Öffnungen. — Auf diese Art können auch Pasteten von Wachteln, Lerchen u. dergl. gemacht werden.

570. **Kalte Hasenpastete.** Von 2 jungen, großen, abgehäuteten Hasen wird das Rückenfleisch der Länge nach abgelöst, mit halbfingerlangem und kleinfingerdick geschnittenem Speck, der mit Salz, Pfeffer, fein geschnittenen Schalottenzwiebeln bestreut ist, durchzogen. Dieses kommt nun in eine flache Kasserolle mit 60 Gr. Butter, 2 Eßlöffel fein gehackten Trüffeln und ebensoviel Champignons, mit dem nötigen Salz und Pfeffer auf ein starkes Feuer und wird 10 Minuten lang gedämpft, dann zurückgestellt und nach einigem Abkühlen herausgelegt. Das von aller Haut und Fasern befreite Fleisch von den Hasenschenkeln wird mit ebensoviel frischem Speck sehr fein gehackt, dann in einen Mörser getan und während des Stoßens mit 8 rein gewaschenen und ausgegräteten Sardellen, 125 Gr. Butter, 1 Eßlöffel

fein geschnittenen und in Butter weich gedämpften Schalottenzwiebeln vermengt; dann mit etwas weißem Pfeffer, Muskatnuß und gestoßenen Gewürznelken, fein gestoßenem Thymian, Majoran und Lorbeerblatt gewürzt und die zurückgebliebene Sauce, in der das Fleisch gedämpft wurde, darunter gerührt. Man belegt eine ovale, hohe Form mit Pastetenteig, füllt die Hälfte der Fülle hinein, legt das Fleisch der Länge nach darauf, bedeckt es mit der übrigen Fülle, macht einen Deckel von Teig darüber und backt die Pastete eine Stunde.

571. **Kalte Wildbretpastete.** Von einem frischen oder gebeizten Rehschlegel werden handgroße und zweifingerdicke Stücke geschnitten, die wie bei der Hasenpastete, mit Speck durchzogen und gedämpft werden. Man nimmt die schon bei der Feldhühnerpastete Nr. 569 angezeigte Fülle und beendigt die Pastete gleich jener.

572. **Kalte Schinkenpastete.** Ein großer Schinken wird 1 Tag lang in kaltes Wasser gelegt und dann in Wasser gekocht. Nach seinem gänzlichen Erkalten wird ein Stück ohne alle Schwarte oder sonst etwas Schwarzes herausgeschnitten, etwas Fett darf daran bleiben. Nun wird ebensoviel aus einem Kalbschlegel geschnitten, mürbe geklopft, gehäutelt und mit fingerdickem Speck, der mit Salz, Pfeffer und fein gehackten Schalottenzwiebeln bestreut ist, durchzogen. Hierauf wird das Kalbfleisch in ein tiefes Geschirr in folgende Ölmarinade (Beize) gelegt. Man gießt ½ Liter vom feinsten Provencer-Öl darüber, tut eine Handvoll zusammengebundene Petersilie, 2 Lorbeerblätter, 1 Zwiebel, ½ Zitrone, 1 gelbe Rübe, alles in Scheiben geschnitten, 1 Eßlöffel ganzen weißen Pfeffer und die Hälfte soviel Gewürznelken dazu, und läßt das Fleisch 2—3 Stunden in dieser Beize liegen. Nach diesem nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es in dreifingerbreite und zweifingerhohe Stücke und ebenso den Schinken. Zur Fülle nimmt man 1 ℔ rohes, von aller Haut gereinigtes Kalbfleisch vom Schlegel, das mit ebensoviel frischem Speck sehr fein gehackt, dann in einen Mörser getan und während des Stoßens gut gewürzt wird mit Salz, 1 Eßlöffel fein geschnittenen und in Butter weich gedämpften Schalottenzwiebeln, mit etwas weißem Pfeffer, geriebener Muskatnuß, fein gestoßenen Gewürznelken, Thymian, Majoran und Lorbeerblatt. Beim Einfüllen in die mit dem Teig Nr. 538 ausgelegte Pastete wird zuerst von der Fülle gelegt, dann Kalbfleisch, wieder Fülle, dann Schinken und so fort, bis alles zu Ende ist; oben muß immer Fülle liegen, noch 125 Gr.

Butter wird darauf geschnitten, mit einem Deckel von Teig bedeckt und wie die Feldhühnerpastete Nr. 569 behandelt.

573. **Gansleberpastete.** 4—5 große und weiße Gansleber, welche aber nicht im Wasser gelegen haben und von denen die Galle ausgeschnitten ist, werden da, wo sie zusammengewachsen sind, getrennt und jeder Teil glatt zugeschnitten. Sie werden nun mit frischen, gereinigten Trüffeln, die in kleinfingerlange und -dicke Stücke geschnitten sind, reichlich durchsteckt, mit Salz, weißem Pfeffer, feinem Majoran, Thymian, Lorbeerblatt, gestoßenen Gewürznelken und Muskatnuß gewürzt, gut zugedeckt und bis zum andern Tag an einen kalten Ort gestellt. 1 ℔ von Haut und Sehnen befreites Kalbfleisch hackt man mit 1 ℔ frischem Speck fein und stoßt es mit den Abfällen der Lebern, einigen gut gewaschenen nnd entgräteten Sardellen und einigen fein geschnittenen Trüffeln in einem Mörser recht zart, nimmt es in eine Schüssel und mengt 1 Eßlöffel fein geschnittene und in Butter weich gedämpfte Schalottenzwiebeln, Salz, etwas weißen Pfeffer, geriebene Muskatnuß und Gewürznelken, fein gestoßenen Thymian, Majoran, Lorbeerblatt und 250 Gr. abgeschälte, in Scheiben geschnittene Trüffeln darunter. Nun wird eine etwa 15 Zentimeter hohe runde Form mit Butter bestrichen, mit dem Pastetenteig Nr. 538 fingerdick ausgelegt, so daß der Boden und die Wände gleich dick und stark sind. Man belegt das Innere mit dünn geschnittenen Speckscheiben, bestreicht den Boden mit Fülle, legt die Lebern darauf, streicht die übrige Fülle darüber, belegt es mit Speckscheiben, schneidet einen runden Deckel aus Teig, legt ihn darauf, macht eine Öffnung von 2 Zentimeter Weite und eine beliebige Verzierung von Teig auf den Deckel, bestreicht das Ganze mit Eidotter und backt es 2 Stunden lang in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn die Pastete erkaltet ist, wird sie aus der Form genommen und in die Öffnung ein Löffel Madeira gegossen. Nach 2 oder 3 Tagen kann sie gebraucht werden. Häufig werden die Gänseleberpasteten in Terrinen (Porzellanschüsseln mit gut schließenden Deckeln) statt des Teiges gebacken, da sie sich viel besser darin erhalten, wenn sie nicht schon nach wenigen Tagen gebraucht werden sollen. Beim Einfüllen bestreicht man die Terrine mit Butter, legt einige Speckscheiben hinein, füllt dann die Pastete darauf und stellt die Terrine zum Backen in einen tiefen Teller, damit das herauskochende Fett nicht verloren geht, gießt, wenn die Pastete den andern Tag völlig erkaltet ist, frisch ausgelassenes Schweinefett darauf,

bedeckt es mit einem weißen Papier und klebt nun den Deckel mit einem Papierstreifen fest zu. Beim Gebrauch nimmt man das Schweinefett vorsichtig mit einem Löffel ab und ersetzt es mit Sulz.

574. **Gerührte Pastetchen.** 250 Gr. Butter wird leicht gerührt, hierauf schlägt man 3 ganze Eier und 3 Eidotter hinein, weicht von 4 Weißbroten oder Wecken die Brosamen in Milch ein, drückt sie wieder fest aus und rührt sie mit der Masse noch $^1/_2$ Stunde, tut Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht sodann kleine Formen mit Butter, bestreut solche mit Semmel- oder Mutschelmehl und tut etwas Weniges von dem Teig hinein. Das Ragout, das auf den Teig kommt, ist beliebig, doch ist das von Brieslein (Kalbsmilchen), siehe Register, am besten. Wenn es kalt ist, wird davon in die Formen gefüllt und diese oben mit dem Teig überstrichen. Alsdann werden sie im Backofen gebacken und warm gegeben.

575. **Papierpasteten von Kalbsfüßen.** Man siedet im Salzwasser 6 Kalbsfüße weich, löst die Knochen ab, schneidet das Fleisch recht fein, ebenso 250 Gr. Schinken ohne Fett, 125 Gr. Nierenfett oder Mark, die halbe Schale einer Zitrone und ein wenig Muskatnuß. Dies alles dämpft man mit 100 Gr. Butter in einer Kasserolle. Wenn es erkaltet ist, verrührt man $^1/_4$ Liter sauren Rahm mit 8 Eidottern, dem Saft einer Zitrone und etwas Salz. Nun werden Kapseln von Papier gemacht, das Ragout hineingetan und von dem Angerührten darauf gegossen, im Backofen schön gelb gebacken und in den Formen warm auf den Tisch gegeben.

576. **Kleine offene Pastetchen mit Ragoutfülle.** Es wird ein nach Nr. 539 sorgfältig bereiteter Blätterteig in der Dicke von $^1/_2$ Centimeter ausgewellt. Mittelst eines Wasserglases oder Blechringes werden aus diesem Teig so viele runde Platten ausgestochen, als man Pastetchen haben will. Aus der Mitte dieser runden Plättchen werden mit einem kleineren Blechringe (etwa in der Größe eines Markstücks) wiederum runde Plättchen ausgestochen, welche später als Deckel der Pasteten dienen. Der übrig bleibende Teil wird nun noch einmal laubdünn ausgewellt, dann sticht man mit demselben Wasserglas oder Blechring ebensoviele runde Platten aus wie am Anfang, legt diese zuletzt ausgestochenen dünnen Platten als Boden der Pastetchen auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, bestreicht sie mit Ei, setzt auf diese Böden die zuerst ausgestochenen runden Platten und bestreicht diese ebenfalls mit Ei. Die kleinen als Deckel ausgestochenen Plätt-

chen werden besonders auf das Backblech gesetzt, mit Ei bestrichen und alles zusammen in einem heißen Ofen rasch gebacken. Die fertigen, hoch aufgegangenen Pastetchen werden dann heiß mit nachstehender heißer Fülle oder mit dem Ragout der andern kleinen Pastetchen gefüllt und die kleinen Deckelplättchen oben aufgesetzt.

Einfache, viel gebrauchte Fülle für kleine Pastetchen. In eine kräftige weiße Buttersauce, die man mit einem Gläschen Weißwein und Zitronensaft aufkochen läßt, tut man in kleine Würfel geschnittenen kalten Kalbsbraten, Schinken oder geräucherte Zunge, läßt dieses alles zusammen heiß werden und füllt die heißen Pastetchen damit.

577. **Kleine gebackene Krebspastetchen.** Die von fünfzig Krebsen verfertigte Butter wird in eine Schüssel getan und mit 3 ganzen Eiern und 3 Dottern leicht verrührt. Von 4 Milchbroten wird die Rinde abgerieben, die Brote in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt und nebst Salz und Muskatnuß in die Butter und Eier gerührt. — Zum Ragout siedet man 2 Kalbsbrieslein und ebensoviele Euter im Salzwasser, eine Handvoll Morcheln wird in Wasser verwällt, und 8 Gr. Trüffeln in Wein gesotten. Alles dies schneidet man nebst den Krebsschwänzen recht klein, läßt 45 Gr. Butter in einer Kasserolle vergehen, röstet einen Teelöffel Mehl lichtgelb darin, dämpft das Geschnittene nebst einem Teelöffel gehackter Petersilie, tut Krebsbrühe, den Wein von den Trüffeln, Salz und Muskatnuß darein. Wenn es ein wenig gekocht hat, läßt man es erkalten, bestreicht kleine Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt sie mit der Masse halb voll, von dem Ragout in die Mitte, deckt sie mit der Masse zu und backt sie im Ofen.

578. **Krebspastetchen zur Fastenzeit.** Die Fülle wird wie zu den vorhergehenden gemacht. Zum Ragout dämpft man 1 Teelöffel fein gehackte Schalottenzwiebeln, ebensoviel Petersilie in 60 Gr. Butter, schlägt 4 Eier daran und rührt so lange, bis die Eier fest beisammen sind. Die Krebsschwänze, eine Handvoll verwällte Morcheln schneidet man zu kleinen Stücken, gibt Salz und Muskatnuß, 2 Eßlöffel süßen Rahm und 2 weitere Eidotter dazu, rührt alles gut unter einander und verfährt damit wie bei den vorhergehenden.

579. **Krebspastetchen** auf andere Art. Man belegt kleine Formen mit Butterteig, siedet 2 Brieslein und 2 Euter in Salzwasser und 15 Gramm Trüffeln in Wein, schneidet beides, sowie 25 Krebsschwänze klein. Einen kleinen Eßlöffel Mehl läßt man in 60 Gr.

Butter anziehen, dämpft das Geschnittene nebst Petersilie und Muskatnuß darin, und tut etwas Krebs- oder Fleischbrühe und das nötige Salz daran und füllt damit die gebackenen Pastetchen oder man füllt die ungebackenen Pastetchen mit dem erkalteten Ragout, tut einen Deckel von Butterteig darüber und macht eine Öffnung hinein. Ein Ei verrührt man mit einem Eßlöffel Krebsbutter, bestreicht sie damit und backt sie schön gelb.

580. **Kleine Pastetchen von Kalbshirn.** Man wascht und häutelt das Kalbshirn, schneidet es in kleine Stückchen, tut es nebst 45 Gr. Butter, Salz, Muskatblüte und dem Saft von einer Zitrone in eine Kasserolle und läßt es langsam kochen. Wenn das Ragout fertig ist, füllt man es in die bereit gehaltenen kleinen offenen Pastetchen nach Nr. 576.

581. **Kleine Pastetchen von Kalbfleisch (Rissolen).** 1 Kilo Kalbsbraten (am besten vom Nierenbraten), 45 Gr. Sardellen, 45 Gr. Kapern, die halbe Schale einer Zitrone samt dem Mark werden klein gehackt, ein Teelöffel klein gewiegte Zwiebeln und ebensoviel Petersilie dazu getan. Dies alles dämpft man in 60 Gr. Butter und einem kleinen Eßlöffel Mehl, tut Salz, Muskatnuß, ein halbes Trinkglas voll Wein dazu, läßt es ein wenig kochen und füllt es heiß in die offenen Pastetchen nach Nr. 576. Oder läßt man es erkalten, sticht mit einer Form Plättchen aus, in der Größe einer Untertasse, legt einen Löffel Fülle darauf, bestreicht den Rand mit Ei, überschlägt den Teig über die Fülle zur Form eines Halbmondes, drückt den Rand fest auf und backt die Rissolen in nicht zu heißem Schmalz, oder man backt sie im Ofen, zuvor mit Ei bestrichen, in frischer Hitze. Es gibt eine große Platte.

582. **Stockfischpastetchen.** 2 ℔ Stockfische werden wohl zugedeckt in siedendes Wasser gelegt. Nach ½ Stunde wird das Wasser abgegossen, wieder siedendes darüber geschüttet. Nachdem die Stockfische noch ½ Stunde gelegen, werden sie von Haut und Gräten gereinigt. Hierauf dämpft man 1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie in ¼ ℔ Butter, kehrt die Stockfische ein paarmal darin um und würzt sie mit Salz und Ingwer. Man kocht 4 Milchbrote mit ½ Liter süßem Rahm zu einem dicken Brei, nimmt 1 Eßlöffel fein gehackte und in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, Salz, 60 Gr. gehackte Sardellen, und, wenn es abgekühlt, 60 Gr. leichtgerührte Butter oder Ochsenmark dazu, rührt es mit 8 Eidottern und einigen

Eßlöffeln saurem Rahm gut, mengt den Schnee von 3 Eiweiß hinein und füllt kleine, mit Butter und Weckmehl gerichtete Förmchen halb voll, legt den bereiteten Stockfisch etwas erkaltet darauf, bedeckt ihn mit der übrigen Masse und backt sie schön.

583. **Kleine Pastetchen von frikassiertem Aal.** Wenn der Aal abgestreift, ausgenommen und gewaschen ist, wird er in fingerbreite Stücke geschnitten und mit Essig begossen; alsdann läßt man 60 Gr. Butter in einer Kasserolle zergehen, 1 Kochlöffel Mehl darin anziehen, gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe daran, tut die klein geschnittene Schale von ½ Zitrone, 15 Gr. Kapern, 1 Teelöffel fein geschnittene Petersilie, das nötige Salz und Muskatnuß dazu, nimmt den Aal aus dem Essig, legt ihn in die Sauce und läßt ihn nur wenig kochen. Kleine Formen werden nun mit Butterteig belegt und in jede 2—3 Stücke des gekochten Aals getan, obenauf kommt ein Deckel von demselben Teig, in den einige Öffnungen geschnitten, und der mit einem verrührten Ei bestrichen wird. Die Pastetchen backt man in schneller Hitze. Die Sauce wird dick eingekocht und besonders dazu gegeben.

584. **Kleine Pastetchen von Austern.** Wenn die Austern geputzt sind, werden sie samt dem Seewasser in ein Geschirr genommen, 4 klein gehackte Sardellen, der Saft von ½ Zitrone, 30 Gr. Kapern und etwas Muskatnuß dazu getan; alsdann rührt man einen kleinen Eßlöffel Mehl unter 45 Gr. Butter und läßt alles zusammen kochen. Dann werden die warmen offenen Pastetchen nach Nr. 576 damit gefüllt. Man rechnet 2—3 Austern auf ein Pastetchen.

585. **Pastetchen von Kalbsbrieslein.** 125 Gr. Butter wird leicht gerührt, 5 Eigelb und 5 starke Eßlöffel Mehl darein gerührt, und etwas süßer Rahm, bis der Teig wie ein dicker Spätzleinteig ist, dann kommt der Schaum der Eier hinein. Von dem Teig kommt ein Teil unten in die mit Butter bestrichenen kleinen Formen, darauf die Fülle und über die Fülle wieder Teig. Sie werden im Ofen gebacken, gestürzt und sogleich zu Tische gegeben. Zur Fülle werden 2 Brieslein, etwas Zwiebel, Petersilie, Kapern, Zitronenschale und -Mark klein geschnitten und in Butter gedämpft.

586. **Semmelpastetchen, schnell gemachte,** von Fleischresten. Man hackt übrigen Kalbs- oder anderen Braten mit etwas fettem Fleisch oder Schinken ganz fein, gibt Salz, Muskat, gehackte Petersilie und Zwiebel, 1 Stück Butter und einige Eier dazu und rührt

dies auf dem Feuer zu einer nicht zu dicken Fülle. Dann wird von Milchbrötchen die Kruste abgerieben, eine Schnitte flach abgeschnitten, die Brötchen vorsichtig ausgehöhlt, von der Fülle darein gefüllt, wieder zugedeckt, mit einem Hölzchen durchstochen oder zugebunden. In einer Pfanne, worin man Milch und Butter heiß gemacht, werden die Brötchen in den Ofen gesetzt und fleißig begossen. Wenn dies eingekocht, begießt man sie mit Butter und Bratensauce, bis sie gelbbraun werden.

Von den Fischen, Krebsen u. s. w.

Allgemeines hierüber.

Die Fische liefern mit wenigen Ausnahmen eine angenehme, mannigfaltige und leicht verdauliche Speise für Gesunde und Genesende. Sie zerfallen in Süßwasser- und in Seefische, an welche sich die nicht zum Fischgeschlecht gehörenden Krebse, Muscheln u. s. w. anschließen.

Fische, welche ganz gekocht werden sollen, werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt; sobald sie kochen, nimmt man den sich zeigenden Schaum ab und läßt sie zugedeckt an der Seite des Feuers nachziehen. Nur sehr große Fische läßt man einigemale aufkochen und dann an der Seite des Feuers nachziehen. Durch dieses Verfahren verhindert man, daß sie zerreißen, was geschehen würde, wenn man sie gleich in kochendes Wasser legte. Dagegen werden in Stücke geschnittene Fische meistens in kochendes Wasser gelegt, worin man sie nachziehen läßt. Als sicheres Merkmal, daß ein Fisch fertig gekocht ist, gilt, daß er hinter den Ohren, wenn man mit dem Messer hineinsticht, nicht mehr blutig, sondern weiß ist, und daß die Augen ausfallen.

Von großer Wichtigkeit ist das Salzen der Fische. Es lassen sich keine bestimmten Regeln darüber feststellen. Es ist nur zu raten, größere Fische stärker, kleinere oder in Stücke geschnittene schwächer zu salzen, der Geschmack muß dabei der beste Ratgeber sein, im allgemeinen muß das Salz im Wasser ziemlich vorschmecken.

Nun noch einiges über die Vorbereitung der Fische.

Womöglich verwendet man von Süßwasserfischen nur lebende. Bei den getöteten erkennt man an den rot gefärbten Kiemen und klaren Augen, daß sie noch brauchbar sind. Auch bei Seefischen sind klare,

hervorstehende Augen und ein noch festes Fleisch sichere Kennzeichen der Frische. Am kräftigsten bleiben die Fische, die geschlachtet, nicht, wie gebräuchlich, mit ein paar Schlägen auf den Kopf getötet sind. Mit einem spitzen, scharfen Messer macht man einen Schnitt dicht hinter dem Kopfe und trennt dadurch das Gehirn von der Wirbelsäule. Um das Abschuppen zu erleichtern, kann man den Fisch in beinahe siedendes Wasser eintauchen, dann geht es viel leichter, indem man mit einem Messer vom Schwanze nach dem Kopfe abschuppt. Größere Fische, wie Zander, Hechte, Karpfen werden barbiert, das heißt, man fährt mit einem spitzen Messer zwischen Haut und Schuppen, indem man den Schwanz mit einem Tuche in der linken Hand festhält, und trennt so die Schuppen mit der darunter liegenden grauen Haut in langen Streifen von dem Fisch, der dadurch ein weißeres und glatteres Aussehen erhält.

Aale werden, wenn sie klein sind, mit Salz abgerieben, bei größeren macht man im Genick einen Einschnitt, schnürt eine Bindfadenschleife fest um den Kopf und hängt den Aal an einem starken Nagel daran auf. Sodann schneidet man mit einem scharfen Messer rings um den Kopf und dicht unter den Bauchflossen die Haut vorsichtig bis auf die zweite graue Haut durch, löst die erstere etwa einen Zoll breit davon los und streift sie mit beiden Händen nach dem Schwanze zu ab, indem man sich dabei eines Tuches bedient; läßt sie sich am Schwanz nicht völlig lösen, so hilft man mit dem Messer nach. — Fische, die blau gekocht werden, muß man sehr sorgfältig anfassen, beim Ausnehmen auf ein nasses Brett legen, damit der Schleim, welcher die blaue Farbe hervorbringt, nicht davon abgeht. Es ist nicht nötig, sie zu schuppen; man übergießt sie mit heißem Essig und läßt sie leicht zugedeckt bis zum Kochen stehen. Um die Fische auszunehmen, schneidet man den Bauch vom Schwanz zum Kopf auf, nimmt die Eingeweide heraus, ohne die Galle zu zerdrücken, kratzt das längs dem Rückgrat sitzende Blut rein heraus und wascht nun den Fisch mehreremal gut ab. Soll er in Stücke geschnitten werden, so macht man statt des Längsschnitts einen Querschnitt zwischen den Bauchflossen und entfernt wie oben die Eingeweide. Sodann werden die Kiemen herausgerissen, die Flossen kurz am Körper abgeschnitten, der Schwanz abgerundet, und wenn man den Fisch ganz geben will, längs dem Rücken einige Einschnitte gemacht. Alle edleren gesottenen Fischarten, wie Forellen,

Felchen, Lachse, Schellfisch, Kabeljau ꝛc. schmecken kalt am besten, wenn man sie nur mit Essig und Öl gibt.

Flußfische werden immer in gewürztem Wasser fertig gemacht, dazu werden 9 Zutaten genommen: Salz, Essig, Zwiebel, gelbe Rüben, ganze Petersilie, Lorbeer, Nelken, Pfefferkörner, Zitronenmark.

Flußfische, die sumpfig riechen, müssen verschiedenemale durch frisches Salzwasser gezogen werden.

Seefische dagegen, mit wenigen Ausnahmen, werden nur in stark gesalzenem Wasser gekocht, wobei man sich nach dem vorgeschriebenen Rezept richten muß. Ferner muß der Seefisch, ehe er zum Feuer gesetzt wird, vorher eine Stunde ins Wasser gelegt und dieses wieder abgegossen werden. Um den Fischen den unangenehmen Seegeruch zu benehmen, wascht man sie nach dem Abschuppen und Ausnehmen mit lauem, mit Zitronensaft gesäuertem Wasser außen und innen ab.

Bei Karpfen macht man gleich nach dem Abschlachten einen Einschnitt in die Kehle und fängt das Blut mit etwas Essig auf, um es später zu verwenden.

Da der Fisch bei jeder Mahlzeit eine Lieblingsschüssel bildet, so rechnet man in der Regel für 3 Personen 1 ℔ Fische, doch richtet sich das nach der Anzahl der Gänge.

Süßwasserfische.

587. Aal blau zu sieden. Seine Tötung ist schwierig. Man schlägt ihn mit einem umgekehrten Beil auf den Kopf; um ihn aber festhalten zu können, umwindet man die Hand mit einem Tuch; dann zieht man ihm die Haut ab, wie in der Einleitung angegeben, schneidet mit der Schere die Bauch- und Rückenflossen ab, öffnet ihm den Leib und nimmt das Eingeweide heraus, wascht ihn gut aus, trocknet ihn ab und heftet den Schwanz in das Maul, oder man schneidet ihn in fingerlange Stücke, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein, übergießt ihn mit Essig, daß er blau wird, läßt ihn 1 Stunde so liegen und legt ihn in den kochenden Fischsud: zu diesem nimmt man 1 Teil Weinessig, 2 Teile Fleischbrühe oder Wasser, 1 Büschel Petersilie, 1 zerschnittene Zwiebel, desgleichen 1 gelbe Rübe, 2 Lorbeerblätter, 1 zerschnittene Zitrone, Salz und weißen Pfeffer. Während des stetigen Siedens, d. h. Ziehens auf der Herdplatte, bleibt die Kasserolle zugedeckt, in ungefähr $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde wird der Aal fertig sein;

man richtet ihn auf eine mit Petersilie verzierte Platte an und gibt eine holländische Sauce dazu. Oder soll er kalt gegeben werden, so schneidet man ihn in dreifingerbreite Stücke und läßt Kopf und Schwanz als unbrauchbar weg, kocht ihn wie oben und läßt ihn im Fischsude erkalten. Er wird entweder mit Essig und Öl, oder mit Zitrone, oder mit einer der kalten Saucen gegeben. Wer es liebt, kann zu diesem wie anderem Fischsud auch Basilikum und Estragon nehmen.

588. **Aal mariniert.** Nachdem er getötet ist, wird die Haut abgezogen, indem man Salz in die Hände nimmt und damit an dem hängenden Aal herunterstreift, nachdem vorher hinter dem Kopf die Haut mit einem Messer gelöst worden. Dann wird er ausgenommen, zerteilt und mit Salz und Pfeffer eingerieben, abgetrocknet, mit Salbeiblättern mittelst Faden umbunden, mit Provenceröl überpinselt, mit Zitronensaft beträufelt, nochmals mit Öl überpinselt und auf dem Rost oder in einer Kasserolle weich, aber nicht braun gebraten. Die Stücke werden erkaltet aus dem Salbei gelöst, in ein steinernes Gefäß gelegt und mit erkaltetem Essig, der mit dem zurückgebliebenen Öl in der Pfanne, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und einigen Zitronenscheiben, aus denen die Kerne entfernt sind, aufgekocht wird, oder mit dem abgekühlten Fischsud (nach Nr. 587) übergossen. Das Gefäß wird zur Aufbewahrung mit einer Blase gut zugebunden.

589. **Aal mit Salbei gebraten.** Der Aal wird abgezogen, in Stücke zerteilt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, abgetrocknet, mit Salbei umbunden, mit zerlassener Butter reichlich überpinselt, mit Zitronensaft beträufelt und auf dem Rost gebraten; während des Rostbratens wird wiederholt mit Butter und Zitronensaft nachgeholfen und der Fisch auf heißer Platte serviert. In einer Kasserolle mit Butter gebraten bleibt er saftiger. Man stellt Zitronenscheiben dazu auf.

590. **Gefüllter Aal.** Dieser darf nicht kleiner als 1 Kilo sein. Man streift ihn ab, nimmt ihn aus, macht über den ganzen Aal kleine Schnitte, verfertigt ein wenig Fülle von einem Stückchen Kalbfleisch, welches mit Kapern (für 6 Pfg.), ein wenig Zitronenschale und Mark klein gehackt wird, weicht die Brosamen von einem Dreipfennigweck in Milch ein, stoßt das Gehackte fein mit dem ausgedrückten Weck und 3 Eigelb, vermengt es mit Salz und Muskatnuß, füllt es in den Aal, reibt solchen von außen wohl mit Pfeffer,

Salz und ein wenig gehacktem Salbei ein, legt ihn der Länge nach auf ein Brett, auf welchem schon ein Butterteig von 125 Gr. Butter fertig sein muß, wellt diesen und schneidet ihn zu zwei zweifingerbreiten Streifen. Alsdann wird der Aal von oben an mit diesen Streifen umwickelt, daß derselbe immer fingerbreit zwischen dem Teig heraussieht. Eine irdene Platte oder Potageblech wird mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, der umwundene Aal rund darein gelegt mit einem Hölzchen ein wenig zusammengeheftet, der Teig mit einem verklepperten Ei bestrichen, der heraussehende Aal mit Semmelmehl bestreut, Zitronensaft darauf gedrückt, auch mit einem Stückchen Butter belegt, in den Backofen gestellt und gebacken, dann vorsichtig auf eine Platte gelegt, mit halb aufgeschnittenen Zitronen umstellt und mit Petersilie und kleinen Kapern bestreut.

Anmerkung. Als Fastenspeise kann die Fülle statt von Fleisch von einem Stückchen Fisch oder einigen Krebsschwänzen gemacht werden, das übrige bleibt gleich. Man kann auch die Fülle ganz weglassen und den Aal leer backen.

591. Aal zu räuchern. Die Haut wird abgezogen, der Aal in zwei Teile zerlegt, Kopf, Schwanz und Flossen kommen weg wie bisher. Man reibt ihn mit 3 Teilen Salz und 1 Teil Salpeter ein, läßt ihn 4—6 Tage liegen, dann wird der eingesalzene Aal in einen reinen weißen Darm gesteckt oder mit Papier umwickelt und in diesem in einen Rauch von Sägspänen und Wacholderreisern gehängt. Nach 4 Tagen abgenommen, ist er abgesotten eine angenehme Zuspeise zu Sauerkraut und Winterkohl.

592. Frikassee von Aal. Der abgestreifte Aal wird in zweifingerbreite Stücke geschnitten, in eine Schüssel gelegt, ½ Glas Wein und 2 Eßlöffel voll Essig darüber gegossen. In einer flachen Kasserolle röstet man in 60 Gr. Butter einen kleinen Kochlöffel voll Mehl weiß, gießt den Wein, in dem der Aal gelegen hat, und etwas Fleischbrühe sowie ein paar Tropfen Maggi's Würze dazu, tut ½ Eßlöffel Kapern, 1 kleinen Teelöffel fein geschnittene Petersilie, halb soviel Zitronenschale, Salz und Muskatnuß darunter, und läßt es ¼ Stunde lang kochen. Nun legt man den Aal in die Sauce, doch so, daß kein Stück auf das andere zu liegen kommt; in ¼ Stunde ist er fertig. Ehe der Aal zu Tisch gegeben oder in kleine Pastetchen gefüllt wird, verrührt man 3 Eidotter an die Sauce.

593. Aal in Sulz (Gelee). Man kocht 4 Kalbsfüße einige

Stunden, schöpft alles Fett von der Brühe ab und gießt diese sehr vorsichtig durch ein Tuch. Von zwei abgezogenen Aalen schneidet man die Flossen ab, macht Stücke, legt sie in eine Kasserolle mit einigen Schalotten, Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, Salz, Pfefferkörnern, etwas Petersilienblättern und Thymian, und gießt Weinessig und die Brühe der Kalbsfüße dazu. Wenn dies 1/4 Stunde langsam gekocht hat, nimmt man den Aal heraus, gießt die abgefettete Brühe durch ein feines Sieb, fügt das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 4 Eiern dazu, läßt alles zusammen noch einmal aufkochen, gießt es durch ein Seihtuch und etwas davon in eine beliebige Form, wenn dies gestanden, legt man die Aalstücke hinein, halbe Zitronenscheiben und Oliven dazu, übergießt es mit der übrigen Sulz und läßt es kalt werden. Bei dem Gebrauch wird die Form in warmes Wasser getaucht und dann umgestürzt. Gewöhnlich gibt man eine Remoulade-sauce dazu.

594. **Aalraupe, Quappe (Rutte)** unterliegt all den verschiedenen Bereitungsarten wie der Aal, wird aber nicht abgehäutet, sondern die Haut nur abgebrüht und die grünliche Haut mit dem Messer abgeschabt oder mit Asche und Salz abgerieben, bis der Fisch weiß aussieht. Ihre große Leber gilt für einen Leckerbissen und muß deshalb mit auf den Tisch kommen.

595. **Wels oder Waller** (schwäbisch Weller) findet sich im Bodensee, in den Seen des bayrischen Gebirgs und in der Donau. Er ist unter allen Süßwasserfischen der größte und wird oft 2 bis 3 m lang.

Der Fisch wird ähnlich wie der Aal bereitet, ausgenommen, mehrere Male tüchtig gewaschen und, wenn er groß ist, in handbreite Stücke geschnitten und mit Salz und Zitronensaft eingerieben und ein paar Stunden beiseite gelegt. Dann kocht man ihn in Salzwasser mit etwas Essig, Lorbeerblatt und sonstigem Gewürz ungefähr 10 Minuten und läßt ihn dann auf der Herdplatte noch einige Zeit ziehen. Er wird mit Holländischer oder Sardellensauce serviert. Kleinere Welse werden mit Vorliebe gebraten gegessen.

596. **Salm (frischen Lachs) zu kochen.** Dem Rheinsalm ist stets der Vorzug zu geben, er ist viel fetter, schmeckt feiner und ist schöner von Farbe als andere Salme.

Den Salm kann man verschiedenartig zerschneiden, ehe man ihn kocht. Vielfach wird er in Scheiben geschnitten, was aber weniger

ratsam ist, wenn man ein größeres Stück zu kochen hat. In letzterem Falle spaltet man den Salm auf dem Rücken, weil auf diese Art beim Auftragen nichts verloren geht, da man den Fisch nicht zu drehen braucht und er sich schöner anrichten läßt. Man legt ihn so gespalten auf eine ovale Platte, die beiden Rücken gegen einander in die Mitte, daß die niedrig werdenden Bauchlappen nach außen zu liegen kommen, garniert ihn dann mit Petersilie und gekochten Krebsen oder kleinen ausgebohrten Kartöffelchen, oder man läßt ihn ungespalten und kocht ihn, wenn man mehrere Platten braucht, in 3—4 ℔ schweren Stücken.

In einer Kasserolle läßt man Wasser, Essig, Wein, Salz, Zwiebel, gelbe Rüben, Lorbeerblatt, Nelke, Pfefferkörner ½ Stunde oder länger kochen, damit der Fischsud recht kräftig wird. In den kochenden Sud wird nun der Salm gelegt und sofort vom Feuer zurückgezogen, neben welchem man ihn stehen läßt, bis er fertig ist, was nach der Größe des Stückes ½ bis 1 Stunde dauert. Kochen darf der Salm nie, sonst wird er hart.

Der Salm wird mit holländischer Sauce nach Nr. 167 gegeben. Wird er kalt serviert, so gibt man eine Remouladesauce nach Nr. 173 oder Essig und Öl dazu. Rheinlanken (Bodenseelachs) wird ebenso bereitet.

597. Salm zu marinieren. Er wird ganz wie der marinierte Aal in Nr. 588 behandelt nur ohne Salbei.

598. Salm zu braten. Wie der Aal in Nr. 589, doch ohne Salbei.

599. Geröfteter Lachs. Man schneidet den Lachs in daumendicke Scheiben, mariniert diese mit Salz, Pfeffer, Provenceröl, Zitronensaft, Zwiebeln und Petersilie, bestreicht nach Verlauf von 1 Stunde jedes Stück mit Provenceröl oder zerlassener Butter und röstet sie auf langsamem Feuer auf beiden Seiten gar. Die Marinade kocht man mit etwas starker Jus auf, gießt sie durch ein Sieb und gibt sie zum Lachs. Eine Remouladesauce paßt auch dazu.

600. Salm auf holländische Art. Der Salm wird in siedendes Salzwasser gelegt und langsam gekocht, recht heiß angerichtet und mit zerlassener, gesalzener Butter und in Salzwasser gekochten Kartoffeln zu Tisch gegeben. Statt der Butter kann auch holländische Sauce gegeben werden.

601. Salm auf englische Art. Ein schönes Stück wird in siedendes Salzwasser mit Petersilie, Sellerie, gelben Rüben und

einem Stückchen Zwiebel gelegt und neben langsam weich gekocht. Die Platte wird bei dem Auftragen mit kleinen, in Salzwasser gekochten Kartoffeln belegt. In einer Saucière gibt man zerlassene frische Butter, in der man etwas fein gewiegte Petersilie geröstet und die man vor dem Auftragen mit Salz und etwas Zitronensaft vermischt hat, oder eine holländische Sauce (s. Reg.) dazu.

602. **Salm mit Austernsauce.** Der auf die vorhergehende Art gekochte Salm wird mit Salzwasser-Kartoffeln und der in einer Saucière beigegebenen Austernsauce (s. Reg.) zu Tische gegeben.

603. **Lachsschnitten mit Kräutern.** Aus dem Mittelstück eines schönen Salms werden fingerdicke Scheiben geschnitten und mit Salz bestreut: in einer Kasserolle läßt man frische Butter vergehen, legt die Salmstücke hinein, bestreut sie mit etwas fein gewiegten Schalottenzwiebeln und Petersilie und stellt sie, mit einem Papier zugedeckt, kalt bis kurz vor dem Gebrauch, stellt sie nun aufs Feuer, kehrt sie nach einigen Minuten um, dämpft sie noch einige Minuten, schüttet dann die Butter ab, und einige Löffel kräftige, helle Fleischbrühe, etwas Zitronensaft und ganz fein gewiegte Sardellen dazu, kocht alles zusammen auf, richtet sie schön an und gibt eine Kräutersauce dazu.

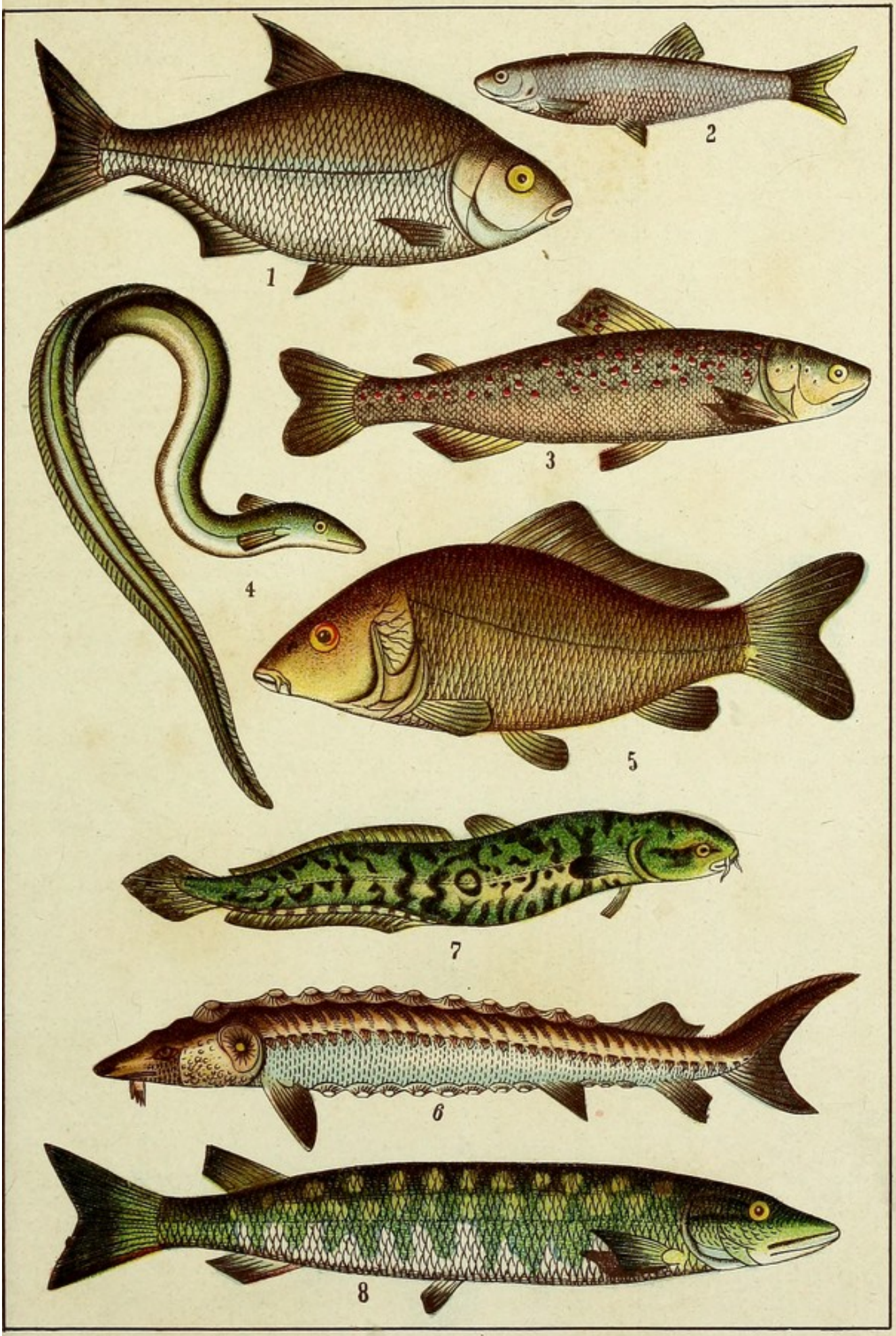
604. **Salm mit Mayonnaise.** Man kann dazu Reste von gekochtem Salm verwenden. Wenn er kalt ist, befreit man ihn von den Gräten, richtet ihn bergförmig auf einer Platte an, gibt die Mayonnaise (s. Reg.) darüber und garniert die Platte schön.

605. **Geräuchter Lachs.** Der geräuchte Lachs wird in dünne Scheiben geschnitten, hübsch auf ein Plättchen geordnet und zu allen jungen Gemüsen, besonders Spargeln, oder auch zu Butterbrot gegeben.

606. **Lachsforelle** wird gleich dem Salm bereitet.

607. **Zander** (Sander, Schill, Amaul oder Hechtbersching genannt) **in Sauce.** Nachdem der Zander rasiert, ausgenommen und gewaschen ist, wird er in kaltes Wasser in den Fischkessel gelegt, mit allen Zutaten, wie es im Allgemeinen über Flußfische angegeben ist. Das ist: Zwiebel, gelbe Rüben, ganze Petersilie, Lorbeer, Nelken, Pfefferkörner, Zitronenmark, Salz und Essig. Der Fisch wird 1 Stunde vor dem Anrichten zum Feuer gestellt; fängt der Sud an zu schäumen und Blasen zu werfen, so wird er vom Feuer genommen und man läßt ihn vollends fertig ziehen. Jeder Fisch, mit wenigen Ausnahmen, wird hart und trocken, wenn er kocht. Holländische Sauce kommt dazu.

Tafel VII. Fiſche.



1. Brachſe. 2. Hering. 3. Forelle. 4. Aal. 5. Karpfen. 6. Stör. 7. Quappe, Aalraupe. 8. Hecht.

608. **Zander gebacken.** Derselbe wird, nachdem er gereinigt und gewaschen ist, in Scheiben geschnitten, gesalzen und leicht gepfeffert, einige Zeit so liegen gelassen, dann in Mehl umgedreht, paniert und langsam in Schmalz gebacken.

609. **Zanderfilet in Weißweinsauce** (à la maître d'hôtel). Nachdem der Zander rasiert und gewaschen ist, wird das Fleisch der Länge nach vom Rückgrat gelöst, gesalzen, leicht gepfeffert und fertig gemacht wie Seezunge in Weißweinsance (Nr. 687).

610. **Zanderfilets frîtes.** Die vom Rückgrat gelösten Zanderfilets werden gesalzen, nach ½ Stunde in Mehl umgedreht, paniert, in Schmalz gebacken, mit Petersilie und Zitronenschnitzen garniert und mit Remouladesauce zu Tische gegeben.

611. **Forellen blau zu sieden.** Nachdem die Forelle ausgenommen und inwendig rein gewaschen ist, wird sie mit warmem Essig begossen, damit sie blau wird, und in den kochenden Fischsud gelegt. Darin läßt man sie zugedeckt etwa eine Viertelstunde, je nachdem sie groß oder klein ist, nachziehen, ohne daß sie zum Kochen kommt. Wenn die Augen ausfallen, ist die Forelle fertig, sie wird auf eine Platte gelegt, mit Petersilie garniert und zu Tisch gegeben. Der Fischsud besteht aus Wasser, Essig, Salz, gelben Rüben, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern wie bei Aal.

Damit die Forellen schön blau werden, ist es sicherer, sie in den sehr stark mit Essig vermischten kochenden Sud zu legen, da die Forellen oft durch das Übergießen mit Essig die Haut verlieren und dadurch ein schlechtes Aussehen bekommen. Man gibt Essig und Öl dazu oder auch eine holländische oder Kapernsauce.

612. **Forellen mit Butter und Petersilie geschmälzt.** Ist ganz dieselbe Behandlung wie bei den vorhergehenden. Wenn sie fertig gekocht sind, werden sie auf eine Platte gelegt und mit fein gehackter, in Butter gerösteter Petersilie geschmälzt.

Forelle in Sulz, siehe unter Sulzen.

613. **Forelle zu braten.** Man schuppt die Forellen, nimmt sie aus, macht oben wie bei dem Aal kleine Schnitte hinein, mengt Pfeffer und Salz unter einander, reibt die Fische von außen und innen wohl ein, macht den Rost, worauf sie gebraten werden, zuvor heiß, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bratet sie saftig. Statt auf dem Rost können sie ebensogut in der Bratpfanne gebraten werden.

614. **Forellen zu backen.** Wenn sie geschuppt und ausgenommen sind, reibt man sie gut mit Salz aus, vermengt eine Handvoll Semmel- (Mutschel-) Mehl mit Salz und Pfeffer, kehrt die Fische darin um und backt sie in heißem Schmalz gelb. Überhaupt müssen Fische nicht langsam, sondern schnell gebacken werden.

615. **Saibling zu braten und zu backen.** Der Saibling wird auf alle bei den Forellen angegebenen Arten bereitet.

616. **Hecht blau gekocht.** Man nimmt dazu Hechte von 1—2 Kilo, die man schuppt, ausnimmt und dann auf einer Schüssel mit kochendem Essig übergießt, wodurch sie blau werden. Nun legt man sie in den kochenden Fischsud, wie bei den Forellen angegeben, und läßt sie neben dem Feuer anziehen. Man gibt zerlassene Butter mit Kartoffeln oder holländische Sauce dazu und streut gewiegte Petersilie darüber.

617. **Gekochter Hecht mit brauner Butter oder Sauce.** Der Hecht wird, wie in der Einleitung gesagt, barbiert, mit kaltem Fischsud zugesetzt, dann läßt man ihn auf dem Feuer ans Kochen kommen, bis der Sud einmal aufstößt, zieht den Fisch vom Feuer weg und läßt ihn auf der Seite anziehen, bis er fertig ist. Man bestreut ihn mit Petersilie und gibt braune Butter mit Kartoffeln oder eine Kapernsauce, aus dem Fischsud bereitet, dazu. Ein Hecht von 1—2 Kilo braucht $^3/_4$—1 Stunde Zeit, um fertig zu werden.

618. **Hecht in Rahmsauce.** Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und die Ohren ausgeschnitten sind, wird er in beliebige Stücke geschnitten und ein Glas Essig darüber gegossen. Dann werden 60—90 Gr. Sardellen rein gewaschen von den Gräten gesäubert und nebst ein wenig Zitronenschale ganz fein geschnitten. Auf die Platte, worauf der Fisch zu Tisch kommt, schneidet man kleine Stücke Butter, tut etwas Muskatblüte und die Hälfte von den gehackten Sardellen darauf, nimmt den zerschnittenen Hecht aus dem Essig, trocknet ihn mit einem Tuche ab, legt ihn auf die Platte, schneidet frische Butter darauf, tut die übrigen Sardellen nebst Muskatblüte und so viel Mehl, als zwischen drei Fingern gefaßt werden kann, darüber, gießt $^1/_4$ Liter süßen Rahm oder Fleischbrühe daran, deckt ihn zu und läßt ihn im Backofen weich kochen. Gibt es zu wenig Sauce, so wird der Saft einer Zitrone und Rahm nachgegossen. Vor dem Auftragen werden 4 Eidotter

und der Saft von ½ Zitrone verrührt, von der Sauce langsam daran gegossen, dieselbe über den Fisch angerichtet, und dieser, ohne weiter zu kochen, gleich zu Tische gebracht.

619. **Hecht mit Krebssauce.** Zu einer mittleren Platte Fisch wascht man 10 Sardellen, zerschneidet sie samt den Gräten ein wenig, tut solche in eine kleine Kasserolle, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter und ½ zerschnittene Zitrone dazu, gießt ¼ Liter Wein und ebensoviel Wasser darüber, läßt es wohl kochen und preßt es durch ein Tuch, nimmt dann 60 Gramm Krebsbutter in eine Kasserolle, rührt einen kleinen Eßlöffel voll Mehl daran, 3—4 Eidotter und die durchgepreßte Sauce dazu, tut Muskatblüte und etwas Zitronenschale daran, und läßt die Sauce unter beständigem Rühren aufkochen. Ist sie nicht rezent genug, so wird etwas Zitronensaft oder Essig daran gegeben. Die Hechte oder andere Fische, welche nur in Salzwasser mit etwas Essig gekocht sein dürfen, legt man ganz trocken auf die Platte und richtet die Sauce besonders an.

620. **Kleine Hechte gebraten.** Man nimmt kleine Hechte, wovon 3—4 Stück aufs Pfund gehen. Diese werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und wieder abgetrocknet; sodann läßt man sie von innen und außen gesalzen ½ Stunde liegen, dreht sie in Weißmehl um und bratet sie zugedeckt in Butter von beiden Seiten langsam an der Seite des Feuers schön gelb und fertig. Beim Anrichten werden sie mit Petersilie bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und mit der Sauce vom Fisch übergossen. Dazu kann eine Remouladesauce gegeben werden.

621. **Gespickter Hecht.** Nachdem der Hecht geschuppt ist, wird er auf dem Rücken stellenweise gespickt, so daß, wenn er handbreit gespickt worden, ein eben so großer Raum ungespickt bleibt. Der Hecht kommt in eine passende Pfanne zu liegen, 1 große Zwiebel, ½ Zitrone und 1 gelbe Rübe, alles in Scheiben geschnitten, und 250 Gr. Butter dazu; ¾ Liter roter Wein und 1 Schöpflöffel Jus wird daran gegossen, der Hecht stark mit Salz bestreut und im Ofen unter öfterem Begießen ¾ Stunden lang gebraten. Der Fisch wird alsdann vorsichtig angerichtet, mit Zitronenscheiben belegt und mit ganzer Petersilie garniert. Eine Sardellensauce wird besonders dazu gegeben. Ist der Hecht sehr groß, so wird er in Schlangenform dressiert und mittelst eines Spießes, der

durch den Fisch gesteckt wird, in dieser Lage erhalten. Der Kopf muß mit Bindfaden überbunden werden.

622. **Hecht gespickt, andere Art.** Der gespickte Hecht wird gesalzen, die Lappen desselben nach innen geschlagen, damit er eine schöne Form erhält. Eine Bratenkasserolle wird gut mit Butter bestrichen, der Fisch hinein gelegt, obenauf kommen einige Stückchen Butter, dann Zwiebeln, gelbe Rüben, Lorbeer, Nelken, Pfefferkörner, Zitronenmark, Weißwein und ganz wenig Fleischbrühe daran. Den Hecht läßt man unter öfterem Begießen im Bratofen fertig braten, was bei einem zweipfündigen Fisch ½ Stunde dauert. Während der Zeit dämpft man Mehl mit wenig Zwiebel in Butter, löscht es mit wenig Fleischbrühe ab, und wenn dieselbe einmal aufgekocht hat, so wird sie mit der Sauce vom fertigen Fisch, wenn derselbe angerichtet, aufgerührt, gewiegte Petersilie daran gegeben und über den Hecht gegossen. Die Sauce darf nicht zu dünn sein.

623. **Gebratener Hecht.** Ein 2—3 ℔ schwerer Hecht wird barbiert, längs dem Rücken herab gespalten und dann vorsichtig von den Gräten losgelöst. Nun legt man den Hecht mit der Außenseite nach oben und spickt ihn schön gleich, quer in der Mitte vom Kopf bis zum Schwanz. Dann läßt man ihn 1 Stunde eingesalzen liegen, wischt ihn trocken ab und bratet ihn in einer flachen Kasserolle in zerlassener Butter rasch unter öfterem Beträufeln mit derselben und Zitronensaft. Ist der Fisch fertig, so gibt man ihn mit der eigenen, kurz eingekochten Sauce, die man darüber gießt, damit er ein saftiges Aussehen hat, dazu kleine im Salzwasser abgekochte Kartöffelchen und eine Senf- oder Kräutersauce.

624. **Hecht ohne Salz und Wasser.** Er wird geschuppt, ausgenommen und in passende Stücke geschnitten, die Leber aber ganz gelassen. Nun legt man auf eine Platte ein Stück Butter, schneidet einen geputzten Hering zu kleinen Stücken, legt die Hälfte davon auf die Platte, den zerschnittenen Hecht darauf, die andere Hälfte von dem Hering darüber, nebst ein wenig Muskatblüte, etlichen Zitronenscheiben, ½ Eßlöffel Kapern, 1 Lorbeerblatt und ein wenig Rosmarin, drückt von 1 Zitrone den Saft darauf, belegt den Hecht mit kleinen Stücken Butter, deckt die Platte zu, stellt sie in den Backofen, rüttelt sie einigemal, daß sich der Fisch nicht anhängt, und gibt ihn, wenn er fertig ist, zu Tisch.

625. **Karpfen blau zu sieden.** Zum Blausieden nimmt

man vorzugsweise den sogenannten Spiegelkarpfen. Nachdem er ausgenommen (viele schuppen ihn nicht beim Blausieden), rein ausgewaschen und mit Salz eingerieben ist, wird er entweder ganz gelassen oder in Stücke geschnitten, mit heißem Essig begossen, in den bei Nr. 587 angezeigten Fischsud gelegt und etwa 1/4 Stunde, je nachdem der Fisch groß ist, langsam gekocht. Er wird dann auf die gehörige Platte, die mit einer Serviette belegt ist, angerichtet, und mit ganzer Petersilie oder geriebenem Meerrettich umkränzt. Folgende Sauce kann besonders dazu gegeben werden: Ein Eßlöffel feines Mehl wird mit 90 Gr. Butter und 4 Eidottern gut unter einander gerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, 1/2 Schöpflöffel kalte Fleischbrühe und ebensoviel Fischsud dazu gegossen und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich eine dicke, zarte Sauce bildet, die aber nicht kochen darf. Man kann auch eine Remouladesauce dazu geben.

626. **Karpfen in brauner Sauce.** 3 ℔ Karpfen werden geschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, der Länge nach gespalten, und in zweifingerbreite Stücke geschnitten, auf eine Platte gelegt, mit Salz bestreut, 1/4 Liter Essig und ebensoviel Wein darüber gegossen, 1 Lorbeerblatt, ein paar Zitronenscheiben, 6—8 Pfefferkörner und ebensoviel Gewürznelken dazu getan, zugedeckt und ein paar Stunden stehen gelassen. In einer breiten Kasserolle röstet man in 60 Gr. Butter 2 Kochlöffel Mehl braun, dämpft darin 30 Gr. klein geschnittenen Speck und einen Teelöffel fein geschnittene Zwiebeln weich, gießt einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe und so viel von der Beize, in welcher der Fisch liegt, daran, bis die Sauce säuerlich schmeckt. Wenn die Sauce gekocht hat und im Geschmack gut ist, wird der Fisch hineingelegt, doch so, daß kein Stück auf das andere zu liegen kommt, und langsam 1/4 Stunde gekocht. Man darf nicht rühren, sondern während des Kochens nur rütteln.

627. **Aal und Karpfen à la matelote.** Der Aal wird gehäutelt und der Karpfen geschuppt, beide zerschnitten und gesalzen. 1 Dutzend kleine Zwiebeln werden in Butter braun gemacht, einige Löffel Mehl dazu getan, 1 1/2 Liter Rotwein hineingegossen, Salz, Pfeffer und Küchenkräuter und ein Stückchen ungeschälter Knoblauch dazu gefügt. Nun läßt man alles 20 Minuten dämpfen, tut dann zuerst die Aalstücke, und nach 1/4 Stunde die Karpfenstücke dazu, nebst etwas Kognak, und läßt das Ganze 1/4 Stunde schmoren, worauf man die Matelote anrichtet.

628. **Karpfen auf polnische Art.** Dieser kann geschuppt werden, aber auch ungeschuppt bleiben. Er wird ausgenommen, ausgewaschen, zu beliebigen Stücken geschnitten, in ein Geschirr gelegt, daß die schuppige Seite oben hinkommt, und ein Glas Essig darüber gegossen. Zur Sauce kommen 3 gelbe Rüben, 3 Selleriewurzeln und die Schale von ½ Zitrone; diese Zutaten schneidet man klein, auch ein paar Zwiebel in feine Scheiben, tut dies alles nebst 1 Lorbeerblatt in eine Kasserolle, gießt ½ Liter guten Wein und ¼ Liter gute Fleischbrühe daran und kocht es so lange, bis die Wurzeln weich sind, nimmt hierauf 1 Kochlöffel Mehl in ein Geschirr, rührt das Mehl mit dem am Fisch gewesenen Essig glatt an, tut den Fisch in eine Kasserolle, das angerührte Mehl nebst Salz und Muskatnuß darüber, schneidet 125 Gr. Butter darauf, nimmt die gekochten Wurzeln dazu, setzt den Fisch auf starkes Feuer und läßt ihn ¼ Stunde kochen. Ist nicht Sauce genug vorhanden, so wird mit Fleischbrühe, ist sie aber nicht rezent genug, mit etwas Zitronensaft oder Essig nachgeholfen.

629. **Karpfen auf andere Art.** Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, ausgewaschen, mit dem nötigen Salz bestreut und 1 Glas Essig darüber gegossen. Nun werden 4 Löffel Mehl in 90 Gr. Butter braun geröstet und mit ¾ Liter Bier und 2 Löffel Essig recht glatt gerührt, 1 gelbe Rübe, 2 Zwiebeln, 1 Selleriewurzel und 2 Petersilienwurzeln (alles in Scheiben geschnitten), 2 Lorbeerblätter, 1 kleiner Teelöffel ganze Pfefferkörner, halb so viel Gewürznelken, 1 Stück ganzer Zimt, Muskatblüte und ½ Liter Honig dazu getan und 1 Stunde langsam gekocht. Der Karpfen wird nun in eine flache Kasserolle gelegt, die Sauce durch ein Haarsieb getrieben, über den Fisch gegossen und ½ Stunde langsam gekocht. Die Sauce soll dick sein und glänzend schwarz aussehen; ist sie nicht rezent genug, so wird noch etwas Zitronensaft dazu genommen.

630. **Gefüllter Karpfen.** Wenn er geschuppt und ausgenommen ist, wird die Galle von der Leber abgelöst, die Leber, der Rogen oder Milchling mit einer Zwiebel, ein wenig Speck, Petersilie und Schnittlauch klein gehackt und mit einem abgerindeten, eingeweichten Dreipfennigweck in Butter gedämpft. Das Gedämpfte wird mit 1 Ei und 3 Dottern angerührt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und eine Messerspitze voll gestoßene Gewürznelken dazu getan, dies

in den ausgewaschenen und mit Salz eingeriebenen Fisch gefüllt, und derselbe zugenäht. In den Rücken des Fisches, wo er dick ist, werden kleine überzwerche Schnitte gemacht und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann wird der Rost heiß gemacht, der Fisch mit zerlassener Butter begossen und auf den Rost gelegt, unter die zerlassene Butter Zitronensaft gedrückt, der Fisch mit dem Pinsel fleißig bestrichen, saftig und langsam gebraten und mit halben Zitronen aufgestellt. Statt auf dem Roste kann er auch in der Kasserolle gebraten werden.

631. **Gebackener Karpfen.** Der Karpfen wird, wenn er geschuppt ist und seine Ohren, in die sich der Schleim von stehendem Wasser am meisten setzt, sorgfältig ausgeschnitten sind, recht rein gewaschen, in Stücke geschnitten, eingesalzen, zuerst in Weißmehl, dann in Ei und Semmelmehl umgekehrt, und dann schnell braungelb gebacken, damit er recht mürbe wird, auf Brotschnitten entfettet und heiß zu Tisch gegeben.

632. **Gebackener Karpfen in Sauce.** Wenn der Karpfen auf die vorhergehende Art gebacken ist, nimmt man 60 Gr. gewaschene Sardellen, 1 Zwiebel und ein wenig Knoblauch, schneidet es klein, streut die Hälfte davon auf eine Platte, schneidet frische Butter darüber, legt den gebackenen Fisch darauf, das übrige Geschnittene nebst einigen Zitronenscheiben, etwas Kapern, ein paar Lorbeerblättern und ein wenig Muskatnuß darüber, setzt ihn auf schwaches Feuer, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, deckt die Platte zu, läßt den Fisch $^1/_4$ Stunde lang aufkochen und rüttelt die Platte zuweilen, daß der Fisch sich nicht anhängt. Ist er nicht rezent genug, so wird etwas Zitronensaft darauf gedrückt.

633. **Karpfen in eigener Sauce.** Wenn der Karpfen geschuppt und ausgenommen ist, wird er in beliebige Stücke geschnitten, gewaschen und ein wenig gesalzen, dann ein Hering geputzt, fein gehackt, 1 Zwiebel zu ganz feinen Scheiben, die Schale von $^1/_2$ Zitrone in Würfel geschnitten, das bittere Weiße von der Zitrone abgeschält, und nur das Saftige zu feinen Schnitten geschnitten. Auf die Platte, in welcher der Fisch zu Tische kommt, wird nun von jedem der genannten Dinge gestreut, 125 Gr. frische Butter darauf geschnitten, Semmel- oder Mutschelmehl, so viel zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, darüber gestreut, noch etwas Muskatnuß dazu getan, dann der Fisch darauf gelegt und das übrige vollends darüber

gestreut. Hierauf schneidet man noch 60 Gr. Butter darauf, gießt 1 Eßlöffel voll Essig darüber, tut ½ Schöpflöffel Fleischbrühe dazu, stellt die Platte in den Backofen, deckt sie mit einem passenden Deckel zu, daß kein Dampf heraus kann, und läßt es kochen. In ¼ Stunde ist der Fisch fertig; während des Kochens wird die Platte einigemal gerüttelt.

634. **Karpfen mit Kräutern.** Zwei Eßlöffel fein gehackte Petersilie, ebensoviel Champignons, die Hälfte soviel fein geschnittene Schalottenzwiebel und Körbel werden in 60 Gramm Butter einige Minuten gedämpft. Der geschuppte und gewaschene Karpfen wird in Stücke geschnitten, in eine Pfanne oder flache Kasserolle gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, 1 Glas roter Wein nebst den Kräutern darüber gegossen und auf schwachem Feuer ½ Stunde lang gedämpft. Der Fisch wird dann auf eine Schüssel gelegt, zugedeckt und warm gestellt. 1 Eßlöffel Mehl röstet man in 30 Gr. Butter braun, rührt es mit etwas Fleischbrühe und Zitronensaft glatt und gießt es in die Sauce; wenn diese einmal aufgekocht hat, wird sie über den Fisch gegossen, der dann sogleich zu Tisch gegeben wird.

635. **Felchen blau zu sieden** wird nach Nr. 611 gemacht und mit holländischer Sauce gegeben. Blaugesotten schmeckt er am besten.

636. **Felchen zu braten.** Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit Salz und etwas Pfeffer innen und außen gut eingerieben. In den Fisch macht man außen drei schräge Einschnitte und beträufelt denselben mit ziemlich viel Zitronensaft, dreht ihn in Mehl um und bratet ihn langsam in Butter schön gelb fertig, und gibt ihn mit heißer Jus und kleinen Kartöffelchen, die man schön mit den Felchen bratet.

637. **Felchen gedämpft.** Ein zugerichteter Felchen wird gesalzen und gepfeffert, nach ½ Stunde wird er in einer Pfanne in Butter mit etwas Zwiebel, gewiegter Petersilie, Zitronensaft, 3 Eßlöffel Weißwein zugedeckt etwa 20—30 Minuten gedämpft. Beim Anrichten wird er mit kleinen Kartöffelchen und Petersilie garniert. Kleinere Felchen brauchen nur etwa 15 Minuten.

638. **Felchen zu backen.** Sie werden wie die Forellen gebacken.

639. **Felchen in Rahmsauce.** Wenn sie rein geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, salzt man sie ein, läßt in einer Kasserolle 125 Gr. Butter zergehen, dämpft fein geschnittene Petersilie und etwas Zwiebeln darin, legt die Felchen hinein, drückt

Zitronensaft darauf, stäubt 1 Kaffeelöffel Mehl darüber, dämpft sie gut, gießt $^1/_2$ Liter sauren Rahm daran, läßt ihn einkochen und richtet die Sauce über die Fische an.

640. **Börsing (Barsch, Börsich, Bärschling) in Sauce.** Er wird geschuppt, ausgenommen, auf eine Platte gelegt, 1 Glas Wein darüber gegossen, in eine Kasserolle ein Stück Butter genommen, ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin gedämpft, der Fisch darauf gelegt, so viel Mehl, als man zwischen 3 Fingern fassen kann, darüber gestreut, Muskatnuß und Salz dazu getan, zugedeckt und eine Zeit lang gedämpft; der zurückgebliebene Wein wird nebst ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, ein Lorbeerblatt und ein paar Zitronenscheiben dazu getan. Sobald der Fisch fertig ist, verrührt man 2—3 Eidotter mit der Sauce, und gießt sie beim Anrichten darüber.

Anmerkung. Weil dieser Fisch sehr schwer zu schuppen ist, macht man es sich dadurch leichter, daß man ihn ganz krumm zusammenhält und von der Seite zu schuppen anfängt, am besten mit einem Reibeisen, bis er fertig ist, — oder man gießt unmittelbar, nachdem er getötet ist, siedendes Wasser darüber, dann gehen die Schuppen noch leichter.

641. **Börsing gebacken.** Wenn der Börsing sorgfältig geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, salzt man ihn innen und außen ein und läßt ihn einige Zeit zugedeckt stehen, kehrt ihn dann in verrührtem Ei und Weckmehl um und backt ihn in siedendem Schmalz schön gelb.

642. **Maifisch.** Derselbe kommt Ende April und anfangs Mai auf den Markt. Er ist ein guter und billiger Fisch, der im Geschmack an den Salm erinnert. Die Bereitung ist wie bei Salm, man gibt Senf-, holländische oder Kapernsauce dazu.

643. **Äsche blau.** Die Äsche kommt aus der Donau und gleicht im Geschmack und an Zartheit sehr der Forelle, ist auch in derselben Größe wie diese, 3, 2 und 1 Stück auf 1 ℔ und wird wie die Forelle bereitet.

644. **Äsche gedämpft:** wie Felchen gedämpft Nr. 637.

645. **Äsche gebraten:** wie kleine Hechte gebraten Nr. 620.

646. **Barbe.** Die Barbe ist ein billiger und wohlschmeckender Fisch, wird blau gesotten oder gebacken gegeben, und wie der Karpfen zubereitet.

647. **Schleien zu braten.** Sie werden am besten, wenn man nach dem Ausnehmen und Waschen kleine Schnitte hinein macht;

sie werden mit Salz, Pfeffer und Salbei eingerieben und mit Butter und Zitrone saftig gebraten. Man kann sie auch im Salzwasser sieden und wie die Forellen mit Petersilie schmälzen, oder mit Essig und Öl, oder in einer Rahmsauce mit etwas Majoran geben.

648. **Grundeln zu backen.** Die sauber gewaschenen, ausgenommenen, aber sonst ganz gelassenen Grundeln legt man in einen hohen Topf, gießt ½ Liter süße Milch darüber und läßt sie darin stehen, bis sie genug eingesaugt haben, vermengt Mutschelmehl mit Salz und Pfeffer, läßt die Grundeln in einem Seiher ablaufen, kehrt sie in dem angemachten Mehl um, und backt sie schnell in heißem Schmalz.

NB. Die Grundeln werden dadurch ausgenommen, daß man oben am Kopf durch einen kleinen Einschnitt das Eingeweide herausdrückt.

649. **Grundeln kalt zu geben mit Essig und Öl.** Man übergießt die Grundeln mit 1 Glas Essig und läßt sie eine Weile so stehen; in eine messingene Pfanne tut man ½ Liter Essig und 1 Liter Wein, 1 Handvoll Petersilie, Salz, ein paar Lorbeerblätter, Basilikum, Esdragon mit etwas ganzem Pfeffer und ein paar Gewürznelken. Wenn dies eine Zeit lang gekocht hat, legt man die Grundeln hinein, läßt sie einmal aufkochen, tut sie in ein steinernes Gefäß, seiht die Sauce darüber durch, und gießt ein wenig Provenceröl darauf. Sobald sie kalt sind, werden sie zugebunden und im Keller zum Gebrauch aufbewahrt.

650. **Kressen zu bereiten.** Das sind kleine, gute Fische, den Grundeln sehr ähnlich, werden auch öfters an nicht Sachverständige als solche verkauft. Man nimmt die Eingeweide heraus, weil sie sonst bitter werden, was bei den Grundeln nicht der Fall ist, wascht sie aus, und gibt sie gleich den Grundeln gebacken oder in einer Sauce auf den Tisch.

651. **Fischkoteletten.** 6 Milchbrot werden abgerieben, in Wasser eingeweicht, mit einem Stück Butter, Petersilie, Zwiebel, 1 Kilo rohem oder gekochtem, von Haut und Gräten befreiten, fein gehackten Fischfleisch gedämpft. Auf einem Brett läßt man die Masse verkühlen, gibt wenig Mehl, 3 Eier, Salz darunter, formt Koteletten oder Würstchen davon, paniert sie und backt sie schwimmend in heißem Fett hellbraun.

652. **Fischotter zu bereiten.** Sie wird abgehäutet und aus-

genommen, mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Gewürznelken eingerieben, ein paar Lorbeerblätter und Zitronenscheiben dazu getan, mit Essig begossen und über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag wird der Kopf abgehackt, die Fischotter in ein mit Butter bestrichenes Papier gebunden, in eine Bratpfanne gelegt, 125 Gr. Butter, ½ Zitrone, 1 Zwiebel (in Scheiben geschnitten), 1 Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkörner und Gewürznelken, ein paar Eßlöffel Essig und ½ Schöpflöffel Fleischbrühe dazu getan und die Fischotter während des Bratens öfters mit der Sauce begossen; ½ Eßlöffel Mehl wird in Butter braun gemacht, mit der Sauce abgelöscht und ein wenig aufgekocht. Sie wird nun auf eine Platte gelegt, und die Sauce besonders dazu gegeben, auch kann Senf mit serviert werden.

Seefische u. s. w.

Alle Seefische werden wohlschmeckender, wenn man sie mit Pfeffer und Salz eingerieben, eine Stunde stehen lassen kann.

653. **Kabeljau (frischer Stockfisch) zu kochen.** Er gehört in die Familie der Schellfische, heißt frisch Kabeljau, eingesalzen Laberdan und getrocknet Stockfisch. Der frische Kabeljau wird geschuppt, ausgenommen, die Flossen abgeschnitten, und wenn er nicht für eine große Tafel ganz bleibt, in Stücke zerhauen, wobei man das Kopfstück als das Feinste nicht zu kurz abhaut; es braucht auch etwas länger zum Kochen als die übrigen Stücke. Nun legt man ihn in siedendes, stark gesalzenes Wasser und läßt ihn 10—15 Minuten unter fleißigem Abschäumen kochen, richtet ihn, wenn er fertig ist, an, garniert ihn mit Petersilie und gibt zerlassene, gesalzene Butter oder eine holländische Sauce und Salzwasserkartoffeln dazu, oder man begießt ihn mit heißer Butter, in der man gewiegte Zwiebeln gelb gemacht hat, bestreut ihn mit Petersilie und garniert ihn wie angegeben.

654. **Kabeljau auf englische Art.** Er wird wie der vorhergehende gekocht und, wenn er angerichtet, die Platte mit in Salzwasser gekochten Kartoffeln umkränzt. Es wird frische zerlassene Butter, in der man feingewiegte Petersilie einige Minuten gedämpft und mit Salz, 1 Löffel Senf und etwas Fleischbrühe oder Rahm vermischt hat, besonders dazu gegeben.

655. **Gesalzener Kabeljau mit Sauce.** Der schwach eingesalzen zu uns kommende Kabeljau (nicht Laberdan) muß, ehe

er gekocht wird, 1 bis 2 Stunden in Wasser gelegt werden, dann wird er geschuppt, mit heißem Wasser, etwas Salz und Petersilie zum Feuer gesetzt, und, sobald er zu sieden anfängt, auf die Seite gestellt, gut abgeschäumt und langsam eine halbe Stunde gekocht. Zur Sauce bei 2—3 ℔ Fisch nimmt man 125 Gr. Butter in eine Kasserolle, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl weiß, dämpft einen Teelöffel fein geschnittene Zwiebel, ebensoviel Petersilie, wer will, auch etwas Knoblauch, darin weich, gießt ½ Liter süßen Rahm dazu und würzt es mit Salz, Muskatnuß und Ingwer. Der Kabeljau wird auf eine Platte angerichtet, mit fein gehackter Petersilie bestreut und diese oder eine andere Petersiliensauce oder zerlassene Butter und Senf besonders dazu gegeben.

656. **Gebackener Kabeljau.** Man nimmt Stücke von kleineren Fischen, am besten das Schwanzstück, reibt, wenn er ungesalzen, ihn mit Salz einige Stunden vorher ein, kehrt ihn in verrührtem Ei und Weckmehl um und backt ihn in siedendem, nachher etwas verkühltem Schmalz schön gelb. Er braucht etwa ½ Stunde.

657. **Schellfisch.** Er ist kleiner als der Kabeljau und teilt alle seine Bereitungsarten, ist aber viel schneller fertig als dieser und schmeckt sehr fein. Damit er schön weiß bleibt, gießen manche Milch in das Salzwasser, doch ist das nicht nötig. Wenn der Fisch schäumt und Blasen wirft, muß er sofort vom Feuer genommen werden, und man läßt ihn außen auf dem Herd fertig ziehen. Wenn er kocht, so bekommt er Risse, erhält ein schlechtes Aussehen und wird trocken. Er wird mit zerlassener Butter oder Fischsauce und Salzwasserkartoffeln gegeben.

658. **Schellfisch à la Norderney.** Ein großer Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und vorsichtig von den Gräten gelöst, jede Hälfte wieder in 3—4 schräge Stücke geschnitten und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eine Stunde mariniert. Dann trocknet man sie ab, taucht sie in zerschlagenes Ei, wendet sie in Weckmehl um und bratet sie in reichlich Butter hellgelb.

659. **Seehecht.** Derselbe ist jederzeit pfundweise zu haben. Nimmt man ein größeres Stück, so wird er zuerst gewaschen und innen pünktlich gereinigt; dann wird außen die Haut behutsam losgelöst, der Fisch gesalzen und eine Stunde stehen gelassen. Nun wird eine Bratpfanne dick mit Butter bestrichen, der Fisch hineingelegt und zwar so, daß die Lappen nach innen geschlagen werden, dadurch

bekommt er eine schönere Form. Man legt noch einige kleine Stücke Butter darauf und dämpft dann den Fisch mit etwas fein gewiegten Zwiebeln und Petersilie, ein klein wenig Fleischbrühe in dem Bratofen unter fleißigem Begießen fertig. Wenn er $^1/_4$ Stunde im Bratofen ist, so wird auf etwa 3 ℔ Fisch $^1/_4$ Schoppen saurer Rahm mit etwas Mehl verrührt und darüber gegossen. Beim Anrichten wird die Sauce mit Petersilie nach Geschmack vermischt, über den Fisch passiert, mit ganzer Petersilie und kleinen Kartoffeln garniert. Der Fisch braucht je nach der Dicke 30—40 Minuten. Ist der Seehecht zu dick, so ist es ratsam, denselben wie Fischfilet vom Rückgrat zu trennen und die Filets schön zusammen zu rollen. Das Garwerden ist dann sicherer. Seehecht ist jeder Haushaltung zu empfehlen.

660. **Dorsch zu kochen.** Er wird, wenn Schuppen, Flossen und Eingeweide entfernt sind, gut gewaschen, einige Stunden eingesalzen und, da er ein sehr zartes Fleisch hat, nur einige Minuten wie Schellfisch behandelt und mit zerlassener Butter oder Fischsauce und Kartoffeln gegeben. Er kann auch wie Kabeljau gebacken werden.

661. **Laberdan (gesalzener Kabeljau) in Sauce.** Wenn er 3 Tage in Sodawasser gewässert ist, wird er mit kaltem, weichem Wasser zugesetzt, und, sobald er zu sieden anfängt, vom Feuer gerückt, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser nimmt man 60 Gr. gewaschene Sardellen oder $^1/_2$ geputzten Hering, 1 große Zwiebel und etwas Petersilie, hackt alles klein, röstet 1 Kochlöffel Mehl in 60 Gr. Butter gelb, dämpft das Gehackte darin, gießt 1 starken Schöpflöffel Fleischbrühe daran, tut Muskatnuß, Salz und ein wenig Ingwer dazu, reinigt den Laberdan von Haut und Gräten, legt ihn in die Sauce, läßt ihn ein wenig kochen und richtet ihn an. Es darf nicht viel Sauce bleiben.

662. **Laberdan auf holländische Art.** Der auf die in der vorigen Nummer angegebene Weise gekochte Laberdan wird, nachdem das Wasser gut abgelaufen, mit zerlassener Butter begossen, unter die Salz und der Saft von 1 Zitrone gemischt ist.

663. **Stockfisch zu wässern.** Man legt den Stockfisch 3 bis 4 Stunden in weiches Wasser, damit er beim Klopfen nicht zersplittert. Nun wird er geklopft und sodann in dreifingerbreite Stücke zerhauen, 48 Stunden in Sodawasser (30 Gr. Soda auf 1 ℔ Fisch gerechnet)

gelegt, gut abgespült, fest ausgedrückt, dann noch 1—2 Tage in weiches, täglich zweimal zu erneuerndes Wasser gelegt, und ist dann zum Gebrauche fertig.

664. Stockfisch mit Hering. Wenn der gewässerte Stockfisch, mit kaltem Wasser zugesetzt, zu schäumen anfängt, wird er beiseite gestellt oder man übergießt ihn mit stark siedendem Wasser und läßt ihn auf der heißen Herdplatte noch ½ Stunde stehen, aber ja nicht kochen. Nach diesem putzt man 1 Hering, hackt ihn mit ½ Zwiebel und etwas Petersilie klein, röstet 2 bis 3 Hände voll Semmel- oder Mutschelmehl ganz gelb in 125 Gr. Butter, nimmt das Gehackte dazu, rührt es einigemale um und stellt es auf die Seite. Alsdann reinigt man den Stockfisch von Haut und Gräten und bricht ihn in Stücke, tut eine Lage von dem gerösteten Brot in eine Kasserolle, eine Lage von dem verlesenen Stockfisch darüber, etwas Muskatnuß und Ingwer darauf, wieder eine Lage von dem gerösteten Brot, und fährt so mit Brot, Stockfisch und Gewürz fort, bis alles zu Ende ist. Hierauf wird 1 Schöpflöffel gute Fleischbrühe darüber gegossen, die Kasserolle zugedeckt und der Stockfisch ½ Stunde über gelindem Feuer gedünstet.

665. Stockfisch in Sardellensauce. Die Sauce dazu wird ganz wie zum Laberdan gemacht, nur wird etwas mehr Butter dazu genommen.

Anmerkung. Zu allen Stockfischen kann Sardellenbutter besonders aufgestellt werden.

666. Geschmälzter Stockfisch. Der wie in der vorletzten Nummer gekochte Stockfisch wird von den Gräten befreit, auf eine Platte gelegt, mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie bestreut, 1 Zwiebel fein geschnitten, in Butter gelb geröstet und darüber gegossen.

667. Stockfisch andere Art. Wenn der Stockfisch, wie gewöhnlich, im Wasser fertig gemacht ist, läßt man ihn darin stehen, hackt eine große Handvoll Petersilie und 2 große Zwiebeln klein, dämpft dieselben in 60 Gr. frischer Butter und stellt sie auf die Seite, verliest den Stockfisch aus dem Wasser, schneidet auf eine Zinn- oder Steingutplatte frische Butter, tut von dem Gedämpften darauf, auf dieses von dem verlesenen Stockfisch, auf denselben wieder von dem Gedämpften, etwas Mutschelmehl, Muskatblüte, Salz und Ingwer, dann wieder Butter, dann Stockfisch, das Gedämpfte, Salz und Ge-

würz, darauf einige Butterscheiben, gießt etwas Fleischbrühe daran und deckt ihn mit einem passenden Deckel zu. Ehe die Suppe auf den Tisch gesetzt wird, stellt man den Stockfisch auf das Feuer, daß er schnell kocht und aufgetragen werden kann.

668. **Stockfisch mit Öl und Kräutern.** Zu 2 ℔ in Wasser fertig gemachtem Stockfisch wird 1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie, ebensoviel Schalottenzwiebeln und zwei fein gehackte Gliedchen Knoblauch nebst 8 Eßlöffeln vom feinsten Öle genommen. Der Stockfisch wird abgetrocknet, von Haut und Gräten gereinigt, mit dem Öle in eine Kasserolle getan und auf dem Feuer unter anhaltendem Rütteln nach und nach mit 8 weiteren Eßlöffeln Öl vermengt, bis es wie eine weiße Sauce aussieht. Er wird dann sogleich angerichtet, gesalzen und zu Tisch gegeben.

669. **Stockfisch mit Rahmsauce.** Der Stockfisch wird in siedendes Wasser gelegt, dasselbe nach ½ Stunde abgegossen und frisches kochendes darüber geschüttet, der Fisch wohl zugedeckt und nach Verfluß derselben Zeit von Haut und Gräten gereinigt. In einer Kasserolle läßt man 125 Gr. Butter zergehen, röstet einen Eßlöffel Mehl weiß und dämpft einen Eßlöffel fein gehackte Zwiebeln weich darin, gießt ½ Liter süßen Rahm dazu, würzt es mit Salz, Ingwer und Muskatnuß und legt den Stockfisch hinein. Wer will, kann die Sauce mit 2—3 Eigelb abziehen.

670. **Gebackener Stockfisch.** Der rein gewässerte Stockfisch wird in beliebige Stücke geschnitten und mit einem Tuch abgetrocknet. Hierauf macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, vermengt halb Weiß- und halb Mutschelmehl mit Salz und Pfeffer, kehrt den Stockfisch darin um und backt die Stücke schnell in Schmalz. Nach dem Backen werden sie auf Brot gelegt und dann warm zu Sauer- oder Bayerischem Kraut gegeben.

671. **Leng** (Ling) **zuzurichten.** Dies ist eine Art Stockfisch, doch zarter und feiner als dieser; er wird ganz wie der Stockfisch gewässert, muß aber, ehe er geklopft wird, 2—3 Stunden in Regen- oder sonst in weiches Wasser gelegt werden, daß er beim Klopfen nicht zerfällt. Er wird wie der Stockfisch zubereitet.

672. **Frische Heringe gekocht oder gebraten.** Wenn die frischen grünen Heringe geschuppt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet sind, bestreut man sie mit Salz, taucht sie rasch in Essig, legt sie in siedendes Wasser und kocht sie darin etwa 12 Minuten.

Man nimmt sie sofort heraus, wenn sie fertig sind. Dann legt man sie auf die Platte, garniert mit Petersilie und gibt eine Sardellen- oder Senfsauce dazu. Sollen die Heringe gebraten werden, so bestreut man sie mit Pfeffer und Salz und läßt sie ½ Stunde liegen, dann wendet man sie erst in Weißmehl, dann in Ei und Paniermehl um und bratet sie in Butter fertig. Braune Butter oder Jus mit Zitronenschnitzen wird dazu gegeben.

673. **Heringsgericht.** Die gesalzenen Heringe werden gewässert und ausgenommen, die Haut davon abgezogen und dieselben drei Tage lang in süße Milch gelegt, die aber jeden Tag frisch daran gegossen werden muß, dann wascht man die Heringe in frischem Wasser ab und schneidet die Rücken auf. Nun vermengt man etwas fein geschnittene Zitronenschale mit geriebenem Milchbrot und Muskatnuß, streut davon in den Rücken und Bauch der Heringe, tut in jeden ein Stück frische Butter, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Plättchen, bestreut sie oben wieder mit dem vermengten Weckmehl, schneidet etwas Butter darauf, deckt sie fest zu und läßt sie aufkochen.

674. **Gesalzene Heringe** für den Tisch vorzurichten. Einige schöne holländische Heringe werden einige Stunden in abgerahmte Milch gelegt und in frischem Wasser abgewaschen. Nun befreit man sie von der Haut und schneidet sie in schräge Stücke, die man dicht an einander auf eine längliche Platte legt, daß die Heringe wieder ganz aussehen. Die Platte wird mit Zitronenscheiben, Kapern, Petersilie und eingemachten Perlzwiebeln und, wenn man will, klein gehackter Sulz garniert.

675. **Heringe zu marinieren.** 12 Heringe (Milchner) werden geschuppt, nach dem Herausziehen der Milch, ohne aber den Leib aufzuschneiden, rein gewaschen, abgetrocknet und über Nacht in süße Milch oder auch Wasser gelegt. Den andern Tag werden sie aus der Milch genommen, abgetrocknet und in eine Porzellanschüssel getan, ½ Zitrone und 1 Zwiebel werden in Scheiben geschnitten, 3—4 Lorbeerblätter, 60 Gr. Kapern, 10—12 ganze Pfefferkörner und ebensoviel Gewürznelken dazu gegeben, 125 Gr. Öl und so viel abgekochten und wieder erkalteten guten Essig darüber gegossen, daß die Heringe bedeckt sind, und alsdann an einem kühlen Orte aufbewahrt.

676. **Rollmops.** 6 schöne Heringe werden einen Tag in Wasser und einen Tag in abgenommene Milch gelegt, in Wasser abgespült, abgetrocknet, Kopf, Flossen und Schwanz, sowie die Haut

Tafel VIII. Fische.



1. Karausche. 2. Wels, Walles. 3. Seezunge. 4. Schleie. 5. Weißfisch. 6. Zander. 7. Barsch. 8. Lachsforelle. 9. Lachs.

abgeschnitten, der Länge nach aus einander geschnitten und die Gräten entfernt. 1 mittelgroße Zwiebel und 1 Salzgurke oder einige Essiggurken werden fein gehackt und mit etwas Pfeffer vermischt, auf die halben Heringe gestrichen, jeder aufgerollt und mit Faden umbunden. Sie werden in einen steinernen Topf mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Nelken gelegt, mit Essig übergossen, so daß sie völlig bedeckt sind und an einem kühlen Ort aufgehoben. Nach 8 Tagen können sie gebraucht werden.

677. **Bücklinge zu braten.** Die Bücklinge werden abgezogen, ausgenommen, der Milchling wieder hineingelegt, und auf beiden Seiten leicht mit Butter gebraten; sie werden zu Sauerkraut gegeben. Auch gibt man die Bücklinge mit Rührei (s. Reg.) oder Ochsenaugen als Zwischenspeise.

678. **Neue Heringe.** Von ganz neuen gepökelten Heringen wird ungewaschen die Haut abgezogen und dieselben in je 4—5 schräge Stückchen geschnitten; sie werden auf einem Plättchen wieder zusammen gesetzt und mit Petersilie garniert. Man gibt sie zu Bohnen oder neuen Kartoffeln mit Butter.

679. **Sardinen in Öl.** Wenn die Büchsen geöffnet sind, nimmt man die Sardinen heraus, wascht sie leicht ab und ordnet sie zierlich auf eine Platte, verziert den Rand derselben mit Petersilie, belegt die Sardinen mit Kapern und gießt etwas frisches Provenceröl darüber.

680. **Stör** ist ein großer, mehrere Meter langer Fisch, dessen Fleisch weiß und zart ist und eher wie Kalbfleisch aussieht. Man reibt ihn mehrere Male mit Salz ab, wäscht ihn sauber und schneidet ihn in Stücke. Dann bringt man ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sorgfältig ab, wenn es heiß wird. Nun gießt man das Wasser ab und frisches kochendes darauf, gibt reichlich Zwiebeln, ferner Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken, Thymian und Salbei dazu und läßt ihn etwa 1 Stunde langsam kochen. Das aufsteigende Fett nimmt man ab und salzt erst, wenn der Fisch gar ist, worauf man ihn noch einige Zeit im Fischwasser ziehen läßt. — Petersiliensauce oder Butter und Senf werden dazu gegeben.

681. **Stör gebraten.** Der wie in der vorigen Nummer vorbereitete Fisch wird gehäutet, fein gespickt, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut und mit Butter im Ofen gebraten. Man gibt eine pikante Sauce wie Krebs- oder Sardellensauce dazu.

682. **Sterlet gekocht.** Sterlett ist der kleinste und feinste Stör und liefert das vorzüglichste Fleisch. Der ausgenommene und sorgsam gereinigte Fisch wird mit Fleischbrühe ohne Säure mit den gewöhnlichen Fischsudkräutern gar gekocht und kann entweder mit zerlassener Butter und Kartoffeln oder mit einer Oliven- oder Sardellensauce serviert werden. (Aus dem Rogen dieses Fisches wird der Kaviar bereitet).

683. **Heilbutt**, zu dem Geschlecht der Plattfische gehörend, hat ein vorzügliches Fleisch, wird pfundweise gekauft, da der ganze Fisch 50 ℔ und mehr wiegt. Der Fisch wird in etwa zweifingerdicke Scheiben geschnitten, in kochendes Salzwasser gelegt und auf der Seite fertig ziehen gelassen; er wird mit Senfsauce oder heißer Butter, in der Zwiebel und Petersilie gelb gebraten sind, mit ganzer Petersilie und Kartoffeln garniert aufgetragen.

684. **Steinbutt (Turbot).** Einer der wohlschmeckendsten Seefische. Er wird durch einen Einschnitt am Kopf auf der schwarzen Seite ausgenommen, dann werden die Flossen mit einer Schere beschnitten, die in der schwarzen Haut sich vielfach vorfindenden Steinchen (Knochenschilder) ausgeschnitten. Dann wird der Fisch womöglich 1 Stunde in frisches Wasser gelegt, mit Salz und Wasser pünktlich innen und außen abgewaschen, der Kopf sorgfältig umbunden und auf einem Fischheber oder in einer Serviette, unter die ein Teller gestellt ist, mit kaltem Salzwasser und etwas Milch, die weiße Seite nach oben, mit Zwiebeln, gelben Rüben, dem ganzen Gewürz (in einen Lappen gebunden) zugesetzt. Wenn er anfängt zu schäumen, wird er vom Feuer gezogen, man läßt ihn auf der Seite langsam fertig ziehen, was je nach der Größe des Fisches $^3/_4$—1 Stunde dauert. Beim Anrichten hebt man ihn behutsam heraus, legt ihn auf die Fischplatte, garniert mit Petersilie und Zitronenschnitzen. Der Steinbutt kann entweder mit zerlassener Butter oder mit Krebs-, Austern-, holländischer oder Senfsauce und Kartoffeln gegeben werden.

685. **Steinbutt in Fischsud.** Der nach der vorhergehenden Nummer zugerichtete Steinbutt wird mit recht kräftigem Fischsud, wie er bei Salm angegeben, zugesetzt, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier überdeckt und langsam weich gekocht, indem man ihn nach dem ersten Aufkochen 15—20 Minuten vom Feuer zurückgestellt nur ziehen läßt; denn durch zu langes Kochen zerfällt und verdirbt er. Er wird wie der vorhergehende angerichtet und mit einer holländischen Sauce gegeben.

686. **Gebackene Seezungen (Soles).** Wenn sie gewaschen, die Köpfe abgeschnitten, die Haut abgezogen und die Fische gut gesalzen und in Stücke zerteilt sind, läßt man sie wenigstens 1 Stunde stehen, trocknet sie ab, kehrt sie in Mehl, dann in verrührtem Ei und Weckmehl um und backt sie schnell in siedendem Schmalz. Sie werden mit Zitronenschnitzen und rasch im Schmalz gebackener Petersilie zu Tisch gegeben. Remouladesauce paßt ebenfalls.

687. **Seezunge in Weißwein.** (Soles à la maître d'hôtel). Die schön geputzte Seezunge wird in eine gut mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt, gut gesalzen, mit weißem Wein und einem Stückchen Butter $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten in mittelheißem Ofen gedämpft. Während dessen nimmt man eine halbe, fein gewiegte Zwiebel, dämpft diese 5 Minuten in einer Kasserolle mit Butter, rührt ein wenig Mehl daran und gibt dann etwas heiße Fleischbrühe dazu, jedoch muß die Sauce dick bleiben. Sobald man den Fisch anrichten will, schüttet man seine Brühe an die Sauce, legt die Seezunge auf eine heiße Platte und übergießt sie mit der Sauce, die man vorher noch mit fein gewiegter Petersilie oder Schnittlauch abgeschmeckt hat.

688. **Seezunge au gratin.** Ein Eßlöffel voll gewiegte Zwiebel und wenig Schalottenzwiebeln werden in Schweinefett oder besser Olivenöl braun gedämpft, dann kommen ebensoviel gewiegte Champignons hinein, und man läßt beides zusammen $^1/_4$ Stunde dämpfen; dann gießt man 1 Glas Weißwein hinzu, läßt alles mit Salz, Pfeffer, etwas Fleischbrühe und 2 Löffel brauner Grundsauce nach Nr. 133, sowie einem Löffel Tomatensauce $^1/_2$ Stunde kochen.

Nun bestreicht man eine längliche Gratinplatte mit Butter, legt den gesalzenen und leicht gepfefferten Fisch auf dieselbe, gießt wieder etwas Weißwein und die fertige Sauce darüber, bestreut den Fisch mit geriebenem Weißbrot, schneidet ein paar Stückchen Butter darauf und backt ihn in heißem Ofen 10—15 Minuten. Beim Anrichten gibt man noch etwas Zitronensaft darüber.

689. **Seezunge mit Tomatensauce.** Die Seezunge wird entweder in 3 Stücke zerteilt oder die Filets losgelöst, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt und mit fein gewiegter Petersilie eine Stunde oder länger liegen gelassen. Dann in Backteig umgewendet, in heißem Schmalz gebacken, angerichtet, mit Zitronenschnitzen und ganzer Petersilie schön garniert und mit einer Tomatensauce zu Tische gegeben.

Zu dem Geschlecht der Seezungen gehören die Rotzungen, auch Korksoles genannt. Dieselben sind bedeutend billiger und werden auf die verschiedenen Arten wie die echten Seezungen zubereitet.

690. **Seezunge mit Wein und Rahm.** Der Seezunge wird die Haut abgezogen, in der Mitte ein tiefer Schnitt gemacht und das Fleisch in 2 Filets abgelöst. Dann werden die Filets mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Weißwein eine Stunde mariniert, dann jedes Filet zu einem Röllchen aufgerollt und mit Holzstiftchen festgesteckt. Nun stellt man sie in eine Kasserolle, bestreut sie mit Salz, gibt reichlich sauren Rahm, Weißwein und etwas Fleischbrühe darüber und stellt sie in den heißen Backofen. Man läßt sie etwa 20 Minuten darin ziehen, richtet sie dann auf einer runden Platte an, gibt die Sauce darüber und garniert den Rand der Platte mit Fischklöschen, welche von den Abfällen (wie Fischkoteletten s. Reg.) bereitet werden. Die Klöschen werden nicht paniert, sondern in kochendem Salzwasser gekocht.

691. **Makrelen (Maquereau) in Salzwasser gekocht.** Die Makrele hat ein ganz sonderbares Aussehen. Ihr Kopf ist eingedrückt und platt wie der ganze Körper; ihr Fleisch ist wohlschmeckend und zart. 4 Makrelen werden rein geputzt, ausgenommen und gewaschen, hierauf legt man sie in kochendes Salzwasser und stellt sie ½ Stunde auf die Seite des Feuers, worauf sie dann schön angerichtet mit Kresse garniert und mit klarer Butter, welche mit Petersilie und Senf vermischt ist, zu Tisch gegeben werden. Man kann sie auch wie Zander Nr. 607 bereiten.

692. **Gebackene Makrelen.** In die rein geputzten, ausgenommenen und gewaschenen Makrelen macht man der Länge des Rückens nach einen Einschnitt, salzt sie gut und bratet sie auf nicht zu starkem Feuer in etwa ½ Stunde saftig in Butter. Beim Anrichten legt man 1 Stück Kräuterbutter darauf; eine Austernsauce kann besonders dazu gegeben werden.

693. **Rochen zu kochen.** (Raie.) Der Rochen wird rein abgebürstet auf den Rücken gelegt, man schneidet mit scharfem Messer von den Kiemenspalten an den Kopf ab, schneidet dann, dem Schwanz zu, den rundlichen Lappen weg, der die Eingeweide deckt, nimmt diese heraus, hebt die Leber auf, die mitgekocht wird, schneidet den Schwanz ab und den Fisch in 5—6 Stücke, salzt sie gut ein, kocht sie in Salzwasser und schäumt sie ab. Zwiebelscheiben bräunt man in Butter,

gibt 1 Löffel Fiſchbrühe dazu und gibt mit dem Fiſch Kartoffeln zu Tiſche. Beim Eſſen ſchiebt man die ſtachliche Haut weg. Er kann auch abgezogen, ausgenommen, in Fiſchſud (ſiehe bei Aal) weich gekocht und mit einer Peterſilien- oder Morchelſauce zu Tiſch gegeben werden.

694. **Gekochter Hummer.** Die großen Seekrebſe werden aus mehreren Waſſern gewaſchen, gebürſtet, den Kopf voraus in kochendes Salzwaſſer getan, wodurch ſie augenblicklich getötet werden, einmal aufgekocht und dann je nach der Größe 20, 25—30 Minuten in feſt ſchließender Kaſſerolle neben auf dem Herd ziehen gelaſſen. Man kann dem Waſſer ein Stückchen Butter, etwas Kümmel und Peterſilie beifügen. Während des Kochens hält man eine Zeitlang ein glühendes Eiſen in den Topf, daß ſie ſchön rot werden. Sind die Hummer gar, ſo beſtreicht man ſie, ſobald ſie trocken ſind, mit Öl, damit ſie ein ſchönes glänzend rotes Anſehen bekommen. Dann bricht man die Scheren ab, entfernt auf der einen Seite die Schale, ſpaltet den Rumpf und Schwanz der Länge nach durch, ſetzt den Hummer wieder zuſammen oder legt ihn geſchmackvoll auseinander auf eine Platte und garniert ihn mit Peterſilie. Man gibt zu warmem Hummer friſche Butter, zu kaltem Eſſig und Öl oder eine Remouladeſauce.

695. **Mayonnaiſe von Hummer.** Zu einer Schüſſel für 10 Perſonen gebraucht man 2—3 Hummer je nach ihrer Größe. Nachdem die Hummer erkaltet ſind, bricht man das Fleiſch aus den Scheren und Schwänzen, ſchneidet es in hübſche Stücke und mariniert dieſe mit Salz, Pfeffer, Öl und Eſſig. Die im Körper befindlichen weichen Teile nimmt man heraus, ſtreicht ſie nebſt den Hummereiern durch ein Sieb nnd vermiſcht ſie mit einer nach Nr. 172 bereiteten Mayonnaiſe. Nun ſetzt man das Fleiſch auf die Mitte einer Platte, übergießt es mit der Mayonnaiſe und garniert den Schüſſelrand mit hartgekochten Eiern, Salatherzen und den Hummerfüßen.

Bequemer iſt es für die Hausfrau, wenn ſie zu der Hummer-Mayonnaiſe die konſervierten Hummer in Blechdoſen nimmt, die man jetzt ſo ausgezeichnet, den friſchen Hummern an Geſchmack beinahe gleich kommend, haben kann. Es ſind dazu die Helgoländer Kronhummer ſehr zu empfehlen, eine große Büchſe reicht vollſtändig für 10 Perſonen. Wenn die Hummer aus der Büchſe genommen ſind, läßt man den Saft gut davon ablaufen, richtet die Stücke bergförmig auf eine runde Platte an, gibt die Mayonnaiſe darüber und nimmt die Schwänze zum Garnieren.

696. **Krabben, Gernalen.** (Crevettes.) Die Krabben müssen sofort, nachdem sie gefangen, in sehr stark siedendem Salzwasser abgekocht werden, deshalb bekommt man sie immer abgekocht. Sie werden zu Tee und Butterbrot oder als Voressen bei Tisch gegeben.

697. **Austern.** Die Austern werden mit einem scharfen Messer geöffnet, das man in die Fuge zwischen den Schalen einsetzt, während man sie mit einem Tuch in der linken Hand festhält. Man muß sehr vorsichtig sein, daß beim Öffnen kein Wasser aus der Schale laufen kann. Die oberen flachen Schalen werden weggeworfen, die unteren hübsch auf eine Platte gelegt und mit Zitronenschnitzchen ringsum garniert.

698. **Gebratene Austern.** Wenn sie aufgemacht und von dem schwarzen Ring gereinigt sind, löst man sie mit einem Messer von ihrem Sitze ab, daß sie auf dem Rost nicht aus der Schale springen, tut auf jede Auster ein wenig Muskatblüte, Zitronensaft, gehackte Sardellen, ein kleines Stückchen Butter, ein klein wenig Mutschelmehl und legt sie auf den Rost oder in den Backofen. Sobald sie auf der Seite einen gelben Ring bekommen, sind sie fertig. Man stellt sie auf eine Platte, drückt etwas Zitronensaft darauf und gibt auch Zitronen dazu.

699. **Ragout von Austern.** Man öffnet die Austern, säubert sie von dem schwarzen Ring, tut sie samt dem Seewasser und etwas Wein oder Zitronensaft in eine Kasserolle, Muskatblüte und klein geschnittene Petersilie dazu, kocht dies ein wenig, legt darnach die Austern mit einem Schaumlöffel auf eine Platte, deckt sie zu und erhält sie warm, verknetet 60 Gr. Butter mit einigen Messerspitzen voll Mehl und rührt dies an die Austernsauce. Wenn sie ein wenig gekocht hat, verrührt man 3 Eidotter und 1 Eßlöffel voll Kapern mit ein wenig Fleischbrühe, gießt die gekochte Sauce langsam dazu, richtet sie über die Austern an und gibt sie sogleich zu Tische.

700. **Falsche Austern in Schalen.** Sie werden von Heringsmilchen gemacht. Diese werden über Nacht gewässert und mit einem Tuche abgetrocknet. Aus einer Milch können 3—4 Austern geschnitten werden. In jede Austernschale tut man einer Nuß groß frische Butter, Muskatblüte, klein geschnittene, ausgegrätete Sardellen, etwas Zitronensaft und Mutschelmehl, so viel zwischen zwei Fingern gefaßt werden kann, die falsche Auster darauf, wieder Sardellen und Mutschelmehl darüber, noch 4 Kapern dazu und bratet sie langsam auf einem Rost oder im Backofen und gibt sie mit Zitronen zu Tische.

701. Muscheln zu kochen. Wenn die Seemuscheln (Miesmuscheln) sorgfältig abgebürstet sind, werden sie in ein Netz geschüttet; dann wird Wasser mit etwas Salz, Pfeffer, Gewürz, Kümmel und Zwiebel aufgekocht, darin läßt man die Muscheln so lang kochen, bis sie aufspringen. Sie werden entweder in den Muscheln mit Butter, Senf und Zitronenschnitzen oder aus den Muscheln ausgelöst in einer Sardellensauce gegeben.

Unter den Muscheln befinden sich zuweilen giftige. Um sicher zu sein, lege man beim Kochen einen silbernen Eßlöffel zwischen dieselben; sind giftige darunter, so wird der Löffel schwarz.

Frische Muscheln färben sich beim Kochen nur hell und rötlich, nicht frische dagegen werden rot und müssen weggeworfen werden.

702. Krebse zu sieden. Wenn die Tafelkrebse mit einer Bürste rein gebürstet und gewaschen sind, wirft man sie in strudelndes Salzwasser, in das man etwas Essig, Petersilie und Kümmel getan hat, taucht sie schnell unter, läßt sie 10—15 Minuten kochen, nimmt sie heraus, reibt sie außen mit etwas Öl ab und richtet sie bergartig zwischen Petersilie auf einer gebrochenen Serviette an.

703. Schnecken zu kochen. Die in ihrem Häuschen fest verschlossenen Schnecken werden gewaschen, in einem starken Salzwasser 1 Stunde gesotten und mit einer Gabel aus dem Häuschen gezogen. Der Kräutersack (das Geringelte unten an der Schnecke), die schwarze Haut, der gelbe Ring, die Spitze am Kopf werden rein davon geschnitten; das übrige ist gut, wird mit Salz gerieben und in lauem Wasser gewaschen, was aber drei- bis viermal wiederholt werden muß. Die auf diese Weise gereinigten Schnecken können nun gebraten, in einer Sauce oder als Salat gegeben werden.

704. Gefüllte Schnecken. Zu 25 Schnecken, welche auf die vorhergehende Art gekocht und gereinigt sind, werden 4 Sardellen rein geputzt und fein gehackt, ein Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln und ebensoviel Petersilie in 90 Gr. Butter einige Minuten gedämpft, eine Handvoll geriebenes Weißbrot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu getan, und dies mit den Sardellen gut untereinander gemischt. Die Häuschen werden rein gewaschen, in kaltem Wasser abgespült und abgetrocknet. Von der Fülle kommt nun etwas in das Häuschen, dann eine Schnecke und oben von der Fülle darauf. Wenn alle auf diese Art gefüllt sind, werden sie mit der Öffnung nach oben in ein flaches Geschirr gestellt, mit zerlassener Butter

betropft und ¼ Stunde im Ofen gebraten. Beim Anrichten wird in jedes Häuschen etwas Zitronensaft gedrückt.

705. **Schnecken in weißer Sauce.** Die gekochten und gereinigten Schnecken werden mit 60 Gr. Butter, einer Zwiebel, die mit einer Gewürznelke besteckt ist, und mit einem Lorbeerblatt auf schwachem Feuer einige Minuten weiß geröstet, dann mit 1 Löffel voll Mehl bestreut, abermals einige Minuten geröstet und so viel Fleischbrühe daran gegossen, daß es eine nicht sehr dünne Sauce gibt. Nach einer Stunde langsamen Kochens wird die Zwiebel und das Lorbeerblatt herausgenommen, das Ganze mit Salz, Muskatnuß, weißem Pfeffer und Zitronensaft gewürzt, mit 3 Eidottern abgezogen, angerichtet und mit fein gehackter Petersilie bestreut.

706. **Frikassee von Froschschenkeln.** Ungefähr 50 Froschschenkel werden rein gewaschen, eingesalzen, ¼ Stunde stehen gelassen und mit einem Tuche abgetrocknet. In einer Kasserolle läßt man 90 Gr. Butter zergehen, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl weiß darin, gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe daran, tut Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuß, den Saft von ½ Zitrone und 1 Teelöffel fein geschnittene Schale daran, nimmt die Froschschenkel dazu, läßt sie ¼ Stunde kochen, rührt vor dem Anrichten 3 Eidotter an die Sauce und bestreut sie mit sehr fein gehackter Petersilie. Man kann kleine Fleischklöschen Nr. 105 mit den Froschschenkeln zusammen auf der Platte anrichten.

707. **Gebackene Froschschenkel.** Nachdem die Froschschenkel gewaschen und abgetrocknet sind, werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgedreht, dann in verrührte Eier getaucht und mit geriebenem Semmel- oder Mutschelmehl bestreut. Sie werden in schwimmendem Schmalz gebacken, gehäuft angerichtet und mit gebackener Petersilie und Zitronenscheiben belegt. — Die Froschschenkel können auch in gebrühten Teig getaucht und in schwimmendem Schmalz gebacken werden.

708. **Froschschenkel gedämpft.** Nachdem dieselben sauber zugerichtet und gewaschen sind, werden sie eingesalzen und ¼ Stunde stehen gelassen. In einer emaillierten Pfanne läßt man Butter zergehen, dämpft sie darin; wenn sie halb fertig sind, werden sie mit Mehl bestäubt, dann kommt wenig Fleischbrühe, etwas Zitronensaft daran, und man läßt sie darin vollends fertig dämpfen. Die Sauce soll ziemlich knapp sein, wie es bei gedämpften Speisen immer der Fall ist.

Gemüse.

Allgemeines.

Gemüse aus frischen Pflanzen können nicht reinlich genug behandelt werden; da wir sie aus den Gärten und oft erst durch die dritte Hand erhalten, so hat man bei Kohlarten genau nach den Raupen, Würmern, bei kleinblättrigen Gemüsen nach allerlei Unrat zu sehen, der sich durch die verschiedenen Düngungsmittel angehängt hat. Alle Kohlarten müssen, nachdem sie gewaschen sind wie in den einzelnen Rezepten angegeben ist, abgebrüht (blanchiert) werden, Hülsenfrüchte werden die Nacht vorher in weichem Wasser eingeweicht und damit gekocht.

Gemüse, wie z. B. gelbe Rüben, Brockelspargel, auch Maccaroni sollen nicht umgerührt werden, sondern man schüttelt dergleichen Gemüse in der Kasserolle gehörig durch.

Gemüsen, welche nicht weich werden wollen, setzt man ein wenig Natron oder Soda zu.

Gemüse wie Erbsen, Bohnen, Rosenkohl, die schön grün bleiben sollen, müssen in viel kochendem Salzwasser mit etwas Soda in einer Messingpfanne zugesetzt und offen, das heißt nicht zugedeckt, weich gekocht werden. Zu beachten ist dabei, daß bei grünen Erbsen weniger Soda genommen wird, weil sonst die Haut lospringt, dagegen bei Bohnen wieder mehr, denn je schneller dieselben grün werden, desto schöner sind sie. Die Gemüse dürfen nicht aus dem Kochen kommen, weil sie auch dadurch an schöner Farbe verlieren; wenn sie weich sind, müssen sie etwa 5 Minuten in kaltes Wasser gelegt werden.

709. Kohl (Sommer-) oder Wirsing in Buttersauce. Wenn der Kohl geputzt, zerschnitten und gewaschen ist, wird er in viel siedendem Salzwasser weich gekocht, dann in kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und zerschnitten oder zerhackt. Zu fünf Stück mittelgroßem Kohl wird 125 Gr. Butter oder Bratenfett in eine Kasserolle getan, zwei starke Kochlöffel Mehl nur wenig darin geröstet, gute Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß dazu getan und der Kohl in die Sauce gelegt; man läßt ihn nur noch heiß werden, weil er durch Kochen wässerig wird. Butterkraut wird ebenso

gekocht. Kalbsfrikandellen, Kalbs- oder Schweinskoteletts oder Eierkuchen werden als Beilage gegeben.

710. Gedämpfter Kohl mit Hammelfleisch. 4—6 Kohlköpfe, je nach ihrer Größe, werden in 4 Teile zerschnitten, die breiten Rippen und der Mittelstengel (Dorschich) herausgenommen und weggetan, rein gewaschen und mit Faden umbunden, daß der Kohl nicht zerfällt. 2 ℔ Hammelsrippen werden mit einem Tuch abgerieben, stark geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. 100 Gr. Butter werden in eine Kasserolle gegeben, die Rippen hineingelegt, der Kohl darauf, wohl zugedeckt und gedämpft. Wenn die Rippen auf beiden Seiten gelb sind, wird das Fett ab- und gute Fleischbrühe daran gegossen. Ein kleiner Kochlöffel Mehl wird in Butter gelb geröstet, an das Gemüse getan und dieses bis zum Anrichten fortgekocht.

711. Gehacktes Weißkraut (Kabis). Ein mittelgroßer Krautkopf wird geputzt und in Stücke geschnitten, nachdem man die großen Rippen herausgeschnitten. Er wird in Salzwasser weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und fest ausgedrückt und wenn man will, grob gewiegt. Das Kraut und 60 Gr. frischer Speck werden fein gehackt, 125 Gr. Butter oder Schweineschmalz in eine Kasserolle getan, 1 Kochlöffel Mehl hellgelb geröstet, 1 kleiner Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln darin weich gedämpft, Kraut und Speck nebst Salz und Muskatnuß dazu getan, gute Fleischbrühe daran gegossen und bis zum Anrichten langsam gekocht. Etwas Kümmel kann auch mitgekocht werden. Das Kraut wird mit Hammelfleisch, Schweinekoteletts oder Bratwurst gegeben.

712. Krautkuchen in Buttersauce. Ein Krautkopf wird in Stücke geschnitten, die inneren großen Rippen davon getan, in Salzwasser weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und fest ausgedrückt. Wenn das Kraut fein gehackt ist, wird dasselbe sowie ein kleiner Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln, ein Teelöffel geschnittene Petersilie und 60 Gr. frischer, ebenfalls fein gehackter Speck in 125 Gr. Butter gedämpft. Von 4 Dreipfennigwecken reibt man die Rinde ab, weicht die Wecken in süße Milch, drückt sie aus und rührt sie mit 8 Eidottern unter das Gehackte. Das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen und nebst Salz und Muskatnuß unter die Masse gerührt. 250 Gr. geröstete und gehackte Kastanien können auch dazu genommen werden. Eine runde Form wird mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse eingefüllt und schön

hellgelb gebacken oder mit Kohlen aufgezogen. Eine gute Buttersauce mit Morcheln wird dazu gegeben.

713. **Krautkuchen.** Sechs abgerindete Wecken werden fein geschnitten, mit etwas siedender Milch angebrüht und fest zugedeckt beiseite gestellt; nun hackt man 1½ ℔ rohes Schweinefleisch und nimmt es zu dem erkalteten Weck, etwas in Butter gedämpfte Zwiebeln, Salz und Muskatnuß dazu und rührt es mit 12 Eigelb, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, mengt ihn hinein und füllt die Masse in eine stark mit Butter bestrichene und mit großen abgebrühten Krautblättern belegte Form, legt Krautblätter darauf, backt ihn und gibt eine Buttersauce dazu.

714. **Gefülltes Weißkraut.** Ein Krautkopf, von dem die äußeren Blätter abgenommen sind, wird rein gewaschen und in Salzwasser nicht sehr weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und auf eine Platte gelegt, damit das Wasser ablaufen kann. Das Kraut wird nun auseinander gebreitet und der inwendige dicke Stengel (Dorschich) herausgeschnitten. 1 ℔ gebratenes Kalb- oder rohes (d. h. ungekochtes) Schweinefleisch wird mit 60 Gr. frischem Speck fein gehackt, 1 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln, 1 Teelöffel geschnittene Petersilie in ein wenig Butter gedämpft, 3 Dreipfennigwecken in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, und dies alles mit 6 Eiern, nebst Salz und Muskatnuß angerührt. Mit dieser Fülle wird jedes der Blätter, eines um das andere, bestrichen, schön aufeinander gelegt, bis der ganze Kopf gefüllt ist. Die Blätter werden oben über der Fülle zusammengebogen, daß der Kopf ein ganz geschlossenes Aussehen bekommt. Eine Kasserolle wird mit Butter bestrichen, das Kraut hineingelegt, 1 Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran gegossen, ein Deckel mit Kohlen darauf gesetzt oder im Backofen langsam fertig gekocht. Man muß beim Anrichten achtgeben, daß das Kraut schön ganz auf die Platte kommt. Eine Buttersauce wird dazu gegeben. Das Kraut kann auch in eine Serviette gebunden und in Salzwasser gesotten werden.

Statt der Fleischfülle kann auch eine Krebsfülle gemacht werden von 25 Krebsen, die, nachdem Schwänze und Scheren aus der Schale genommen, gestoßen, in 125 Gr. Butter gedämpft, mit zwei bis drei Schöpflöffeln Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb getrieben werden. Die erkaltete Krebsbutter wird mit 1 ganzen Ei und 2 Eidottern leicht gerührt, 2 abgerindete, in Milch

eingeweichte und leicht ausgedrückte Milchbrote, nebst Salz, Muskatnuß und den gehackten Schwänzen und Scheren werden hinein gerührt und das Kraut gefüllt wie oben. Zur Buttersauce wird die Krebsbrühe genommen.

715. **Würstchen von Weißkraut.** Die Krautblätter, von denen die Rippen abgeschnitten sind, werden im Salzwasser nur wenig abgebrüht. Die Blätter werden mit derselben Fülle wie zu gefülltem Weißkraut (Nr. 714) gefüllt und zu Würsten geformt. In eine Kasserolle wird ein Stück Butter getan und die Würstchen auf beiden Seiten schön gelb gebraten; wenn sie fertig sind, werden sie mit einer guten Buttersauce zu Tisch gegeben.

716. **Bayrisch Kraut.** Wenn das Weißkraut eingeschnitten und gesalzen ist, läßt man es eine Stunde stehen. Zu einem großen Kopf nimmt man $^1/_4$ ℔ Schweineschmalz in eine Kasserolle, dämpft das Kraut, bis es gelblich wird, gießt $^1/_2$ Liter Wein, ein paar Eßlöffel Essig, ein wenig Fleischbrühe und etwas Pfeffer daran. Wenn es weich gekocht ist, röstet man einen kleinen Kochlöffel Mehl mit Zwiebeln hellgelb in Schmalz, läßt das Kraut noch $^1/_2$ Stunde damit kochen und gibt dann Zucker nach Geschmack daran. Beilagen: Bratwürste, Schweinebraten oder Koteletts.

717. **Rotkraut.** Es wird ganz wie das bayrische behandelt.

718. **Sauerkraut einzumachen.** Von den festgeschlossenen Krautköpfen werden die äußeren unreinen Blätter abgenommen, die Dorsche mit dem eigens hiezu gemachten Messer inwendig herausgebohrt, sodann der Kopf auf dem Krautmesser fein nudelartig geschnitten. Unter einen Kübel voll geschnittenes Kraut mengt man eine kleine Handvoll Salz, nach Belieben etwas Kümmel und Wacholderbeeren, und zur besseren Verdaulichkeit einige mit eingeschnittenen Zwiebeln. Das zum Einmachen des Krautes bestimmte Gefäß muß rein und geruchlos sein. Der Boden desselben wird mit reinen Krautblättern belegt, das gesalzene Kraut lagenweise hineingetan und mit einem Stämpfel festgestampft. Auf diese Weise fährt man fort, bis das Gefäß voll ist, dann wird es wieder mit Blättern belegt, mit einem passenden hölzernen Deckel bedeckt und mit Steinen beschwert. Nach 8 Tagen wird der sich erzeugende unreine Saft abgenommen, doch so, daß das Kraut noch Flüssigkeit hat; nach 14 Tagen ist es zum Gebrauch fertig, es wird mit einem Tuche bedeckt, das, wie auch die Bretter beim Herausholen des Krautes, pünktlich gereinigt werden muß.

719. Sauerkraut. Das Sauerkraut wird am besten ganz einfach mit reichlich viel gutem Bratenfett oder in Ermanglung dessen mit Gänse- oder Schweinefett, der nötigen Fleischbrühe und, wer will, mit 2—3 geschälten Kochäpfeln 3—4 Stunden langsam gekocht. Man kann ½ Stunde vor dem Anrichten ein Glas guten weißen Wein daran gießen. Frisches oder geräuchertes Schweinefleisch, im Kraut gekocht, gibt demselben einen guten Geschmack. Soll das Kraut dick sein, so wird eine fein geschnittene Zwiebel mit etwas Mehl in Butter geröstet und an das Kraut gerührt. Sauerkraut ist nur gut, wenn es sehr weich und mit viel Fett gekocht ist. Schweinebraten, gebratene Gans, Blutwurst, Spätzlein oder Kartoffelklöse werden als Beilage gegeben.

720. Sauerkraut mit geräuchertem Fleisch. Das Sauerkraut wird mit dem nötigen Wasser zugesetzt, ein rein abgewaschenes Stück geräuchertes Schweinefleisch in das Kraut gelegt und so lange darin gekocht, bis es weich ist, dann wird es herausgenommen und zugedeckt warm erhalten. 125 Gr. Gänse- oder Schweinefett macht man heiß, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel und einen Kochlöffel Mehl hellgelb, mischt es unter das Kraut und läßt es noch ½ Stunde mitkochen. Das in schöne Scheiben geschnittene Fleisch und Kartoffel- oder Erbsenpuree wird dazu gegeben.

721. Sauerkraut mit Stockfisch. Das Kraut muß ganz fertig gekocht sein; 3—4 ℔ Stockfisch werden in heißem Wasser fertig gemacht (s. Stockfischpastetchen Nr. 582), von Haut und Gräten gereinigt und in Stücke zerbrochen. 1 Eßlöffel klein geschnittene Zwiebeln wird in 125 Gr. Butter weich gedämpft, eine Handvoll Semmelmehl, ein geputzter, klein geschnittener Hering wird mit dem Stockfisch in die Butter gelegt, etwas Fleischbrühe dazu gegossen, zugedeckt und heiß erhalten. Nun wird von dem gekochten Kraut eine Lage auf eine tiefe, zuvor erwärmte Platte getan, von dem Stockfisch darauf und so fort, bis Kraut und Fisch zu Ende sind. Es muß schnell und heiß zu Tisch gegeben werden.

722. Sauerkraut mit Hecht. Das Sauerkraut wird gut gekocht oder gedämpft. Ein Hecht wird in Butter gebraten, und wenn er erkaltet ist, von den Gräten gesäubert und in Stücke gebrochen. Nun bestreicht man eine tiefe Platte mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Weckmehl, legt darauf eine Lage Kraut, dann Fisch, einige Stücke frische Butter, 4 Eßlöffel sauren Rahm, dann wieder

Kraut, ſtreut Semmelmehl dazwiſchen und ſo fort, bis alles zu Ende iſt. Die oberſte Lage muß Kraut ſein; dieſes wird mit verrührtem ſaurem Rahm überſtrichen, mit Semmelmehl beſtreut, friſche Butter darauf geſchnitten und ſo lange im Backofen gebacken, bis es ſchön gelb iſt.

723. Sauerkraut mit Faſan. Wenn der Faſan geputzt, ausgenommen und gereinigt iſt, wird er mit Salz und Pfeffer eingerieben und in Butter halb fertig gebraten, er muß aber weiß bleiben. Nun wird er in das ſchon gekochte Sauerkraut geſtellt und darin langſam bis zu ſeinem völligen Weichwerden gekocht. Beim Anrichten wird er ſchön tranchiert über das Sauerkraut gelegt.

724. Sauerkraut mit Rebhühnern. Die Rebhühner werden fertig gebraten (ſ. Reg.), in 4 Teile geſchnitten und um das in der Mitte einer Platte angerichtete Sauerkraut ringsum gleichmäßig gelegt, die Sauce derſelben wird in einer Saucière gegeben.

725. Braun- oder Winterkohl. Dieſer wird abgeſtreift, rein gewaſchen und, damit er grün bleibt, in einem großen Topfe mit viel ſiedendem Salzwaſſer weich gekocht, in kaltem Waſſer abgekühlt, feſt ausgedrückt und gehackt. Zu 4 Händen voll gehacktem Kohl wird 125 Gr. Schweine- oder Gänſefett in eine Kaſſerolle getan, 2 Kochlöffel Mehl lichtgelb darin geröſtet und 1 Eßlöffel fein geſchnittene Zwiebeln weich gedämpft, der Kohl dazu gegeben und noch eine Weile gedämpft. Nun tut man Salz, Pfeffer, Muskatnuß und die nötige Fleiſchbrühe dazu, läßt ihn aber nicht mehr kochen, weil er ſonſt ſeine ſchöne grüne Farbe verliert. Es können geräucherte Bratwürſte oder Schweinsrippen dazu gegeben werden, auch gekochte Kaſtanien.

726. Spinat zu kochen. Nachdem die Spinatblätter rein gewaſchen und im Salzwaſſer gekocht ſind, werden ſie in kaltem Waſſer abgekühlt, feſt ausgedrückt und fein gehackt. Auf ungefähr 4 Hände voll gekochten und fein gehackten Spinat wird eine fein geſchnittene Zwiebel mit etwas wenigem Mehl in 125 Gr. Butter oder gutem Bratenfett gedämpft, dann wird der Spinat dazu getan, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und unter öfterem Umrühren $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft und kurz vor dem Anrichten mit Fleiſchbrühe verdünnt. Etwas Bratenſauce daran macht ihn viel kräftiger. Es können gebackene oder verlorene Eier (ſiehe Regiſter) dazu gegeben werden.

727. **Spinat, andere Art.** Er wird wie der vorhergehende gekocht, nur wird kein Mehl und statt der Fleischbrühe süßer Rahm genommen. Nun werden kleine Eierkuchen gebacken, zu Schnecken aufgerollt und um das Gemüse gelegt.

728. **Aufgezogener Spinat.** Übriger Spinat, er mag auf die eine oder die andere Art gekocht sein, wird in eine Schüssel genommen, 4 geriebene Milchbrote oder das Innere von 4 Dreipfennigwecken mit einem Glas voll süßem Rahm angefeuchtet und zu dem Spinat getan, etwas Salz, Muskatnuß und 6 Eidotter hineingerührt, das Weiße derselben zu Schaum geschlagen und unter die Masse gemischt. Hierauf bestreicht man ein Aufzugblech mit Butter, tut das Angerührte hinein, setzt es auf heiße Asche, einen Deckel mit schwachen Kohlen darauf oder stellt es in den Backofen und läßt es langsam aufziehen.

729. **Spinatstrudeln oder Maultaschen.** Man macht für 6—7 Personen von 4 Eiern und 4 Eßlöffeln Milch einen Nudelteig und wellt 6 Kuchen aus. Zur Fülle brüht man einige Hände voll Spinat, hackt ihn fein und dämpft ihn in 60 Gr. Butter, weicht 5 Wecken in Wasser ein, drückt sie fest aus, nimmt sie, 1 ℔ gebratenes Kalb- oder Schweinefleisch, das mit Petersilie und Zwiebel fein gewiegt ist, Salz, Muskatnuß, etwas Pfeffer und den Spinat dazu, rührt es mit 5 Eiern an und streicht auf jeden der etwas abgetrockneten Kuchen einige Löffel Fülle, rollt sie 3 Finger breit zusammen und schneidet jeden in 4—5 Stückchen, oder man bestreicht den Rand der Kuchen mit Ei, bestreicht die eine Hälfte jedes Kuchens mit der Fülle, drückt die andere Hälfte fest darauf, schneidet verschobene Vierecke daraus und siedet sie ¼ Stunde in gesalzenem Wasser, richtet sie an und gießt in Butter geröstetes Brot darüber. Übrig gebliebene Maultaschen schneidet man in kleine Stückchen, röstet sie mit Butter und gibt vor dem Anrichten ein zerquirltes Ei mit etwas süßem Rahm vermischt daran.

730. **Spinatkuchen.** Für 8 Personen rührt man einen Teig an von 4 Kochlöffeln Mehl, 6 Eiern und der nötigen Milch, und backt dünne, tellergroße Flädlein davon. 4 große Hände voll Spinat werden rein gelesen und gewaschen, fein gehackt und in 60 Gramm Butter weich gedämpft; 3 in Milch eingeweichte Milchbrote werden leicht ausgedrückt, zu dem Spinat nebst Salz und Muskatnuß getan und mit 5 Eiern angerührt. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, ein Flädlein hineingelegt, mit der Fülle

überstrichen, wieder ein Flädlein darauf, so wird fortgemacht, bis beide Teile zu Ende sind; das letzte Flädlein, welches darauf kommt, darf nicht gelb gebacken sein, weil es im Ofen Farbe bekommt. Man stellt den Kuchen in einen nicht sehr heißen Ofen, oder läßt ihn langsam auf Kohlen backen. Buttersauce mit Morcheln und Petersilie wird besonders dazu aufgestellt.

731. Gefüllter Spinatkuchen. 1 ℔ gebratenes Kalbfleisch wird fein gehackt, 2 Dreipfennigwecken werden in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und mit 1 Eßlöffel fein geschnittenen Zwiebeln, 1 Teelöffel geschnittener Petersilie in 60 Gr. Butter gedämpft, das gehackte Fleisch, Salz und Muskatnuß kommt dazu, und wird mit 5 Eiern angerührt. Große rein gewaschene Spinatblätter werden in siedendes Wasser gelegt, wenn sie etwas erweicht sind, herausgenommen und auf ein Brett gelegt, damit sie ablaufen. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, legt es dick mit den Blättern aus, füllt von der angerührten Masse hinein, bedeckt es wieder mit den Blättern und so fort, bis die Fülle zu Ende ist. Oben muß es noch dick mit Blättern belegt werden, damit die im Ofen braun gewordenen abgenommen werden können. Der Kuchen wird im Backofen gebacken, wenn er fertig ist, auf eine Platte gestürzt, die Dotter von 2 hartgesottenen Eiern klein gehackt, der Kuchen damit bestreut und eine Butter- oder Krebssauce dazu gegeben.

732. Laubfrösche. Möglichst große Spinatblätter werden mit kochendem Wasser leicht überbrüht und auf ein reines Tuch ausgebreitet. 125 Gr. von aller Haut gereinigtes Kalbfleisch wird mit 125 Gr. Nierenfett, etwas Zwiebel und Petersilie fein gehackt, mit 100 Gr. eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrot unter anhaltendem Stoßen im Mörser gut vermengt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 2 ganze Eier und 1 Dotter hinein gerührt. Nun legt man auf jedes der Blätter einen kleinen Eßlöffel von der Masse und umwickelt diese gut mit dem Blatt, bestreicht eine Kasserolle stark mit Butter und legt die Laubfrösche neben einander ein, begießt sie mit guter Fleischbrühe und läßt sie ½ Stunde dämpfen. Es wird eine gute Buttersauce, die mit Eidottern abgerührt ist, dazu gegeben.

733. Laubfrösche, andere Art. 4 Dreipfennigwecken werden in Wasser eingeweicht, statt des Fleisches 6 Eier in einem Stück Butter auf dem Feuer verrührt, bis sie hart sind, und auf einem Brett mit einer geschnittenen Zwiebel und etwas Petersilie klein

gehackt. Alsdann tut man den ausgedrückten Weck nebst dem Gehackten in eine Schüssel, Salz und Muskatnuß dazu, rührt dies mit 4 Eiern an, macht Würstlein davon, wickelt sie in Spinatblätter wie in der vorhergehenden Nummer und beendigt sie wie dort.

734. **Ackersalat als Gemüse.** Der Salat wird rein gelesen, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und ein wenig zerschnitten. Zu 3 Händen voll gekochtem Salat läßt man 60 Gr. Butter in einer Kasserolle zergehen, 1 kleinen Kochlöffel Mehl darin anziehen, gießt 1 Schöpföffel gute Fleischbrühe daran, Salz und Muskatnuß dazu, und läßt das Gemüse darin aufkochen.

735. **Kopfsalat, Wegwarten, Cichorien, Rhabarberblätter** als Gemüse werden wie Ackersalat behandelt.

736. **Kohlraben gewöhnlich zu kochen.** Die jungen Kohlraben werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in Salzwasser gekocht, abgeschüttet und abgekühlt. Nun wird eine gute Buttersauce gemacht, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und die Kohlraben nur wenig darin gekocht. Die grünen Herzblätter werden gebrüht, gehackt und in der gleichen Sauce besonders gekocht, beim Anrichten zuerst auf die Platte getan und die Kohlraben in die Mitte gelegt. Beilage: Kalbsbraten, Wienerschnitzel oder Pfannkuchen.

737. **Kohlraben auf andere Art.** Große Kohlraben werden geschält und in kleinfingerlange und -breite Stückchen oder Rädchen geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, abgeschüttet und abgekühlt. 60 Gr. Butter läßt man zergehen, röstet 2 Kochlöffel Mehl hellgelb darin und löscht es mit guter Fleischbrühe ab, läßt die Kohlraben mit etwas Salz und Muskatnuß darin aufkochen, verrührt 3 Eigelb mit 3 Eßlöffeln saurem Rahm und tut es kurz vor dem Anrichten an das Gemüse.

738. **Gefüllte Kohlraben.** Gleich große Kohlraben, die geschält und in Salzwasser halb weich gekocht sind, werden nach dem Abkühlen unten und oben glatt- und ein Deckel abgeschnitten und mit einem Löffel ausgehöhlt. 2 Kalbsbrieslein und 2 Euter werden im Salzwasser gekocht, 15 Gramm Morcheln verwällt, dazu von 10—12 Krebsen, die zuvor gesotten sind, die Schwänze genommen, klein gehackt, mit 1 Teelöffel fein gehackter Petersilie, Salz und Muskatnuß gewürzt und mit 4 Eidottern angerührt. Die Kohlraben werden damit gefüllt, der oben abgeschnittene Deckel darauf gelegt,

mit einem kleinen Hölzchen befestigt, in eine passende Kasserolle gesetzt, gute Fleischbrühe daran gegossen und langsam weich gekocht. Die Krebsschalen werden gestoßen, in 100 Gr. Butter gedämpft, mit Fleischbrühe aufgefüllt und durch ein Haarsieb getrieben. In 60 Gr. Butter läßt man 1 Kochlöffel Mehl anziehen, gießt die Krebsbrühe daran, Salz und Muskatnuß dazu, legt die Kohlraben auf eine Platte und gießt die Sauce darüber. — Statt der Krebsfülle kann auch eine solche aus übrigem Kalb- und Schweinefleisch gemacht werden mit etwas eingeweichtem Weck und 2 Eiern.

739. Spargeln mit Sauce. Von geschabten und rein gewaschenen Spargeln werden je 10—12 Stück zusammengelegt, mit den Köpfen leicht auf den Tisch gestoßen, fest zusammengebunden und unten gleich abgeschnitten. ½ Stunde vor dem Anrichten werden sie in kochendes Salzwasser gelegt, weich gekocht, dann herausgehoben, auf die Platte gelegt und aufgebunden. 100 Gr. Butter werden leicht gerührt, 6 Eidotter und 1 Eßlöffel feines Mehl hineingerührt, mit guter Fleisch- und Spargelbrühe verdünnt und so lange auf schwachem Feuer unter stetem Umrühren gekocht, bis es eine dicke, zarte Sauce bildet, man gibt etwas Zitronensaft oder Muskatnuß dazu und richtet sie in Mitte der Spargeln an. — Einfachere Sauce dazu siehe Nr. 134. Man kann gebackene Brieslein, Omelette, rohen oder gekochten Schinken oder kalte geräucherte Zunge dazu geben. Bei feinen Mahlzeiten gibt man die Spargeln ohne Beilage, die Sauce dazu besonders in einer Saucière.

740. Spargeln mit Krebsragout. 25 Krebse werden gesotten, die ausgeschälten Schwänze zurückbehalten, die Schalen mit etwas Butter gestoßen, in 100 Gr. Butter gedämpft, mit Fleischbrühe gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. 2 Kalbsbrieslein, 2 Euter, eine Handvoll Morcheln werden verwällt, in längliche Stücke geschnitten und die Schwänze der Länge nach geteilt. 60 Gr. Butter läßt man in einer Kasserolle zergehen, röstet einen Kochlöffel Mehl nur wenig darin, gießt die Krebsbrühe, das Geschnittene nebst Salz, Muskatnuß und etwas fein geschnittener Petersilie dazu und läßt es kochen. Nun werden 2 Eidotter daran gerührt und inmitten der im Salzwasser gekochten, auf eine Platte gelegten Spargeln angerichtet.

741. Brockelspargeln. Man nimmt hiezu die dünnen und ganz grünen Spargeln. Wenn sie geputzt sind, werden sie, soweit sie sich gerne brechen lassen, in zolllange Stücke gebrochen, in Salz-

wasser weich gekocht und dann abgeschüttet. Zu 1 Liter solcher Spargeln werden 125 Gr. magerer Schinken und etwas Schnittlauch klein geschnitten, mit 6 Eiern, 4 Eßlöffel süßem Rahm, Salz und Muskatnuß verrührt; dann läßt man 100 Gr. Butter in einer Kasserolle zergehen, gießt das Angerührte hinein und läßt es unter beständigem Rühren ein wenig anziehen, nimmt die abgelaufenen Spargeln dazu, rührt sie noch einigemal um, bis die Eier fest zu werden anfangen. Sie werden auf eine Platte erhöht angerichtet und zu Tisch gegeben. Für gewöhnliche Mahlzeiten werden die abgekochten Brockelspargeln in einfacher Buttersauce gegeben. Dazu paßt Omelette, Pfannkuchen, Kalbsbraten, Kalbskoteletts, Wienerschnitzel oder geräucherte Zunge.

742. Schnittkohl. Wenn derselbe verlesen, gewaschen und gebrüht ist, wird er wie ein anderes grünes Gemüse ausgedrückt und zerschnitten oder auch fein gewiegt. Hierauf legt man 100 Gr. Butter in eine Kachel, läßt einen starken Kochlöffel Mehl darin anziehen, dämpft eine kleine, fein geschnittene Zwiebel darin, tut den geschnittenen Kohl dazu, dämpft ihn, gießt gute Fleischbrühe, sowie einige Löffel Bratensauce daran, gibt Salz und Muskatnuß dazu und kocht ihn bis zum Anrichten. Es werden Kalbskoteletts, frische oder geräucherte Zunge oder Würste dazu gegeben.

743. Gelbe Rüben (Karotten). Junge, rein gewaschene gelbe Rüben läßt man in siedendem Wasser einigemal aufkochen, schüttet sie in den Seiher und zieht oder reibt mit einem Tuche nun ohne Mühe das dünne Häutchen ab. Oder wenn dieselben gewaschen sind, so legt man sie naß in ein grobes leinenes Küchentuch, gibt ziemlich grobes Salz daran, dreht das Tuch an einem Ende rechts, am andern links zu und schüttelt die Rübchen kurze Zeit gehörig, dann werden sie ganz sauber sein. Man schwenkt sie sofort durch 2 bis 3 Wasser, bis dasselbe klar bleibt; wenn das versäumt wird, werden die Rübchen schwarz. Es ist dies ein Verfahren, wodurch die jungen Rübchen in kürzester Zeit ausgezeichnet gereinigt sind. Durch das Aufkochen verlieren die kleinen Rübchen sofort von ihrem Aroma. Zum Schütteln der Rübchen gehören allerdings zwei Personen, allein in 5 Minuten ist ein ganzes Gemüse gereinigt. In Butter dämpft man fein gehackte Zwiebel, gibt die gelben Rüben gleich mit Fleischbrühe hinein und läßt sie langsam kochen. Wenn sie halb weich sind, kann man 1 Eßlöffel Mehl

darüber ſtäuben (doch ſind ſie feiner ohne dasſelbe), man läßt ſie ohne aufzurühren weich kochen und ſchüttelt ſie, wenn das Mehl verdämpft iſt, dann und wann durch. Ehe ſie ganz weich ſind, gibt man etwas Salz, Pfeffer, Muskate und Zucker nach Geſchmack daran, ebenſo gewiegte Peterſilie. Jede Beilage paßt dazu.

744. **Gelbe Rüben in Rahmſauce.** Die geputzten in feine Scheibchen geſchnittenen gelben Rüben werden blanchiert, in einem Stückchen Butter mit Zucker und Salz gut gedämpft, einige Löffel ſüßer Rahm dazu gegeben und weich gekocht. Etwas Mehl wird mit einem Stückchen Butter verknetet, dazu gerührt, tüchtig untereinander geſchüttelt und auf den Tiſch gegeben. Man kann auch eine Bechamelſauce machen und in dieſelbe die weich gedämpften Karotten geben.

745. **Gelbe Rüben mit grünen Erbſen (Brockelerbſen).** Die gelben Rüben werden nach Nummer 743 bereitet, die Erbſen in Salzwaſſer weich gekocht; nachdem das Waſſer abgegoſſen iſt, werden ſie mit Butter und Peterſilie leicht gedämpft und beim Anrichten in die Mitte der gelben Rüben gelegt. — Bei einfacher Zubereitung werden die Erbſen mit den Rüben zugeſetzt.

746. **Gelbe Rüben mit Brockelſpargeln.** Die gelben Rüben und Brockelſpargeln werden jedes beſonders in Salzwaſſer weich gekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen geſchüttet. In einer guten, kräftigen Butterſauce läßt man beides, gelbe Rüben und Brockelſpargeln, heiß werden, ſchmeckt ſie gut ab und richtet ſie an.

747. **Weiße Rüben.** Man nimmt eine gute Sorte weiße Rüben, die vorſichtig geſchält und in beliebige Stücke geſchnitten, dann gewaſchen, mit Butter und ein wenig Fleiſchbrühe weich gedämpft werden. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden ſie mit Salz, Zucker und weißem Pfeffer gewürzt, 1 kleiner Kochlöffel Mehl in etwas Butter weiß geröſtet und die Rüben damit verdickt. Sie müſſen ſehr weich, dabei aber ganz bleiben, einen angenehmen Geſchmack haben und ſehr weiß ausſehen. Etwas rohe geſchnitzte Kartoffeln können auch mitgekocht werden. Beilage: Hammel- oder Schweinebraten, Schweinskoteletts oder Bratwürſte.

748. **Weiße Rüben mit ſüßem Rahm.** Wenn die Rüben geſchält und nicht ſehr groß ſind, werden 4 Schnitze daraus gemacht und in Salzwaſſer weich geſotten; 60 Gr. Butter zerlaſſen, worin man 3 Meſſerſpitzen voll Mehl anziehen läßt, dann kommt $^1/_2$ Liter

süßer Rahm und ein wenig Muskatnuß daran. Sobald die Sauce gekocht hat, legt man die Rüben in die Rahmsauce und setzt sie aufs Feuer. Nachdem sie ein wenig gekocht haben, werden 3 Eidotter mit einigen Eßlöffeln süßem Rahm verrührt und daran getan, dann aber nicht mehr gekocht.

749. **Weiße Rüben in brauner Sauce.** Die weißen Rüben werden in Salzwasser halb weich gekocht, zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt. Nun macht man eine kräftige braune Sauce, schmeckt dieselbe mit Salz und Pfeffer ab, würzt jedoch nicht zu stark und läßt die Rüben darin vollends weich kochen. Man macht in einer Pfanne in einem Stück Butter ganz vorsichtig Zucker braun und gießt diesen an die Rüben; dieselben bekommen dadurch schöne Farbe und feinen Geschmack.

750. **Jettinger Rüben.** Wenn sie geschabt und gewaschen sind, werden sie in beliebige Stückchen geschnitten und in Butter mit dem nötigen Salz weich gedämpft. Einen kleinen Kochlöffel Mehl röstet man in Butter braun, tut dies nebst etwas Fleischbrühe und Zucker an die Rüben und läßt sie noch eine Weile kochen.

751. **Teltower Rübchen.** Teltower Rübchen aus Norddeutschland kommen auch bei uns vielfach in den Handel; nachdem sie roh schön und pünktlich geschabt sind, werden sie wie die weißen Rüben Nr. 749 gekocht.

752. **Erdäpfel (nicht Kartoffeln) in Buttersauce.** Diese werden geschabt, in 4 Teile geschnitten und in Salzwasser gekocht; während des Siedens muß der Schaum abgehoben und acht gegeben werden, daß die Erdäpfel nicht zu weich werden. Wenn sie fertig gekocht sind, schüttet man sie in einen Seiher und gießt kaltes Wasser darüber. Ein Stück Butter läßt man in einer Kasserolle zergehen, dämpft 1 Kochlöffel Mehl und 1 Teelöffel fein gehackte Petersilie darin, gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe daran, legt die gekochten Erdäpfel in die Sauce und läßt sie langsam kochen.

753. **Schwarzwurzeln (Scorzoneren).** Nachdem die schwarze Haut an den Wurzeln abgeschabt ist, werden diese sogleich in kaltes Wasser, das mit Mehl und Essig verrührt ist, gelegt, damit sie schön weiß bleiben. Die sehr rein gewaschenen, nicht abgeschnittenen Wurzeln können auch statt geschabt in Wasser aufgekocht werden, bis man die schwarze Haut ablösen kann; doch muß man sich hüten, daß sie nicht zu weich werden. Sie werden nun in 5 cm große Stücke

geschnitten, rein gewaschen und in Salzwasser weichgekocht, dann abgeschüttet und in kaltem Wasser abgekühlt. 1 Eßlöffel feines Mehl wird mit 100 Gr. frischer Butter kalt untereinander gerührt, mit Salz, Muskatnuß und ein wenig weißem Pfeffer gewürzt, dann mit 12 Eßlöffeln kalter Fleischbrühe auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich eine dicke, zarte Sauce bildet, die Wurzeln werden hineingelegt, ein paarmal darin umgekehrt und schnell zu Tische gegeben.

754. Schwarzwurzeln, andere Art. Wenn die Schwarzwurzeln geputzt und gewaschen sind, nimmt man für 8 Personen 125 Gr. Butter in eine Kachel, tut, wenn sie zergangen ist, die Wurzeln, etwas Petersilie, Muskatnuß und Salz dazu, streut 1 Kochlöffel Mehl darauf und läßt sie unter öfterem Umkehren dämpfen, gießt dann etwas gute Fleischbrühe dazu und kocht sie vollends weich. Die Sauce daran muß ganz kurz eingekocht werden. Beilage: Eingemachtes Kalbfleisch, das mitgekocht wird, gebackene Brieslein, gebratene Hühner.

755. Artischocken. Man schneidet die Stiele von den Artischocken und dann noch so viel von der unteren Seite fort, daß das weiße Fleisch zu sehen ist. Nachdem man auch die unteren harten Blätter entfernt hat, schneidet man mit einer Schere die stachligen Spitzen ab. Nachdem sie sauber gewaschen sind, legt man die Artischocken in viel kochendes Wasser, dem man etwas Zitronensaft und Essig zugesetzt hat, damit sie weiß bleiben. Sobald sich die Samenfäden herausziehen lassen, nimmt man die Artischocken heraus und kühlt sie in kaltem Wasser ab. Nun entfernt man die harten Fäden und kleinen Blätter in der Mitte, spült die Artischocken nochmals ab und kocht sie in Salzwasser vollends fertig, was vom ersten Kochen an gerechnet etwa 2 Stunden in Anspruch nimmt. Beim Anrichten legt man sie auf ein Tuch zum Abtropfen, legt sie dann auf eine warme Platte und übergießt sie mit heißer Butter oder auch mit holländischer Sauce.

Noch besser schmecken die Artischocken mit folgender Sauce. 2 Eßlöffel Mehl werden in 2 Eßlöffel Butter hellgelb geröstet, mit $^1/_4$ Liter Wein und $^1/_4$ Liter Fleischbrühe abgerührt, so daß man eine bündige Sauce erhält. Nachdem dieselbe gut durchgekocht ist, tut man noch 1 Eßlöffel Butter daran, sowie etwas Muskatblüte und nach Geschmack Zitronensaft. Hierauf quirlt man die Sauce mit 3 Eidottern ab und gießt sie über die angerichteten Artischocken.

756. Tomaten (Liebesäpfel). Sie werden in kochendes

Wasser gelegt, geschält, quer durchgeschnitten, das Wasser und die Körner ausgedrückt. In einem Stück Butter werden Zwiebel gedämpft, die Tomaten dazu getan, mit soviel geriebenem Weißbrot, daß das Gemüse nicht zu dünn wird, weil die Tomaten immer wieder viel Saft ziehen. Das Gemüse wird mit Salz, Pfeffer, Zucker vorsichtig abgeschmeckt. Zeit zum Fertigkochen ½ Stunde. Tomatengemüse paßt zu Ochsen-, Kalbs- oder Hammelsbraten.

757. **Gefüllte Tomaten.** Schöne reife, gesunde Tomaten werden mit einem Tuch sauber abgerieben, quer durchgeschnitten, ausgedrückt, damit das Wasser und die Körner entfernt werden. Kalter Kalbs- oder Schweinebraten sehr fein gewiegt, wird mit etwas eingeweichten und abgerindeten Wecken mit Eiern, Salz, etwas Pfeffer und Muskat, gewiegter Petersilie zusammen gut vermengt, zuletzt wird etwas zerlassene Butter daran gerührt, die Tomaten erhöht damit gefüllt, dieselben dann mit geriebenem Weißbrot bestreut, ein Stückchen Butter oben darauf. Eine Bratenkasserolle wird dick mit Butter bestrichen, die Tomaten hineingesetzt und im Bratofen in etwa 12 bis 15 Minuten fertig gedämpft. Damit wird Roastbeef, Schlachtbraten, Hammelschlegel, auch Kalbsbraten garniert. Will man die Fülle feiner machen, so nimmt man Reste von Hühnern und gewiegte Champignons.

758. **Tomatenmark einzudämpfen für Suppen und Saucen.** Reife gesunde Tomaten werden quer durchgeschnitten, die Körner und das Wasser ausgedrückt, die Tomaten gekocht, sofort durch ein Sieb getrieben, dann das Mark wieder etwa 1—2 Stunden eingekocht und bis zum andern Tag stehen gelassen. Nun werden beliebige, gleich große Flaschen gefüllt, mit Pergamentpapier zugebunden und in Dunst ½ Stunde gekocht. Die Arbeit ist keine große, kommt so bedeutend billiger, als das gekaufte Tomatenmark und ist im Winter ein Schatz für die Küche.

759. **Tomaten einzudämpfen, einfache Art.** Die rein abgeriebenen Tomaten werden in Eindampfgläser mit Verschluß eingefüllt, fest geschlossen und wie eingedämpfte Kirschen (s. Reg.) eingedämpft.

760. **Eingedämpfte Tomaten als Gemüse.** Die Tomaten werden mit einem halben geriebenen Milchbrot, etwas Zucker und Pfeffer aufgekocht, ein kleiner Löffel Mehl in Butter hellbraun geröstet, mit den Tomaten aufgekocht und Salz nach Geschmack dazu getan. Der Zucker kann auch wegbleiben.

761. **Gekochte Endivien** (Antive). Einige Köpfe gereinigte Endivien werden in zolllange Stücke geschnitten, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und ausgedrückt. Für drei Personen läßt man in einer Kasserolle 60 Gr. Butter zergehen, röstet 1 kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb darin, würzt es mit Salz und Muskatnuß und gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe daran. Die Sauce muß dicklich sein; die Endivien läßt man eine kleine Viertelstunde darin kochen. Gebackene junge Hühner oder Brieslein oder gebackenes Brot kann dazu gegeben werden.

762. **Endivien mit Rahmsauce.** Wenn die Endivien wie die vorhergehenden weich gekocht sind, wird eine gute Buttersauce gemacht, dieselben eine Weile darin gekocht und vor dem Anrichten einige Eidotter mit ein paar Löffeln saurem Rahm daran gerührt. — Salatgemüse wird ebenso gekocht.

763. **Sellerie** (Zellerich) **in Buttersauce.** Die geschälten und reingewaschenen Selleriewurzeln werden in beliebige Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gekocht; nun macht man eine gute Buttersauce, tut Salz und Muskatnuß dazu und läßt den Sellerie ein wenig darin kochen.

764. **Sellerie mit brauner Sauce.** Die reingeputzte Selleriewurzel wird in daumendicke und ebenso lange Stücke geschnitten, in Salzwasser fünf bis sechs Minuten gekocht und auf ein Sieb geschüttet. In 60 Gr. Butter werden 3 Eßlöffel Mehl braun geröstet, Fleischbrühe daran gegossen, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken und 4 Pfefferkörner dazu getan; wenn man Abfälle von Trüffeln oder Champignons hat, können auch diese dazu genommen werden. Nach zweistündigem Kochen wird die Sauce durch ein Sieb getrieben, in eine Kasserolle getan, mit Salz und Pfeffer gewürzt und darin die Sellerie langsam völlig weich gekocht.

765. **Lauchgemüse.** An den Stengeln werden die kleinen Wurzeln und die Spitzen der äußeren grünen Blätter abgeschnitten, die Stengel mehreremale geschlitzt und in kochendem Salzwasser weich gekocht. Wenn sie abgeschüttet, in kaltem Wasser ausgekühlt und fest ausgedrückt sind, werden sie fein gewiegt. Nun läßt man etwas Mehl in Butter anziehen, dämpft den Lauch damit, löscht mit Fleischbrühe ab, läßt es gut durchkochen und würzt mit etwas Pfeffer und dem etwa fehlenden Salz. — Im Frühjahr, ehe es junge Gemüse gibt, ist es sehr zu empfehlen.

766. Hopfensprossen zu kochen. Die jungen, zarten Hopfen werden unten abgeschnitten, mehreremale gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. 1 Eßlöffel Mehl läßt man in 60 Gr. Butter stark anziehen, gießt 1 Schöpflöffel Fleischbrühe daran, Salz und Muskatnuß dazu, läßt sie kochen und die Hopfen darin nur heiß werden; dazu passen am besten Fünf-Minuten-Eier (s. Reg.). Beim Anrichten umlegt man die Hopfen hübsch damit. Kalbskoteletts oder Wienerschnitzel passen ebenfalls.

767. Karviol (Blumenkohl) in Buttersauce. Der Karviol wird von allen grünen Blättern und aller Haut befreit, ohne ihn aber zu zerschneiden. Er wird eine Zeitlang in kaltes Wasser gelegt, um Raupen und anderes Ungeziefer daraus zu entfernen, dann in Salzwasser 5 Minuten gekocht, vom Feuer genommen, an der Seite fertig ziehen gelassen. Derselbe muß 1 Stunde vor dem Anrichten zugesetzt werden. Auf diese Art zubereitet kann der größte Blumenkohl ohne jede Schwierigkeit angerichtet werden. Beim Anrichten wird er auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser abläuft, dann mit dem Stiel nach unten auf die Platte gelegt und mit einer guten, mit Ei und Rahm abgezogenen Buttersauce (s. Reg.) begossen. Besser ist es, wenn man den Karviol in einem reinen Tuche kocht, er läßt sich dann, ohne zu zerbrechen, herausheben und kann auch besser ablaufen. Ist der Blumenkohl schön weiß und ein schöner Kopf, so gibt man die Sauce besonders in einer Saucière. Beilage: gebackene Brieslein, junge Hühner, Fleischpastetchen, gebrühte Klöse, Omelette.

768. Gefüllter Karviol. 1 ℔ rohes Kalbfleisch, 60 Gramm Nierenfett oder Rindsmark, 1 Teelöffel fein geschnittene Petersilie, 1 Eßlöffel geschnittene Zwiebeln werden mit 2 in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken in einem Mörser fein gestoßen, dann in einer Schüssel mit Salz, Muskatnuß und drei Eiern angerührt. Der zuvor geputzte und dann nicht zu weich gekochte Karviol wird auf eine Platte zum Erkalten gelegt. In ein Potageblech wird ein Bogen Papier gelegt, stark mit Butter bestrichen, fingerdick von der Masse hineingegossen, der Karviol dicht zusammen darauf gestellt, daß die Blumen auf die Fülle zu liegen kommen, die übrige Fülle dazwischen geteilt, oben darauf wieder ein mit Butter bestrichenes Papier gelegt und eine halbe Stunde im Ofen gebacken. Wenn er fertig ist, wird das Papier weggenommen, der Karviol auf eine Platte gestürzt und eine Krebs- oder Buttersauce dazu gegeben.

769. **Karviol mit Krebsragout.** Der zuvor weich gekochte Karviol wird auf eine Platte gelegt, das in Nr. 740 beschriebene Krebsragout im Kranze ringsum geordnet, zwei Eidotter, etwas süßer Rahm und die Krebsbutter an die Sauce gerührt und darüber gegossen.

770. **Blumenkohl mit Parmesankäse (au gratin).** Nachdem der Blumenkohl nicht zu weich gekocht und das Wasser gut abgelaufen ist, wird er auf einer eisen-emaillierten Platte oder auf einer echten Porzellanplatte schön bergartig angerichtet. Dann bestreicht man den Blumenkohl dick mit einer kräftigen dicken Buttersauce, die man vorher hat erkalten lassen, bestreut das Ganze hernach mit geriebenem Weißbrot und Parmesankäse, setzt ein paar Stückchen Butter darauf, gießt Fleischbrühe daran, läßt den Blumenkohl drei Viertelstunden in einem nicht zu heißen Ofen backen und gibt ihn auf derselben Platte zu Tisch.

Man kann auch Reste von gekochtem Blumenkohl passend dazu verwenden.

Wenn man keinen Parmesankäse haben kann, so nimmt man Emmentaler Käse, nur braucht man hievon etwas mehr.

771. **Grüne Bohnen.** Die von ihren Fäden befreiten Bohnen (was mit einem scharfen Messer oder mit dem Bohnenhobel geschieht) werden entweder der Länge nach oder die Quere geschnitten, oder auch, wenn sie noch sehr klein sind, ganz gelassen. 400—600 Bohnen, je nach ihrer Größe, werden mit einem starken Eßlöffel fein geschnittener Zwiebeln und ebensoviel Petersilie in 125—160 Gr. Butter und der nötigen Fleischbrühe weich gedämpft. Wenn die Bohnen halb weich sind, so bestreut man sie mit etwas Mehl und läßt dieses daran dämpfen, ohne zu rühren, damit keine Mehlknöllchen an den Bohnen entstehen. Man kann auch einen Kochlöffel Mehl eine Viertelstunde vor dem Anrichten in Butter gelb rösten und dann mit etwas Salz und Pfeffer an die Bohnen rühren. Ein Sträußchen Bohnenkraut (Ysop) wird immer mitgekocht, aber vor dem Anrichten herausgenommen. Beilage: Hammelbraten oder Koteletts, Schweinebraten, frische Heringe oder Hirnschnitten.

772. **Bohnen mit Kräutern.** 2 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebel, 4 Eßlöffel fein geschnittenes Bohnenkraut und 4—5 ausgegrätete feingehackte Sardellen werden in 180 Gr. Butter einige Minuten geröstet, dann kochend heiß über die in Salzwasser völlig weich gekochten, abgeschütteten und angerichteten Bohnen gegossen.

773. Junge grüne Bohnen auf französische Art. Junge geschnitzelte Bohnen werden in einer messingenen Pfanne in reichlichem Salzwasser mit einem kleinen Stückchen Soda rasch weich gekocht, damit sie schön grün bleiben, dann kommen sie auf ein Sieb zum Ablaufen. In einer Kasserolle dämpft man die Bohnen mit Butter, etwas Pfeffer, gewiegter Petersilie und etwas darüber gestäubtem Mehl gut durch. Damit sie nicht zu trocken werden, gibt man ein klein wenig Fleischbrühe daran. Getrocknete französische Bohnen werden, nachdem sie über Nacht in kaltem Wasser gelegen, ebenso bereitet wie die frischen.

774. Abgekochte Bohnen. Nachdem die Fäden abgezogen, werden die Bohnen fein länglich geschnitten, gewaschen und in siedendem Salzwasser weich gekocht. Nachdem sie gut abgelaufen, übergießt man sie entweder mit ziemlich viel in Butter gerösteten Weckbrosamen oder man gibt sie zu 60 Gr. zergangener Butter, mit fein gewiegter Petersilie, tut einige Eßlöffel Bratensauce und Fleischbrühe daran und richtet sie gleich an. Frische Heringe, Hammel- oder Schweinskoteletts werden dazu gegeben.

775. Bohnen zu trocknen. Wenn zarte Bohnen von den Fasern befreit und geschnitzelt sind, läßt man sie in siedendem Salzwasser nur einmal aufkochen, gut ablaufen und trocknet sie auf Brettern an einem schattigen, luftigen Ort oder im Backofen.

776. Getrocknete Bohnen zu kochen. Die getrockneten Bohnen werden mit siedendem Wasser abgebrüht und in kochendem, gesalzenem Wasser weich gekocht. 1 Löffel Mehl wird in Bratenfett oder Butter gelb geröstet, etwas fein geschnittene Zwiebel und die Bohnen darin gedämpft und mit Bohnenkraut und der nötigen Fleischbrühe gut durchgekocht. Es werden gebackene Fleischwürste, Schinken oder Bratwürste dazu gegeben.

777. Bohnen einzumachen. Eine gute Sorte, am besten Speckbohnen, die Ende Juli zeitigen, wird zum Einmachen genommen; sie haben kleine Kerne und dickes Fleisch. Die Bohnen werden von den Fasern befreit, geschnitzelt und in eine gut gereifte und verpichte Kufe (Stande) roh eingezettelt, dazwischen Kochsalz, Bohnenkraut und Pfefferkörner gestreut; man rechnet auf 10 ℔ geputzte Bohnen 1 ℔ Kochsalz; oben hin kommen Brettchen und schwere Steine wie bei Sauerkraut, aber kein Tuch. So oft ein Gemüse aus der Kufe zum Kochen geholt wird, muß dieselbe an den Seiten mittelst eines

reinen, aus lauem Wasser gedrückten Tuches vom Schleim gereinigt werden, ebenso auch der Beschwerstein.

778. **Eingemachte Bohnen zu kochen.** Die mit Salz eingemachten Bohnen werden über Nacht in frisches Wasser gelegt und mit siedendem Wasser zugesetzt; dasselbe wird einmal ab- und wieder anderes daran gegossen. Wenn die Bohnen weich sind, gießt man sie in einen Seiher, kaltes Wasser darüber, tut sie in eine Kasserolle, und Fleischbrühe nebst Petersilie, Muskatnuß und etwas Pfeffer daran. Wie bei den frischen Bohnen wird Mehl in Butter geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel und etwas Bohnenkraut darin abgedämpft und an die Bohnen getan, welche nun vollends ausgekocht werden. Eine Handvoll weiße Bohnenkerne werden in Salzwasser weich gekocht und in die Mitte angerichtet. Man kann Hammelfleisch, Rippen oder Bratwürste dazu geben.

779. **Grüne Bohnen in Flaschen.** Grüne Bohnen konserviert man am einfachsten in Flaschen, die oft unbrauchbar in den Ecken stehen. Die Bohnen werden geschnitzelt oder in kleine Stückchen gebrochen, roh oder besser einmal abgekocht (dann erkalten lassen) ohne Flüssigkeit in die sehr sauberen Flaschen getan, dabei öfters geschüttelt. Zuletzt kommt ein halber Teelöffel Salz hinzu. Die Flaschen werden zugekorkt, versiegelt und an einem frostfreien Orte aufbewahrt. Die Bohnen halten sich Jahre lang. Vor dem Gebrauch flößt man die Bohnen, die man mit einem umgebogenen Draht aus den Flaschen genommen hat, tüchtig mit kaltem Wasser ab, kocht sie dann in ungesalzenem Wasser weich und bereitet sie wie frische Bohnen.

780. **Acker- (Sau-) Bohnen zu kochen.** Die jungen grünen, noch nicht kernigen Bohnen werden in siedendem Salzwasser abgekocht. In 60 Gr. Butter dämpft man fein geschnittene Zwiebel, läßt 1 Eßlöffel Mehl darin anziehen, löscht es mit guter Fleischbrühe ab, kocht die Bohnen darin auf und rührt vor dem Anrichten 2 Eigelb, die mit einem Eßlöffel sauren Rahm vermischt sind, daran.

781. **Acker- (Sau-) Bohnenkerne.** Die ausgebrochenen Kerne werden in Salzwasser weich gekocht und die äußere dicke Haut abgeschält. Zu 1 Liter solcher Kerne läßt man 80—100 Gr. Butter in einer Kasserolle zergehen und 1 Teelöffel Mehl daran anziehen, gießt ½ Liter süßen Rahm daran, würzt sie mit Salz und Muskat-

nuß und läßt sie ein wenig kochen. Vor dem Anrichten werden 3 Eidotter mit 2 Eßlöffel süßem Rahm abgezogen und daran gerührt.

782. **Weiße Bohnen.** Sie werden verlesen, gewaschen und über Nacht in lauem Wasser eingeweicht, am andern Morgen werden sie mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe zum Feuer gesetzt und weich gekocht. Nun wird Mehl und Zwiebel in Butter hellgelb geröstet, dasselbe an die Bohnen getan, gut mit diesen nebst Essig, Pfeffer und Salz verrührt und dann alles zusammen noch ¼ Stunde gekocht. Schweinskoteletts oder gebackene Kalbsleber passen dazu.

783. **Linsen.** Nachdem die Linsen sauber gelesen, gewaschen und über Nacht im Wasser gelegen sind, werden sie mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe zum Feuer gesetzt und darin weich gekocht; ½ Stunde vor dem Anrichten röstet man 1 Eßlöffel Mehl und fein geschnittene Zwiebel in Butter hellgelb, rührt das Mehl an die Linsen, tut Pfeffer und Essig nach Geschmack daran und gibt sie mit Frankfurter oder geräucherter Bratwurst zu Tische.

784. **Dürre Erbsen.** Rein gelesene und gewaschene geschälte Erbsen von einer guten Sorte werden über Nacht eingeweicht und mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe langsam weich gekocht, dann abgeschüttet und ganz trocken mit Salz und Pfeffer gewürzt, angerichtet und mit sehr heißer Butter, worin fein geschnittene Zwiebeln oder geriebenes Weißbrot geröstet sind, stark begossen. — Oder: man treibt 1—1½ ℔ weich gekochte Erbsen durch einen Seiher, röstet 1 Eßlöffel Mehl in Schmalz gelb, dämpft 1 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln darin weich, gießt die durchgetriebenen Erbsen dazu, würzt sie mit Salz und Pfeffer, verdünnt sie mit guter Fleischbrühe und läßt sie langsam kochen. Dazu können Leberwürste, geräuchertes Fleisch, Schweinebraten, -Ohren oder -Füße gegeben werden. Wer will, kann auch Selleriewurzel und Petersilie mitkochen und durchtreiben.

785. **Grüne (Brockel- Pflück-) Erbsen.** Ungefähr 2 Liter grüne Erbsen werden in 100 Gr. Butter, ½ Schöpflöffel Fleischbrühe mit einer fein geschnittenen Zwiebel und einem Eßlöffel klein gehackter Petersilie gedämpft. Sobald sie weich sind, werden 3 Messerspitzen Mehl in Butter lichtgelb geröstet und an die Brockelerbsen getan. Sind sie kurz eingekocht, so richtet man sie an und belegt sie mit spanischem Brot, gebackenen jungen Hühnern oder Tauben.

786. **Grüne Erbsen, andere Art.** Diese dämpft man in Butter, tut Petersilie und Muskatnuß und statt der Fleischbrühe gute Milch oder Rahm daran. Wenn sie weich und kurz eingekocht sind, werden 2 Messerspitzen Mehl in ein wenig Butter geröstet, dazu getan, die Erbsen bis zum Anrichten langsam gekocht, und ehe sie zu Tisch gegeben werden, mit 3 Eidottern abgezogen. Man gibt gebackenes Brot, Schinken oder Wienerschnitzel dazu.

787. **Grüne Erbsen auf englische Art.** Die Erbsen werden in nicht zu stark gesalzenem Wasser in einer Messingpfanne weich gekocht; nun läßt man sie rasch ablaufen, richtet sie sogleich auf einer heißen Platte an, legt Butterstückchen, auf 1 Liter Erbsen etwa 60 Gr. darauf und gibt sie rasch zu Tische.

788. **Brockel- (Pflück-) Erbsen einzumachen.** Auf 1 Liter Brockelerbsen werden 2 kleine Hände voll Salz gerechnet. Man läßt sie einige Stunden mit dem Salz stehen, füllt sie dann in Glasflaschen, schüttelt sie gut zusammen, füllt die Flaschen ganz voll und legt sie, fest zugepfropft und verpicht, auf Sand in den Keller, wo sie zuweilen umgekehrt werden. Die Erbsen halten sich auf diese Weise mehrere Jahre lang.

789. **Andere Art Erbsen einzumachen.** Sie werden rein verlesen, in schwach gesalzenem Wasser einmal aufgekocht, in Flaschen gefüllt, gut zusammengeschüttelt, mit etwas Zucker überstreut und mit schwach gesalzenem Wasser bis dreifingerbreit vom Rand der Flasche gefüllt, zuerst mit weißem Papier und dann mit Rindsblase sehr fest zugebunden oder in Blechbüchsen gefüllt, fest verlötet und in einen kleinen Kessel oder in eine große Pfanne gestellt, in welche Heu getan wird. Aber keine Flasche darf die andere berühren, deshalb steckt man etwas Heu zwischen die Flaschen. Man gießt kaltes Wasser daran und läßt sie $^3/_4$ Stunden kochen. Nach völligem Erkalten nimmt man sie heraus und hebt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf. Auf diese Art können auch die römischen Bohnen eingemacht werden.

790. **Eingemachte Brockel- (Pflück-) Erbsen zu kochen.** Die auf die erste Art eingemachten Erbsen müssen den Abend zuvor in Regenwasser oder anderem weichem Wasser gekocht werden und über Nacht in frischem Wasser liegen bleiben; den folgenden Tag werden sie wie die frischen gedämpft und nach Belieben mit Fleischbrühe oder Rahm gekocht. Die nach der zweiten Art eingemachten Erbsen werden nur wie frische gedämpft.

791. Mangold oder römischer Kohl. Der beste ist der Schweizer Mangold. Er wird von den Stielen gestreift und wie Spinat gekocht. Soll er säuerlich werden, so tut man ein wenig Essig daran, etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, und kocht ihn mit Fleischbrühe aus. Wer es liebt, kann ein paar Eßlöffel sauren Rahm dazu nehmen. Eier, Koteletts oder Würste können darauf gegeben werden. Statt der Fleischbrühe kann man ihn auch mit süßer Milch oder Rahm kochen.

792. Die Stiele von Mangold. Von den breiten weißen Mangoldstielen zieht man die Fasern ab und schneidet sie fingerlang und fingerbreit; sie werden gewaschen und in Salzwasser gesotten, abgegossen und mit kaltem Wasser abgekühlt. Alsdann verfertigt man eine gute Buttersauce mit Petersilie, klein geschnittenen Morcheln, Muskatnuß und läßt die Stiele darin kochen. Bei dem Anrichten werden drei Eigelb und einige Eßlöffel saurer Rahm mit etwas Zitronensaft abgezogen, die Stiele vom Feuer weggesetzt, und wenn diese nicht mehr kochen, die Eier langsam daran gerührt. Auch kann eine Krebssauce daran gemacht werden.

793. Zuckerschäfen (Zuckerschoten). Die jungen, zarten Zuckerschäfen werden, nachdem sie geputzt und die Fäden gut abgezogen sind, in Butter mit etwas Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskate gedämpft, dann läßt man sie mit Fleischbrühe kochen, bis sie halbweich sind, streut 1 Eßlöffel Mehl darüber, läßt es daran dämpfen, ohne zu rühren. Wenn sie ganz weich sind, werden sie mit Zucker abgeschmeckt. Man kann Kalbskoteletts oder Wienerschnitzel dazu geben.

794. Rosenkohl. Die einzelnen Rosenkohlknospen werden von dem Stiel abgeschnitten und von den losen Blättchen befreit. Nun spaltet man dieselben unten an den Rippchen, damit die Knospen gleichmäßig weich werden; sie werden gewaschen und in kochendem Salzwasser rasch weich gekocht, damit sie schön grün bleiben, und dann zum Abtropfen auf ein Sieb getan. Hierauf kocht man eine kräftige weiße Buttersauce, läßt den Rosenkohl darin heiß werden und schmeckt ihn mit Salz und Pfeffer ab. Oder ½ Stunde vor dem Auftragen wird in einer Messingpfanne Wasser mit Salz und ein wenig Soda kochend gemacht, man gibt den Rosenkohl hinein und läßt ihn aufgedeckt 5 Minuten kochen und dann an der Seite des Feuers ebenfalls aufgedeckt (damit er seine schöne grüne Farbe behält) fertig ziehen. Beim Anrichten gießt man das Wasser ab, läßt ihn auf der

Platte gut ablaufen und begießt das Gemüse mit heißer zerlassener Butter und gibt eine Prise Pfeffer darüber.

795. **Sauerampfergemüse.** Er wird nach dem Waschen grob gehackt, ein kleiner Kochlöffel Mehl in 60 Gr. Butter gelb geröstet, der gehackte Sauerampfer ein wenig ausgedrückt, daß die Säure herauskommt, in dem Mehl gedämpft und $^1/_4$ Liter saurer Rahm nebst Salz und Muskatnuß daran getan. Ist das Gemüse zu dick, so wird es mit Fleischbrühe verdünnt. Es können verlorene Eier dazu gegeben werden.

796. **Gefüllte Gurken** (Kukummern). Mittelgroße Gurken werden geschält, gespalten, ausgehöhlt und unten etwas glatt geschnitten. 2 Kalbsbrieslein und 2 Euter werden in Salzwasser gekocht, mit etwas Petersilie und 1 kleinen Zwiebel fein gehackt, von einem Weck die Rinde abgeschält, das Innere in Milch eingeweicht, ausgedrückt, unter das Gehackte nebst Salz und Muskatnuß getan und mit 2 Eiern angerührt. In einer flachen Kasserolle läßt man ein Stück Butter zergehen, füllt die Gurken mit der angerührten Fülle, legt sie nebeneinander und läßt sie zugedeckt unten und oben mit schwachem Kohlenfeuer oder im Backofen langsam dämpfen, bis sie gelb sind. Zu der Sauce hackt man eine Zwiebel und ein Stückchen frischen Speck klein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stückchen Butter dunkelgelb, dämpft die gehackten Zwiebeln und den Speck darin, richtet die Gurken auf eine Platte an, rührt das geröstete Mehl an die Sauce, tut von 1 Zitrone den Saft dazu, etwas Muskatnuß und Pfeffer daran, läßt die Sauce ein wenig aufkochen und richtet sie über die Gurken an. Ist die Sauce zu dick, so wird sie mit etwas Fleischbrühe verdünnt. Die Gurken werden mit Würsten gegeben.

797. **Püree von Kastanien.** Man schält die Kastanien, legt sie in kochendes Wasser, zieht das Häutchen ab, was mit einem reinen Tuch sehr leicht geht, kocht sie mit Fleischbrühe und Zucker weich und treibt sie durch ein Sieb. Nun rührt man die Kastanien mit etwas Butter und Fleischbrühe oder Rahm auf dem Feuer gut durch, richtet sie an und garniert sie mit gespickten Brieslein.

798. **Glacierte Kastanien als Gemüse.** Dazu werden nur italienische Kastanien verwendet. Nachdem die braune Schale entfernt ist, werden sie in siedendem Wasser gekocht, bis man die feine Haut abschälen kann. Nun kocht man sie in einer Kasserolle



1. Eierschwamm, Pfifferling. 2. Steinpilz. 3. Kapuzinerpilz. 4. Moosling, Mousseron. 5. Echter Reizker, Wacholderpilz. 6. Speisemorchel. 7. Feld-Champignon. 8. Butterpilz, Schmerling.

in Fleischbrühe weich, macht in einer schwarzen Pfanne in einem Stückchen Butter gestoßenen Zucker vorsichtig schön braun und gießt dies an die Kastanien, schüttelt sie damit durch und gibt sie zu Tisch. Es muß eine ganz kurze Sauce sein. Man kann dazu gebratene Ente oder Gans geben, ebenso passen die Kastanien zu Winterkohl.

799. Glacierte Zwiebeln. Kleine, gleich große Zwiebelchen werden geschält, einen Augenblick im Wasser aufgekocht und, nachdem sie auf einem Sieb abgelaufen, in Butter mit etwas Zucker langsam unter öfterem Schütteln schön weich gedämpft. Sobald sie eine schöne kastanienbraune Glanzfarbe haben, gießt man etwas Jus oder Fleischbrühe daran und gibt sie zu gespickten Kalbskoteletten zu Tisch.

Schwämme, Pilze.

Die eßbaren Pilze sind nahrhafter als Kartoffeln, Gemüse und Brot; sie stehen in ihrem Nährwerte dem Fleisch am nächsten, da sie sehr viel Eiweiß und Stickstoff enthalten. In vielen Gegenden aber werden die Pilze noch immer gemieden und zerstört, teils aus Furcht vor Vergiftungen, teils auch, weil man den Nährwert der Pilze nicht genügend kennt und sich also gar nicht die Mühe gibt, die eßbaren von den giftigen unterscheiden zu lernen. Es ist nun allerdings beim Sammeln stets große Vorsicht geboten, aber durch einige Übung und sachliche Belehrung lernt man schnell wenigstens einige Sorten vollständig unschädlicher Pilze von den giftigen zu unterscheiden.

Bei der Zubereitung empfiehlt es sich, die Pilze nach dem Waschen und Putzen abzubrühen und das Wasser fortzugießen, da etwa vorhandene Giftstoffe dadurch oft schon entfernt werden. Sämtliche Schwämme verwende man innerhalb 24 Stunden, da sie leicht verderben.

Außer dem echten Champignon, der bei allen Fleischsaucen und auch sonst als feinste Delikatesse gegeben wird, sind die bekanntesten unserer eßbaren Pilze der Feldchampignon, der Steinpilz, der echte Reizker, der Pfifferling, der Mousseron, die Speisemorchel und der Schmerling.

800. **Champignons.** 2 ℔ frischgepflückter Champignons werden gut gewaschen, dann schneidet man die Stiele ab, schält Hüte und Stiele und wirft sie in Wasser mit Zitronensaft. Man nimmt 100 Gr. Butter in eine Kasserolle, die Champignons dazu nebst etwas Wasser und noch Zitronensaft und läßt sie ungefähr zehn Minuten rasch gar kochen. Man streut gehackte Petersilie darauf und serviert sogleich.

801. **Champignons als Gemüse.** Die Champignons werden wie in der vorigen Nummer vorbereitet, dann abgeschüttet und in einer frischen Kasserolle wie in der vorigen Nummer weich gedämpft. Man kocht nun die Sauce etwas ein, gibt einige Löffel Buttersauce oder leicht geschwitztes Mehl daran, kocht alles tüchtig auf, zieht die Sauce mit 1—2 Eigelb ab und serviert so heiß als möglich.

802. **Der Steinpilz.** Der Steinpilz wächst vom Frühling bis Herbst in dichten Wäldern, gern unter Eichen, meist auf feuchtem schwerem Boden, doch auch an sandigen Stellen. Er wird oft fast fußhoch, ist dick und plump, der Hut ist groß, dick, oft etwas unregelmäßig, gelbbraun, lederbraun bis rotbraun oder schwärzlichbraun. Unten am Hut sind weiße Röhrchen, die später gelblich und im Alter gelbgrün werden, gegen den Stiel hin sind sie kürzer. Der Stiel verdickt sich nach unten und ist oft faustdick, fest und voll, oben mit einem weißen — niemals roten! — erhabenen feinen Adernetz überzogen.

Zubereitung. Man bricht den Hut vom Stiel, zieht von dem Hut die Haut ab, entfernt die Röhrchen an der Unterseite, schneidet ihn in nicht zu kleine Stücke; der Stiel wird ebenfalls gehäutelt und in Stücke geschnitten. Nun wäscht man alles in kaltem Wasser, brüht mit kochendem Wasser und läßt sie abtropfen. Hierauf nimmt man die Pilze mit etwas in Würfel geschnittenem Speck und einem ziemlich großen Stück Butter in eine Kasserolle, bestreut sie mit etwas Salz und einer Prise Pfeffer und läßt sie gut zugedeckt dämpfen, bis sie weich sind. Kurz vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl darüber, streut feingewiegte Petersilie darüber, träufelt etwas Zitronensaft darauf und gibt, wenn man will, 12 Tropfen Maggi daran. Man gibt sie als einzelnes Gericht oder mit Rührei oder als Gemüse zu Braten.

803. **Der Reizker.** Der Reizker wächst in trockenen Nadel-

waldungen und besonders gern unter Wacholdersträuchern. Er ist orangenfarbig, die Oberseite des Huts zeigt dunklere Ringe, die untere Seite ist etwas heller gefärbt. Geruch und Geschmack sind sehr aromatisch. Der Pilz wird in Stücke geschnitten, aus lauem Essigwasser gewaschen, in frischem Wasser abgeschwenkt und zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Zu 2 ℔ nimmt man 75 Gr. Butter in eine Pfanne, läßt die Butter heiß werden, gibt die Pilze hinein nebst einem Teelöffel Salz, gestoßenem Pfeffer und einer kleingeschnittenen Zwiebel und läßt alles gut verdeckt weich dünsten. Zuletzt gibt man noch einen gehäuften Teelöffel gewiegter Petersilie dazu, doch nur kurz vor dem Anrichten.

804. **Der Pfifferling oder Eierschwamm.** Der Pfifferling wächst im Sommer und Herbst überall in Laub- und Nadelwäldern. Der Hut ist gewölbt und mit dem Stiel netzartig verbunden. Das Fleisch ist weiß, aber der ganze Pilz hat eine dottergelbe Färbung. Die Pilze werden gründlich gewaschen und gereinigt, dann in Stücke zerschnitten, mit etwas Salz und Zitronensaft in Butter gedämpft, mit gehackter Petersilie bestreut und sogleich aufgetragen. Man kann die weich gedünsteten Pfifferlinge auch in eine Buttersauce geben und als Gemüse servieren.

805. **Der Mousseron.** Der Mousseron wächst im Sommer und Herbst im Wald und unter Sträuchern. Er sieht dem Champignon sehr ähnlich, hat aber unterhalb des Hutes keinen Ring. Die Blättchen an der Unterseite der Hutes sind gelbbraun und laufen etwas am Stiel entlang, so daß man den Ansatz des Hutes nicht ganz deutlich erkennen kann. Er hat einen guten Geschmack, wird aber nicht so hoch geschätzt wie der Champignon. Die Zubereitung des Mousseron ist ganz dieselbe wie die des Champignon, und man verwendet ihn gern als Gewürz zu Suppen, Saucen, Ragouts und Hammelbraten.

806. **Die Speisemorchel.** Die Speisemorchel ist der echten Morchel sehr ähnlich, sie findet sich im Frühjahr in sandigen Nadelwäldern, ab und zu auch auf Wiesen. Der Hut ist unregelmäßig gewunden und faltig runzlig, innen hohl und weiß filzig, die Farbe ist braun erdfarbig, der Stiel dick, weiß oder blaßrötlich, unregelmäßig, etwa fingerdick, im Innern unregelmäßig hohl. Die gutgereinigten Morcheln werden in Stücke geschnitten, mehrere Male blanchiert, damit der Sand, der in den Morcheln ist, beseitigt wird

und auf dem Boden sitzen bleibt, mit zwei Eßlöffel Butter und einer Tasse Fleischbrühe weich gedämpft, bis fast alle Flüssigkeit verdunstet ist. Dann schwitzt man einen Eßlöffel Mehl in einem nußgroßen Stück Butter, gibt die Morcheln hinein nebst einem Teelöffel voll gewiegter Petersilie und gibt das Gemüse zu Tauben, jungen Hühnern oder Kalbskoteletten. Getrocknete Morcheln sind auch eine sehr gute Zugabe zu Fleischbrühe; sie geben ihr einen pikanten Geschmack.

807. **Der Kapuzinerpilz.** Der Kapuzinerpilz wächst vorzugsweise in Birkenwäldern; er ist schlank und wird oft über fußhoch. Der Hut ist grauorange, braungelb bis lehmfarbig, oder rot bis braunrot, und zu seiner Höhe verhältnismäßig klein. Der Stiel ist lang, verhältnismäßig dünn, runzlich grau. Das Fleisch des Huts ist immer weich, weiß gefärbt und verändert seine Farbe nicht an der Luft. Der Kapuzinerpilz wird ganz wie der Steinpilz zubereitet.

808. **Der Schmerling oder Butterpilz.** Der Schmerling wächst im Sommer und Herbst in Laubwäldern auf grasigen Plätzen. Der Hut ist schleimig, schmierig, schmutzigbraun bis braungelb, mit leicht abziehbarer Haut, und hat unten sehr feine blaßhellgelbe Röhrchen. Der Stiel ist fingerdick, blaß gefärbt und innen voll. Der Schmerling wird gerade wie die Steinpilze bereitet und ist besonders als Haché mit Ei abgezogen zu empfehlen. Dasselbe wird mit Butter, Salz und Muskat im eigenen Saft weich gedämpft. Dann gießt man ½ Tasse sauren Rahm und ebensoviel Fleischbrühe daran, zieht mit 1 Eigelb ab und gibt, wenn man will, ein paar Tropfen Maggi daran. Schwamm-Haché läßt sich auch von anderen Pilzen bereiten.

809. **Trüffeln.** Die frischen, schwarzen und festen Trüffeln werden gewöhnlich in kaltem Wasser mit einer steifen Bürste rein gewaschen, abgetrocknet und alsdann in dünne Scheiben oder kleine Würfel geschnitten, die mit etwas rotem oder weißem Wein und Fleischbrühe oder Jus genau bedeckt, einige Minuten gekocht und zum ferneren Gebrauch aufbewahrt werden. Durch das Waschen verlieren die Trüffeln viel von ihrem feinen Aroma, es ist daher besser, wenn sie nicht gewaschen, sondern trocken mit einem Messer dünn und rein abgeschält werden.

810. **Trüffeln in Champagner gekocht.** 2 ℔ schöne möglichst gleich große Trüffeln werden fein geschält, dann legt man

sie in eine mit Speckscheiben ausgelegte Kasserolle und übergießt sie mit der Brühe, die man vorher bereitet und durchgeseiht hat. Zu der Dämpfbrühe röstet man ¼ Stunde lang in 2 Eßlöffel Butter 1 ℔ Kalbfleisch, 1 ℔ rohen Schinken, ¼ ℔ Speck alles in Würfel geschnitten, sowie eine zerschnittene gelbe Rübe, 1 Zwiebel, Petersilie, Thymian, Basilikum, 1 Lorbeerblatt und 2 Gewürznelken. Nun gießt man 2 Flaschen Champagner darüber und läßt die Brühe langsam 2 Stunden kochen. Nachdem man sie über die Trüffel gegossen hat, müssen diese 1 Stunde gut zugedeckt dünsten. Unmittelbar vor dem Anrichten werden sie herausgenommen und recht heiß trocken auf einer Serviette angerichtet oder mit der Brühe übergossen. Die Trüffeln können auf dieselbe Weise statt mit Champagner mit Burgunder oder gutem rotem Wein gekocht werden.

Kartoffelspeisen.

811. **Kartoffeln in der Schale.** Gute Kartoffeln von gleicher Größe werden rein gewaschen, am besten mit einer Bürste abgebürstet, eine Weile in kaltes Wasser gelegt und dann mit kaltem Wasser, welches die Kartoffeln nicht völlig bedecken darf, langsam gar gekocht, abgeschüttet und so lange fest zugedeckt zurückgestellt, bis sie trocken und aufgesprungen sind. Sehr geschickt, namentlich zum Kochen der neuen Kartoffeln, sind die Dampfkochtöpfe. In diesen legt man die Kartoffeln auf den siebartig durchlöcherten Zwischenboden des Topfes, so daß sie nur durch den aufsteigenden Dampf des in dem unteren Raume siedenden Wassers weich gedünstet werden. Neue Kartoffeln kocht man stets in der Schale mit etwas Salz, damit sie nicht zu sehr aufspringen und verfallen; manche geben 1 Löffel Kümmel dazu, um sie schmackhafter und leichter verdaulich zu machen. Neue Kartoffeln sind in ¼ Stunde fertig, alte brauchen aber eine gute halbe Stunde.

812. **Salzwasserkartoffeln.** Gleich große Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, abgeschüttet und sogleich zu gekochten Fischen, saurem Braten oder Haché gegeben.

813. **Kartoffelschnitze, Kartoffelgemüse.** Die Kartoffeln werden geschält, in Schnitze geschnitten, gewaschen und mit Fleischbrühe oder Salzwasser weich gekocht. Ein Stück Butter läßt man vergehen, dämpft viel geschnittene Petersilie und etwas Zwiebel darin weich, läßt 1 Eßlöffel Mehl darin anziehen, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt es mit den Kartoffeln noch gut durchkochen.

814. **Purée (Püree) von Kartoffeln (Kartoffelbrei).** Mehlige Kartoffeln, die roh geschält, rein gewaschen und in Salzwasser weich gesotten sind, werden trocken durch den groben Seiher getrieben; dies kann nur geschehen, so lange sie noch heiß sind. Das Durchgetriebene nimmt man sofort in eine Kasserolle mit einem Stück frischer Butter und rührt es unter Zugießen von kochender Milch recht schaumig; das Püree darf nicht kochen, weil es sonst gerinnt und wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Wenn es schaumig und durchaus heiß ist, füllt man es bergartig auf die Platte.

815. **Saure Kartoffeln.** In 100 Gr. Butter röstet man 2 Eßlöffel Mehl braun, löscht mit Fleischbrühe ab, gießt Essig dazu und kocht gesottene, in Rädchen geschnittene Kartoffeln mit einem Lorbeerblatt darin auf.

816. **Kartoffeln in Rahmsauce.** Von 60 Gr. Butter und 2 kleinen Eßlöffeln Mehl macht man eine gute Buttersauce, läßt zuvor gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln darin aufkochen, schmeckt sie mit Salz und Muskatnuß ab und rührt vor dem Anrichten $^1/_4$ Liter sauren Rahm daran. Geräucherte oder frische Bratwürste oder Schinken gibt man dazu. Wer Petersilie liebt, kann statt Rahm und Muskatnuß einen Teelöffel voll dazu nehmen.

817. **Glacierte Kartoffeln.** Kleine, gekochte Kartoffeln schält man, nimmt in eine Kasserolle ein Stückchen Zucker, Butter und etwas Fleischbrühe, kocht sie damit ein, bis sie schön glänzend werden, und gibt sie zu Winter- oder Sommerkohl.

818. **Durchgetriebene Kartoffeln.** Sie werden roh geschält, zu Schnitzen geschnitten, ein paar Sellerie- und ein paar Petersilienwurzeln dazu getan und mit siedendem Wasser und Salz zugesetzt. Wenn sie weich sind, treibt man sie wie die Erbsen durch, tut das Durchgetriebene in eine Kasserolle, klein geschnittene Petersilie und, wenn man will, 2 Messerspitzen voll Ingwer dazu. Sie müssen etwas dicker sein als durchgetriebene Erbsen und werden langsam auf schwachem Feuer mit einem ziemlich großen Stück Butter

gekocht; sollten sie zu dick werden, so kann man etwas Fleischbrühe nachgießen. Sobald sie das nötige Salz haben, werden sie angerichtet, mit Butter, worin Zwiebeln gelb geröstet sind, begossen oder mit klein geschnittenem Schnittlauch bestreut. Schweinebraten wird dazu gegeben.

819. **Schinkenkartoffeln.** Von einem Schinken nimmt man ein nicht zu mageres Stück und hackt es fein, belegt dann eine stark mit Butter bestrichene Aufzugsform fingerdick mit in Scheiben geschnittenen, mit Salz vermischten heißen Kartoffeln und legt feine Butterscheiben darauf; die Hälfte des Schinkens breitet man darüber, streut fein geschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebeln darauf, legt eine Kartoffellage, Butterscheiben, den Schinken und Zwiebeln darauf und deckt es mit Kartoffeln zu, auf die man reichlich Butterscheiben schneidet, stellt es in den heißen Backofen und läßt die Kartoffeln hellgelb backen. Eine kräftige Buttersauce wird dazu gegeben.

820. **Aufgezogene Kartoffeln.** Eine Kasserolle wird stark mit Butter bestrichen und mit gesottenen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln schuppenartig ausgelegt. Rohe geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, das Wasser abgeschüttet und so heiß wie möglich durch den groben Seiher getrieben; man rührt nun frische Butter so schwer wie der vierte Teil der Kartoffeln hinein, verdünnt mit süßem Rahm und rührt es recht schaumig, nimmt einige gereinigte, fein gewiegte Sardellen und Zitronenschale, mengt es unter die gerührten Kartoffeln, füllt sie ein, bedeckt sie mit Kartoffelscheiben, schneidet Butter darauf und backt es im Ofen gelb. Paßt zu Frikassee oder Braten.

821. **Kartoffeln in Milch.** Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten; nun wird Mehl in Butter gedämpft und mit Milch abgelöscht und aufgefüllt; unter beständigem Rühren läßt man die Sauce kochen, damit sie nicht ankocht, was bei der Milchsauce leicht geschieht. Die Milch wird vorher gekocht und heiß an die Sauce getan, diese ist dadurch schneller fertig und feiner von Geschmack. Die Sauce wird mit Salz und Muskat abgeschmeckt und die geräbelten noch heißen Kartoffeln darein gegeben. So einfach dieses Kartoffelgericht scheint, so schmeckt es doch fein, wenn ganz genau nach dem Rezept gemacht. Zu Roastbeef sehr passend.

822. **Gedämpfte Kartoffeln.** 12—15 roh geschälte Kartoffeln schneidet man in Scheiben, streut Salz darauf und läßt sie

½ Stunde stehen. In 80—90 Gr. zerlassener Butter dämpft man die Kartoffeln mit fein geschnittenen Zwiebeln etwa ½ Stunde, bis sie beinahe weich sind, gibt einige Löffel Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Muskatnuß dazu, schmelzt mit 50 Gr. heißer Butter und Weckmehl, und serviert die Kartoffeln mit fein gewiegter Petersilie bestreut.

Oder: Man siedet die roh geschälten in Schnitze geschnittenen Kartoffeln in Salzwasser weich, läßt sie aufgedeckt verdampfen, daß sie trocken werden. Dann dämpft man sie in 100 Gr. Butter mit fein gewiegten Zwiebeln, bis sie unten Farbe haben, kehrt sie um und richtet sie an, sobald sie auf der andern Seite auch gut durchgedämpft sind.

823. **Niedernauer Kartoffeln.** (Gedämpfte Kartoffeln.) Schöne lange Kartoffeln werden gekocht, in Scheiben oder in kleine Würfel geschnitten und, so lange sie noch warm sind, in einer emaillierten Kachel in halb Butter, halb Schweineschmalz mit Zwiebeln leicht gedämpft. Wenn sie anfangen trocken zu werden, so gibt man soviel Fleischbrühe daran, daß sie immer saftig bleiben, und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. Sind sie gut durchgedämpft, so gibt man sauren Rahm und gewiegte Petersilie nach Geschmack daran. Zu dem Rahm können auch Eier genommen werden.

824. **Gebackenes Kartoffel-Püree.** Für 6 Personen schält man 8 große Kartoffeln, kocht sie in Salzwasser weich, treibt sie trocken und heiß durch ein Haarsieb, rührt ⅒ Liter lau gemachten süßen Rahm, 3 gewärmte Eier und ein nußgroßes Stückchen Butter an die Kartoffeln, bestreicht eine Form stark mit Butter, bestreut sie mit Weck- oder Mutschelmehl, füllt die Masse ein und backt sie.

825. **Geröstete Kartoffeln.** Gekochte und geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in klarer Butter oder in Bratenfett mit dem nötigen Salz und Pfeffer langsam unter öfterem Umdrehen schön gelb geröstet, dann verrührt man einige Eier mit etwas saurem Rahm, läßt sie mit anziehen und richtet sie an. Man kann sie auch mit Speck oder Zwiebeln oder beidem rösten. Der Speck wird dann in kleine Würfel geschnitten, in die dazu bestimmte Pfanne getan und blaßgelb geröstet, dann kommen die Kartoffeln dazu, später die Zwiebeln, die zuvor der Länge nach in sehr dünne Fäden geschnitten und in etwas Butter geröstet worden sind; es kann auch etwas Kümmel dazu gegeben werden.

826. **Einfache geröstete Kartoffeln.** Gekochte, geschälte, in feine Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit fein geschnittenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer und, wenn man will, etwas Kümmel in Butter oder Bratenfett unter öfterem Umdrehen hellgelb geröstet und zu Beefsteaks, Koteletts u. s. w. gegeben.

827. **Rohgebackene Kartoffeln.** Kleine rohe Kartoffeln werden geschält und in kaltes Wasser gelegt, dann läßt man Schweinefett oder Butter zergehen, wascht die Kartoffeln hinein, streut Salz darüber, deckt sie fest zu und backt sie unter öfterem Rütteln auf schwachem Feuer schön gelb. In $^3/_4$ Stunden sind sie fertig. Sie werden zu Beefsteaks oder gedämpftem Fleisch gegeben.

828. **Kartoffel-Kroketts.** 15 rohe geschälte Kartoffeln kocht man in Salzwasser weich, läßt das Wasser gut abtropfen, treibt sie durch ein Sieb, vermengt sie alsdann mit einem Stück Butter, Pfeffer, Muskat, gewiegter Petersilie und 3—4 Eiern. Von dieser Masse formt man mit unterstreutem Mehl Kroketts in beliebiger Form und Größe, paniert sie in Ei und Semmelmehl und backt sie rasch in sehr heißem Schmalz. Die Kroketts passen zu jedem Ochsenbraten und frischen Gemüsen.

829. **Ausgebackene Kartoffeln, Pommes frîtes.** Man schält rohe mehlige Kartoffeln, schneidet sie in gleich dicke, ganz feine Schnitzchen, wascht sie und trocknet sie mit einem Tuch gut ab, wirft sie einzeln in eine Pfanne mit kochender Butter oder Schweinefett. Wenn dieselben halb weich sind, nimmt man sie rasch vom Feuer und läßt sie auf einem Sieb aus Drahtgeflecht 5 Minuten abkühlen. Hierauf tut man sie noch einmal in das kochende Fett, und die Kartoffeln werden ballonartig aufgehen, worauf man sie herausnimmt, mit feinem Salz bestreut und sogleich zu Tisch gibt, da sie durch Stehen sofort weich werden. Bei feinen Mahlzeiten zur Garnierung von Roastbeef, überhaupt zu jeder aus Ochsenfleisch bereiteten Speise geeignet.

830. **Gebratene Kartoffeln.** Kleine Kartoffeln von gleicher Größe werden geschält, in Salzwasser gekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Nun macht man in einer großen Pfanne Schweineschmalz heiß, tut die Kartoffeln hinein und läßt sie von allen Seiten schön gelb entweder im Backofen oder auf schwachem Feuer braten. Mit Petersilie überstreut gibt man sie zu Braten und zu Ragouts.

831. **Bündner Kartoffeln oder Maluns.** Dazu ist eine

gute mehlige Sorte nötig. Für 6 Personen reibt man 2 ℔ kalte gesottene Kartoffeln auf dem Reibeisen und mengt 60 – 80 Gr. Mehl darunter. In der Bratpfanne wird ein starker Löffel Butter oder Fett heiß gemacht, die geriebenen Kartoffeln samt Salz und Pfeffer und nach Belieben etwas Muskatnuß oder feingeschnittene Zwiebeln hineingegeben und auf mäßig starkem Feuer unter fleißigem Umrühren in 20—30 Minuten gut durchgeröstet, wozu, wenn nötig, noch etwas Fett nachgenommen werden muß.

832. **Schweizer Kartoffeln.** 2 ℔ rohe Kartoffeln werden geschält und in gleichmäßige, nicht zu dicke Scheibchen geschnitten. Nun wird in der Bratpfanne ein starker Löffel Butter oder Fett heiß gemacht, die Kartoffeln hineingegeben, das nötige Salz darüber gestreut, 2—3 stark verklopfte Eier, unter die 50—60 Gr. fein geriebener Käse und eine Tasse Milch gemengt werden, darüber gegossen, alles zusammen gut durchgerührt und auf mäßigem Feuer, in zugedeckter Pfanne in 30—40 Minuten, gleich einem Kuchen auf beiden Seiten hübsch gelb gebraten, oder auch aufgedeckt in einer Aufzugsform im heißen Backofen in etwa 40 Minuten weich gebacken.

833. **Kartoffeln in Fleischbrühe mit Spatzen.** Große roh geschälte Kartoffeln werden in Schnitze geschnitten und in Fleischbrühe weich gekocht. In die Schüssel legt man in Fleischbrühe oder Salzwasser eingelegte Spatzen (s. Register) und gibt die Kartoffelschnitze samt der Fleischbrühe, in der sie gekocht wurden, darüber. Wenn man will, kann man mit in Butter gerösteten Brotbrosamen abschmelzen.

834. **Heringskartoffeln.** Man wässert zwei Heringe, entfernt Haut und Gräten und schneidet das Fleisch mit den Heringsmilchen in Würfel, läßt fein geschnittene Zwiebeln und die Heringe in Butter dämpfen, tut vorher gekochte, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu, schwenkt sie mit Salz und Pfeffer gut durch und gibt, wenn sie zu trocken sind, etwas Fleischbrühe daran.

Kartoffelklöse siehe unter Klöse.

Beilagen zu Braten, Gemüsen, Eier- und Mehlspeisen.

Allgemeines.

Das Kapitel darüber ist nicht groß, weil das meiste Hierhergehörige unter der Rubrik für Braten, Frikandeau und Koteletts zu finden ist. Zur größeren Bequemlichkeit der Köchin sind bei den einzelnen Gemüserezepten die dazu passenden Beilagen angegeben, was jedoch nicht ausschließt, daß die nachfolgenden sich ebenso zu reicher Auswahl bieten.

835. **Kroketts.** Man röstet auf schwachem Feuer 1 ℔ rohes, in kleine Stücke geschnittenes, von aller Haut befreites Kalbfleisch mit 375 Gr. Nierenfett, 1 fein geschnittenen Zwiebel und dem nötigen Salz und Pfeffer. Nach langsamem Rösten hackt man alles zusammen recht fein, tut es in einen Mörser und vermengt damit unter anhaltendem Stoßen 6 abgeschälte, in kalter Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Milchbrote nebst 3 ganzen Eiern. Aus dieser Masse werden die Kroketts in irgend einer beliebigen Form gemacht, zum Beispiel Kugeln in der Dicke einer starken Nuß, oder fingerlange und daumendicke Würstchen; sie werden zuerst in geriebenem Weißbrot, dann in verrührten Eiern, dann wieder in Brot umgekehrt und in schwimmendem Schmalz schön gelb gebacken.

836. **Kroketts von Geflügel.** Das Fleisch von einem übrig gebliebenen Huhn oder Kapaun wird ohne Haut und Fasern in kleine Würfel geschnitten und die Hälfte so viel gleichfalls in Würfel geschnittene, gesalzene und gekochte Rindszunge dazu getan. Halb so viel als das Fleisch ist, wird heiße, dick gekochte Bechamel (s. Reg.), die mit 3 Eidottern legiert ist, genommen und mit dem nötigen Salz, etwas weißem Pfeffer, Muskatnuß und dem Fleisch gut vermischt. Die Masse wird auf ein Blech, das mit geriebenem Brot bestreut ist, in einen viereckigen, überall gleichen, daumendicken Kuchen aufgestrichen, die Oberfläche mit geriebenem Weißbrot bestreut und an einen kalten Ort gestellt. Nach dem gänzlichen Erkalten, wenn sich der Kuchen fest anfühlt, wird derselbe mit einem Messer in gleiche, 5 cm lange und 3 cm breite Stücke geteilt, jedem einzelnen Stück-

chen wird alsdann mittelst leichten Hin- und Herrollens auf dem mit Mehl bestreuten Brett die Form einer kleinen Wurst gegeben. Diese werden nun in verrührte Eier getaucht und in geriebenem Milchbrot umgekehrt, auf eine Porzellanplatte gelegt, mit einem Bogen Papier bedeckt und an einen kühlen Ort gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden die Kroketts in schwimmendem heißem Schmalz gelb gebacken und so heiß wie möglich auf einer erwärmten Schüssel zu Tische gegeben.

837. **Kroketts von Brieslein (Kalbsmilchen).** Einige Brieslein werden, nachdem sie blanchiert, abgekühlt und gehäutelt sind, in einer Kasserolle mit einem eigroßen Stück frischer Butter, einer kleinen ganzen Zwiebel und dem nötigen Salze weich und weiß gedämpft, dann auf eine Porzellanplatte herausgelegt, zugedeckt und kalt gestellt, und nach ihrem gänzlichen Erkalten mit einem scharfen Messer in ganz kleine Würfel geschnitten. In die zurückgebliebene Butter kommen 2 Eßlöffel feines Mehl, das einige Minuten lang gedünstet und mit einigen Löffeln süßem Rahm unter anhaltendem Umrühren zu einer ziemlich dicken Sance gekocht wird, mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit 4 Eidottern legiert und durch ein Haarsieb über die geschnittenen Kalbsbrieslein durchgetrieben wird. Nachdem solches mit dem Kochlöffel gut vermischt ist, wird die Masse gleich der vorhergehenden auf ein mit Semmelmehl bestreutes Blech gestrichen, Würste oder kleine Kugeln daraus geformt und im Schmalz gebacken. Statt der Brieslein kann man auch Bratenreste jeder Art nehmen.

838. **Kroketts von Eiern.** 8 hart gekochte und geschälte Eier werden in kleine Würfel geschnitten und mit einigen Eßlöffeln Bechamel- oder dicker Buttersauce (s. Reg.) vermengt, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und 1 Teelöffel fein geschnittener Petersilie gewürzt, und die Masse auf ein mit Semmelmehl bestreutes Blech daumendick aufgestrichen; erkaltet werden längliche Würstchen oder kleine Kugeln daraus geformt, diese in verrührte Eier getaucht, mit Semmelmehl bestreut und in Schmalz gelb gebacken.

Kartoffelkrokett siehe Nr. 828 (Kartoffelspeisen).

839. **Gebackene Fleischklöse mit Zitronensaft.** 1 ℔ gebratenes Kalbfleisch wird fein gehackt, 3 Wecken in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt; ein kleiner Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln, ebensoviel Petersilie werden in 60 Gr. Butter mit dem

Weck gedämpft, in ein anderes Geschirr umgeleert, Salz, Muskatnuß, der Saft einer Zitrone, das fein gehackte Fleisch dazu getan und mit 6 Eiern angerührt, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gemengt wird. Man macht davon längliche Klöse, kehrt sie in verrührtem Ei um und bestreut sie mit Semmelmehl. In einer Kasserolle, die einen breiten Boden hat, läßt man 125 Gr. Butter zergehen, legt die Klöse hinein, backt sie auf beiden Seiten gelb, und drückt, ehe sie zu Tisch kommen, noch einmal Zitronensaft darauf.

840. **Fleischwürstchen oder -Klöse.** 1 ℔ übrig gebliebenes Kalb-, Schweine- oder Ochsenfleisch wird mit etwas Speck, ½ Zwiebel und Petersilie recht fein gewiegt; 3 Wecken weicht man in Wasser ein, drückt sie aus, nimmt sie zu dem Fleisch, verrührt es mit zwei Eiern, Muskatnuß, Salz und etwas Bratensauce oder Milch, schafft alles gut untereinander, formt kleine Klöse oder Würstchen davon und backt sie in Schmalz gelb.

841. **Schnitten von Hecht.** 1 pfündiger Hecht wird geputzt, ausgenommen, mit Salz eingerieben, ein wenig gebraten, von Gräten rein befreit, das Fleisch mit etwas Petersilie, ein wenig Zitronenschale und 90 Gr. Rindsmark gröblich gehackt. Nun schneidet man 3 Milchbrote zu feinen Schnittchen, macht ein Trinkglas voll süße Milch mit 60 Gr. frischer Butter warm und gießt sie über das Milchbrot. Wenn es erkaltet ist, rührt man es mit 6 Eidottern an, Salz und Muskatnuß dazu, schlägt das Weiße der Eier zu Schaum, rührt das Fleisch zuerst, nach diesem den Schaum daran, bestreicht auf einer Serviette die Größe eines Tellers mit Butter und streut sie mit gehackten Pistazien, füllt die Masse hinein, bindet sie zu, siedet sie 1 Stunde im Salzwasser, schneidet sie hierauf zu Schnitten, macht eine Morchel- oder Zitronensauce darüber und läßt sie noch ein wenig aufkochen. Ehe sie zu Tische kommen, wird die Sauce mit 2 Eidottern abgezogen. Statt des Hechtes kann auch 1 Kalbsbrieslein und 1 Euter genommen werden.

842. **Gebackene Nierenschnitten.** Eine gebratene (übrig gebliebene) Kalbsniere samt dem Fett wird sehr fein gehackt, 1 Teelöffel fein geschnittene Petersilie und ebensoviel fein gehackte Schalottenzwiebeln in 30 Gr. Butter gedämpft; dies nimmt man in eine Schüssel, 1 geriebenes Milchbrot, Salz und Muskatnuß dazu, und rührt es mit 4 Eidottern an; das Weiße schlägt man zu Schnee und mengt es unter die Masse. Aus trockenen Milchbroten oder Wecken

schneidet man messerrückendicke Stücke in Form eines Dreiecks oder länglichen Vierecks, taucht sie jedesmal vor dem Anstreichen in verrührte Eier und bestreicht sie stark daumendick mit der Masse. Nach diesem werden sie mit einem Pinsel mit verrührtem Ei bestrichen, mit geriebenem Milchbrot bestreut und in Schmalz gebacken. — Alle gefüllten Schnitten müssen zuerst auf der bestrichenen Seite in das Schmalz eingelegt werden.

843. **Schnitten von Kalbshirn.** Das gewaschene und gehäutelte Kalbshirn wird in Fleischbrühe gekocht, 1 Teelöffel fein gehackte Petersilie, ebensoviel Schalottenzwiebeln und 1 Eßlöffel fein gehacktes Mark in eine Schüssel genommen, das gewiegte Hirn, 2 bis 3 in etwas Butter verrührte und gehackte Eier (Rührei), 1 geriebenes Milchbrot, Salz und Muskatnuß dazu getan, mit 4 Eidottern angerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und die Schnitten wie die vorhergehenden verfertigt.

844. **Hirnschnitten anderer Art.** Das geputzte Hirn wird in Fleischbrühe oder Salzwasser gekocht. In Butter wird zuerst Zwiebel, dann Mehl gedämpft, dann das gewiegte Hirn mit hineingerührt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Ist sie halb erkaltet, so kommt Salz, Pfeffer, Muskat, gewiegte Petersilie, ein ganzes und ein Eigelb daran. Die Brotschnitten werden beliebig dick gestrichen und wie die vorherigen fertig gemacht oder kann man auch zwei bestrichene Schnitten auf einander legen, dieselben panieren und in heißem Fett schwimmend backen. NB. Man taucht die Schnitten vor dem Bestreichen rasch in kalte Milch und legt sie dann auf ein Tuch.

845. **Gebackene Markklöse.** Von 3 Milchbroten reibt man die Rinde ab, weicht sie in Milch ein, drückt sie aus, tut 60 Gr. sehr rein gehäuteltes und verrührtes Ochsenmark, 1 Kochlöffel Mehl, Salz und Muskatnuß dazu, und rührt es mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern an, macht davon kleine runde Klöse, und backt sie schön gelb im Schmalz. Wer will, gibt sie in einer Buttersauce, die mit Eidottern abgezogen ist, zu Tisch.

846. **Gebackenes Brot.** 8 abgeriebene Milchbrote werden in zweifingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten und diese auf eine Platte, eines an das andere gelegt. Man verrührt 6 Eier mit $^1/_4$ Liter Milch, etwas Salz und 1 Teelöffel fein geschnittenen Schnittlauch, gießt dieses über das Brot, und wenn dasselbe von den Eiern

gut durchdrungen (aber nicht durchweicht) ist, wird es in Schmalz schön gelb gebacken.

847. **Gebackene Goldschnitten.** 3 Wecken (zu Obstspeisen nimmt man Milchbrote) schneidet man in halbfingerlange Schnitten, die Anschnitte nimmt man aber nicht, verrührt 1 Eßlöffel Mehl mit etwas Milch, schlägt 3 Eier daran, nimmt Milch, daß es im ganzen $^1/_4$ Liter ist, quirlt es gut durcheinander und weicht die Schnitten ein paar Augenblicke darin ein. Indessen macht man Schmalz heiß und backt die eingeweichten Schnitten schön gelb. Gibt man sie zu Obst, so bestreut man sie mit Zucker und Zimt, wenn nicht, so kommt an die gequirlten Eier etwas Salz.

848. **Gebackene Weckschnitten.** 4 Milchwecken werden in Schnitten geschnitten, in Milch getaucht und fest aufeinander gesetzt. 2 Eßlöffel Mehl rührt man mit etwas Milch und Salz an, schlägt 2 Eier hinein und gießt, wenn nötig, etwas Milch nach; nun kehrt man die Schnitten darin um und backt sie in heißer Butter oder Schmalz auf beiden Seiten schön gelb. Sie passen zu Obst wie zu grünen Gemüsen.

849. **Lindauer Semmelschnitten.** 6 altgebackene ungerissene Milchbrote oder Semmeln werden abgerieben, in der Mitte durchgeschnitten, 4—5 Eier mit etwas Salz und $^1/_2$ Liter Milch verrührt und darüber gegossen; nach $^1/_2$ Stunde kehrt man sie um, damit die Milch ganz durchzieht. In einer breiten Kasserolle macht man Butter oder Schmalz heiß, legt die Semmeln dicht neben einander ein und backt sie auf schwachem Feuer auf beiden Seiten schön gelb, gießt dann einige Eßlöffel Milch daran und läßt, fest zugedeckt, die Milch einkochen, damit sie auflaufen, richtet sie an und gibt sie zu gekochtem Obst oder zu Ragout.

850. **Polentaschnitten von Maismehl.** In 1 Liter Milch streut man 200 Gr. Mais-Griesmehl, läßt es kochen, tut 150 Gr. Griesmehl, Salz und 1 Stückchen Butter dazu und kocht es, bis die Masse dick ist und sich von der Pfanne schält. Auf einem stark mit Mehl bestreuten Brett macht man eine dicke Rolle aus der Masse, läßt sie ganz erkalten und schneidet sie in Schnitten, die in verrührtem Ei umgekehrt und in heißem Schmalz auf beiden Seiten gelb gebacken und zu Obst gegeben werden.

851. **Gebackene Kartoffelschnitten.** 12 mehlige Kartoffeln werden roh geschält, in Salzwasser weich gekocht, das Wasser abgeschüttet, die Kartoffeln zerdrückt und mit $^1/_4$ Liter Milch, einem

Stückchen Butter und Salz recht gut verrührt, etwas Mehl hineingeschafft und, wenn die Masse sich von der Kachel löst, auf einem mit Mehl bestäubten Brett eine dicke Rolle geformt. Man schneidet, wenn der Teig erkaltet ist, fingerdicke Schnitten und backt sie in der Flädleinpfanne mit Schmalz (ausgelassener Butter) schön gelb. Zu allen grünen Gemüsen oder eingemachtem Kalbfleisch sind sie sehr gut.

852. **Schwedenklöse.** 1 Liter Milch setzt man in einer Pfanne über das Feuer und schneidet 4 Dreipfennigwecken zu Schnittchen. Sobald die Milch siedet, wird der geschnittene Weck nebst dem nötigen Salz hineingetan, und so viel feines Mehl oder Griesmehl daran gerührt, bis der Teig ganz dick ist. Wenn man kein Mehl mehr in dem Teig sieht und er sich von der Pfanne schält, ist er fertig, dann läßt man ihn ein wenig abkühlen. Sollen die Klöse nur geschmälzt werden, so macht man Schmalz heiß, taucht jedesmal den blechernen Löffel hinein, sticht die Klöse in beliebiger Größe damit aus, legt sie auf die Platte, welche zu Tisch kommt, schmälzt sie mit dem übrigen Schmalz, richtet gekochtes Obst darüber an, oder stellt besser jedes besonders auf. Sollen sie gebacken werden, so läßt man in einer Kasserolle Butter zergehen, schneidet die zu einer Rolle geformte, erkaltete Masse in Scheiben und backt sie auf beiden Seiten schön gelb, verrührt dann 4 Eier mit $^1/_4$ Liter süßem Rahm, gießt dies über die Klöse, läßt sie noch ein wenig anziehen, und richtet sie gleich an.

853. **Klöse von Griesmehl.** In $^1/_2$ Liter siedende Milch wird so viel Griesmehl eingekocht, daß es ein dicker Brei wird, der sich zuletzt von der Pfanne schält; er wird mit 30 Gr. Butter abgeschwitzt und dann in eine Schüssel genommen; halb erkaltet rührt man 5 Dotter, das nötige Salz, zuletzt den Schaum von 5 Eiweiß ein, sticht mit dem Eßlöffel Klöse aus und backt sie in heißem Schmalz; sie sind eine gute Beilage zu gekochtem Obst.

854. **Süße Mandelklöse** (in Hägensauce). Zu 5—6 zuvor abgeschälten und in $^1/_2$ Liter lauer Milch eingeweichten Milchbroten läßt man, wenn sie weich sind, 125 Gr. frische Butter warm werden, dämpft die Milchbrote gut damit ab, rührt, so lange die Masse noch warm ist, 2 ganze und 4 gelbe Eier darein, stoßt oder reibt 180 Gr. abgezogene Mandeln ganz fein und rührt sie nebst ein wenig Salz, 30 Gr. fein gehacktem Zitronat, dem Abgeriebenen von 1 Zitrone und einem Eßlöffel feinem Zucker hinein. Wenn erkaltet,

macht man auf einem Nudelbrett mit ein wenig Mehl runde Klöse oder legt sie mit einem Eßlöffel in 1 ℔ heißes Schmalz (Schmelzbutter) ein, backt sie langsam gelb, legt sie auf Brotschnitten zum Ablaufen, tut sie in eine tiefe Platte und richtet eine Hägensauce kochend heiß darüber an. Man kann auch Kirschensauce oder Chaudeau dazu geben.

855. **Reisklöse.** ½ ℔ zuvor rein verlesenen und gewaschenen Reis setzt man mit Wasser übers Feuer, gießt ihn, wenn er 7 Minuten gekocht hat, in ein Haarsieb, tut ihn in kaltes Wasser, gießt ihn wieder auf das Sieb und läßt ihn gut ablaufen. Hierauf macht man 1½ Liter Milch siedend, tut den Reis hinein, stellt ihn auf ein langsames Feuer, läßt ihn, ohne darin zu rühren, ganz einkochen, rührt dann 6—8 Eigelb hinein, reibt 1 Zitrone auf Zucker ab, nimmt dies nebst ein wenig Salz und einem Eßlöffel fein gestoßenen Zucker dazu, und backt sie wie Mandelklöse (854): auch die nämlichen Saucen können dazu gegeben werden.

856. **Süße Klöse von Kirschen.** 2 ℔ ausgesteinte schwarze Kirschen werden mit Zucker, Zimt, ein wenig Nelken, ½ Liter Wasser und ½ Liter Wein gekocht. Nach ½ Stunde schüttet man sie in das feine Sieb, nimmt das markige Kirschenfleisch in eine Schüssel, gibt das gezupfte Weiche von 8 Wecken dazu, rührt 4 Dotter daran, sticht Klöse mit dem Teelöffel aus und backt sie in heißem Schmalz.

857. **Gefüllte Flädlein.** Fertige Flädlein werden über die ganze Fläche mit einer beliebigen Fleischfülle, etwa von Kalbsbraten, Schinken oder Geflügel, die fein gehackt, in Butter gedämpft und mit Salz, Pfeffer und etwas Bratenjus aufgekocht ist, bestrichen. Man rollt sie zusammen und schneidet sie in beliebige Stückchen, die entweder so oder in Ei und Semmelmehl paniert und in heißem Schmalz schön gelb gebacken, gegeben werden.

858. **Omelette (Eierkuchen).** Zu einer echten Omelette wird weder Mehl noch Milch genommen. Für 1 Person rechnet man gewöhnlich 3 Eier, für 2 Personen 5, für 3 Personen 7 Eier. Eine Omelette soll indes nie größer gemacht werden als von 9 Eiern, wenn sie gut werden soll. Die Eier werden mit etwas Salz gut verrührt und auf starkem Feuer in einer Pfanne, worin frische Butter zerlassen ist, gebacken. Damit die Omelette saftig und weich bleibt, ist es notwendig, daß die Pfanne heiß ist, ehe die Eier hineinkommen. Während des Backens wird die Pfanne anhaltend hin und

her bewegt, damit das Untere immer wieder oben hinkommt; man kann auch mit der Gabel nachhelfen, bis sich ein vierfingerbreiter und zolldicker Kuchen gebildet hat. Nun hält man die Pfanne noch einen Augenblick ruhig, um der Omelette Farbe zu geben, sie wird dann auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt und sogleich zu Tisch gegeben.

859. **Omelette mit Rum.** Die Eier werden mit etwas Salz stark geschlagen, dann die Omelette, wie oben beschrieben, fertig gemacht, dick mit Zucker bestreut (etwa 3 Eßlöffel), auf dem Tisch mit Rum begossen, mit einem Holzspan angezündet und brennend serviert.

860. **Eierkuchen mit Eingemachtem. Omelette aux confitures.** 3 Eier werden mit etwas Salz geschlagen, dann macht man Butter heiß und backt unter öfterem Rütteln den Eierkuchen, legt auf die eine Hälfte eingemachte Himbeeren, Aprikosenmarmelade oder dergleichen, schlägt die andere Hälfte behutsam darüber, bestreut sie mit Zucker und brennt diesen mit einem glühenden Eisen.

861. **Omelette soufflée.** ½ Liter Milch wird mit 125 Gr. Butter und 125 Gr. Zucker aufgekocht, dann 200 Gr. feines Mehl durch ein Sieb eingerührt und die Masse gekocht, bis sie sich von der Pfanne löst. Dann läßt man sie in einer Schüssel etwas erkalten, gibt 2 ganze Eier und 8 Eigelb und die abgeriebene Schale von 1 Zitrone dazu und mengt zuletzt noch den Schnee der 8 Eier darunter. Von dieser Masse werden in einer Omelettepfanne 5—6 Omeletten in Butter hellgelb gebacken; man legt sie nach und nach übereinander auf eine Schüssel, bestreicht jede mit Obstmarmelade oder mit einer Crême, läßt die oberste Omelette jedoch unbestrichen, stellt die Schüssel auf den Dreifuß in einen mäßig warmen Ofen, wo die Omeletten noch ½ Stunde backen und in die Höhe gehen müssen, bestreut die Oberfläche mit Zucker, glaciert sie mit einer glühenden Schaufel und gibt die Speise rasch zu Tisch.

862. **Aufgelaufene Omelette.** 6 Eidotter werden mit 1 Eßlöffel Zitronenzucker gut untereinandergerührt, und dann mit dem sehr festen Schnee von 10 Eiern vermischt. Nun wird eine schon heiß gemachte Omelettepfanne mit heißer Butter begossen oder auch nur mit Speck bestrichen, die Hälfte von der Masse darauf gegossen, und derselben unter leichter Bewegung von unten eine gelbe Farbe gegeben. Diese Omelette wird nun geschickt umgewendet und auf der anderen

Seite ebenfalls schön gelb gebacken, so daß sie einem leichten Kuchen ähnlich sieht; behutsam wird sie auf die bestimmte Schüssel gelegt und mit beliebigem Eingemachtem, am besten mit einer Marmelade, bestrichen. Die übrige Masse wird nun ebenfalls gebacken und der erst gebackene Kuchen damit bedeckt. Das Ganze wird stark mit feinem Zucker bestreut, mit Zitronensaft bespritzt, nochmals mit Zucker bestreut und 15 Minuten lang in abgekühltem Ofen gebacken, bis es eine rotbraune Farbe hat.

863. **Omeletten mit Nieren oder Haché.** Die Nieren werden gedämpft und, wenn man will, einige Tropfen Madeira daran gegossen. Eine Omelette von 3 Eiern wird gebacken, mit den gedämpften Nieren oder Haché belegt, zusammengerollt und angerichtet; in der Mitte wird der Länge nach ein Einschnitt gemacht, damit die Nieren sichtbar werden.

864. **Omelette mit Schinken.** Man quirlt 3 Eier mit wenig Salz tüchtig durch, mengt eine in Würfel geschnittene Scheibe Schinken darunter und backt die Omelette auf einer Seite fertig und überschlägt sie.

865. **Omelette mit Kräutern (aux fines herbes).** Man quirlt 3 Eier mit Salz, fein gewiegter Petersilie und Schnittlauch tüchtig durch und backt die Omelette zu schöner Farbe.

866. **Doppelt gebackener Eierkuchen.** Man rührt 1 Eßlöffel Mehl mit Milch glatt, rührt 4 Eier daran und mengt 1 Teelöffel fein geschnittenen Schnittlauch, 1 Eßlöffel fein geschnittene Zwiebeln und ebensoviel Speck und Salz darunter, verdünnt es mit etwas Milch und backt 2 Kuchen daraus; sobald sie kalt sind, hackt man sie klein, rührt in einer Schüssel einen kleinen Kochlöffel Mehl mit etwas Milch, 4 Eiern und Salz an, den gehackten Eierkuchen darunter, läßt in einer Pfanne Butter zergehen, füllt die Masse hinein, stellt sie in den Backofen oder setzt einen Deckel mit Kohlen darauf. Backzeit $^1/_4$ Stunde. Er wird zu grünem Gemüse gegeben.

867. **Weck-Eierkuchen.** 5 fein geschnittene Wecken werden mit $^1/_2$ Liter siedender Milch angebrüht und fest zugedeckt; sind sie ganz durchweicht, so deckt man sie auf zum Erkalten und rührt 125 Gr. Butter leicht, nimmt die Wecken, etwas Zwiebeln und Petersilie, die vorher in Butter gedämpft wurden, 8 Eigelb, Salz und Muskatnuß dazu, rührt es recht gut untereinander, schlägt die 8 Eiweiß zu steifem Schnee und mengt ihn leicht unter die Masse.

Man macht nun in einer Kachel Schmalz heiß, füllt den Kuchen hinein, setzt ihn auf Kohlen, einen Aufzugdeckel mit Kohlen darauf, oder stellt ihn in den Backofen, und backt ihn langsam eine starke halbe Stunde.

868. **Eierkuchen** (Pfannkuchen) **mit Äpfeln oder Kirschen.** Man rührt 4 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel geriebene Kartoffeln, eine Prise Salz mit Milch und 4 Eiern zu einem dickflüssigen Teig an, einige große mürbe Äpfel von der säuerlichen Art schnitzelt man fein, mischt etwas Zucker darunter und läßt sie 1 Stunde stehen, rührt das Geschnitzelte in den Teig, macht in der Flädleinpfanne 1 Eßlöffel Schmalz heiß, schöpft jedesmal 1 Schöpflöffel Teig in die Pfanne, deckt sie fest zu, rüttelt sie öfter, und backt den Kuchen schön gelb auf beiden Seiten. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt. Statt der Äpfel können auch Kirschen genommen werden.

869. **Schwedischer Heidelbeerpfannkuchen.** Es werden ziemlich dicke Flädlein (s. Nr. 20) gebacken, etwa 12—15. Jedes gebackene Flädlein wird sogleich auf die Platte gelegt, mit gekochten Heidelbeeren bestrichen, das nächste darauf und wieder bestrichen und so fort bis alle gebacken und bestrichen sind. Das letzte Flädlein wird nur dick mit Zucker bestreut. Dann wird das Ganze mit Schlagrahm oder mit gut mit Zucker vermischtem Eierschaum ganz bestrichen. Der Pfannkuchen schmeckt warm und kalt ausgezeichnet und ist sehr nahrhaft.

870. **Gewöhnliche Pfannkuchen.** 4 Eßlöffel Mehl werden mit etwas kalter, dann mit siedender Milch glatt angerührt und mit 4 Eigelb und Salz recht gut geschafft, mit Milch verdünnt und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemengt. In der Flädleinpfanne läßt man Butter oder Rindschmalz (Schmelzbutter) heiß werden und backt die Pfannkuchen schön gelb. Man kann auch Zwiebeln, Speck oder Schnittlauch in den Teig tun.

871. **Hefenpfannkuchen.** 6 Eßlöffel Mehl rührt man mit etwas Milch, 3 Eiern, Salz und etwas verdünnter Hefe zu einem nicht zu flüssigen Pfannkuchenteig, stellt ihn zur Wärme, damit er gut aufgeht und backt dann in der Flädleinpfanne die Pfannkuchen in heißem Schmalz, wobei sie mit einem Deckel fest zugedeckt werden müssen.

872. **Kartoffelpfannkuchen.** Man rührt 100 Gr. Butter leicht, gibt nach und nach 6 Eigelb, sowie 250 Gr. geriebene kalte Kartoffeln, 125 Gr. Mehl und $^1/_2$ Liter Milch darunter. Zuletzt

wird der Schnee der 6 Eiweiß leicht darunter gemengt und von der Masse Pfannkuchen wie in Nr. 870 gebacken.

873. **Eierhaber.** Aus ½ ℔ Mehl, ½ Liter Milch und 6 Eigelb, etwas Salz wird ein dickflüssiger Teig angerührt, der Schnee von 6 Eiweiß darunter gemengt, in die Bratpfanne, in der 1 Löffel Butter heiß gemacht ist, wie zum Pfannkuchenbacken, nur etwas dicker, gegeben. Man backt ihn auf beiden Seiten braun, zerhackt ihn mit einem Schäufelchen in kleinere Stücke und gibt ihn sogleich zu Tisch.

874. **Bratwürste mit Eiern.** 2 oder 3 Bratwürste bratet man in einer Pfanne, schneidet sie, wenn sie fertig sind, in Scheiben, macht in der Flädleinpfanne Schmalz heiß, schlägt so viel Eier ein, als es Personen sind, legt die geschnittenen Würste zwischen dieselben und salzt das Weiße der Eier. Überhaupt ist bei gebackenen Eiern zu bemerken, daß beim Backen kein Salz auf das Gelbe kommen darf, weil dieses davon hart wird. Sie werden auf eine Platte angerichtet und zu Spinat oder Schnittkohl gegeben.

875. **Rührei.** Man rechnet auf eine Person 2—3 Eier, schlägt dieselben in einen Topf, gibt etwas Salz und auf jedes Ei einen Eßlöffel Milch und quirlt die Masse gut durch. Nun läßt man, auf 3 Eier 1 Eßlöffel Butter gerechnet, die Butter zergehen, gießt die Eier hinein und rührt, wenn sich die Masse verdickt, immer strichweise vom Boden los, bis nichts mehr flüssig ist und das ganze Rührei aus großen weichen Flocken besteht. Kräftiger schmeckt das Rührei, wenn man die Milch wegläßt und die Eier unverrührt in die Butter gibt und dieselben erst beim Backen verrührt. Das Rührei wird sogleich angerichtet und zu Tische gegeben. Es kann Schinken, Sardellen, Bücklinge, Heringe u. dergl. dazu gegeben oder klein gewürfelt darunter gemengt werden.

876. **Gebackene Eier (Ochsenaugen, Spiegeleier).** Man läßt ein Stück Butter heiß werden und schlägt dann die Eier, das eine neben das andere vorsichtig in die Pfanne. Sobald das Eiweiß etwas gestanden, sind sie fertig, werden sogleich angerichtet und dann wird auf das Eigelb etwas feines Salz gestreut.

877. **Schinken mit Ei.** In einer Bratpfanne wird Butter heiß gemacht, 3 Scheiben Schinken hineingelegt, 3 Eier daraufgeschlagen und beides zusammen gebacken, bis die Eier (Ochsenaugen) fertig sind.

878. **Ragout von Eiern.** Für eine kleine Platte siedet man

8 Eier hart, schält solche, schneidet sie der Länge nach entzwei, nimmt die Dotter in ein kleines Geschirr und zerdrückt sie mit einem Löffel; so viel Eier, so viel Zwiebel von mittlerer Größe schneidet man zu dünnen Scheiben, dämpft sie in 90 Gr. Butter weich, läßt sie aber ja nicht braun werden, nimmt die zerdrückten Dotter, Muskatnuß, Ingwer, Pfeffer und Salz dazu, verrührt alles zusammen recht wohl, gießt ein kleines Glas süßen Rahm daran, läßt es langsam aufkochen und richtet das Ragout an. Das Weiße von den Eiern wird hübsch zugeschnitten und auf das Ragout gelegt, die ausgehöhlte Seite nach unten gerichtet, auch kann es als Einfassung um die Platte gelegt werden.

879. **Eier auf italienische Art.** 8 hartgekochte, der Länge nach entzwei geschnittene Eier werden in eine Kasserolle mit 12 rein gewaschenen, wie Nudeln geschnittenen Sardellen gelegt, ein wenig Salz, weißer Pfeffer, Muskatblüte und 1 Teelöffel fein gehackte Petersilie dazu getan, mit $^1/_4$ Liter saurem Rahm begossen, einmal aufgekocht und angerichtet.

880. **Eier gefüllt à la Falk.** Hart gekochte Eier werden halbiert, das Gelbe herausgenommen, durch ein feines Sieb getrieben, und mit Salz, wenig Zwiebel, Petersilie oder Schnittlauch und fein gewiegten und gut gewässerten Sardellen, die ebenfalls durchgetrieben sind, mit Essig, Öl und Senf pikant zu einem dicken Brei angemacht, die ausgehöhlten Eier erhöht gefüllt und mit Kapern garniert. Man gibt sie schön garniert als besondere Platte zu kaltem Abendessen. Für eine Person rechnet man $1^1/_2$ Eier.

881. **Eier gefüllt mit Kaviar.** Hart gekochte Eier werden quer durchgeschnitten, unten wenig von der Rundung abgeschnitten, damit man die Eier aufstellen kann. Nun wird aus denselben das Gelbe zur Hälfte herausgenommen und mit Kaviar aufgefüllt. Dann werden sie schön auf eine Platte aufgestellt, mit Petersilie und Zitronen garniert.

882. **Eier in saurer Sauce.** In eine Kachel nimmt man 45 Gr. Butter, röstet 1 kleinen Kochlöffel Mehl darin gelb, tut 1 Eßlöffel geschnittene Zwiebeln an das geröstete Mehl, läßt sie ein wenig mitdämpfen und nimmt noch 2 Eßlöffel Essig, $^1/_2$ Schöpflöffel Fleischbrühe, Muskatnuß und etwas Pfeffer dazu. Wenn die Sauce eine Zeit lang gekocht hat, wird sie in eine Porzellanplatte gegossen und warm gestellt, dann werden so viele Eier als nötig wachsweich (der Dotter noch weich, nur das Weiße fest) gekocht, wie

bei Fünf-Minuten-Eiern angegeben, behutsam geschält und in der Sauce sofort aufgetragen. Statt der wachsweichen kann man auch verlorene Eier geben.

883. **Fünf-Minuten-Eier.** Die Eier werden, nachdem sie 5 Minuten gekocht und einen Augenblick in kaltes Wasser gelegt sind, behutsam geschält; bis die erforderliche Anzahl geschält ist, legt man sie in nicht zu heißes Wasser, damit sie warm bleiben, und garniert damit Spinat, Hopfengemüse und dergleichen.

884. **Eier hart und weich zu sieden.** Frische Eier reinigt man in kaltem Wasser mit Salz vom Schmutz, läßt sie im kalten Wasser liegen bis zum Gebrauch, legt sie vorsichtig mit dem Schaumlöffel in kochendes Wasser, stellt sie zugedeckt beiseite und läßt sie 3 Minuten darin, ehe man sie weich serviert. — Um wachsweich zu werden, brauchen sie $4\frac{1}{2}$—5 Minuten.

Zu harten Eiern legt man sie in kochendes Wasser, läßt sie 10 Minuten darin sieden, dann werden sie in kaltes Wasser gelegt, damit sie sich leichter schälen lassen.

885. **Verlorene Eier, Pochierte Eier.** 1 Liter Wasser wird mit einigen Eßlöffeln Essig und Salz ins Kochen gebracht, dann schlägt man stets nur 2—3 Eier behutsam dicht über der Kasserolle hinein und zieht mit einem Schaumlöffel das Eiweiß immer um den Dotter, daß das Ei eine hübsche Form behält. Ist das Ei nach Geschmack hart genug, so nimmt man es mit einem Schaumlöffel heraus, legt es auf eine Serviette, schneidet die zackigen Ecken, die sich etwa durch das Kochen gebildet haben, ab und gibt das verlorene Ei in Suppen oder zu Gemüse, in einer pikanten Sauce oder auf geröstete Brotschnitten gelegt, zum Frühstück. Das Wasser muß in leichtem Kochen erhalten bleiben.

886. **Polenta.** 1 Liter Wasser macht man mit 1 Kaffeelöffel Salz siedend und rührt $\frac{1}{2}$ ℔ Polenta (italienisches Maismehl) hinein und kocht es zu einer dicken Masse, stürzt sie auf ein Brett, drückt sie in gleicher Dicke auseinander, schneidet mit scharfem Messer die Polenta in Scheiben und gibt sie heiß zu Haché, gedämpftem Fleisch oder dergleichen. Die Masse kann auch in eine Porzellanschüssel gefüllt, fest gedrückt und dann gestürzt werden. Bleibt davon übrig, so schneidet man Schnitten, backt sie in Butter und gibt geriebenen Käse dazu.

887. **Breite Nudeln.** Von 2 Eiern wird ein Nudelteig ge-

macht, derselbe fein ausgewellt und die Kuchen zu ½ cm breiten Nudeln geschnitten. Die völlig abgetrockneten Nudeln streut man in kochendes Salzwasser und läßt sie ein paarmal aufkochen, schüttet sie in einen Seiher und gießt etwas heißes Wasser darüber. Wenn sie abgelaufen sind, richtet man sie an und schmälzt sie mit heißer Butter, in welcher man Semmelmehl oder ein wenig der trockenen Nudeln hübsch braun geröstet hat. Sie sind zu gedämpftem Fleisch oder zu Fischen in Sauce eine sehr gute Beilage.

888. **Maccaroni.** Italienische Nudeln. Die besten sind die Knorr'schen Maccaroni (Knorrs Hahn-Maccaroni im Paket), die rascher weich kochen und feiner und kräftiger schmecken. ½ ℔ Maccaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, blanchiert, im Salzwasser langsam weich gekocht und auf einen Seiher zum Ablaufen geschüttet. Damit sie nicht zusammenkleben, übergießt man sie mit kaltem Wasser. Dann läßt man in einer Kasserolle 3 Eßlöffel Butter zergehen, aber nicht braun werden, schüttet die Maccaroni hinein und schwenkt sie mit der Butter, bis sie scharf heiß sind, würzt sie mit 1 Prise gestoßenem Pfeffer und 15 Tropfen Maggiwürze.

889. **Maccaroni** für sechs Personen. 250 Gr. Maccaroni werden im Salzwasser langsam weich gekocht, etwa ½ Stunde lang, dann läßt man sie im Seiher gut ablaufen, tut 90—125 Gr. Butter in eine Kasserolle, hackt 125 Gr. mageren Schinken, mengt ihn unter ebensoviel geriebenen Parmesankäse, legt eine Lage Maccaroni in die Kasserolle, streut Käse und Schinken darüber, wieder Maccaroni und so fort, bis alles aus ist. Man dämpft sie nun noch 10 Minuten unter öfterem Aufrühren und richtet sie an.

890. **Maccaroni andere Art** für 8 Personen. 1 ℔ Maccaroni werden in Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet. Nun läßt man in einer Kasserolle ein gutes Stück Butter mit Fleischbrühe zergehen, läßt darin die Maccaroni mit etwas Pfeffer sehr heiß werden, und gibt dann geriebenen Parmesankäse besonders dazu. Oder man nimmt geriebenen Parmesan- oder Emmentalerkäse oder beides gemischt, schüttelt die Maccaroni damit durch, bis der Käse Fäden zieht, und gibt sie alsdann zu Tisch. Bilden sich jedoch keine Fäden, so muß man noch mehr Käse nachgeben. — Auf eine andere Art bereitet man die Maccaroni, indem man sie, wenn sie gekocht sind, mit etwas weißer, brauner

oder Tomatensauce vermischt, und geriebenen Käse besonders dazu aufstellt. — Als dritte Art kann man gekochten, klein gehackten Schinken oder Rindszunge unter die obigen Maccaroni mischen.

891. **Maccaroni mit Fleischbrühe** (französische Art). Hiezu sind die echten neapolitanischen unerläßlich. Man bricht sie zu halbfingerlangen Stücken, wirft sie 5 Minuten lang in siedendes Salzwasser, schüttet sie dann in einen weiten Seiher, damit sie nicht dick auf einander zu liegen kommen, gießt einige Schöpflöffel kaltes Wasser darüber und ordnet sie dann auf einer echten Steingutplatte, die man auf Kohlen stellen darf. Nun gießt man fette, braune Fleischbrühe daran, doch nur wenig (denn sie müssen ohne Brühe gegeben werden), man läßt die Maccaroni 5 Minuten darin aufkochen, und gibt sie als Beischüssel zu Wildragout auf den Tisch.

892. **Indischer Reis.** ½ ℔ feinster Karolinerreis wird zweimal gebrüht, fest zugedeckt eine Stunde stehen gelassen, damit er schön aufquillt, mit siedendem Wasser und Salz zugesetzt und in etwa 7 Minuten weich gekocht; wenn noch Brühe daran ist, schüttet man ihn in einen Seiher, läßt ihn gut ablaufen, stellt ihn bis zum Gebrauche in den nicht zu heißen Backofen, damit der Reis weich, aber körnig und trocken ist, und gibt ihn zu saurem oder gedämpftem Braten, oder legt einen Ring davon um Frikassee oder Ragout. Für gedünsteten Reis gibt es jetzt besondere emaillierte Kasserollen mit Einsatz, unten ist das kochende Wasser und oben dämpft der Reis im Dampf fertig.

893. **Gestürzter Reis.** ½ ℔ Reis wird abgebrüht, dann mit der nötigen Fleischbrühe zugesetzt und weich gekocht. Ein Reisrand wird dick mit Butter bestrichen, der Reis eingefüllt und in den kühlen Bratofen gestellt, auf eine runde Platte gestürzt, in die Mitte irgend ein Frikassee oder Kalbsgulasch gesetzt, wenig Sauce darüber gegossen und die übrige Sauce in einer Saucière gegeben.

894. **Dicker Reis.** 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser, ein eigroßes Stück Butter und etwas Salz wird auf der Seite des Herdes weich gedünstet, ohne zu rühren.

895. **Italienischer Reis (Risotto).** 125 Gr. Karolinerreis wird gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. In 50 Gr. Butter werden fein gewiegte Zwiebeln hellgelb geröstet, dann der Reis hineingerührt, bis die Butter Blasen wirft; wer will, gibt eine kleine Messerspitze Safran daran; er wird mit fetter Fleischbrühe aufgefüllt, Salz und Pfeffer daran getan. Sobald er kocht, nimmt

man ihn vom Feuer und läßt ihn an der Seite des Feuers weich und trocken eindünsten, was etwa ¾ Stunden dauert. Der Reis soll nicht mit dem Löffel umgerührt, sondern mit der Gabel dann und wann gewendet werden, damit er ganz bleibt. Vor dem Anrichten kommt Parmesankäse nach Geschmack daran.

896. **Italienische Speise von Reis.** ½ ℔ rein verlesener, gewaschener Reis wird mit 2 Schöpflöffeln siedendem Wasser zugesetzt. Wenn das Wasser eingekocht ist, werden 2 geputzte Selleriewurzeln in die Kasserolle getan, 3 Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran gegossen und gekocht. Sobald der Reis weich ist, nimmt man die Wurzeln wieder heraus, tut ihn in ein Geschirr und läßt ihn erkalten, rührt dann 60 Gr. gutes Provenceröl daran, bestreicht eine Kasserolle, welche auf den Tisch gegeben werden kann, ebenfalls mit Provenceröl und belegt den Boden mit der Hälfte des Reis, auf diesen kommt ein Ragout von Ochsengaumen oder Kalbsbrieslein (s. Reg.) zu liegen und der übrige Reis darauf, der oben mit Provenceröl bestrichen wird; die Form wird auf Kohlen gesetzt und ein Deckel mit Kohlen darüber gelegt, oder in den Backofen gestellt. Er bekommt keine Farbe, sondern bleibt weiß und ist in ½ Stunde fertig.

Anmerkung. Statt des Ragouts können auch gute Bratwürste in Scheiben geschnitten zwischen den Reis gelegt werden.

897. **Spätzlein.** Zu 1 ℔ Mehl rechnet man 3 Eier, 1 Teelöffel Salz, 1 Glas Wasser, und sollte der Teig noch zu fest sein, etwas Milch; der Teig wird ¼ Stunde geklopft und muß so fest bleiben, daß wenn ein Löffel voll auf ein schmales Brettchen (Spatzenbrett) genommen wird, der Teig nicht von demselben abläuft, sondern mit dem Messer auseinander gestrichen werden kann. Mit einem Messer werden nun längliche, dünne Spätzlein in siedendes Salzwasser gelegt, ein paarmal aufgekocht, bis sie fest sind, mit dem Seiher herausgefangen, in warmes Wasser gelegt, zum Ablauf in einen Seiher geschüttet, angerichtet und mit heißer Butter und gerösteten Brosamen geschmälzt. Spätzlein von gröberem Mehl sind schmackhafter als die von feinem.

Anmerkung. Spatzenbrett und Messer sind zuvor in das kochende Wasser zu tauchen, damit der Teig nicht anhängt. NB. Rascher und schöner werden die Spätzlein gemacht, wenn man den Teig durch die Spätzlesmühle laufen läßt, über welche wir schon in der Einleitung berichtet haben. Zu bemerken ist, daß man den Teig nicht wie bei den mit der Hand eingelegten Spätzlein längere Zeit stehen läßt, sondern man macht ihn erst unmittelbar, ehe man ihn durchlaufen läßt.

898. **Geröstete Spätzlein.** Die wie in der vorigen Nummer gekochten Spätzlein werden auseinander gelegt, und wenn sie kalt und etwas abgetrocknet sind, mit Butter hellgelb, aber nicht zu hart geröstet. Vor dem Anrichten verrührt man einige Eier mit ein paar Tropfen Milch, gießt sie auf die Spätzlein, läßt sie nur anziehen und richtet an.

899. **Aufgezogene Spätzlein.** Zu den nach der vorletzten Nummer gekochten Spätzlein verrührt man 3 Eier mit $^1/_4$ Liter saurem Rahm und etwas Salz, mengt die Spätzlein hinein und füllt sie in eine messerrückendick mit Butter bestrichene Form, schneidet etwas Butterscheiben darauf und zieht sie im Backofen oder zwischen Kohlen auf.

900. **Spanisches Brot, Butterteigschnitten.** Butterteig wird gut halbfingerdick ausgewellt, fingerlange und zweifingerbreite Streifen, Dreiecke, Vierecke oder beliebige Figuren, ausgestochen, auf ein Backblech gelegt, mit Eigelb bestrichen und in gutem Ofen gebacken. Sie werden zum Garnieren von Fleisch oder Gemüse gebraucht.

Warme Mehlspeisen.

Vom Auflauf und dem Pudding.

Allgemeines darüber.

Unter den vielen Abteilungen der Kochkunst ist wohl keine so reichhaltig und so verschiedener Art wie die Mehlspeisen, weshalb wir unter der reichen Auswahl nur die allerbeliebtesten Gerichte hier anführen wollen. Die vier großen Abteilungen, in welche die Mehlspeisen zerfallen, sind: die Aufläufe, die Puddings, die Mehlspeisen insbesondere und die Schmalzbackereien.

Bei allen diesen Mehlspeisen ist die erste Bedingung, daß man durchaus nur die besten Zutaten und feines Mehl nimmt.

Beim Gebrauch der Eier merke man sich, daß man nie ein Ei an der Schüssel aufschlägt, in deren Inhalt es gerührt werden soll, sondern an einem anderen Geschirr, damit kein Tropfen von einem faulen Ei, noch viel weniger das ganze schlechte Ei in die Schüssel fällt. Ebenso ist es von großer Wichtigkeit, daß der zu einer Mehl-

speise nötige Eierschnee so steif wie möglich geschlagen sei und nach und nach leicht unter die Masse gemischt wird. Der Schnee wird stets unmittelbar vor dem Gebrauch geschlagen. Um das Gerinnen des Schnees, was bei frischen Eiern leicht geschieht, zu verhüten, ist es ratsam, sofort einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zucker in das Eiweiß zu nehmen.

Im allgemeinen wird viel zu wenig darauf geachtet, für Mehlspeisen und Bäckereien, zu welchen die Eier gezählt werden, immer die schönsten und größten auszusuchen, was doch wesentlich zum guten Gelingen beiträgt. Hat man keine große Auswahl von Eiern, und sind die vorhandenen klein, so muß man immer auf 5 Stück deren 6 rechnen. Die Richtigkeit kann das Gewicht entscheiden, wenn man große und kleine Eier gegen einander wiegt.

Bei Aufläufen und Puddings, die im Ofen aufgezogen werden, sorge man dafür, daß letzterer schon die nötige Hitze hat, wenn die Masse hineingestellt wird; ist der Ofen zu heiß, so muß er vorher aufgemacht und für weniger starkes Feuer gesorgt werden. Bei Puddingen darf das kochende Wasser nur stark zur Hälfte der Form reichen und muß nachgefüllt werden, wenn es einkocht, darf aber nie so hoch heraufgehen, daß es in die offene Form spritzen kann. Soll der Pudding auf dem Herde gekocht werden, so darf die Form nur etwa zu zwei Drittel gefüllt werden, dann wird sie mit dem sehr fest schließenden, zur Form gehörenden und wie diese gut mit Butter bestrichenen und bestreuten Deckel fest verschlossen und in eine Kasserolle mit siedendem Wasser, das zur Hälfte der Form reicht, gestellt. Fürchtet man, der Deckel könne aufspringen, so beschwert man ihn mit zwei Bügelstählen, setzt einen Deckel auf die Kasserolle und läßt den Pudding die nötige Zeit unausgesetzt fortkochen, da er sonst leicht zusammensinkt, stellt ihn einige Minuten vor dem Anrichten zurück, hebt vorsichtig den Deckel ab und stürzt ihn auf die erwärmte Platte.

901. Auflauf von breiten Nudeln. ½ ℔ Nudeln werden in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann auf einem Sieb mit kaltem Wasser übergossen. ¼ Liter Milch wird mit Salz und 6 Eiern tüchtig geschlagen, mit den Nudeln leicht vermengt und in eine Auflaufform gefüllt, obenauf mit Stückchen Süßbutter belegt, ¾ Stunden im Ofen gebacken und zu beliebigem Braten gegeben. Gibt man in die Nudeln in feine Stiftchen geschnittenen Schinken etwa ¼ ℔, so bildet der Auflauf eine Platte für sich.

902. **Auflauf von Kalbsbrieslein.** Von 6 Wecken reibt man die Rinde ab, weicht sie in Milch ein, drückt sie fest aus und dämpft sie in 60 Gr. Butter. Dann rührt man 125 Gr. Butter, nimmt den gedämpften Weck dazu, rührt das Ganze mit 8 Eidottern $^1/_4$ Stunde lang, schlägt das Weiße zu Schaum und rührt ihn nebst etwas Muskatnuß und Salz an die Masse. Zuvor siedet man 3 Brieslein in der Fleischbrühe oder in Salzwasser, häutelt sie sauber, schneidet sie in kleine Würfel, dämpft sie in 45 Gr. Butter, streut eine Messerspitze Mehl darüber, tut 1 Teelöffel fein geschnittene Schalottenzwiebeln, ebensoviel Petersilie und Zitronenschale dazu, füllt sie mit etwas Fleischbrühe auf und läßt sie stark einkochen, stellt sie dann auf die Seite zum Abkühlen, drückt Zitronensaft darauf, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt die gerührte Masse halb hinein, das Ragout darauf, die übrige Masse darüber und läßt sie langsam backen.

903. **Auflauf von Fischen.** 5 Milchbrote schneidet man zu kleinen Schnitten, gießt $^1/_4$ Liter süßen Rahm daran, setzt es fest zugedeckt in einem Geschirr neben auf den Herd und schüttet es, sobald es vollkommen dick ist, in eine Schüssel, in der man es erkalten läßt. Hierauf wird ein zweipfündiger Fisch von beliebiger Gattung entweder gebraten oder in Salzwasser gesotten und rein von den Gräten gesäubert; 125 Gr. Speck wird klein geschnitten, an das gekochte Brot getan, mit 8 Eidottern gut verrührt, 60 Gr. gewaschene und ausgegrätete Sardellen mit etwas Petersilie und Zitronenschale gehackt, nebst Salz und Muskatnuß an die Masse getan, $^1/_4$ Liter saurer Rahm und der Fisch hineingerührt, der steife Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter gemengt und in einer mit Butter bestrichenen Form aufgezogen.

904. **Auflauf von Maccaroni mit Schinken.** $^1/_2$ ℔ Maccaroni wird in Stücke gebrochen, in Salzwasser weich gekocht und in den Seiher geschüttet zum Ablaufen. Nun hackt man $^1/_2$ ℔ mageren Schinken fein, verrührt $^1/_2$ Liter Milch mit 4 Eiern und etwas Salz, mischt sie unter die Maccaroni und füllt $^1/_3$ davon in eine reichlich mit Butter bestrichene Aufzugform, tut die Hälfte des Schinkens darauf, legt einige Butterscheibchen darüber, bedeckt ihn mit Maccaroni, wieder Schinken und zuletzt Maccaroni, schneidet Butterscheiben darauf und backt den Auflauf in heißem Ofen etwa 1 Stunde. Wer es liebt, kann auch etwas geriebenen Käse unter die Maccaroni mischen.

905. **Auflauf von Kartoffeln mit Hering** für 8 Personen. Man rührt 250 Gr. Butter leicht, rührt 8 Eidotter und 375 Gr. den Tag vorher gesottene und geschälte, auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln, nebst Salz und Muskatnuß dazu, rührt einen Kochlöffel Mehl mit einem Glas süßen Rahm besonders an, und mengt nun beide Teile untereinander. Dann putzt man 2 Heringe sauber, schneidet sie in kleine Würfel, dämpft 1 Teelöffel fein geschnittene Zwiebeln in ein wenig Butter weich, nimmt Zwiebeln und Heringe in ein Geschirr und rührt sie mit $^1/_2$ Liter saurem Rahm an, bestreicht eine Auflaufform mit Butter, belegt sie mit in Scheiben geschnittenen gesottenen Kartoffeln, tut die Heringe darauf, schlägt die 8 Eiweiß zu Schnee, mengt sie leicht unter die Masse, füllt diese ein und zieht sie auf.

906. **Kartoffelauflauf mit Käse.** Man rührt 90 Gr. frische Butter mit 6 Eidottern recht schaumig, und alsdann 125 Gr. den Tag vorher gesottene, geriebene Kartoffeln und etwas Salz dazu. $^1/_4$ Liter süßer Rahm wird nun siedend gemacht, über 60 Gr. geriebenen Parmesankäse gegossen, aber ohne darin zu rühren, und wenn er erkaltet ist, zu der gerührten Butter und den Kartoffeln getan; das Weiße der 6 Eier wird zu Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und langsam zwischen Kohlen oder im Backofen aufgezogen.

907. **Süßer Auflauf von Kartoffeln** für 4—6 Personen. 125 Gr. Butter werden mit 6 Eidottern leicht gerührt, dann 250 Gr. geriebene Kartoffeln, 90 Gr. gestoßenen Zucker, die fein geschnittene Schale einer halben Zitrone dazu getan, 1 Eßlöffel Mehl wird mit $^1/_4$ Liter süßem Rahm besonders angerührt und dazu genommen, das Weiße von 6 Eiern zu Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, in eine tiefe Platte oder Form gefüllt und aufgezogen.

908. **Süßer Kartoffelauflauf** für 8 Personen. $^1/_2$ ℔ gesiebter Zucker wird mit 10 Eigelb $^1/_2$ Stunde gerührt, 30 Gr. süße, ebensoviel bittere, geschälte und fein gestoßene Mandeln, Schale und Saft einer halben Zitrone gut damit verrührt, und zuletzt 1 ℔ den Tag vorher gesottene, geriebene Kartoffeln und der sehr steife Schnee von 8 Eiweiß leicht damit vermischt. Eine Aufzugform wird sehr stark mit Butter bestrichen, mit Weckmehl ausgestreut, die Masse schnell eingefüllt und eine halbe Stunde im Ofen gebacken.

909. Auflauf von süßem Käse. Man macht 1 Liter süße Milch siedend, verrührt 6 Eier mit 6 Eßlöffeln saurer Milch, rührt dies in die gesottene Milch, läßt es unter beständigem Rühren zu einem zarten Käse gerinnen, schüttet denselben in eine Serviette, läßt ihn recht ablaufen, rührt 125 Gr. frische Butter nebst dem abgelaufenen Käse in einer Schüssel, weicht 3 abgerindete Wecken in Milch ein, drückt sie fest aus, nimmt sie nebst einem kleinen Kochlöffel Weißmehl zu dem Käse, rührt alles mit 8 Eidottern ab, tut klein geschnittene Zitronenschale, 30 Gr. Zitronat, 60 Gr. Zucker und ½ Liter süßen dicken Rahm und den steifen Schnee der 8 Eiweiß daran, bestreicht ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie langsam aufziehen.

910. Auflauf von saurem Rahm. Man macht ¼ Liter süßen Rahm siedend, gießt, wenn er siedet, ¼ Liter dicken sauren Rahm daran, nimmt 6 Kochlöffel feines Mehl in eine Schüssel und rührt es mit dem siedenden Rahm recht glatt, rührt 6 Eidotter, ein wenig Salz und noch ½ Liter dicken sauren Rahm daran, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schnee und mengt ihn unter die Masse; bestreicht eine Form, welche auf den Tisch gegeben werden kann, mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie langsam aufziehen.

911. Anderer Auflauf von saurem Rahm. 8 Eigelb, die an Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Prise Salz, 60 Gr. Zucker, 90 Gr. Mehl und ½ Liter saurer Rahm. Eigelb und Rahm werden tüchtig gequirlt, dann die übrigen Sachen dazu gerührt und zuletzt der steife Schnee der Eiweiß darunter gemischt. Dann füllt man es in eine mit Butter bestrichene Form und backt es in mäßiger Hitze ¾ Stunden lang schön gelb.

912. Markauflauf. 100 Gr. klein geschnittenes Ochsenmark läßt man zergehen und durch ein Sieb laufen, rührt 3 Löffel Mehl hinein und kocht ¼ Liter Milch damit, rührt, wenn es abgekühlt, 7 Eigelb, 8—10 bittere, geschälte und gestoßene Mandeln, Zucker, an dem ½ Zitrone abgerieben, und zuletzt 7 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse ein und zieht sie im Ofen auf.

913. Kapuzinerauflauf. Von 4 Wecken reibt man die Rinde ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnitten, kocht sie mit ½ Liter süßem Rahm und läßt es erkalten. Nun rührt man 125 Gr. Butter leicht, nimmt den abgekühlten Weck dazu, rührt 6 Eigelb

daran, nebst der abgeriebenen Schale von ½ Zitrone, 1 Teelöffel gestoßenem Zimt, 60 Gr. Zucker, 125 Gr. gewaschene große und kleine Rosinen und zuletzt den steifen Schnee der 6 Eiweiß. Die Masse wird in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und langsam aufgezogen.

914. **Griesauflauf.** Von 1 Liter Milch wird mit 90—100 Gr. Griesmehl ein nicht zu fester Brei gekocht; wenn er fertig ist, rührt man 185 Gr. Butter hinein; sobald er sich von der Pfanne schält, tut man ihn in eine Schüssel, schlägt, so lange er noch heiß ist, 7 Eigelb daran, nimmt die abgeriebene Schale einer Zitrone oder Orange und Zucker, bis es süß genug ist, dazu, rührt es recht gut, schlägt dann die 7 Eiweiß zu steifem Schnee, mengt ihn leicht darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Aufzugform und zieht sie auf. 125 Gr. Rosinen kann man auch dazu nehmen.

Anmerkung. Man kann auf diese Art auch Aufläufe von Reis-, Weck- oder Mutschelmehl verfertigen, nur muß man etwas mehr davon nehmen, da es nicht so stark aufgeht wie das Griesmehl.

915. **Reisauflauf (Reismus).** Man läßt 125 Gr. abgebrühten Reis in ¾ Liter Milch aufquellen, so daß er weich wird, aber ganz bleibt, läßt ihn dann kalt werden, stoßt 60 Gr. abgezogene Mandeln fein mit etwas Rosenwasser, weicht 2 abgeriebene Dreipfennigwecken in gute Milch ein, rührt indessen 125 Gr. Butter leicht, drückt die Wecken aus, gibt sie zu der Butter und rührt alles nebst der klein geschnittenen Schale von 1 Zitrone, den Mandeln und 90 Gr. gestoßenem Zucker mit 6—8 Eigelb noch ¼ Stunde lang. Nun wird der Reis und der steife Schnee der Eier darunter gemengt, in eine bestrichene Form gefüllt und langsam aufgezogen.

916. **Brennender Reisauflauf** für 8 Personen. 250 Gr. rein gewaschener, abgebrühter Reis wird in 1¼ Liter kochende Milch getan, ganz wenig gesalzen und sehr langsam 1 Stunde lang gekocht. Wenn der Reis schön aufgequollen ist und alle Milch eingesaugt hat, wird er in ein anderes Geschirr umgeleert. Man rührt 185 Gr. Butter leicht und dazu nach und nach 12 Eidotter, 125 Gr. Zucker, 30 Gr. Zitronat, die abgeriebene Schale einer Zitrone und den Reis. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß wird darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und

aufgezogen. Wenn der Auflauf fertig ist, wird er mit fein gestoßenem Zucker messerrückendick bestreut; ein Kelchglas voll Rum oder Arrak wird darauf gegossen und dieser vor der Türe des Speisezimmers mit einem brennenden Holzspan angezündet, daß der Auflauf brennend auf die Tafel gebracht wird.

Anmerkung. Dieser Auflauf kann noch auf zweierlei Art gemacht werden; man kann erstens zu 125 Gr. Reis 125 Gr. geschälte und klein gestoßene Mandeln nehmen, oder können zweitens zu 125 Gr. Reis 4 abgerindete Wecken in Milch eingeweicht, fest ausgedrückt an die Masse getan werden. Das Übrige bleibt alles, wie oben angegeben, nur daß dann 125 Gr. Reis wegbleiben.

917. Reisauflauf mit Äpfeln. 250 Gr. Reis wird dreimal abgebrüht, in 1½ Liter Milch weich gekocht, dann 125 Gr. Butter, die Schale von 1 Zitrone, 60 Gr. Zucker, etwas Salz und 2—3 Eßlöffel Rum, Arrak oder Kirschgeist hineingemengt. 10 mittelgroße Äpfel werden geschält, in zwei Teile geschnitten und mit Wasser, 60 Gr. Zucker, etwas Zimt und Zitronen- oder Orangenschale weich gekocht, daß sie aber nicht zerfallen. Nun füllt man die Hälfte von dem Reis in eine mit Butter stark bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form, legt die Äpfel darauf, deckt sie mit dem übrigen Reis, streut 45 Gr. gestoßene Mandeln und 30 Gr. gestoßenen Kandiszucker darüber, drückt den Saft einer halben Zitrone darauf und backt ihn eine Stunde. Er kann kalt oder warm gegeben werden.

918. Reis à la meringue mit Äpfeln. 150 Gramm Reis wird dreimal angebrüht und dann mit 1½ Liter Milch nicht zu weich gekocht. Während der Zeit werden halbe geschälte Äpfel mit Zucker weich gekocht und auf eine runde emaillierte Gratinplatte gelegt, der dick eingekochte Saft kommt an den Reis, ebenso der noch fehlende Zucker und die Schale einer großen Zitrone. Ist der Reis gut abgeschmeckt, so wird er über die Äpfel gestrichen, und ist das Ganze erkaltet, so wird der Reis mit einer Merinkenmasse überstrichen, die aus dem Schnee von 6 Eiweiß und 180 Gr. Zucker besteht, sie wird mit Staubzucker bestreut und eine starke halbe Stunde in kühlem Ofen schön hellgelb gebacken und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. Dies gibt eine Platte für 8 Personen.

919. Rheinischer Bund. Übrige Biskuits oder Zuckerbrot werden mit Arrak, den man mit etwas Wasser vermischt hat, angefeuchtet und auf eine emaillierte Gratinplatte gelegt. 125 Gr.

Zucker, 1 ebener Eßlöffel voll Stärkmehl, 5 Eigelb werden mit ½ Liter Weißwein zu einer Crême abgerührt und über die Biskuits gestrichen. Der steife Schnee von 5 Eiweiß wird mit 180 Gr. Zucker zu einer Merinkenmasse gemischt und über die erkaltete Crême gestrichen, mit Mandelstiften besteckt und mit Zucker bestreut in kühlem Ofen schön hellgelb gebacken.

920. **Geisenheimer Speise.** 125 Gr. Zuckerbrot, ¼ Liter Milch, 2 Eßlöffel Mehl, 90 Gr. Zucker, etwas Vanille, 5 Eigelb. Die Zuckerbrötchen werden mit Eingemachtem bestrichen, je 2 Stück aufeinander und auf eine Gratinplatte gelegt. Die 5 Eigelb werden mit dem oben angegebenen Zucker, Milch, Mehl und Vanille vermengt und auf schwachem Feuer zu einer Crême abgerührt, passiert und heiß über die Biskuits gestrichen, daß dieselben völlig bedeckt sind. Ist die Crême erkaltet, so kommt eine Merinkenmasse von dem steifen Schnee der 5 Eiweiß nebst 180 Gr. Staubzucker darauf und wird in abgekühltem Ofen gebacken.

921. **Auflauf von Stachelbeeren.** Die Beeren dürfen nicht völlig reif sein, man reinigt sie von Butzen und Stielen und nimmt zu 1 ℔ Beeren 375 Gr. gestoßenen Zucker, setzt Zucker und Beeren in einer Kasserolle auf schwaches Feuer und kocht sie weich. Nun leert man sie in ein anderes Geschirr um und mischt, wenn sie erkaltet sind, den steifen Schnee von 10 Eiweiß, 60 Gr. Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft von 1 Zitrone dazu, bestreicht eine Auflaufform mit Butter, füllt das Angerührte ein und zieht es langsam zwischen Kohlen auf oder backt es im Backofen.

922. **Auflauf von Johannisbeeren.** Aus 6 bis 8 altgebackenen Dreipfennigwecken zupft man die Brosamen in eine tiefe Schüssel, schneidet 250 Gr. frische Butter darauf, macht ¼ Liter Milch siedend, gießt diese über die Butter und den Weck und läßt es 1 Stunde zugedeckt stehen. Dann wird der Weck mit 12 Eidottern und 90 Gr. Zucker gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Eine Auflaufform bestreicht man mit Butter, füllt die Hälfte der Masse hinein, belegt sie mit eingemachten Johannisbeeren (oder Aprikosen), begießt sie mit der anderen Hälfte und zieht sie im Ofen auf.

923. **Auflauf von frischen Johannisbeeren.** Man nimmt ½ Liter Milch, macht sie siedend und rührt Semmel- oder Weckmehl darein, bis es ein dicker Brei ist, läßt ihn ein wenig kochen

und dann erkalten. 125 Gr. Butter wird leicht gerührt, der abgekühlte Brei, das Gelbe von 5 Eiern, eine Handvoll Zucker und etwas Zimt darunter gerührt, dann das Weiße von 3 Eiern zu Schnee geschlagen und auch darunter gemischt. ½ Liter Johannisbeeren wird abgezupft und eine Stunde vorher mit einigen Händen voll gestoßenem Zucker vermengt, eine Form mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse hineingefüllt, die Johannisbeeren darauf getan, die andere Hälfte darüber gestrichen und im Ofen langsam aufgezogen. Er wird in derselben Form aufgetragen.

924. **Auflauf von Aprikosen.** 6 Eßlöffel Aprikosenmarmelade werden mit 3 Eßlöffel feinem Zucker gut verrührt und mit dem sehr steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß vermischt, in eine mit Butter bestrichene Form oder tiefe Platte eingefüllt, stark mit Zucker bestreut und in abgekühltem Ofen gebacken.

925. **Auflauf von Hägenmark.** Wird von Hägenmark auf die gleiche Weise wie der vorhergehende zubereitet.

926. **Auflauf von Äpfeln** wird mit Äpfelmarmelade (siehe Reg.) wie Auflauf von Aprikosen Nr. 924 gemacht.

927. **Auflauf von Äpfeln.** 4—5 Äpfel werden geschält, zu kleinen Stücken geschnitten und mit Wasser oder einem Glase Wein und Zucker in einer Kasserolle schnell gekocht. Wenn sie weich sind, läßt man sie in einer Schüssel kalt werden, rührt aber nicht darin, damit die Stücke ganz bleiben; nun rührt man 125 Gr. Butter leicht, 3 ganze Eier und 3 Dotter hinein, nimmt 2 kleine Kochlöffel feines Mehl, 90 Gr. gestoßenen Zucker, ein wenig Zimt, die klein geschnittene Schale von ½ Zitrone, mengt dies untereinander, und rührt die Äpfel und den Schnee von 3 Eiweiß langsam darunter. Eine Form wird mit Butter bestrichen und die Masse hineingefüllt. 60 Gr. ungeschälte Mandeln werden klein gestoßen, mit 1 Teelöffel gestoßenem Zimt und 2 Eßlöffeln Zucker vermischt, dick über den Auflauf gestreut, ein wenig frische Butter darauf geschnitten und im Backofen oder auf Kohlen aufgezogen.

928. **Äpfelauflauf andere Art.** Es werden 6 Äpfel geschält, in Stücke geschnitten, mit ¼ Liter Wein, 60 Gr. Zucker, 1 Teelöffel gestoßenem Zimt, der abgeriebenen Schale von ½ Zitrone und 60 Gr. gewaschenen Rosinen zu einem dicken Mus gekocht. Von 5 Wecken wird die Rinde abgeschält, das Innere in Milch eingeweicht und ausgedrückt, 125 Gr. Butter leicht gerührt,

dann 6 Eidotter daran getan, der Weck ¼ Stunde lang mit der Butter gerührt, dann das gekochte Mus und 60 Gr. Zucker dazu genommen, das Weiße der 6 Eier zu Schnee geschlagen, schnell an die Masse gerührt, diese in eine mit Butter bestrichene Form gegossen und langsam aufgezogen.

929. **Äpfelauflauf dritte Art.** Man schält und reibt acht schöne Äpfel bis auf den Butzen auf dem Reibeisen, nimmt 8 Eidotter in eine Schüssel, die geriebenen Äpfel, die abgeriebene Schale und den Saft von 1 Zitrone, 100 Gr. gestoßenen Zucker, ebensoviel gewaschene Rosinen, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt, 3 Eßlöffel Kirschengeist dazu und rührt dies alles ½ Stunde lang. Das Weiße von den Eiern wird zu Schnee geschlagen, an die Masse gerührt, in eine dick mit Butter bestrichene Form gefüllt und aufgezogen.

930. **Aufgezogener Äpfelbrei mit Mandeln.** Man schält 6—7 Stück säuerliche Äpfel, schneidet sie in kleine Würfel, dämpft sie in 30 Gr. heißer Butter weich, rührt 125 Gr. gestoßenen Zucker, ebensoviel gestoßene, geschälte Mandeln und die erkalteten Äpfel mit 6 Eiern gut untereinander, rührt in einem anderen Geschirr 2 Kochlöffel feines Mehl mit stark ¼ Liter süßem Rahm glatt und tut es auch dazu; in einer tiefen Form macht man 125 Gr. Butter heiß, füllt die Masse hinein, zieht sie auf oder backt sie im Backofen.

931. **Auflauf mit Orangen** für 5—6 Personen. 90 Gr. schwach geschmolzene Butter wird mit ebensoviel feinem Mehl verrührt und mit ¾ Liter kochender Milch oder süßem Rahm auf dem Feuer zu einem zarten Teig abgebrüht, der nun in ein anderes Geschirr umgeleert wird. Die Schale einer Orange wird auf Zucker abgerieben, dieser und 75 Gr. Zucker werden zu dem Teig getan, mit 8 Eidottern glatt gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen und gleichfalls darunter gemischt; die Masse wird in eine tiefe, mit Butter bestrichene Form gefüllt, und in einem nicht sehr heißen Ofen 30—40 Minuten gebacken, mit Zucker bestreut und sogleich zu Tisch gegeben. Dieser Masse kann statt der Orange jeder beliebige Geschmack gegeben werden durch Vanille, Zitrone, Schokolade u. s. w.

932. **Auflauf mit Kirschen.** 125 Gr. Butter, ebensoviel Zucker, und 125 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln werden mit 6 Eidottern schaumig gerührt, ein Teelöffel gestoßener Zimt, eben-

soviel abgeriebene Zitronenschale und 30 Gr. fein geschnittener Zitronat und Pomeranzenschale dazu getan. Alsdann wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit 90 Gr. geriebenem schwarzem oder weißem Brot in die Masse gemischt und nun dieselbe schichtenweise mit 250 Gr. dürren, zuvor in ½ Liter Wasser und Zucker weich gekochten, wenn man will, ausgesteinten Kirschen in eine mit Butter bestrichene und mit braunen Brosamen bestreute Form gefüllt und aufgezogen.

933. Kirschenauflauf mit Pfitzaufteig. Man zupft 1½ ℔ Kirschen ab, wascht sie und stellt sie beiseite. In einer Schüssel läßt man 90 Gr. Butter zergehen, rührt 3 volle Eßlöffel Mehl hinein, 5 Eier, ¾ Liter laue Milch, Zucker und Zimt nach Belieben. Aus einem Weck zupft man das Weiche aus, rührt dieses Gezupfte leicht an die Pfitzaufmasse, legt die Kirschen in eine dick mit Butter bestrichene Form, füllt die Masse darüber und backt sie in heißem Ofen. Dieser Auflauf muß frisch aus dem Ofen gegeben werden, dann ist er sehr gut. Schöner wird der Auflauf, wenn man nicht viel Zucker hineintut, sondern Zucker besonders dazu gibt. Statt Kirschen kann man ebenso gut fein geschnittene, etwas eingezuckerte Äpfel oder irgend welche Beeren oder Früchte nehmen.

934. Auflauf von geschälten frischen Zwetschgen. Die Zwetschgen werden mit siedendem Wasser übergossen, geschält und die Steine herausgenommen, mit 60 Gr. Zucker, einem Glas Wein und mit der abgeriebenen Schale von ½ Zitrone gekocht; wenn sie weich sind und der Saft kurz eingekocht ist, läßt man sie kalt werden. Dann reibt man von 5 Wecken die Rinde ab, schneidet das Innere ganz fein, gießt ¼ Liter siedende Milch darüber und läßt es zugedeckt stehen. Inzwischen rührt man 125 Gr. Butter leicht, schlägt 8 Eidotter daran, nimmt den eingeweichten Weck, 60 Gr. geschälte und fein gestoßene Mandeln, die klein geschnittene Schale von ½ Zitrone, 4 Gr. gestoßenen Zimt, 90 Gr. gestoßenen Zucker dazu, rührt dies alles ¼ Stunde lang und mengt, ehe die Masse eingefüllt wird, den Schnee von 6 Eiweiß darunter, bestreicht dann eine runde Form mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt die Hälfte von der gerührten Masse hinein, die gekochten Zwetschgen darauf, die übrige Masse darüber und läßt sie langsam im Ofen oder auf Kohlen aufziehen. Statt der frischen können auch eingemachte Zwetschgen verwendet werden.

935. Auflauf von Quittenschnitzen. 3—4 Quitten werden

geschält, ganz dünn geschnitzt und in siedendem Wasser wie harte Eier etwa 7 Minuten gekocht. Hierauf setzt man ½ Liter Wein oder Wasser mit 250 Gr. Zucker, (wenn man will) mit 6 ganzen Gewürznelken und 4 Gr. ganzem Zimt zum Feuer, legt die Schnitze hinein und kocht sie so lange, bis die Sauce auf wenig eingekocht ist. Dann läßt man sie erkalten, reibt von 3 bis 4 Wecken die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, rührt 125 Gr. frische Butter leicht, schlägt 6 Eidotter daran, drückt den eingeweichten Weck fest aus, rührt ihn noch mit der Butter ¼ Stunde nebst der Schale von ½ Zitrone, 90 Gr. gestoßenem Zucker und 4 Gr. Zimt, schlägt von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, tut ihn ebenfalls darunter, füllt ein wenig von der Masse in die gut mit Butter bestrichene Form, dann die Quitten darauf und die übrige Masse darüber. Man streut 60 Gr. geschälte und der Länge nach zart geschnittene Mandeln, nebst 45 Gr. gestoßenem Zucker über den Auflauf, feuchtet sie mit ein wenig zerlassener Butter an, setzt das Geschirr auf schwache Kohlen, einen Deckel mit Kohlen darüber, oder stellt den Auflauf in den Backofen und läßt ihn langsam aufziehen. — Von guten Birnen, wie die Quitten gekocht, kann dieser Auflauf ebenfalls gemacht werden.

936. **Quittenauflauf mit Reis.** Von 125 Gr. Reis wird mit Milch ein dicker Brei gekocht; 60 Gr. Butter leicht gerührt, 6 Eigelb, 90 Gr. Zucker und die abgeriebene Schale von ½ Zitrone gut damit gerührt, dann der Reis und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß hinein gemengt, die Hälfte der Masse in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech gefüllt, eingemachte Quittenschnitze (s. Reg.) darauf gelegt, die übrige Masse darauf gefüllt und schön aufgezogen. Statt der Quitten können auch in Zucker gekochte Äpfel, Kirschen oder Aprikosen genommen werden.

937. **Auflauf von Quitten.** 5—6 Quitten werden weich gekocht; wenn sie kalt sind, geschält und auf dem Reibeisen bis auf das Steinige abgerieben. Man schlägt 8 Eiweiß zu sehr steifem Schnee, nimmt 250 Gr. Zucker, 185 Gr. Quittenmark in eine Schüssel, mischt den Schnee nach und nach hinein, rührt die ganze Masse recht schaumig, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form oder Platte, bestreut sie stark mit Zucker und backt sie in abgekühltem Ofen eine halbe Stunde lang.

938. **Quittenauflauf andere Art.** Eingemachtes Quitten-

mark (s. Reg.), geschälte und fein gestoßene Mandeln, gestoßener Zucker, von jedem 125 Gr., die abgeriebene Schale und der Saft einer Zitrone werden in einer Schüssel gut verrührt und dann mit dem sehr fest geschlagenen Schnee von 9 Eiweiß vermischt, in eine bestrichene Form oder tiefe Platte gefüllt und langsam aufgezogen.

939. **Kastanienauflauf.** 125 Gr. Butter wird leicht gerührt, dann kommen nach und nach 4 ganze Eier und 10 Eigelb daran, sowie 60 Gr. abgezogene und fein gestoßene Mandeln, 250 Gr. gekochte, geschälte und durchgetriebene Kastanien, 60 Gr. Zucker, Zitronengelb und der Schnee von 6 Eiern. Ist alles gut untereinander gerührt, so füllt man es in eine mit Butter bestrichene Aufzugform ein und backt es im Ofen.

940. **Punschauflauf.** Zu der Masse von Orangenauflauf Nr. 931 wird bei dem Anbrühen auf dem Feuer $^1/_4$ Liter Milch weniger genommen, dafür wird nach dem Umleeren zugleich mit den Eiern ein Glas Rum und ein Teelöffel Zitronensaft darunter gerührt und ganz ebenso beendigt.

941. **Vanilleauflauf.** 60 Gr. Mehl werden mit der Hälfte von $^1/_2$ Liter süßem Rahm glatt angerührt; der übrige süße Rahm wird mit einer halben, in Stückchen geschnittenen Stange Vanille siedend gemacht, dann läßt man ihn einige Minuten fest zugedeckt stehen, seiht ihn durch und läßt das angerührte Mehl hineinlaufen und kochen, bis es nicht mehr mehlt, nun läßt man es erkalten und rührt 6 Eigelb, Zucker, bis es süß genug ist, und den Schnee der 6 Eiweiß darein, worauf die Masse in eine bestrichene und bestreute Form gefüllt und aufgezogen wird.

942. **Vanilleauflauf, andere Art.** In $^3/_4$ Liter Milch läßt man ein Stück Vanille aufkochen und $^1/_2$ Stunde ziehen. Während der Zeit wird 90 Gr. Mehl in 90 Gr. klare Butter gerührt und auf dem Feuer mit der heißen Vanillemilch abgerührt, bis die Masse aufkocht. Ist dieselbe halb erkaltet, so kommt 90 Gr. Zucker dazu, der mit dem Mark der Vanille vermischt ist, sowie nach und nach 8 Eigelb und zuletzt der steif geschlagene Schnee davon. Statt der Vanille kann man auch die Schale von einer großen oder zwei kleinen Zitronen nehmen. Braucht $^3/_4$ Stunden zum Backen, reicht für 12 Personen und gibt zwei gewöhnliche Porzellanformen.

943. **Schweizerauflauf.** Man macht eine Auflaufmasse wie in Nr. 931 beschrieben mit Zitronengeschmack. Den Boden der

Porzellanauflaufform, die selbstverständlich mit Butter bestrichen wird, belegt man mit schwarzen Kirschen, bestreut dieselben mit Zucker und gibt die Auflaufmasse darauf.

944. **Mandelauflauf** für 6 Personen. Man rührt 125 Gr. Butter leicht, schält 185 Gr. Mandeln, stoßt sie zart, weicht das Innere von 2 Dreipfennigwecken in süßem Rahm ein, rührt die Mandeln, 125 Gr. Zucker und den leicht ausgedrückten Weck an die Butter, nebst 8 Eidottern. Wenn die Masse leicht gerührt ist, wird das Abgeriebene von einer Zitrone dazu genommen, 6 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, ein Blech mit Butter bestrichen, der Schaum, ehe man die Masse einfüllt, hinein getan und auf Kohlen oder im Backofen aufgezogen.

945. **Mandelauflauf, andere Art.** In 1 Liter siedende Milch rührt man 90 Gr. feines Mehl und kocht es so lange, bis es unten eine Scharre hat, dann läßt man es erkalten und rührt 125 Gr. Butter leicht, nimmt 125 Gr. gestoßene Mandeln, 60 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und den Brei dazu, rührt es mit 8 Eigelb recht gut, mengt dann den steifen Schnee der Eiweiß vor dem Einfüllen in eine stark mit Butter bestrichene Form hinein und zieht ihn auf. Man kann auch auf die Hälfte des Auflaufs eingemachte Früchte tun, am besten Himbeeren, und mit der übrigen Masse zudecken.

946. **Bitterer Makronenauflauf.** 125 Gr. bittere Mandelmakronen werden sehr fein gestoßen und dann mit 15 Gr. feinem Mehl, mit 90 Gr. frischer Butter und $^3/_4$ Liter kochendem Rahm oder Milch auf dem Feuer zu einem glatten Teig abgebrüht. Nach dem Umleeren in ein anderes Geschirr wird dieser Teig mit 45 Gr. Zucker versüßt, mit 8 Eidottern gut gerührt und mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und aufgezogen.

947. **Auflauf von Zitronat.** Für 4 Personen macht man $^1/_2$ Liter Milch siedend, rührt 60 Gr. feines Mehl darein, schafft den Teig über dem Feuer so lange, bis er ganz glatt ist, löst ihn mit einem kleinen Stückchen Butter, nimmt ihn weg und rührt, ehe er erkaltet, 2 Eier hinein. Nun wird 125 Gr. Butter leicht gerührt, das Gelbe von 5 Eiern, die Masse, an Zucker abgeriebenes Zitronengelb, 30 Gr. klein geschnittener Zitronat und 2 Eßlöffel Zucker darunter gerührt. Man schlägt das Weiße der Eier zu

Schaum, rührt diesen in die Masse, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech und zieht sie auf. In einer Viertelstunde ist er fertig.

948. **Schokoladeauflauf.** 125 Gr. feines Mehl, je ebensoviel Vanilleschokolade, Zucker und Butter werden mit $^3/_4$ Liter Milch zu einem Brei gekocht, und wenn er etwas erkaltet, nach und nach 10 Eigelb daran getan; man rührt es recht gut, mischt den steifen Schnee der 10 Eiweiß hinein, füllt ihn in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech und zieht ihn zwischen Kohlen oder im Backofen schön auf. Ehe er zu Tisch gegeben wird, bestreut man ihn mit Zucker.

949. **Schokoladeauflauf, andere Art.** 75 Gr. Butter werden leicht gerührt, dann mengt man 100 Gr. Zucker, 5—6 Eigelb, 75 Gr. geriebene Schokolade, etwas Vanille und 200 Gr. in Milch eingeweichtes, fest ausgedrücktes Weißbrot darunter, rührt die Masse, bis sie ganz glatt ist, mischt den Schnee der Eier darein, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Auflaufform und backt sie $^3/_4$ Stunden lang.

950. **Zitronenauflauf (Soufflé).** 125 Gr. fein gesiebter Zucker wird mit der fein abgeriebenen Schale von 1 Zitrone und 9 Eidottern $^1/_2$ Stunde gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, dasselbe sowie 1 Löffel Stärkmehl leicht darunter gemischt, kurz vor dem Einfüllen der rein ausgepreßte Saft von 2 Zitronen dazu getan, die Masse auf eine mit Butter bestrichene Steingutplatte gefüllt, diese auf glühende Asche, darauf ein Kohlendeckel gesetzt oder im Backofen langsam aufgezogen.

951. **Soufflé** (für 4 Personen). 4 Eßlöffel gesiebter Zucker wird mit 4 Eidottern, etwas abgeriebener Zitronenschale und ein klein wenig Salz 10 Minuten stark gerührt, mit einem Kaffeelöffel voll Kartoffel- oder Stärkmehl, dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß und 1 Eßlöffel Arrak leicht vermischt und die Masse auf einer mit Butter bestrichenen Platte in einem mäßig heißen Ofen $^1/_4$ Stunde gebacken und sogleich aufgetragen.

952. **Spinat-Pudding.** 3 Wecken werden abgerindet, schnell in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt. 125 Gramm Butter wird leicht gerührt, dann kommen die Wecken daran mit Salz, Pfeffer, Muskat, etwas fein gewiegter Petersilie und nach und nach 6 Eigelb. Ist alles gut untereinander geschafft, so wird eine Handvoll gebrühter und durch ein Sieb getriebener Spinat darunter

gerührt, zuletzt der steif geschlagene Schnee der 6 Eiweiß, und wird in die zuvor stark mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Puddingform die Masse hinein gefüllt, die Form mit fest verschlossenem Deckel in eine Kasserolle gestellt, welche bis an die Hälfte der Form mit kochendem Wasser gefüllt ist, oder ohne Deckel im Bratofen fertig gekocht. Der Pudding wird langsam, aber anhaltend eine Stunde lang gekocht. Beim Anrichten wird er behutsam auf die bestimmte Platte gestürzt und mit einer guten Buttersauce gegeben. Etwas gehacktes Schweinefleisch oder Kalbsbraten hinein gemengt, macht den Pudding viel kräftiger. Sehr zu beachten ist, daß nicht zu viel Spinat an die Masse genommen wird, damit sie ein zartes grünes Aussehen habe, denn bis sie fertig ist, wird sie bedeutend dunkler in der Farbe. Spinat-Pudding kann man zu Kalbsbraten, Ochsenbraten, panierten oder Schnitzel au naturel geben.

953. Spinat-Pudding, einfacher. 6 Blechwecken werden abgerindet, ganz kurz in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt. Eine Handvoll abgebrühter Spinat wird mit etwas Zwiebel und Petersilie fein gewiegt, in 60 Gr. Butter gedämpft und mit 6 Eigelb, Salz und Muskatnuß recht gut mit den Wecken gerührt, der steife Schnee der Eier untermischt und in eine gut mit Butter und Weckmehl gerichtete Form gefüllt und wie der vorhergehende gekocht.

954. Pudding von Milchbrot. 5 altgebackene Milchbrote reibt man auf dem Reibeisen, macht 60 Gr. Butter in $^1/_4$ Liter süßem Rahm warm und gießt sie über das geriebene Brot. Ein in Salzwasser gekochtes Kalbsbrieslein, ein Euter, eine Handvoll verwällte Morcheln werden fein gehackt, mit 8 Eidottern nebst Salz und Muskatnuß an das angefeuchtete Milchbrot gerührt, das Weiße der Eier wird zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Eine Puddingform wird mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse hinein gefüllt und gleich dem Spinatpudding gekocht. Wenn angerichtet ist, wird eine Buttersauce dazu gegeben, die zuvor mit Eidotter und Zitronensaft abgezogen wird.

955. Pudding von Krebsen. Für 6 Personen werden 36 Krebse gesotten, die Schwänze davon genommen, die Schalen klein gestoßen, in 125 Gr. Butter gedämpft, 3 Schöpflöffel Fleischbrühe daran gegossen, eine Viertelstunde lang gekocht und durchgepreßt. Wenn das Durchgepreßte erkaltet ist, hebt man die Butter ab, rührt sie leicht, tut 9 Eigelb hinein, weicht 6 zuvor abgeriebene Milchbrote

in Milch ein, drückt sie aus, schneidet die Krebsschwänze nebst etwas Petersilie klein, rührt sie mit dem Milchbrot nebst Salz und Muskatnuß unter die Butter und mengt den steifen Schnee der Eier hinein. Hierauf bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie aber nicht wegen der Farbe, und kocht sie gleich den vorhergehenden eine Stunde. Nun macht man eine Buttersauce von der Krebsbrühe mit gehackten Morcheln und gießt sie über den angerichteten Pudding, den man mit Krebsscheren bestecken kann.

956. **Pudding von Brieslein** (Kalbsmilchen). Zu einem Pudding für 8 Personen schneidet man ein schönes großes Brieslein, nachdem es zuvor blanchiert (verwällt) und gehäutelt ist, klein gewürfelt, nimmt in eine kleine Kachel etwa 60 Gr. frische Butter, das geschnittene Brieslein nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß, etwas Petersilie, Zitronenschale und einige geschnittene Schalottenzwiebeln dazu und läßt es zugedeckt $^1/_4$ Stunde dämpfen, streut dann eine starke Messerspitze voll Mehl darüber, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran und stellt es zum Erkalten beiseite. Von 8 Milchbroten reibt man die Rinde ab und schneidet das Innere zu feinen Schnitten, brüht diese mit einem starken $^1/_4$ Liter siedender Milch an, deckt sie fest zu, bis sie gut durchweicht sind, und läßt sie erkalten; nun rührt man 125 Gramm Butter leicht, schlägt von 12 Eiern das Gelbe daran, tut den Weck, Salz und Muskatnuß nebst dem Gedämpften dazu, schlägt das Eiweiß zu Schaum, rührt denselben zuletzt daran, füllt den Pudding in eine vorher mit Butter bestrichene und mit Semmel- und Mutschelmehl bestreute Puddingform, läßt ihn nicht ganz eine Stunde kochen und gibt ihn in einer Buttersauce.

957. **Briesleinpudding, andere Art.** 8 abgerindete Milchbrote werden in Milch und Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und an 125 Gr. leicht gerührte Butter mit 8 Eigelb, Salz und Muskatnuß gerührt. Zwei blanchierte Brieslein und eine Handvoll verwällte Morcheln werden in kleine Würfel geschnitten, unter die Masse gerührt und zuletzt der steife Schnee der Eiweiß hineingemischt, in eine mit Butter und Weckmehl gerichtete Form eingefüllt, eine Stunde gekocht und mit einer Krebssauce zu Tische gegeben.

958. **Pudding von Karpfen mit Sardellen.** Man kocht einen 2 ℔ schweren, zuvor geschuppten Karpfen oder andern Fisch in Salzwasser mit ein wenig Gewürz und Wurzelwerk ab, läßt ihn

kalt werden und verzupft ihn rein, daß keine Gräten darin bleiben. Hierauf läßt man 185 Gr. frische Butter in einem Geschirr zergehen, nimmt 185 Gr. feines Mehl dazu, dämpft dies ein wenig ab, füllt es mit 1 Liter süßem Rahm auf, rührt es auf dem Feuer zu einem recht dicken Brei ab, läßt es kalt werden, rührt 10 Eigelb hinein, salzt es schwach und tut ein wenig Muskatnuß dazu. Von 125 Gr. zuvor rein gewaschenen Sardellen teilt man jedes Stück in zwei Hälften, grätet sie gut aus, bestreicht die Form, worin der Pudding gekocht werden soll, mit Butter, legt sie mit den Sardellenstreifen aus, schlägt von 6 Eiweiß einen festen Schnee, rührt denselben nebst dem ausgezupften Karpfenfleisch ganz leicht in das Abgerührte, füllt es in die ausgelegte Form und kocht den Pudding im Wasser 1½ Stunden lang. Das Wasser in dem Geschirr, in welchem der Pudding gekocht wird, darf nicht ganz die Mitte der Form erreichen und muß, wenn es eingekocht ist, wieder aufgefüllt werden. Das Übrige von den Sardellen hackt man fein, knetet 30 Gr. Butter darunter, treibt es durch ein Haarsieb, macht eine weiße Sauce kochend heiß, rührt die Sardellenbutter darunter und gibt dieselbe besonders zu dem Pudding.

959. **Pudding von Fischen** für 5 bis 6 Personen. Man reibt 4 Milchbrote, macht 125 Gr. Butter warm nebst ⅒ Liter süßer Milch, gießt solches über das geriebene Milchbrot, deckt es zu und läßt es stehen. Nun nimmt man 2 ℔ gekochte, gebackene oder gebratene Fische, liest die Gräten rein davon, tut zu den verlesenen Fischen 60 Gr. geputzte Sardellen, eine Zwiebel, ein wenig Petersilie, etwas Basilikum, Zitronenkraut oder Zitronenschale, 60 Gr. Ochsenmark oder ebensoviel geschnittenen und in der Milch gesottenen Speck und für 6 Pfennig Kapern, und hackt dies alles zusammen, aber nicht zu fein. Hierauf wird das eingeweichte Milchbrot mit 6 Eigelb gerührt, das Weiße von 4 Eiern zu einem Schaum geschlagen, das Gehackte nebst Salz und Muskatblüte zu dem Milchbrot genommen, leicht unter einander gerührt, der Schnee schnell darein getan, eine Serviette oder Form mit Butter bestrichen, Weck- oder Semmelmehl darauf gestreut, das Angerührte hineingefüllt und gekocht (wenn in der Serviette, in Salzwasser). Man kann eine Sardellen- oder Zitronensauce dazu machen.

960. **Schellfisch-Pudding** für 6 Personen. 1¼ ℔ Schellfisch wird geputzt, leicht abgebrüht und roh unter Zurücklassung

der Gräten geschabt. 125 Gr. Butter wird leicht gerührt, 5 Eigelb eingerührt, dann 2 geriebene Milchbrote, der Fisch, etwas Zitronengelb, Muskatblüte und Salz stark hineingerührt, der Schnee der 5 Eier untermischt und in einer gut bestrichenen und bestreuten Form eine starke Stunde gekocht. Eine pikante Sardellensauce wird dazu gegeben.

961. Saurer Rahm-Pudding. 1/4 Liter saurer Rahm wird schaumig geschlagen, 6 Eigelb nach und nach daran gerührt, Salz und Muskat und zuletzt der steife Schnee der 6 Eiweiß und 1/4 Liter Mehl leicht darunter gemengt. Die Masse wird in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und 1/2 bis 3/4 Stunden im Wasserbad gekocht. Man gibt diesen Pudding zu allen Arten von braunem Ragout, Leber 2c. Man kann ihn auch mit Zucker und Vanille machen und mit Himbeersauce servieren.

962. Gesalzener Pudding von Nudeln. Man macht von 4 Eiern einen Nudelteig, wellt ihn dünn aus und schneidet kleinfingerbreite Nudeln, siedet sie in Salzwasser, gießt sie in einen Seiher, kaltes Wasser darüber, und läßt sie rein ablaufen. Ein paar verwällte Kalbseuter werden mit etwas Petersilie fein gehackt, 125 Gr. Butter leicht gerührt, die Nudeln und das Gehackte mit 6 Eiern nebst Salz und Muskatnuß unter die Butter gerührt, in eine mit Butter bestrichene Serviette oder Puddingform gefüllt und fertig gekocht. Beim Anrichten wird eine Buttersauce, die mit Eidottern abgerührt ist, darüber gegossen.

963. Süßer Pudding von Nudeln. Für 4 Personen macht man von 2 Eiern Nudeln, siedet sie in 1 1/2 Liter Milch und läßt sie auf einem Seiher gut ablaufen, nimmt 60 Gr. geschälte und fein gestoßene Mandeln, die Nudeln, etwas Zitronenschale, Zimt und den nötigen Zucker in eine Schüssel, rührt 125 Gr. zerlassene Butter und 6 Eier daran, bestreicht eine Form stark mit Butter, bestreut sie mit geschnittenen Mandeln und Zitronat, etwas Mutschel- oder Semmelmehl darüber, füllt den Pudding ein und kocht ihn. Eine Mandel-, Zitronen- oder Weinsauce kann dazu gegeben werden.

964. Hefenpudding. Von 2 ℔ Mehl, 12 ganzen Eiern, 50 Gr. Hefe und etwa 1/4 Liter Milch wird ein Teig gemacht, recht geschafft und dann noch 250 Gr. Butter, ein wenig Salz, 60 Gr. Rosinen und 90 Gr. Zucker hineingearbeitet. Nun läßt

man ihn noch in den mit Butter bestrichenen Formen gehen, und backt ihn in einem Geschirr, das mit siedendem Wasser halb gefüllt ist, im Ofen und gibt eine Milch- oder weiße Weinsauce dazu.

965. Kartoffelpudding. 185 Gr. Butter werden weiß gerührt, 7 Eigelb, 280 Gr. den Tag vorher gesottene geriebene Kartoffeln, ein klein geschnittenes Kalbsbrieslein, das zuvor verwällt (blanchiert) werden muß, Salz und Muskatnuß wird langsam daran gerührt; das Eiweiß wird zu einem steifen Schnee geschlagen, darunter gemengt und die Masse in eine Form, die mit Butter bestrichen und mit Mutschelmehl bestreut ist, eingefüllt und 1 Stunde gekocht. Eine Buttersauce mit Brieslein und Morcheln wird dazu gegeben. Will man den Pudding süß, so wird statt des Briesleins 60 Gr. gestoßene Mandeln, die klein geschnittene Schale einer Zitrone und Zucker genommen.

966. Süßer Kartoffelpudding für 8 Personen. 125 Gr. Butter wird leicht gerührt, dann 12 Eigelb, 60 Gr. gestoßene Mandeln, Zucker und Zitronenschale gut damit gerührt und 12 Eßlöffel geriebene Kartoffeln, sowie der steife Schnee der Eiweiß leicht darunter gemengt, schnell in eine stark mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und eine Stunde lang gekocht. Eine Schokoladesauce wird dazu gegeben.

967. Reispudding (gesalzener). 125 Gr. rein gelesener und gewaschener Reis wird mit siedendem Wasser abgebrüht; nachdem das Wasser abgegossen ist, wird er in $^1/_2$ Liter kochende Fleischbrühe gelegt und zugedeckt 1 Stunde langsam gekocht, in welcher Zeit der Reis ganz trocken, körnig und weich sein soll; nun wird er zum Erkalten in ein anderes Geschirr umgeleert. 2 Milchbrote reibt man auf dem Reibeisen, macht 100 Gr. Butter und 6 Eßlöffel süßen Rahm warm und gießt sie über das geriebene Brot; sobald dieses kalt ist, wird es mit 6 Eidotttern abgerührt; Salz und Muskatnuß nebst dem Reis dazu genommen, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, leicht darunter gerührt und damit wie bei dem Kartoffelpudding verfahren. — Sauce dazu: Ein in Salzwasser gekochtes Kalbsbrieslein, wird mit etwas Petersilie klein gehackt, 1 Kochlöffel Mehl in 35 Gr. Butter weiß geröstet, das Gehackte darin gedämpft, so viel Fleischbrühe daran gegossen, als zur Sauce nötig ist, mit Salz und Muskatnuß gewürzt und vor dem Anrichten mit 3 Eidottern abgezogen.

968. **Reispudding auf englische Art.** 125 Gr. Reis werden auf die vorhergehende Art in ½ Liter Milch gekocht, zum Erkalten in ein anderes Geschirr umgeleert und mit 65 Gr. sehr fein gehacktem Ochsenmark, mit ebensoviel großen Rosinen, mit 30 Gramm fein geschnittenem Zitronat und Pomeranzenschalen und einem gekochten und in Scheibchen geschnittenen Apfel vermischt, einer Messerspitze voll Salz, 45 Gr. Zucker, etwas geriebener Muskatnuß gewürzt und ein halbes Weinglas Arrak dazu gegossen. Nun werden 5 Eidotter und der Schnee von 5 Eiweiß darunter gerührt, in die zugerichtete Form eingefüllt und wie die vorhergehenden Puddings 1½ Stunden lang gekocht. — Sauce dazu: Puddingsauce auf englische Art (siehe Reg.).

969. **Reispudding mit Mandelsauce.** 90 Gr. gelesener, rein gewaschener und gebrühter Reis wird in ½ Liter siedende Milch gelegt, zugedeckt und langsam 1 Stunde gekocht. Ist er völlig weich, so wird er in ein anderes Geschirr umgeleert, 75 Gr. Butter leicht gerührt, 4 Eidotter, die am Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, 75 Gr. Zucker und der erkaltete Reis dazu getan, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt. Eine Puddingform wird gut mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse hineingefüllt, in eine Kasserolle gestellt, die bis zur Hälfte der Form mit kochendem Wasser angefüllt ist, und anhaltend 1½ Stunden gekocht. — Sauce dazu: Mandelsauce oder Schokoladesauce (s. Reg.).

970. **Reispudding.** 125 Gr. Reis wird mit siedendem Wasser abgebrüht, dann 1 Liter siedende Milch daran gegossen, langsam dick eingekocht und auf ein Sieb zum Erkalten und Ablaufen geschüttet. Von 2 Milchbroten oder Semmeln verzupft man das Weiche, gießt etwas siedende Milch darauf, daß es kaum angefeuchtet wird, rührt 45 Gr. gestoßene Mandeln, 7 Eigelb, Zitronenschale, etwas gestoßenen Zimt und 90 Gr. Zucker recht gut damit, nimmt den Reis und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und kocht ihn 1½ Stunden. Eine Frucht- oder Mandelsauce wird dazu gegeben.

971. **Kalter Reispudding.** ½ ℔ Karolinerreis wird dreimal abgebrüht, dann mit Wasser weich gekocht, aber nicht verrührt; das Wasser, wenn es nicht ganz eingekocht ist, läßt man gut ablaufen. Nun wird ½ ℔ Zucker schwach geläutert, der Reis darin

gekocht, dann nicht ganz 1/10 Liter Arrak oder Rum und der Saft von 1 Zitrone daran getan, die Masse in eine beliebige Form gefüllt, die entweder mit ganz frischer Butter dünn bestrichen oder mit kaltem Wasser abgespült ist und über Nacht in den Keller gestellt, damit er fest gesteht. Ehe er aufgetragen wird, wird er auf eine Platte umgestürzt und Kirschen- oder Himbeersaft oder kalt gewordener Glühwein als Sauce daran gegossen und mit passenden eingemachten Früchten garniert.

972. Griespudding, kalter, mit Schokolade. 1 1/4 Liter Milch wird mit 35 Gr. Butter, 90 Gr. Zucker, 100 Gr. Schokolade siedend gemacht, dann wird langsam 125 Gr. Gries eingerührt. Man füllt die Masse, sobald sie anfängt steif zu werden, in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form und läßt sie erkalten. Gestürzt serviert man den Pudding mit Vanillesauce.

973. Griespudding, kalter. In 1 1/2 Liter siedende Milch gibt man 30 Gramm Butter, 60 Gr. Zucker, Zitronenschale, etwas Salz und 250 Gr. Griesmehl, kocht es zu einem dicken Brei und füllt ihn in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach völligem Erkalten wird der Pudding gestürzt und mit Glühwein oder Fruchtsauce gegeben. Will man ihn feiner, so mischt man 3 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter.

974. Griespudding. In 1/2 Liter Milch kocht man 90 Gr. Gries mit 60 Gr. Zucker, einer Messerspitze Salz und ebensoviel Butter zu einem sehr steifen Brei, nimmt ihn dann in eine Schüssel, rührt 6 Eigelb, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 30 Gr. fein geschnittene Pomeranzenschale und 60 Gr. gewaschene und wieder abgetrocknete Rosinen recht stark damit, mischt den Schnee der Eier hinein und füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form, in die man einen Kranz von großen Rosinen gelegt hat, und kocht ihn eine starke Stunde. Eine Wein- oder Fruchtsauce wird dazu gegeben. Statt der Rosinen können auch 30 Gr. bittere Mandeln genommen werden.

975. Sagopudding. 125 Gr. in warmem Wasser rein gewaschener Sago wird in 1 Liter Milch mit 90 Gr. Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und einem Stückchen Zimt ganz dick eingekocht; 125 Gr. Butter wird nun leicht gerührt, 10 Eigelb, 2 Eßlöffel Weckmehl und der Sago hineingerührt, der steife Schnee der Eier darunter gemischt, in eine mit Butter und Weckmehl ge-

richtete Form gefüllt und 1 starke Stunde gekocht. Eine Hägen- oder Weinsauce wird dazu gegeben.

976. Caramelpudding. 3 Eier, 3 Eigelb, 60 Gr. Zucker, ½ Liter Milch und etwas Vanille wird zusammen gut verquirlt. 100 Gr. Zucker wird mit wenig Wasser zu Caramel gekocht, eine Form damit ausgestrichen und die Eiermilch hineingefüllt, die Form gut geschlossen und ¾ Stunden im kochenden Wasser gekocht. Der Pudding kann kalt oder warm gegeben werden. Im ersteren Fall läßt man ihn in der Form erkalten, damit sich der Zucker auflöst und stürzt ihn dann auf die Platte um. In die aufgelöste Zuckersauce kann etwas Rum oder Kognak gegeben werden.

977. Plumpudding, englischer. 1 *a* Weiches von einem schwarzen Brotlaib wird fein gewiegt und mit ½ *a* fein gehacktem Nierenfett gut vermischt. Nun kommt 180 Gr. Zucker daran, ferner 15 Gr. gestoßener Zimt, eine Messerspitze Nelken, die Schale einer Zitrone, 7—8 ganze Eier je nach der Größe, 125 Gr. Mehl. Das alles wird ¼ Stunde tüchtig durchgeschafft, dann kommen 125 Gr. Zibeben, 125 Gr. Rosinen (blanchiert), 60 Gr. Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, 4 in feine Würfel geschnittene Äpfel dazu. Die Masse läßt man über Nacht stehen, gibt, ehe man dieselbe kocht, ⅓ Wasserglas Rum daran. Eine Serviette wird in heißes Wasser gelegt, gut ausgedrückt, mit Mehl bestreut und die Masse als runder Knopf hineingefüllt und einfingerbreit darüber zugebunden, in siedendes Wasser gelegt, das immer darüber gehen muß, und ununterbrochen 4 Stunden gekocht. Unter den Pudding legt man einen alten Teller oder Deckel, damit die Serviette nicht anbrennt. Auf die Platte gestürzt schneidet man oben ein kleines rundes Stückchen heraus, streut Zucker darüber, gießt Kognak darauf und zündet ihn beim Auftragen vor dem Eßzimmer an. — Der Plumpudding kann mehrere Tage vor dem Gebrauch gemacht werden, wird aber dann nur 3 Stunden lang gekocht und weitere 3 Stunden, ehe er zu Tisch gegeben wird. Er wird eigentlich ohne Sauce gegeben, man kann aber eine Chaudeausauce mit Kognak dazu geben.

NB. Bleibt ein ziemlich großer Teil übrig, so schneidet man den Pudding in den nächsten Tagen in hübsche Stücke, paniert dieselben, backt sie in Schmalz schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

978. **Plumpudding, andere Art.** Je 140 Gr. rohe, fein gewiegte Mandeln, 140 Gr. fein gewiegtes Schwarzbrot, 140 Gr. geschabtes Ochsenmark, 140 Gr. große, ausgekernte Rosinen (Zibeben), 140 Gr. Zucker, 90 Gr. Zitronat und Pomeranzenschale, etwas Zitronenschale und ziemlich Zimt werden mit 9 Eiern gut untereinander gerührt, dann läßt man es über Nacht oder doch mehrere Stunden stehen. Eine Serviette wird naß gemacht, mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt und 2 volle Stunden gesotten. Bei dem Anrichten wird oben ein Stückchen herausgeschnitten, der ganze Pudding mit Zucker bestreut, stark mit Arrak begossen und angezündet. — Arraksauce dazu; 2 schwache Kochlöffel feines Mehl werden mit $^1/_2$ Liter gutem weißen Wein glatt angerührt, nußgroß Butter, Zitronenschale und genügend Zucker dazu getan, und dann unter beständigem Rühren aufgekocht; Arrak wird nach Belieben zugegossen.

979. **Plumpudding, dritte Art.** Ausgekernte große Rosinen, rein gewaschene kleine Rosinen, fein gehacktes Ochsenmark, geriebenes Weißbrot oder Weck, von jedem 185 Gr., 45 Gr. fein geschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, 60 Gr. Zucker, 1 Eßlöffel voll Zitronen- oder Orangenschale, ebensoviel gestoßener Zimt, der vierte Teil einer geriebenen Muskatnuß, eine Messerspitze gestoßene Nelken, $^1/_2$ Glas Rum, — dies alles kommt in ein passendes Geschirr, und nachdem es mit 4 Eiern gut untereinander gerührt ist, läßt man es einige Zeit an einem kühlen Orte stehen. Sollte die Masse zu trocken sein, so werden noch einige Eßlöffel Milch dazu getan und alles noch einmal aufgerührt. Eine Serviette oder Puddingform wird mit Butter bestrichen, die Masse hinein getan, fest zugebunden, in schwach gesalzenes kochendes Wasser gelegt und anhaltend 3 Stunden lang gekocht. — Puddingsauce (s. Reg.) wird dazu gegeben.

980. **Englischer Pudding** für 8 Personen. Von 6 Dreipfennigwecken reibt man die Rinde auf dem Reibeisen ab, schneidet das Innere zu dünnen Schnitten, gießt $^1/_4$ Liter siedende Milch darüber, daß die Schnitten überall angefeuchtet werden, deckt sie zu und läßt sie stehen, rührt 185 Gramm Butter leicht, 9—10 Eier daran, tut eine Handvoll geschälte, gestoßene Mandeln nebst dem angefeuchteten Weck an Butter und Eier, und rührt die Masse $^1/_4$ Stunde lang. Wenn sie leicht gerührt ist, werden noch eine

Messerspitze Muskatblüte, 90 Gr. gestoßener Zucker, die klein geschnittene Schale von ½ Zitrone, 60 Gr. große und kleine Rosinen hinein getan. Hierauf wird eine Puddingform mit Butter bestrichen, mit klein in Würfel geschnittenem Zitronat bestreut, der Pudding eingefüllt, in kochendes Wasser gestellt und 2 Stunden lang gekocht. Eine Kirschen- oder Hägensauce wird dazu gegeben.

981. Schwarzbrotpudding. 125 Gr. geriebenes schwarzes Brot wird mit 5—6 Löffel Arrak, Rum oder Milch angefeuchtet. Dann wird 125 Gr. Zucker mit 7 Eigelb dick gerührt, ½ Kaffeelöffel voll gestoßener Zimt, von ½ Zitrone das Gelbe, 30 Gr. fein geschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale und 125 Gr. fein gestoßene Mandeln zusammen mit dem Brot eingerührt, das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, wenn die Masse recht gut gerührt ist, darunter getan und in die zugerichtete Form gefüllt. Er braucht 1 Stunde zum Kochen. Eine Rosinen- oder Chaudeau-Sauce mit Arrak wird dazu gegeben.

NB. Brotpuddinge werden häufig im Backofen gebacken.

982. Schwarzbrotpudding, andere Art. 8 Eigelb werden mit 250 Gr. Zucker ½ Stunde gerührt, dann gibt man 125 Gr. abgezogene und gewiegte Mandeln, 60 Gr. fein geschnittenen Zitronat und Pomeranzenschale, Saft und abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 8 Gr. Zimt darunter, rührt die ganze Masse noch 10 Minuten und mengt dann ½ ℔ gewiegtes und mit 1 Glas Wein angefeuchtetes Schwarzbrot und den steifen Schnee der 8 Eiweiß darunter, füllt sie in die Form und backt sie im Backofen. Glühwein wird dazu gegeben.

983. Schwarzbrotpudding, andere Art. Schwarzes Brot wird im Ofen getrocknet und gestoßen, 5 Löffel davon mit Wein angefeuchtet, 8 Gr. Pomeranzenschale, ebensoviel Zitronat, etwas Zimt und Nelken nebst Zucker, bis es süß genug ist, daran getan, und mit 5 Eigelb gut gerührt; dann schlägt man das Weiße zu einem steifen Schnee, mischt ihn schnell darunter, füllt ihn in eine bestrichene und bestreute Form und kocht ihn 1 Stunde. Der Pudding geht im Kochen nicht viel auf.

984. Weißbrotpudding. 125 Gr. Zucker werden mit 9 Eigelb auf der warmen Herdplatte gerührt, bis die Masse warm ist, dann nimmt man sie weg und rührt, bis sie kalt ist. 125 Gr. Mandeln werden fein gestoßen, und 125 Gr. geriebenes Milchbrot, das mit Maraschino oder einem anderen feinen Likör angefeuchtet

ist, samt 45 Gr. Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale und etwas Zimt an die Masse gerührt, hierauf kommt noch der Schnee der 9 Eiweiß dazu, worauf der Pudding in eine gut bestrichene und bestreute Form gefüllt wird. In 1½ Stunden ist er fertig.

985. **Weißbrotpudding** für 6 Personen. 5 abgeschälte Milchbrote werden in feine Scheibchen geschnitten und ¼ Liter kalte Milch darüber gegossen, dann und wann tüchtig gerührt, bis zuletzt die Masse gut durchweicht und glatt ist. Nun wird 125 Gr. Butter schaumig gerührt, mit obiger Masse gut umgerührt, dann kommt 125 Gr. Zucker daran, die Schale von einer Zitrone, etwas gestoßener Zimt, 1 Eßlöffel feines Mehl, nach und nach 6 Eigelb, dann blanchierte Zibeben und Rosinen nach Gutdünken, oder 60 Gr. abgezogene, in feine Stifte geschnittene Mandeln und zuletzt der steif geschlagene Schnee der 6 Eiweiß dazu. Der Pudding braucht 1¼ Stunden zum Fertigwerden; Chaudeausauce paßt am besten dazu.

986. **Wiener Pudding** für 6 Personen. 2 Wecken werden in Wasser kurz eingeweicht und wieder ausgedrückt, 125 Gr. Butter wird leicht gerührt, dann tüchtig mit den Wecken verrührt; nun kommt 125 Gr. Zucker, die Schale einer Zitrone und nach und nach 8 Eigelb, ferner 125 Gr. abgezogene, fein geriebene Mandeln, 1½ Gläschen Kognak und zuletzt der steif geschlagene Schnee der Eiweiß daran. Dazu eine Chaudeau- oder Rotweinsauce. 1¼ Stunden zum Fertigwerden.

987. **Süßer Rahmpudding.** 60 Gr. Mehl werden mit einem Glas süßem Rahm angerührt, 125 Gr. Zucker, an dem eine Zitrone abgerieben, dazu genommen und mit 10 Eigelb gut gerührt, der steife Schaum von 10 Eiweiß wird leicht darunter gemengt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und gekocht.

988. **Gebackener Pudding.** Man schneidet 6 Dreipfennigwecken in Würfel, macht 125 Gr. Butter mit ⅕ Liter Milch siedend und gießt dies über den Weck, so daß er durchaus angefeuchtet wird, tut 125 Gr. große und ebensoviel kleine Rosinen, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 60 Gr. geschnittener Zitronat und 60 Gramm Zucker dazu, mengt es untereinander, verrührt 8 Eier recht stark und rührt die Masse damit an. Es darf nur langsam gerührt werden, damit das in Würfel geschnittene Brot ganz bleibt. Man bestreicht eine Kasserolle mit Butter, bestreut sie mit

Semmelmehl, füllt die Masse hinein, backt den Pudding im Backofen und stürzt ihn. Es kann jede süße Sauce mit Wein dazu gegeben werden.

989. **Biskuitpudding.** 125 Gr. Zucker und die am Zucker abgeriebene Schale und Saft von ½ Zitrone werden mit sechs Eidottern schaumig gerührt, 90 Gr. feines Mehl dazu getan, das Weiße der Eier zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gerührt und in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Puddingform gefüllt, in kochendes Wasser gestellt und 1 Stunde lang gekocht. — Dazu eine Chaudeausauce (s. Reg.).

990. **Punschpudding.** 250 Gr. Zucker rührt man mit 9 Eigelb recht schaumig, tut die Schale einer halben, den Saft einer kleinen Zitrone, 90 Gr. Mehl und 4 Eßlöffel Arrak dazu, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, mengt diesen leicht hinein, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Form, und stellt diese in einer Kasserolle mit siedendem Wasser ohne Deckel in den Backofen. In einer starken halben Stunde ist er fertig. Eine Punsch-, Arrak- oder Chaudeausauce wird dazu gegeben.

991. **Orangepudding.** 125 Gramm Zucker, die an Zucker abgeriebene Schale von 2 Orangen werden mit 8 Eigelb schaumig gerührt, 90 Gr. Mehl und ½ Liter süßer Rahm gut eingemengt, der Orangensaft, 1 Kaffeelöffel fein geschnittene kandierte Orangenblüte, der steife Schnee der Eiweiß hineingemengt und die Masse in eine dick mit Butter bestrichene und bestreute Form gefüllt und ¾ Stunden lang gekocht oder gebacken. Eine Weinsauce wird dazu gegeben.

992. **Zitronenpudding.** 8 Eigelb werden mit 125 Gr. Zucker und 125 Gr. Butter in eine Kasserolle getan und im Wasserbad (siehe Vorrede) auf dem Feuer so lange gerührt, bis die Masse anfängt dicklich zu werden, dann stellt man sie weg und läßt sie erkalten. Nun rührt man 60 Gr. Stärke- oder Kartoffelmehl, 30 Gr. gewöhnliches Mehl, die Schale und den Saft einer Zitrone daran, und zuletzt den Schnee von 8 Eiweiß, füllt ein, kocht den Pudding wie den Punschpudding Nr. 990 eine Stunde in nicht zu heißem Ofen und gibt eine Rotweinsauce dazu.

Zu einem Orangenpudding wird statt der Zitrone eine Orange genommen.

993. **Pudding von Mutschelmehl.** 250 Gr. Zucker wird mit 11 Eigelb recht schaumig gerührt, 170 Gr. Mutschelmehl, ebensoviel abgezogene, fein gestoßene Mandeln, 30 Gr. fein geschnittener

Zitronat, 15 Gr. Pomeranzenschale, die Schale von ½ Zitrone und 1 Messerspitze Zimt hineingerührt, das Eiweiß zu einem festen Schnee geschlagen, leicht hinein gemengt und sogleich in eine gut mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Form gefüllt und gekocht. Eine Weinsauce wird dazu gegeben.

994. **Gleichgewicht- (Neunlot) Pudding.** In ½ Liter siedender Milch kocht man 140 Gr. feines Weiß- oder Mutschelmehl und löst es mit einem kleinen Stückchen von 140 Gr. Butter aus der Pfanne, rührt die übrige Butter leicht, tut 9 Eigelb, 140 Gr. Zucker, ebensoviel geschälte, fein gewiegte Mandeln und die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, sowie den abgekühlten Brei dazu, rührt es gut, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, mengt ihn leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Form und kocht sie 1½ Stunden im Ofen. Eine Chaudeau- oder Fruchtsauce wird dazu gegeben.

995. **Schokoladepudding mit Mandeln.** Butter, Zucker, Schokolade, Mandeln, von jedem 125 Gr., 30 Gr. Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale und 6 Eier werden dazu genommen. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eidotter dazu getan, dann kommt der Zucker, die geschälten, mit 1 Ei zart gestoßenen Mandeln, die geriebene Schokolade und die fein geschnittene Pomeranzenschale und Zitronat daran. Zuletzt wird das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gerührt und der Pudding wie die vorhergehenden beendigt. — Sauce dazu: Vanillesauce s. Reg.

996. **Schokoladepudding auf andere Art** für 6—8 Personen. 125 Gr. Schokolade wird mit 1½ Tassen Milch ganz verkocht und verrührt, hierauf werden 125 Gr. feines Mehl wie zu einem Spätzleinteig angerührt und in die Pfanne zu der Schokolade getan nebst 125 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker und 60 Gr. fein gestoßenen Mandeln, und so lange unter beständigem Rühren auf dem Feuer gelassen, bis der Teig sich losschält. Nun tut man die Masse in eine Schüssel, läßt sie erkalten, rührt 9 Eigelb daran, schlägt das Weiße zu Schnee, rührt es leicht hinein und füllt die Masse in eine bestrichene und bestreute Form; in einer Stunde ist er fertig. Eine Vanillesauce von 1 Eßlöffel Mehl, 1 Liter Milch, 5 Eigelb, Zucker und gestoßener Vanille wird dazu gegeben.

997. **Mandelpudding.** Man rührt 90 Gr. Mehl, 60 Gr. Zucker mit stark ¼ Liter Milch glatt, gibt dann die Masse in die

Kasserolle, sowie 90 Gr. Butter und rührt sie so lange auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. Ist die Masse halb kalt, so rührt man 90 Gr. geschälte, fein gestoßene oder gewiegte Mandeln mit 5—6 Eigelb daran und zuletzt den Schnee der Eiweiß; kocht den Pudding 1¼ Stunde und serviert ihn mit Vanillesauce.

998. **Mandelpudding, andere Art.** ½ Liter Milch wird mit 60 Gr. Butter kochend gemacht, dann 90 Gr. Griesmehl hineingerührt, und wenn die Masse tüchtig kocht, an die Seite des Feuers gestellt und so lange weiter gedämpft, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Ist dieselbe halb erkaltet, so kommt 90 Gr. Zucker, nach und nach 6 Eigelb, dann 60 Gr. abgezogene süße und und 6 Stück bittere gestoßene Mandeln und zuletzt der Schnee von den 6 Eiweiß daran und wird 1 Stunde lang gekocht. Kalte Vanillesauce paßt am besten dazu.

999. **Mehlpudding.** Man rührt 90 Gr. Mehl, 60 Gr. Zucker mit stark ¼ Liter Milch glatt, rührt dann die Masse auf dem Feuer mit 90 Gr. Butter, bis sie sich von der Kasserolle löst. Wenn die Masse halb kalt ist, gibt man derselben einen Zitronen- oder Vanillegeschmack, rührt 5—6 Eigelb hinein, zuletzt den Schnee von 5 Eiweiß, kocht den Pudding 1 Stunde in einem Gefäß mit siedendem Wasser in mittelheißem Ofen. Eine Vanille- oder Hägensauce kommt dazu.

1000. **Makronenpudding.** Zu einem mittelgroßen Pudding nimmt man 185 Gr. Makronen, weicht sie in Milch ein, drückt sie fest aus und rührt sie mit 90 Gr. Zucker, der fein gesiebt sein muß, glatt, tut 12 Eigelb an die Masse und rührt sie ½ Stunde, schlägt dann das Eiweiß zu Schnee und mengt es leicht darunter. Hierauf füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, deren Boden mit weißem, bestrichenem Papier belegt ist, setzt sie in siedendes Wasser und läßt sie ½ Stunde kochen; das Wasser darf nur zwei Finger breit an der Form heraufgehen. Man kann eine Weinsauce dazu geben.

1001. **Schaumpudding** für 6 Personen. Von ½ Liter Milch, 90 Gr. Butter, ebensoviel Mehl und der Hälfte von 90 Gr. Zucker kocht man einen Brei so lange, bis er sich von der Pfanne schält; ist er erkaltet, so rührt man den übrigen Zucker, 6 Eigelb und das Gelbe von ½ Zitrone hinein, schlägt die 6 Eiweiß zu einem recht steifen Schnee, rührt ihn leicht darunter und füllt die Masse

in eine stark mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form. Er muß 1½—2 Stunden kochen. Weinsauce mit saurem Rahm oder Chaudeau (s. Reg.) wird dazu gegeben.

1002. **Kabinettspudding.** Mit einem Teil von ½ ℔ Biskuit oder Zuckerbrot wird der Boden und Rand einer stark mit Butter bestrichenen Form ausgelegt; 150 Gr. große Rosinen, 125 Gr. kleine Rosinen werden recht rein gewaschen und 90 Gr. Zitronat in feine Würfel geschnitten; nun streut man von den Rosinen und dem Zitronat darüber, legt wieder Zuckerbrot darauf und macht so fort, bis alles zu Ende ist, verrührt 4 Eier und 6 Eigelb mit 1 Liter Milch und 125 Gr. Zucker, vermengt ⅒ Liter Maraschino damit, gießt es über das Eingelegte und läßt es eine Stunde in einer Kasserolle mit siedendem Wasser kochen, stürzt den Pudding behutsam und gibt eine Chaudeausauce dazu.

1003. **Kabinettspudding, andere Art.** Man verrührt 8 Eier und 4 Eigelb recht stark, gießt 1⅓ Liter Milch, in der man eine halbe Stange Vanille mit 90 Gr. Zucker gekocht hat und erkalten ließ, daran, streicht eine Form stark mit Butter, legt ein mit Butter bestrichenes Papier auf den Boden, streut rein gewaschene Rosinen darauf, legt sie mit Zuckerbrot und dazwischen gestreuten eingemachten Kirschen oder Rosinen und Zitronat beinahe voll, gießt die Milch darüber und kocht den Pudding ¾ Stunden. Er wird behutsam auf eine Platte gestürzt und eine Vanille- oder Chaudeausauce dazu gegeben.

Mehl- und Milchspeisen.

1004. **Bienennest in Milchsauce.** Man rührt 4 Eier, 2 Eßlöffel süßen Rahm, 2 Eßlöffel Rosenwasser, ebensoviel Hefe und ein wenig Salz untereinander, rührt so viel Mehl hinein, bis es einen lockeren Teig gibt, und läßt ihn gehen. Wenn er aufgegangen ist, wird er auf das Backbrett (Nudelbrett) genommen, leicht gewirkt, halbfingerdick ausgewellt, 250 Gr. Butter auf die Hälfte des Teiges geschnitten, wie ein Butterteig überschlagen und mehreremal ausgewellt. Dann überschlägt man ihn, läßt ihn stehen und macht die Fülle auf folgende Art: 125 Gr. kleine und ebensoviel große Rosinen werden, nachdem sie zuvor verlesen und gewaschen sind, in einem Geschirr mit ½ Liter Wein und einem kleinen Stück Zucker zugesetzt, ganz

eingekocht, bis keine Sauce mehr daran ist, in eine Schüssel umgeleert und abgekühlt, 60 Gr. geschälte und zart gestoßene Mandeln, 30 Gr. Zitronat, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und 4 Gr. gestoßener Zimt zu den gekochten Rosinen genommen. Hierauf wellt man den Teig kleinfingerdick aus, schneidet 15 Zentimeter lange und zweifingerbreite Streifen davon ab, streut von der Fülle darauf, rollt sie wie Schnecken zusammen, bestreicht ein Potageblech mit Butter, setzt die Schnecken hinein und backt sie, wenn sie noch einmal aufgegangen und mit Ei bestrichen sind, in dem Backofen. Zur Sauce wird 1 Liter Milch mit etwas Zitronenschale siedend gemacht, mit Zucker versüßt, 4 Eidotter daran gerührt und besonders dazu gegeben.

1005. **Saure Rahmnudeln.** ¼ Liter dicker, saurer Rahm, 4 Eier nebst ein wenig Salz werden in einer Schüssel verrührt, dazu kommt so viel Mehl, bis sich der Teig von der Schüssel losschält (er muß wie ein Spatzenteig sein). Alsdann macht man in einer messingenen Pfanne 2 Liter Milch siedend, tut 30 Gr. frische Butter hinein, nimmt den Teig, wenn die Milch siedet, auf ein Brett, streift mit einem Messer dünne Würstchen in die Milch, läßt sie so lange als harte Eier kochen, und gibt sie schnell auf den Tisch. Diese Portion gibt eine große Platte. — Nach dem Sieden können diese Nudeln auch in einem Blech mit 3 Eiern und etwas Milch und Salz aufgezogen werden.

1006. **Bufantennudeln.** Man nimmt 1 ℔ Mehl in eine Schüssel, tut ein wenig Salz, 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 60 Gr. zerlassene Butter, 30 Gr. Hefe und die nötige laue Milch daran, schafft den Teig glatt, und läßt ihn bei gelinder Wärme gehen. Dann werden einer Welschnuß große Stücke daraus gebrochen, ein wenig breit gedrückt und auf ein mit Mehl bestreutes Brett gelegt. Wenn sie wieder gegangen sind, tut man ¼ Liter süßen Rahm oder Milch und 60 Gr. Butter in eine breite Kasserolle, setzt, wenn es siedet, die Nudeln hinein, streut oben Zucker darüber und läßt sie schnell zwischen Kohlen aufziehen. In 8 Minuten sind sie fertig. Es wird nun ½ Liter oder auch etwas mehr Milch siedend gemacht, mit 3 Eidottern abgezogen, etwas Zucker und Zimt daran getan und besonders zu den Nudeln aufgestellt.

1007. **Dukatennudeln** für 8 Personen. Von 45 Gr. Hefe und etwas Milch wird in 1½ ℔ feinem, getrocknetem Mehl ein Vorteig gemacht; ist er gegangen, so wird er mit 5 Eidottern, etwas

Salz und warmer Milch zu einem nicht zu festen Teig gut geschlagen. Der Teig wird mit Mehl bestäubt, mit einem Tuche bedeckt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Sobald der Teig noch einmal so hoch gegangen ist, wird er auf ein mit Mehl bestreutes Brett genommen und kleine runde Nudeln daraus geformt, diese auf ein Tuch, das ebenfalls mit Mehl bestäubt ist, gelegt und noch einmal zum starken Aufgehen warm gestellt. Zum Backen gießt man in eine flache Kasserolle mit gut schließendem Deckel jedesmal 1/4 Liter süße Milch, dazu 60 Gr. Butter und 45 Gr. Zucker, setzt die Nudeln dicht zusammen in die kochende Milch und deckt sie fest zu. In einer Viertelstunde sind sie fertig. Man macht 1 Liter Milch mit 60 Gr. Zucker und etwas Vanille oder Zitronenschale siedend, rührt 3 Eidotter daran und gibt die Eiermilch besonders dazu.

1008. **Bayrische Dampfnudeln.** 2 ℔ feines, getrocknetes und warm gestelltes Mehl wird mit 125 Gr. frischer Butter, 60 Gr. Hefe, 4 Eidottern, ein wenig Salz, 60 Gr. gestoßenem Zucker und der nötigen lauwarmen Milch zu einem nicht zu festen Teig abgeschlagen. Wenn er aufgegangen ist, macht man kleine runde Nudeln aus dem Teig, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Tuch und läßt sie an einem warmen Ort aufgehen. Ist dies geschehen, so gießt man in ein Potageblech 1/4 Liter Milch, tut 60 Gr. Butter und ebensoviel Zucker dazu, setzt, sobald die Milch siedet, die Dampfnudeln hinein und zieht sie zwischen Kohlen auf.

Anmerkung. Bei allen Dampfnudeln ist zu bemerken, daß die Milch nie höher als zur halben Höhe der Dampfnudeln gehen darf.

1009. **Andere Art mit Mandeln.** Man macht sie wie die vorhergehenden, nur daß 60 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln dazu genommen werden.

1010. **Bayrische Dampfnudeln, kleine,** für 4 Personen. Man nimmt 1 ℔ feines Mehl in eine Schüssel, rührt in der Mitte einen Vorteig mit 30 Gr. Hefe und Milch an und läßt ihn gehen. Dann klopft man 90 Gr. süße Butter hinein, 2 Dotter, Salz, Hefe und die nötige Milch. Der Teig wird so lange geschafft, bis er vom Rührlöffel fällt, man stellt ihn zur Wärme und läßt ihn gehen. Auf ein mit Mehl bestreutes Blech setzt man Nudeln auf, nicht größer als eine welsche Nuß, läßt diese nicht bis zum Reifwerden gehen und backt sie dann wie Nr. 1007.

Wenn sie gebacken sind, wird die Krustenseite aufwärts gestellt, mit Zucker bestreut und mit Vanille-Eiermilch aufgetragen.

1011. **Dampfnudeln, gebackene.** Man tut 1 ℔ Mehl in eine Schüssel und macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, rührt 30 Gr. Hefe mit ¼ Liter lauwarmer Milch an und macht damit einen Vorteig in der Mitte des Mehls. Wenn dieser aufgegangen ist, nimmt man 125 Gr. zuvor zerlassene Butter, 3 Eier, etwas Salz und die nötige laue Milch an den Teig und schafft ihn so lange in der Schüssel, bis er sich losgeschält hat, läßt ihn dann wieder gehen, macht auf einem Brett runde Laibchen daraus, etwas größer als ein Hühnerei, und setzt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech. Wenn sie noch einmal aufgegangen sind, werden sie mit zerlassener Butter oder verrührtem Ei bestrichen und im Ofen gebacken.

1012. **Gesalzene Dampfnudeln.** Die nach der vorhergehenden Nummer bereiteten Dampfnudeln läßt man auf einem mehlbestreuten Brett gehen, gießt in ein Potageblech stark ¼ Liter gut gesalzenes Wasser, tut 60 Gr. Butter dazu. Wenn das Wasser siedet, setzt man die Dampfnudeln hinein; das Wasser darf dabei nicht höher als bis an die Hälfte der Dampfnudeln gehen. Nun wird ein passender Deckel darauf gesetzt und die Dampfnudeln eine Viertelstunde gekocht, bis man sie braten hört. Hiezu wird Boeuf à la mode oder eingemachtes Kalbfleisch gegeben. — Wer die Dampfnudeln mit Milch liebt, bereitet dieselben ebenso und nimmt nur statt Wasser die nötige Milch und kein Salz.

1013. **Reistörtlein.** Für 6—8 Personen kocht man 125 Gr. zuvor verlesenen und mit siedendem Wasser abgebrühten Reis in 1 Liter Milch ganz dick ein und läßt ihn erkalten. Nun rührt man 125 Gr. Butter leicht, schlägt 6 Eidotter daran, rührt 90 Gr. fein gestoßenen Zucker damit und mischt den erkalteten Reis nebst der klein geschnittenen Schale einer halben Zitrone darunter; wer will, kann auch 60 Gr. geschälte und fein geschnittene Mandeln hinein tun; nun schlägt man das Weiße von den Eiern zu Schaum, rührt diesen an die Masse und füllt sie in kleine, zuvor mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Formen und backt sie im Ofen gelb. — Es kann eine Hägen- oder Kirschensauce dazu gegeben werden.

1014. **Wiener Törtchen.** Man rührt 125 Gr. Butter leicht, 4 ganze Eier und 4 Dotter daran, nimmt 125 Gr. abgezogene

und zart gestoßene Mandeln, 125 Gr. Mutschel- oder Semmelmehl, 250 Gr. gestoßenen Zucker, einen Teelöffel gestoßenen Zimt, die klein geschnittene Schale einer Zitrone dazu, dies alles wird zusammen eine halbe Stunde lang gerührt und der steife Schnee der 4 Eiweiß eingemischt. Alsdann bestreicht man kleine, aber etwas tiefe Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt sie von der Masse halb voll und backt sie gelb. — Sie können trocken oder in einer Kirschen- oder Hägensauce gegeben werden.

1015. **Milchspeise von Makronen** für 6 Personen. Man stoßt 90 Gr. Makronen, bestreicht eine kleine Puddingform mit Butter, streut die Hälfte von den gestoßenen Makronen hinein, nimmt die andere Hälfte mit 2 Eßlöffeln gestoßenem Zucker in eine Schüssel, rührt sie mit 6 ganzen Eiern und 6 Dottern, gießt ½ Liter süßen Rahm daran, mischt den Schnee der 6 Eiweiß darunter, füllt die Masse in die bestreute Form, setzt diese in kochendes Wasser und stellt sie in den Backofen. Das Wasser muß beständig sieden und darf nur an die halbe Höhe der Form gehen, damit nichts hineinläuft. In einer halben Stunde ist es fertig. Eine Mandel- oder Zitronensauce wird dazu gegeben.

1016. **Kaiserkuchen** für 6 Personen. Man reibt von 5 Milchbroten die Rinde ab, weicht sie in Milch ein, drückt sie aus, rührt 90 Gr. Butter leicht, nimmt die Milchbrote, 125 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, 60 Gr. gestoßenen Zucker, die fein geschnittene Schale von ½ Zitrone, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt und 60 Gr. gewaschene Rosinen dazu, und rührt es mit 6 Eidottern untereinander, schlägt das Weiße zu Schnee und mengt es leicht darunter; man bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt die Masse ein und backt sie im Ofen. Dazu wird eine Kirschen-, Hägen- oder Rosinensauce gegeben.

1017. **Kaiserkuchen auf andere Art.** Von 4 Dreipfennigwecken reibt man die Rinde ab, zerschneidet sie sodann, weicht sie in Wasser ein, zerläßt 125 Gr. Butter, drückt den eingeweichten Weck fest aus, dämpft ihn in der Butter, tut ihn in eine Schüssel und läßt ihn kalt werden; indessen schält man 125 Gr. Mandeln, schneidet sie länglich zart, 30 Gr. Zitronat und die Schale von ½ Zitrone ebenfalls klein, wascht 125 Gr. große und kleine Rosinen und nimmt 4 Gr. Zimt und 90 Gr. Zucker dazu. Wenn dies alles fertig ist, wird der gedämpfte Weck mit 6 Eiern und dem Zucker

¼ Stunde lang gerührt, dann das Übrige daran getan, eine Form mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, die Masse eingefüllt, im Ofen gebacken und eine beliebige Weinsauce, am besten Chaudeau dazu gegeben.

Anmerkung. Beide Arten Kaiserkuchen können auch ohne Mandeln mit mehr Weck verfertigt und statt der großen Formen in kleine gefüllt werden.

1018. Reiskuchen in einer Mandel- oder Milchsauce. Zu einem Kuchen von mittlerer Größe werden 125 Gr. Reis verlesen, gewaschen und mit siedendem Wasser abgebrüht. 1 Liter Milch wird mit 60 Gr. Butter siedend gemacht, das Wasser von dem Reis ab-, die siedende Milch daran gegossen. Wenn er dick eingekocht ist, läßt man ihn kalt werden, tut 2 Eßlöffel Semmel- oder Weckmehl, 60 Gr. gestoßenen Zucker, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt, 1 Eßlöffel Rosen- oder Pomeranzenblütwasser dazu, rührt dies alles mit 4 oder 5 Eiern an, bestreicht eine Kasserolle stark mit Butter, belegt den Boden des Geschirrs mit weißem Papier, bestreicht solches mit Butter und bedeckt den Kuchen mit einem Butterpapier und setzt einen Deckel mit Kohlen darauf oder stellt ihn in den Backofen. Er muß langsam und zwar mehr oben als unten gebacken werden. Wenn er fertig ist, wird er auf eine Platte gestürzt und eine Milch- oder Mandelsauce dazu gegeben.

1019. Reiskuchen, andere Art. 200 Gr. verlesener Reis wird gewaschen und mit siedendem Wasser angebrüht, auf ein Sieb geschüttet und, wenn das Wasser gut abgelaufen ist mit 1 Liter siedender Milch recht dick eingekocht. 125 Gr. Butter rührt man leicht, tut 12 Eigelb, 150 Gr. Zucker, 125 Gr. Rosinen und den abgekühlten Reis dazu, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, mischt ihn in die Masse, füllt alles in ein mit Butter und Weckmehl bestreutes hohes Blech und backt ihn langsam, stürzt ihn dann auf eine Platte und gibt eine Chaudeau-, Hägen- oder Rosinensauce dazu.

1020. Schnee- oder Königseier. 1 Liter Milch wird mit Zucker und gestoßener Vanille siedend gemacht, dann der steife Schaum mit 8 Eiweiß in Form von großen Gänseeiern portionenweise in die Milch eingelegt, während die Milch nur langsam sieden darf, dieselben behutsam darin umgedreht und nach 3—4 Minuten heraus auf eine Platte genommen. Dann läßt man die Milch durch ein Haarsieb laufen, zieht sie mit den 8 Eigelb ab, rührt auch, wenn sie vom Feuer genommen ist, noch einige Zeit darin fort und gießt

sie über die Eier. Sie können kalt oder warm gegeben werden, auch kann man statt Vanille Zitrone, Zimt oder Orangeblüte mitkochen. Ebenso kann der Schnee auf einer Platte statt zu Eiern zu einem Schneeberg geformt werden, der mit Mandeln besteckt, mit Zucker bestreut, auf einem Gefäß mit kaltem Wasser im Ofen schnell gelb gebacken wird.

1021. **Äpfel-Charlotte.** Feines weißes Kapselbrot wird abgerindet, in Scheiben geschnitten, in zerlassener Butter umgedreht und in einer hohen glatten Form sowohl der Boden als die Seitenwände damit belegt. Während dem werden fein geschnitzelte Äpfel mit etwas Wein und Wasser, mit Zucker und Zitronenschale halb weich gedämpft. Es darf jedoch kein Saft daran bleiben. Wenn die Äpfel kalt sind, mengt man 1 Löffel Rum, geschälte, in Stifte geschnittene Mandeln und gewaschene Rosinen nach Geschmack darunter, füllt damit die belegte Form, deckt die Äpfel mit in Butter umgedrehten Scheiben Brotes zu und backt die Charlotte eine Stunde in heißem Ofen, stürzt sie auf eine Platte und gibt sie mit Zucker bestreut zu Tische.

1022. **Äpfelkunz.** 15—20 Äpfel werden geschält, in ganz feine Scheiben geschnitten und mit 125 Gr. Zucker vermischt. Nun mengt man unter 1 ℔ geriebenes Brot 125 Gr. Zucker, etwas Zitronenschale und 1 kleinen Kaffeelöffel Zimt, feuchtet das Brot mit einigen Löffeln Wein an, legt eine Lage davon in eine dick mit Butter bestrichene Aufzugform, eine Lage Äpfel darauf, auf diese einige Butterscheiben, wieder Brot und so fort; das Brot muß den Schluß bilden. Man schneidet Butterscheiben darauf und zieht ihn im Backofen oder mit einem Kohlendeckel in einer Stunde auf.

1023. **Gefüllte Äpfel.** Diese schält man, schneidet oben einen Deckel ab, höhlt die Äpfel rein aus und macht die Fülle dazu auf folgende Art: Man stoßt 125 Gr. geschälte Mandeln zart und rührt sie mit 90 Gr. Zucker und 2 ganzen Eiern $^1/_4$ Stunde, schneidet ein wenig Zitronat und Zitronenschale daran, füllt die Äpfel damit, gießt $^1/_4$ Liter oder auch etwas mehr Wein nebst einem Stück Zucker in ein Potageblech, und setzt die gefüllten Äpfel hinein; der Wein muß bis an die Hälfte der Äpfel gehen. Sie werden in einem nicht allzu heißen Ofen gelb gebacken und auf eine Platte gesetzt. An den Wein, der im Blech von den Äpfeln zurückgeblieben ist, tut man ein paar Eßlöffel voll Himbeer- oder Kirschensaft, läßt

ihn aufkochen und gießt ihn an die Äpfel. Sie können warm oder kalt aufgetragen werden.

1024. Reiskopf von Äpfeln. So viel Personen, so viel Äpfel schält man, schneidet oben einen Deckel ab, höhlt sie aus, wascht 60 Gramm große und kleine Rosinen, läßt sie in ein wenig Wasser aufquellen, gießt das Wasser wieder davon, mengt etwas Zucker und Zimt, ein wenig Zitronenschale und Zitronat unter die Rosinen, füllt die Äpfel damit, bestreicht ein rundes Blech mit Butter und setzt die Äpfel hinein. 125 Gr. gebrühten Reis läßt man in 1 Liter Milch weich kochen und erkalten, dann rührt man 125 Gr. Butter leicht, schlägt 5 ganze Eier hinein, gibt den kalten Reis, 90 Gr. Zucker, die klein geschnittene Schale von ½ Zitrone dazu, rührt alles gut durcheinander, gießt die Masse über die gefüllten Äpfel und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen aufziehen.

1025. Rahmstrudeln für 6 Personen. Von 4 Eiern wellt man sehr feine Nudelkuchen, sind sie halb trocken, so schneidet man sie in Hälften, bestreicht jede derselben mit dickem saurem Rahm, legt drei Stückchen Butter, in der Größe einer Haselnuß, darauf, legt jede Hälfte dreifach zusammen, dann alle in eine mit Butter bestrichene Aufzugform im Kreis herum, setzt die Form auf Kohlen, gießt daran ½ Liter siedende Milch, in die man das nötige Salz getan hat, deckt den Kohlendeckel darauf oder stellt sie in den Backofen und sorgt, daß die Nudeln schnell in die Höhe steigen; haben sie unten Scharre und oben lichtbraune Farbe, so sind sie fertig. Will man süße Rahmstrudeln haben, so macht man von 3 Eiern, 1 Eßlöffel saurem Rahm und etwas Zucker Nudelkuchen, die Kuchen werden zerschnitten, mit der Fülle bestrichen, aufgerollt und in die dick mit Butter bestrichene Form gesetzt. Erst wenn sie anfangen, aufzuziehen, gießt man vorsichtig heiße Milch hinein, daß diese nicht auf die Nudeln kommt. Zur Fülle rührt man 60 Gr. Butter leicht, tut einen Eßlöffel Mehl, 3 Eigelb, Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone und ⅓ Liter Rahm dazu und zuletzt den Schnee der 3 Eiweiß. Statt des Mehls kann auch 1 Löffel fein gestoßene Mandeln genommen werden.

1026. Rahmstrudeln. Dazu gehört 250 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, 6 Eier, 125 Gr. Zucker, 90 Gr. Zibeben, ebensoviel Rosinen, 60 Gr. geriebene alte Milchbrote, ½ Liter geschlagener Rahm. — Von dem Mehl macht man mit 15 Gr. Butter, 2 Eigelb, etwas

Salz und lauwarmem Wasser einen leichten Nudelteig, schafft denselben, bis er recht zähe ist, deckt ihn mit einer erwärmten Schüssel zu und läßt denselben ½ Stunde ruhen. Nach Verlauf dieser Zeit wellt man den Teig, den man vorher in 3 Teile geteilt, ziemlich dünn aus, und zieht denselben auf einem Tuch mit den Fingern so dünn als möglich aus, reißen darf er nicht. Die übrigen 110 Gr. Butter werden leicht gerührt, dann kommen 2 ganze Eier und 2 Eigelb hinein, der Zucker, die Schale einer Zitrone, die geriebenen Milchbrote und der Schlagrahm. Mit dieser Masse, die etwa 1 Stunde fertig stehen muß, bestreicht man den Nudelteig, bestreut diesen mit den blanchierten Zibeben und Rosinen, dann faßt man das Tuch an zwei Seiten an, hebt dasselbe in die Höhe und rollt die Kuchen zu einer Walze. Eine Kasserolle wird mit Butter bestrichen, die Strudeln werden hineingelegt, und man begießt sie mit ¼ Liter heißer Milch und 30 Gr. Butter und backt sie im Bratofen, bis sie oben und unten eine schöne gelbe Farbe haben. Leichter zum Anrichten sind die Rahmstrudeln, wenn man sie in dreifingerbreite Stücke schneidet, erhöht auf eine runde Platte anrichtet, mit Zucker bestreut und mit einer kalten Vanillesauce zu Tisch gibt.

1027. **Gefüllte Rahmstrudeln** für 8 Personen. Von 3 Eiern macht man 6 große, dünn gewellte Nudelkuchen; wenn diese halb getrocknet sind, bestreicht man sie mit folgender Fülle: ½ Liter sauren Rahm rührt man an gehacktes und mit Zwiebeln und Petersilie in Butter wohl durchgedämpftes Bratenfleisch (weniger als ½ ℔ darf es nicht sein), man schmeckt die Fülle mit Salz, Muskat, Zitronengelb und 3 Eßlöffeln Essig oder etwas Zitronensaft ab. Die bestrichenen Kuchen werden nun aufgerollt, in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform gesetzt, ½ Liter siedende Milch zugegossen und schnell im Backofen oder mit Kohlen aufgezogen. Die Speise wird in der Form aufgetragen.

1028. **Äpfelstrudel.** Gute saftige Äpfel werden geschält, in Schnitze geschnitten, das Kernhaus entfernt, in feine Scheiben geschnitten und mit Zucker und der Schale einer Zitrone über eine Stunde stehen gelassen, man wendet sie öfter, bis sie weich sind und zusammenfallen. Mit den Äpfeln und mit 90 Gr. blanchierten Rosinen und ebensovielen rohen, fein gewiegten Mandeln werden die, wie in der vorigen Nummer gerichteten Strudeln gleichmäßig bestreut. Weiter macht man sie im Bratofen fertig wie die Rahm-

strudeln; beim Anrichten werden die Stücke gut gezuckert und jedes mit glühendem Schürhaken gebrannt.

1029. Aufgezogenes von Blättlein. Von 2 Eiern, einer Nuß groß Butter und dem nötigen Mehl wird ein Nudelteig verfertigt und dünn ausgewellt. Wenn die Kuchen trocken sind, werden 3 cm große viereckige Stücke daraus geschnitten und in 1½ Liter Milch gekocht, man muß aber acht geben, daß sie sich nicht zusammenhängen. Sie werden darauf in eine Schüssel gegossen und zuweilen gerührt, bis sie kalt sind. In einer andern Schüssel rührt man 6 Eier, 4 Gr. gestoßenen Zimt, 60 Gr. gesiebten Zucker, ½ Liter süßen und ebensoviel sauren Rahm, mengt die abgekühlten Blättlein darunter, bestreicht ein Potageblech mit Butter, gießt die Masse hinein und läßt sie im Ofen aufziehen.

1030. Gesalzene Blättlein, andere Art. Der Teig wird auf dieselbe Weise wie der vorhergehende gemacht; man siedet die Blättlein 5 Minuten lang im Salzwasser, flößt sie wieder mit frischem Wasser ab, hackt 2 verwällte Euter und 1 Brieslein mit etwas Petersilie und Schnittlauch, rührt 125 Gr. Butter leicht, 6 Eidotter daran, tut das Gehackte, nach diesem die abgeflößten Blättlein, Salz und Muskatblüte dazu, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, rührt ihn nebst ¼ Liter süßem Rahm unter die Masse, füllt solche in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech und läßt sie aufziehen.

1031. Süße Flädlein (Abendspeise). Einen starken Kochlöffel Mehl, 60 Gr. geschälte und zart gestoßene Mandeln, 30 Gr. gestoßenen Zucker und ½ Teelöffel voll Zimt rührt man mit ein wenig süßem Rahm glatt, schlägt 6 Eier hinein und gießt so viel Milch dazu, daß der Teig etwas flüssiger ist als ein gewöhnlicher Flädleinteig. Die Flädlein werden auf beiden Seiten gelb gebacken. Man schneidet jedes Flädlein in 3 Teile, rollt jeden zusammen und stellt ihn aufrecht auf eine Platte, macht dann 1 Liter Milch mit 45 Gr. Zucker siedend, gießt die Hälfte über die Flädlein, läßt solche aufkochen, zieht die andere Hälfte mit 3 Eidottern ab, schüttet diese kurz vor dem Anrichten daran und läßt die Flädlein noch ein wenig anziehen.

1032. Ofenschlupfer (Scheiterbeige) für 6—8 Personen. Von 8—9 Milchbroten oder Dreipfennigwecken reibt man die Rinde ab, schneidet das Übrige zu dünnen Schnitten, bestreicht eine Form oder tiefe Schüssel ziemlich dick mit Butter, legt die Schnitten darauf,

streut eine Handvoll gewaschene kleine Rosinen dazwischen, rührt 75 Gr. gestoßenen Zucker, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt mit 10 ganzen Eiern ¼ Stunde, 2 Liter gute süße Milch noch dazu, gießt solches über die Schnitten, legt dünne kleine Scheiben Butter darauf, vermischt 60 Gr. geschälte und fein geschnittene Mandeln mit 30 Gr. gestoßenem Zucker, streut sie darüber und backt die Speise zwischen Kohlen oder im Ofen. Statt der Rosinen können auch einige fein geschnittene und eingezuckerte Äpfel oder Kirschen genommen werden.

1033. **Quitten- oder Traubenkuchen.** 125 Gr. Butter rührt man leicht, 3 ganze Eier und 4 Eidotter dazu, weicht von 2 altgebackenen Wecken das Innere in Milch ein, stoßt 60 Gr. geschälte Mandeln und tut sie nebst dem ausgedrückten Weck, 4 Gr. Zimt, 90 Gr. gestoßenem Zucker, der klein geschnittenen Schale und dem Saft von 1 Zitrone daran. Wenn die Masse leicht gerührt ist, so tut man die abgetropften, in Wein und Zucker weich gekochten Schnitze von 2—3 Quitten, oder 125 Gr. rein gewaschene Traubenbeeren hinein, bestreicht eine runde, tiefe Form mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, gießt die Masse hinein und backt sie zwischen Kohlen oder im Ofen.

1034. **Böhmische Zwetschgenknödel** (Nationalspeise). Auf 90—100 nicht allzuweiche Zwetschgen rechnet man 6 altgebackene Wasserwecken. Dieselben reibt man am Reibeisen ab und schneidet das Weiße fein ein. Unter die abgeriebene Rinde mischt man gleich stark 125 Gr. Zucker und stellt es einstweilen beiseite. (Ja keinen Zimt.) Die geschnittenen Wecken werden mit ¼ Liter Wasser und ¼ Liter Milch übergossen und, sobald sie weich genug sind, mit dem Löffel zerdrückt, bis alles recht zart ist. Dann tut man etwas Salz, 2—3 Eier und so viel Mehl daran, daß man den Teig noch umrühren kann, also etwa wie ein leichter Spatzenteig. Hierauf bestreut man das Nudelbrett gut mit Mehl und setzt so viel Teighäufchen auf, als es Zwetschgen sind. Je dünner die Hülle je besser. Die Häufchen zieht man mit den in Mehl getauchten Fingern auseinander und wickelt jede Zwetschge gut hinein, rollt sie noch in der flachen Hand rund und setzt sie wieder aufs Brett, bis alle eingewickelt sind. Einstweilen hat man in breiten Gefässen Wasser aufs Feuer gesetzt, siedet es, tut etwas Salz hinein und legt die Knödel rasch in das strudelnde Wasser. Solange sie nicht überlaufen, läßt man sie zugedeckt. Man kann sie nicht alle nach einander in dem

gleichen Gefäß sieden, sondern muß mehrere Gefässe zugleich benützen. Sieht man, daß die Knödel aufspringen, so fängt man sie heraus und legt sie auf die Platte; je eine Schichte Knödel und eine Schichte von dem gezuckerten Abgeriebenen. Reicht dasselbe nicht ganz, so kann man auch Brotbrosamen mit Zucker mischen und nachhelfen. Zuletzt läßt man stark $^1/_4$ ℔ Butter heiß werden und schmälzt die Platten damit ab. Man muß sie fett schmälzen, sonst sind sie nicht gut.

1035. **Aufgezogenes Apfelmus.** Man schneidet 4—5 geschälte Äpfel fein, dämpft sie in 30 Gr. heißer Butter weich, läßt sie erkalten, rührt hierauf 125 Gr. Butter leicht, tut 6 Eidotter, das Abgeriebene von $^1/_2$ Zitrone, 90 Gr. Zucker und 4 Gr. Zimt daran. Die ganze Masse wird mit den Äpfeln noch $^1/_4$ Stunde gerührt, das Weiße von den 6 Eiern zu Schaum geschlagen und dieser daran gerührt, ehe die Masse eingefüllt wird. Eine tiefe Platte oder Form wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und langsam aufgezogen.

1036. **Plattenmus** (schweizerisch) für 3—5 Personen. 5 Eier werden mit $^1/_2$ Liter Milch und 30 Gr. Zucker gut verrührt, in eine mit Butter bestrichene Auflaufschüssel gefüllt und im Ofen 20—30 Minuten aufgezogen. Will man statt 5 Eiern nur 3 Eier nehmen, so rührt man 30 Gr. Mehl oder Mondamin an die Milch.

1037. **Mandelmus.** Man rührt 185 Gr. Butter leicht, nimmt 250 Gr. geschälte Mandeln, welche mit Rosinen-, Orangenblüt oder Zimtwasser gestoßen werden können, zu der Butter, rührt 6 ganze Eier und 6 Dotter hinein, bestreicht eine Porzellanplatte mit Butter, gießt die Masse hinein und läßt sie langsam aufziehen. Oben darf es nur gelblich werden; in $^1/_4$ Stunde ist die Speise fertig und muß sogleich zu Tisch gegeben werden. Zucker wird besonders dazu aufgestellt.

1038. **Baumwollmus.** Man rührt 125 Gr. Butter schaumig, schlägt 12 Eidotter hinein, und nimmt 125 Gr. geschälte und fein gestoßene Mandeln, nebst einer an Zucker abgeriebenen Zitrone dazu. Wenn dies gut gerührt ist, wird das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen und in die Masse gerührt. Eine Porzellanplatte wird mit ein wenig Butter bestrichen, die angerührte Masse eingefüllt und langsam aufgezogen. Zucker kann entweder besonders dazu aufgestellt, oder nach dem Backen darüber gestreut werden.

1039. **Wiener Mus.** Man rührt 250 Gr. Butter leicht, schlägt 12 Eidotter nach und nach daran, nimmt 185 Gr. geschälte und ganz fein gestoßene Mandeln und 3 Eßlöffel fein gesiebtes Stärkmehl dazu. Wenn die Masse recht gerührt ist, tut man noch 60 Gr. gewaschene und auf einem Tuch abgetrocknete Rosinen, und 1/4 Liter süßen Rahm, 4 Gr. Zimt und 90 Gr. gestoßenen Zucker und den Schnee von 6 Eiweiß dazu, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein und zieht sie zwischen Kohlen oder im Ofen langsam auf.

1040. **Mehlbrei (Kinderbrei).** 6—8 Eßlöffel Mehl und eine Prise Salz werden mit etwas Milch glatt angerührt. Dieses gießt man in 1 Liter kochende Milch und kocht es unter beständigem Umrühren zu einem gut durchgekochten, dicken Brei, den man beim Anrichten mit Zucker und Zimt bestreut. — Wenn man diesem Brei einige Eigelb und Zucker, an dem 1 Zitrone abgerieben wurde, beigibt, so ist's ein Zitronenbrei.

1041. **Reisbrei.** 250 Gr. rein gewaschener und abgebrühter Reis wird in 2 Liter guter Milch 1 Stunde langsam gekocht. Dann kommt er in eine breite eiserne Kachel, deren Boden dick mit süßer Butter bestrichen wird; hier kocht man ihn stetig fort unter öfterem Zugießen erwärmter Milch. Kurz vor dem Anrichten wird der Brei gesalzen und vom Feuer weggestellt, damit die Scharre besser herausgenommen werden kann. Der Reis wird nun auf eine Platte angerichtet, die Scharre in Streifen herausgenommen, wie ein Gitter über den Brei gelegt und mit Zucker und Zimt bestreut.

1042. **Griesbrei.** 180 Gr. Gries rührt man in 2 Liter kochende Milch und kocht es langsam zu einem nicht zu steifen Brei, den man mit 1 Kaffeelöffel voll Salz und einem nußgroßen Stückchen Butter würzt, und wenn man will, mit Zucker und Zimt bestreut.

1043. **Mandelbrei** für 6—8 Personen. Man nimmt 2 Kochlöffel feines Mehl, 125 Gramm geschälte und zart gestoßene Mandeln, ebensoviel Zucker, 6 Eier, etwas Zitronenschale oder Zimt in eine Schüssel, und rührt es 1/4 Stunde, macht dann in einer Messingpfanne 2 Liter Milch siedend, rührt sie an die Masse, tut alles zurück in die Pfanne und läßt es unter starkem Rühren etwa fünf Minuten kochen, bis es dick ist. Hierauf wird der Brei angerichtet und warm oder kalt zu Tisch gegeben.

1044. **Mandelbrei andere Art.** Man nimmt ein Stückchen Butter in eine Pfanne, röstet 2 Kochlöffel Mehl gelb darin, rührt 125 Gr. gestoßene Mandeln, 2 Eidotter und 60 Gr. Zucker mit 1 Liter Milch an, gießt dieses an das geröstete Mehl und läßt es unter beständigem Rühren kochen. Man bestreicht eine Platte, die zu Tisch gegeben werden kann, mit etwas Butter, füllt den Brei darein und läßt ihn langsam fortkochen, bis er aufgetragen wird.

1045. **Eierbrei** für 4 Personen. 125 Gr. Butter läßt man in einer Kasserolle zergehen, röstet 2 große Hände voll Semmelmehl und 2 kleine Eßlöffel feines Mehl darin weiß, verrührt dann 6 Eier mit 1½ Liter guter Milch, gießt dies an das geröstete Mehl und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Ehe er auf den Tisch kommt, wird er mit Zucker und Zimt bestreut.

1046. **Gebrannter Brei.** Zu 1 Liter Milch nimmt man 5—6 Eidotter, 3 Eßlöffel feines Mehl, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone, rührt das Mehl und die Zitronenschale zuerst mit ein wenig Milch glatt, dann die Eidotter, die übrige Milch, 45 Gr. Zucker dazu, kocht es unter beständigem Rühren wie einen andern Brei, richtet ihn auf die Platte an, in welcher er zu Tisch kommt, und stellt solche auf einen Hafen voll siedendes Wasser, daß der Brei heiß bleibt und oben eine Haut zieht. Alsdann wird ein zuvor gereinigtes Schäufelchen glühend gemacht, Zucker auf den Brei gestreut, und der Zucker mit dem heißen Schäufelchen gebrannt.

1047. **Schaumbrei.** 3 kleine Eßlöffel Mehl werden mit etwas von 2 Liter Milch angerührt, 6 Eigelb und der nötige Zucker dazu getan, und die übrige, siedend gemachte Milch daran gegossen. Unter beständigem Rühren läßt man es etwas kochen, schlägt von dem Eiweiß einen steifen Schnee, rührt den Brei und 4 Eßlöffel Rosenwasser daran und füllt ihn in die Platte.

1048. **Aufgezogener Brei** für 4 Personen. 4 volle Eßlöffel feines Mehl rührt man mit 4 Eiern, 1¼ Liter lauer Milch, 45 Gr. Zucker und einer Messerspitze Salz glatt an. Man bestreicht ein Aufzugblech dick mit süßer Butter, füllt die Masse ein, und zieht sie bei schneller Hitze von oben, und mäßiger von unten, auf. Der aufgezogene Brei senkt sich sehr bald, deshalb darf er nie zu früh bereitet werden; man gibt ihn mit Zucker bestreut zu Tisch.

Schmalzbackerei.

Allgemeines.

Das beste Fett zum Backen von Schmalzgebäck ist ausgelassene Butter (Rindschmalz, Schmelzbutter), doch kann man auch ganz reines Schweineschmalz oder wie in der Einleitung angegeben Palmin (Seite 25) oder Backfett (Seite 40) gut verwenden. Beim Backen ist es nützlicher, reichlich Fett zu nehmen, da dieses weniger eindringt in das Gebäck und letzteres viel schöner aufgeht, wenn es recht gut schwimmen kann; bei allen Hefensachen wird die obere Seite zuerst in das siedende Schmalz eingelegt, die Stücke rasch umgewendet, die Pfanne fleißig geschüttelt, daß sie schön aufgehen, und auf nicht zu starkem Feuer gut durchgebacken.

Anmerkung. Bei aller Backerei, welche in Schmalz gemacht wird, soll man den Zucker so viel wie möglich aus der Masse weglassen, weil das Schmalz durch die starke Süßigkeit matt und unbrauchbar wird. Ist es also ein Gebäck, welches trocken gegeben wird, so bestreut man dasselbe warm sogleich und desto stärker mit Zucker. Kommt aber eine Sauce darüber, so kann diese mit Zucker mehr versüßt werden.

1049. **Gebackene Rahmwürste.** Man macht $^1/_4$ Liter süßen Rahm beinahe siedend und rührt über dem Feuer Mehl darein, bis es in der Dicke wie ein anderer gebrühter Teig wird. Wenn er ganz glatt ist, wird er mit nußgroß Butter aufgetrocknet, der Teig wird in eine Schüssel genommen und wohl durchgearbeitet, bis er abgekühlt ist. Dann tut man ein wenig Salz darein, rührt ihn mit 5 Eiern an, macht Schmalz heiß, nimmt von dem Teig auf ein hölzernes Brett, legt mit einem Messer lange Würstchen in siedendes Schmalz, backt sie und rüttelt die Pfanne während des Backens ein wenig, daß sie schöner auflaufen. Hierauf wird eine Mandelsauce daran gemacht: man nimmt zu derselben 60 Gr. geschälte und feingestoßene Mandeln in eine Messing-Pfanne, einen halben Kochlöffel Mehl dazu, rührt sie mit 4 Eigelb glatt, gießt 1 Liter Milch daran, tut ein Stück Zucker darein und läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen.

1050. **Eierwürste in einer Sauce.** 6 ganze Eier werden mit 15 Gr. frischer Butter auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich eine nicht sehr dicke breiartige Masse bildet, dann nimmt man sie in eine Schüssel,

125 Gr. geschälte und grob gestoßene Mandeln, 30 Gr. gewaschene und getrocknete kleine Rosinen, 1 Teelöffel geschnittene Zitronenschale und ebensoviel Zitronat, 2 Eßlöffel Semmelmehl dazu, rührt die Masse mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter an, nimmt Weißmehl auf ein Brett, wirkt die Masse leicht darauf, macht fingerlange und fingerdicke Würstchen daraus, backt sie in Schmalz gelb, verfertigt eine Wein- oder Kirschensauce dazu und läßt die Würstchen noch ein wenig darin aufkochen.

1051. **Semmelwürste.** 3 Hände voll Semmel- oder Milchbrotmehl werden mit $^1/_4$ Liter siedender Milch gebrüht. Sollte das Mehl nicht durchaus feucht werden, so wird noch ein wenig Milch daran gegossen. Wenn es abgekühlt ist, rührt man es mit 3—4 Eiern an, tut 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker, die fein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt, 60 Gr. gewaschene Rosinen dazu und rührt alles gut untereinander, nimmt die Masse auf ein Brett, legt mit dem Messer lange Würste davon in heißes Schmalz und macht eine beliebige süße Sauce darüber.

1052. **Mandelwürste.** 125 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, einen eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck, 2 Eßlöffel Zucker, 3 Eier und etwas Zitronengelb rührt man zu einer Masse, aus der sich Würstchen formen lassen; dazu nimmt man Semmelmehl in die Hand und auf das Brett, formt kleine Würstchen, überstreicht sie mit Ei und backt sie in siedendem Schmalz. Sie werden mit einer Kirschen- oder Weinsauce als Abendspeise gegeben.

1053. **Reiswürste.** 125 Gr. gelesener, rein gewaschener Reis wird in 1 Liter siedende Milch gelegt, zugedeckt und eine Stunde langsam weich und dick eingekocht, zum Erkalten in ein anderes Geschirr umgeleert und im Mörser gestoßen. Nun nimmt man den gestoßenen Reis in eine Schüssel, 2 Kochlöffel Mehl, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, ein wenig Zimt und 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker dazu, rührt es mit 1 Ei an und verfährt wie bei den Mandelwürsten. Die kochende Weinsauce gießt man über die gebackenen Würstchen; diese, wie die Mandelwürste, sollen nicht aufkochen.

1054. **Mandelschnitten in Milchsauce.** 90 Gr. süße Mandeln stoßt man mit einem Eiweiß oder mit Rosenwasser sehr fein, tut 45 Gr. gestoßenen Zucker, Zitronengelb und feinen Zimt nach Geschmack daran, rührt solches mit zwei Eiweiß an, bestreicht

Schnitten aus Milchbrot auf beiden Seiten mit obiger Masse, überfährt sie mit verkleppertem Ei und backt sie nun in siedendem Schmalz gelb, doch nicht hart. In einer Zitronenmilchsauce (s. Reg.) werden sie einmal aufgekocht und sogleich zu Tische gegeben. Sie können auch in Hägensauce gegeben werden, beide Arten sind Abendspeisen.

1055. Gebackener Brei in einer Mandelsauce. 3 Kochlöffel weißes Mehl und 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker rührt man mit Milch an, 6 Eier und ½ Liter süße Milch dazu, bestreicht sodann ein Potageblech mit Butter, füllt die Masse hinein, setzt sie auf heiße Asche, einen Deckel mit Kohlen darüber und läßt es langsam backen (kann auch im Ofen gebacken werden). Der Brei darf keine Farbe bekommen, sondern soll nur fest beisammen sein. Wenn er fertig ist, muß er ganz kalt werden, dann schneidet man ihn zu zweifingerbreiten und einfingerlangen Stückchen, kehrt solche in weißem Mehl um, backt sie in Schmalz gelb und macht eine Mandelsauce von Milch darüber.

1056. Kirsch-Igel. Hierzu werden aus gutem Milchbrotteig runde Brötchen gebacken. Von diesen wird die Rinde abgerieben; alsdann nimmt man ½ Liter Milch, rührt die auf Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone nebst 1 Teelöffel fein gestoßenem Zimt darunter und befeuchtet die Brötchen überall damit. Wenn sie durchgeweicht sind, wendet man sie in verrührtem Ei um, bestreut sie mit der abgeriebenen Kruste, und backt sie in heißem Schmalz schön gelb. Nach dem Backen werden sie mit stachelähnlich geschnittenen, gelb gerösteten Mandeln dicht besteckt und mit Zucker und Zimt bestreut. Eine Kirschensauce wird dazu gegeben.

1057. Karthäuser Klöse. 12—14 frisch gebackene Milchbrote von denen man die Rinde abgerieben, schneidet man in 4 Teile. 10 ganze Eier verrührt man mit ½ Liter kalter Milch und einer Messerspitze Salz und gießt es über die Milchbrote. Wenn sie von der Milch und den Eiern ganz durchdrungen sind, ohne jedoch verweicht zu sein, werden sie auf ein Sieb gelegt, damit sie etwas abtrocknen, in der abgeriebenen Rinde umgekehrt und dann in schwimmendem Schmalz schön gelb gebacken. Aus dem Schmalz herausgenommen, werden sie stark mit Zucker und Zimt bestreut und eine süße Sauce oder gekochtes Obst dazu gegeben.

1058. Karthäuser Klöse einfachere Art. Zu 6 abgeriebenen Milchbroten nimmt man 3 mit ½ Liter Milch verrührte Eier, läßt sie eingeweicht 1 Stunde stehen und vollendet sie wie die vorhergehenden.

1059. **Gebackene Äpfel mit Rosinensauce.** Man schält ungefähr 10 Äpfel, am besten sogenannte Backäpfel, schneidet sie entzwei, nimmt das Kernhaus heraus, zuckert sie gut, kehrt sie in weißem Mehl um und backt sie in Schmalz. Wenn alle gebacken sind, legt man sie auf eine Platte, macht eine Rosinensauce dazu (s. Reg.) und läßt sie darin ein wenig aufkochen.

1060. **Gebackene Apfelküchlein.** Große Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, das Kernhaus ausgestochen, mit gestoßenem Zucker bestreut, woran 1 Zitrone abgerieben wurde, mit Rum oder Kirschengeist begossen, zugedeckt und so eine Weile stehen gelassen, bis der Backteig fertig ist. Nun rührt man 250 Gr. feines Mehl mit etwas von ½ Liter lauwarmem Wein, Wasser oder Bier an, gießt 30 Gr. zerlassene Butter oder 2 Eßlöffel voll Salatöl dazu, verdünnt es mit dem übrigen heißgemachten Wein und mischt den Schnee von 2 Eiweiß darunter, kehrt die Apfelscheiben in dem Teig um, backt sie in Schmalz schön gelb und bestreut sie heiß stark mit Zucker. — Eine andere Art Backteig. Mit 250 Gr. Mehl, Salz und nicht zu dunklem Bier wird ein dicker Pfannkuchenteig gemacht, dann kommt ein Eßlöffel voll Salatöl daran und der steif geschlagene Schnee von 3 Eiweiß. — Kleine Äpfel schneidet man in 4 Teile, nimmt das Kernhaus heraus und beendet sie wie die Apfelküchlein. Auf Eis hält sich der Teig 8—10 Tage.

1061. **Gebackene Kirschen.** Je 6—8 reife schwarze Kirschen werden zusammengebunden, in Kirschengeist getaucht, dann mit gestoßenem Zucker bestreut, und wenn sie eine Weile so gelegen haben, in dem Backteige, wie er bei den Apfelküchlein angegeben ist, umgekehrt, in Schmalz gebacken und warm mit Zucker bestreut. — Große Rosinen können an einen Faden gebunden ebenso gebacken werden.

1062. **Gebackene Zwetschgen.** Aus schönen, vollkommen reifen Zwetschen wird mit der Messerspitze der Stein von oben nach unten durchgestoßen, eine Mandel dafür hineingesteckt und wie die Apfelküchlein Nr. 1060 gebacken.

1063. **Fastnachtsküchlein mit Hefe.** Aus 1½ ℔ Mehl, 125 Gr. Butter, 6 Eiern, 40 Gr. Hefe und Milch wird ein Teig ganz nach Art der Hefenteige gemacht. Wenn er in der Schüssel gegangen ist, so sticht man mit einem Eßlöffel Stücke aus der Masse, drückt sie halbfingerdick auseinander, rädelt oder schneidet verschobene Vierecke davon, läßt sie auf einer mit Mehl gestreuten Serviette

gut gehen, hält eine Pfanne mit siedendem Schmalz bereit und backt sie unter öfterem Umdrehen schön gelb; gebacken legt man sie einen Augenblick auf Brotschnitten zum Ablaufen und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Bei allem Schmalzgebackenen muß die Platte erwärmt sein, auf die es zu liegen kommt. Da die Fastnachtsküchlein sehr aufgehen im heißen Schmalz, so darf man nicht zu viele auf einmal einlegen.

1064. **Süße Fastnachtsküchlein.** 4 Eier, 2 Eßlöffel Rosenwasser, ebensoviel Milch und 2 Eßlöffel gesiebten Zucker rührt man zusammen und so viel feines Mehl darunter, bis der Teig zum Wirken ist, nimmt ihn auf ein Brett, wellt ihn kleinfingerdick aus, schneidet 185 Gr. Butter auf die Hälfte, schlägt das Leergelassene darüber, wellt ihn zweimal wie einen Butterteig und das letztemal stark messerrückendick aus, macht mit dem Backrädchen viereckige Küchlein, backt solche schwimmend im Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

1065. **Gebrühte Fastnachtsküchlein.** Man setzt ½ Liter Milch mit 90 Gr. Butter und etwas Salz auf das Feuer, rührt, wenn die Butter vergangen, ehe die Milch siedet, so viel Mehl hinein, bis es ein Teig zum Wirken ist, schlägt ein Ei darein und läßt ihn auf dem Backbrett abkühlen. Dann wellt man den Teig dünn aus, schneidet mit dem Backrädchen Stückchen und backt sie unter beständigem Rütteln in siedendem Schmalz, daß sie recht auflaufen, und bestreut sie mit Zucker.

1066. **Mandelkräpflein in Schmalz gebacken.** 125 Gr. geschälte und fein gestoßene Mandeln, ebensoviel gesiebten Zucker rührt man mit 1 ganzen Ei und 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Rosenwasser und etwas fein geschnittener Zitronenschale ¼ Stunde. Zum Teig nimmt man 4 Eigelb, den Rahm von 1 Liter saurer Milch, schafft Mehl und ein wenig Salz darein, wellt den Teig, schneidet auf die Hälfte 125 Gr. Butter, schlägt die andere Hälfte darüber, wellt ihn wie einen Butterteig und zum zweitenmal messerrückendick aus, legt den Teig der Länge nach hin, tut von der gerührten Masse löffelweise auf den halben Teig, bestreicht mit Ei ringsum die Fülle, schlägt die leergelassene Hälfte darüber, drückt den Teig fest an, schneidet halbrunde Kräpflein mit einem großzackigen Backrädchen ab, backt sie in Schmalz gelb, und überstreut sie nachher mit Zucker und Zimt. — Die Kräpflein können auch mit eingemachten abgetropften Himbeeren gefüllt werden.

1067. Hefenküchlein. Von 1 ℔ Mehl, 125 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker, etwas Salz und 2 Eigelb wird mit 30 Gr. Hefe und Milch ein ziemlich fester Teig geschafft. Wenn er gegangen, macht man kleine runde Kuchen, wie kleine Dampfnudeln davon, läßt sie auf dem Nudelbrett gehen, backt sie in schwimmendem Schmalz gut durch, bestreut sie mit Zucker und gibt sie zu Obst.

1068. Berliner Pfannkuchen. 1 ℔ Mehl nimmt man in eine Schüssel, rührt in der Mitte des Mehls einen Vorteig an mit lauwarmer Milch und 30 Gr. Hefe, schneidet 110 Gr. Butter auf dem Teig herum, stellt ihn zur Wärme und läßt ihn gehen. Sobald der Vorteig gegangen und die Butter weich ist, klopft man sie hinein, nimmt 2 Eier und 2 Dotter, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, Hefe und weitere Milch in die Schüssel, klopft alles zu einem nicht zu weichen Teige und stellt ihn noch einmal zur Wärme, damit er geht. Dann nimmt man ihn auf das Backbrett, wellt ihn kleinfingerdick aus, sticht ihn mit einem Trinkglase aus und läßt die Küchlein gut gehen; nun bestreicht man den Rand der Küchlein mit Eiweiß, setzt in die Mitte etwas eingemachte Himbeeren, legt ein ungefülltes Küchlein darüber und backt sie in einer Pfanne voll siedendem Schmalz. Zum Auftragen bestreut man sie mit Zucker.

1069. Mandelpavesen. Von 6 altgebackenen Milchbroten wird die Rinde abgerieben, dann werden sie zu dünnen Schnitten geschnitten und immer 2 passende Schnitten aufeinander gelegt, 125 Gramm fein gestoßene Mandeln rührt man mit ebensoviel Zucker, 4 Eiern und der Schale von ½ Zitrone gut, streicht davon auf die eine Schnitte, deckt es mit der andern und füllt so alle Schnitten, taucht sie dann in kalte Milch und läßt sie noch ¼ Stunde stehen, kehrt sie in verrührtem Ei um und backt sie in siedendem Schmalz schön gelb. Sie werden sogleich mit Zucker und Zimt bestreut zu Tische gegeben. Statt der Mandelfülle können auch getrocknete Zwetschgen, die zuvor gekocht, ausgesteint, gehackt und mit Zucker und Zitronenschale vermischt sind, darein gefüllt werden.

1070. In Schmalz gebackene Crême. Man verrührt 8 Eier mit ½ Liter süßem Rahm, ein wenig Salz und einigen Eßlöffeln Zucker, rührt in einer Kasserolle 2 Kochlöffel feines Mehl damit glatt an, läßt es unter beständigem Rühren zu einer ganz dicken Crême kochen, bestreut eine breite Platte mit Mehl, breitet die gekochte Crême fingerdick darauf aus und läßt sie erkalten. Hier-

auf schneidet man fingerlange und ebenso breite Stückchen davon, kehrt sie in Mehl um, backt sie in heißem Schmalz und bestreut sie, so lange sie noch warm sind, mit Zucker und Zimt.

1071. Gebackene Griesküchlein (Krokets). In 1 Liter Milch läßt man 60 Gr. Zucker, 30 Gr. Butter, gestoßene Vanille und eine Messerspitze voll Salz aufkochen, rührt 150 Gr. Gries hinein und schafft den Teig, bis er sich von der Pfanne löst, rührt nach und nach 2 ganze Eier und 4 Eigelb darunter, streicht die Masse fingerdick auf ein Blech und läßt sie erkalten. Nun werden viereckige Würfel geschnitten, das Blech leicht erwärmt, daß sie sich gut ablösen, auf dem Backbrett mit etwas Mehl zu runden Kugeln leicht gerollt, in verrührtem Ei umgekehrt, mit Weckmehl bestreut und in schwimmendem Schmalz gebacken.

1072. Gebrühter Teig. Man macht ½ Liter Milch mit 60 Gr. Butter in einer Pfanne siedend und rührt etwa 250 Gr. feines Mehl daran, bis es ein fester glatter Teig ist; dann arbeitet man ihn so lange, bis er sich von der Pfanne loslöst, und leert ihn zum Erkalten in eine Schüssel um, rührt aber noch warm 2 Eier hinein. Wenn der Teig abgekühlt ist, rührt man nach und nach 5 Eier und das nötige Salz hinein. Dieser Teig ist zu gebackenen Kalbsfüßen, Froschschenkeln, Holderblüten, Klösen, Strauben u. dgl. zu gebrauchen.

1073. Strauben. Der in der vorigen Nummer angegebene gebrühte Teig wird mit noch einigen Eiern zu einem dickflüssigen Teig gerührt, den man dann durch den Straubentrichter in siedendes Schmalz laufen läßt und gebacken heiß mit Zucker bestreut.

1074. Strauben mit Wein. 250 Gr. feines Mehl und 45 Gr. gestoßener Zucker werden in ein Glas siedend gemachten Wein glatt eingerührt und mit 4—5 Eiern zu einem dickflüssigen Teige verdünnt. Die Masse läßt man durch den Straubentrichter in heißes Schmalz laufen und backt Kuchen daraus, die man, wenn sie schön gebacken sind, zum Ablaufen auf geschnittenes Brot legt, mit gestoßenem Zucker und Zimt bestreut, und warm zu Tisch gibt.

1075. Berliner Windbeutel in Schmalz gebacken. Ein gebrühter Teig von ½ Liter Milch, 125 Gr. Butter, 250 Gr. Mehl und etwas Salz wird mit 6 Eiern angerührt, und mit einem Eßlöffel davon kleine Klöschen in heißes Schmalz gelegt, sehr langsam unter beständigem Rütteln zu schöner Farbe gebacken und zum Ent-

fetten auf Brotschnitten gelegt. Sollen sie süß sein, so bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

1076. **Kartoffelküchlein.** Zu 250 Gr. geriebenen gekochten Kartoffeln nimmt man 250 Gr. Mehl, 3 Eigelb, schlägt das Weiße zu Schnee, fügt es hinzu, sowie 2 Teelöffel Salz, 5 gestoßene süße und 5 bittere Mandeln, 1 Tasse Milch und zuletzt $^3/_4$ Päckchen Dr. Ötkers Backpulver. Ist alles gut durcheinander gearbeitet, sticht man mit einem Löffel von der Masse ab und backt die kleinen Kuchen in kochendem Schmalz in einer Kasserolle, die so hoch mit dem Fett gefüllt sein muß, daß die Küchlein darin schwimmen. Sie werden mit Zucker bestreut und heiß serviert.

1077. **Pfaffenmocken.** 6 Blechwecken werden zu fingerdicken Schnitten geschnitten, aus einer Schnitte 3 überzwerche Stücke gemacht, 6 Eier mit $^1/_2$ Liter Wein stark verrührt, die Stückchen darin eingeweicht, einmal umgekehrt, sobald sie durchaus weich sind, im Schmalz gebacken und noch warm stark mit Zucker und Zimt überstreut.

1078. **Gebackene Mandeln.** 250 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, 250 Gr. gesiebter Zucker und 250 Gr. feines Mehl, sowie die abgeriebene Schale von einer Zitrone werden mit 2 Eiern unter einander gemacht, der Teig auf ein Brett genommen, halbfingerdick ausgewellt und mit Mandelformen ausgestochen; dann werden die ausgestochenen Stücke in Schmalz gelb gebacken und noch warm mit Zucker und Zimt bestreut. Man kann auch die Mandeln aus dem Teig weglassen.

1079. **Gebackene Läppchen.** 8 Eidotter, 2 Eiweiß, 90 Gr. gesiebten Zucker und 3 Eßlöffel süßen Rahm rührt man unter einander, schafft feines Mehl hinein, bis der Teig gewirkt werden kann, nimmt ihn auf ein Brett, wellt ihn messerrückendick aus, schneidet fingerlange und zweifingerbreite Stücke davon, faßt den Teig in der Mitte und steckt die Stückchen an den Stiel des Kochlöffels, legt sie so in das Schmalz ein, backt sie langsam, und bestreut sie dann mit Zucker und Zimt.

1080. **Tabaksrollen.** Zu diesem Backwerk braucht man hölzerne Formen, 14 Zentimeter lang, 3 Zentimeter dick, oben und unten spitzig. Aus feinem Butterteig, den man sehr wenig salzt und äußerst dünn wellt, schneidet man Flecke, die genau um das Holz herumgehen, doch ja nicht größer als das Holz. Die Hälfte der Flecke bestreicht man mit nachstehender Mandelfülle, bedeckt diese

mit einem leeren Fleck, umwickelt mit den gefüllten Flecken die Hölzer, befestigt sie mit Faden und wirft sie in siedendes Schmalz; zum Auftragen läßt man natürlich Hölzer und Zwirn weg. Mandelfülle: 60 Gr. geschälte, mit Eiweiß gestoßene oder durch den Mandelreiber getriebene Mandeln, ebensoviel gestoßener Zucker, etwas Zitronengelb, 15 Gr. geschnittene Pomeranzenschale und der Saft von 1 Zitrone; diese Dinge lassen sich nicht rühren, nur kneten. Wenn die Mandeln im Mandelreiber gerieben werden, muß man ein Eiweiß dazu nehmen.

1081. **Zimtrollen.** 1 ℔ Mehl, ½ ℔ fein geschnittene Butter, ¼ ℔ fein gestoßene Mandeln, ebensoviel gestoßener Zucker, die feingeschnittene Schale von ½ Zitrone, 1 Messerspitze voll gestoßene Nelken und 15 Gr. gestoßenen Zimt arbeitet man mit einem ganzen Ei und 2 Dottern, 2 Eßlöffeln saurem Rahm und ½ Glas weißem Wein zu einem Teig, wirkt ihn, überschlägt ihn ein paarmal wie einen Butterteig, wellt ihn messerrückendick aus, schneidet fingerbreite Streifen davon, wickelt sie auf hölzerne Formen, die aber nur daumendick sein dürfen, umbindet sie mit Bindfaden und backt sie im Schmalz. Nach dem Backen wird der Faden entfernt, die Hölzer behutsam herausgedreht, die Rollen mit Zucker bestreut und mit einer beliebigen Marmelade gefüllt.

1082. **Gebackene Finger.** In ½ Liter guten, sauren Rahm schneidet man 125 Gr. Butter, nimmt 4 Eßlöffel Rosenwasser, 3 Eßlöffel gesiebten Zucker, 3 Eidotter und so viel feines Mehl dazu, daß man einen lockeren Teig wirken kann. Wenn dieser einmal überschlagen worden ist, wellt man ihn nicht ganz einen Finger dick aus, schneidet fingerlange und fingerbreite Stücke davon, backt sie im Schmalz gelb und überstreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimt.

1083. **Aufgelaufene Schnitten.** 2—3 Kochlöffel feines Mehl, 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker rührt man mit süßer Milch glatt an, schlägt 4—5 Eier hinein, verdünnt es mit süßer Milch, daß der Teig etwas dicker als ein Flädleinteig wird, zerläßt auf einer Zinnplatte ein wenig Butter, gießt den Teig darauf, setzt die Platte auf einen Hafen mit siedendem Wasser, einen Deckel mit heißer Asche darüber, läßt die Platte so lange auf dem Hafen stehen, bis die Masse fest ist, nimmt sie dann weg, schneidet erkaltet fingerlange dünne Schnitten davon und backt sie langsam in heißem Schmalz.

Die Pfanne muß beständig gerüttelt werden, daß sie auflaufen, sie müssen sehr hoch werden. Wenn sie fertig sind, werden sie mit Zucker und Zimt bestreut.

1084. **Großeier.** So viele Eier man machen will, so viele werden hart gesotten, geschält, in gebrühtem Teig (Nr. 1072) umgekehrt und im Schmalz gelb gebacken. Die gebackenen Eier werden dann wieder in den Teig getaucht und gebacken, und dieses Verfahren drei bis viermal wiederholt. Sie können in einer Wein-, Kirschen-, Hägen- oder Rosinensauce gegeben werden.

1085. **Hobelspäne.** 2 Eier nebst einer welschen Nuß groß zerlassener Butter werden mit etwas Salz gut verrührt, dann so viel Mehl dazu getan, daß man einen nicht zu festen Teig davon wirken kann; davon werden 3 bis 4 Kuchen gewellt, von diesen, wenn sie etwas abgetrocknet sind, mit dem Backrädchen zweifingerbreite Streifen abgeschnitten, diese im Schmalz gelb gebacken und dann dick mit Zucker bestreut.

1086. **Schneeballen.** 250 Gr. feines Mehl werden mit etwas Salz, 6 Eidottern und 4 Eßlöffeln saurem Rahm zu einem Teige angerührt, der auf dem Backbrett glatt gewirkt wird. Aus diesem Teig werden kleine, messerrückendicke Kuchen ausgewellt, die in der Mitte mit dem Backrädchen in fingerbreite Streifen, doch so, daß ringsum ein ähnlicher Streifen gelassen wird, durchgerädelt werden. Mit dem Kochlöffelstiel wird nun ein Streifen gefaßt, während der andere liegen bleibt, der dritte wird wieder gefaßt und so fort, bis der Kuchen an dem Kochlöffel hängt. Sie werden dann in heißes Schmalz eingelegt, auf beiden Seiten hellgelb gebacken, auf geschnittenes Brot gelegt, und wenn sie abgelaufen sind, mit Zucker und Zimt bestreut.

1087. **Gebrühte Küchlein von Wein.** 1/4 Liter Wein wird mit 30 Gr. Zucker siedend gemacht, so viel Mehl eingerührt, bis der Teig dick und glatt ist, derselbe alsdann mit ein wenig Butter aufgetrocknet, abgekühlt und mit 4—5 Eiern angerührt, daß er dickflüssig wird. In das heiße Schmalz legt man nun Küchlein von der Größe eines kleinen Eies ein und backt sie, rüttelt die Pfanne während des Backens, daß die Küchlein recht auflaufen, läßt sie auf geschnittenem Brot ablaufen und überstreut sie stark mit Zucker und Zimt.

1088. **Zuckerstritzeln.** Die an Zucker abgeriebene Schale von

1 Zitrone nimmt man in eine Schüssel, 9 Eßlöffel Weißmehl, ebensoviel gestoßenen Zucker dazu, rührt dies mit 4 Eßlöffeln Wein, dem Saft von 1 Zitrone und einem eigroßen Stück zerlassener Butter zu einem Teig, und mischt den von 8 Eiweiß geschlagenen Schnee darunter. Wenn es untereinander gerührt ist, läßt man jedesmal einen starken Eßlöffel von dem Teig durch den Trichter ins heiße Schmalz zu einem runden Stritzel laufen, krümmt solchen, wenn er gelb ist, über ein Wellholz und bestreut ihn mit Zucker. Läuft der Teig nicht gern durch den Trichter, so wird er mit 1 oder 2 Eßlöffeln Wein verdünnt.

Süße Saucen zu Mehlspeisen.

Die hier angegebenen Saucen kann man zu warmen und kalten Mehlspeisen (Puddings, Crêmes) verwenden. Die kalten Milchsaucen gewinnen bedeutend an Geschmack, wenn man sie erkaltet mit etwas geschlagenem Rahm vermischt. Da viele süße Saucen und Mehlspeisen gequirlt oder auf dem Feuer geschlagen werden müssen, sei hier auf den Hünersdorffschen Amerikanischen Quirltopf aufmerksam gemacht (s. Einleitung S. 18). Dieser erleichtert das Quirlen und verringert die Gefahr des Anbrennens.

1089. **Kalte Erdbeersauce.** 1 Liter Erdbeeren werden durch ein Sieb getrieben, 125 Gr. Zucker, wenn nötig mehr, dazu gegeben und das Ganze mit Weißwein verdünnt.

1090. **Hägensauce.** (Rosenäpfel oder Hagebutten.) ½ Liter reife, ausgeputzte Hägen kocht man weich in 1 Teil Wasser und 1 Teil weißem Wein, alsdann werden sie durchgetrieben. Indessen röstet man 1 Eßlöffel Mehl in einem welschnußgroßen Stückchen Butter hell, löscht dieses mit dem Durchgetriebenen ab, würzt die Sauce mit Zimt, abgeriebenem Zitronengelb und Zucker; sollte sie nicht kräftig sein, so nimmt man noch Wein dazu. Die Sauce muß stark durchkochen. — Hat man keine frischen Hägen, so nimmt man ½ Liter dürre Hägen, wascht sie einigemal aus warmem Wasser und kocht sie in 1 Liter Wasser weich, treibt sie mit ½ Liter Wein durch ein Haarsieb, röstet 1 kleinen Kochlöffel Mehl in etwas Butter, nimmt das Durchgetriebene, Zucker, Zimt und Zitronenschale dazu und läßt es kochen.

1091. **Sauce von Hägenmark.** 1 Kochlöffel Mehl oder

Mondamin wird mit ein paar Eßlöffel Wasser und etwas von ½ Liter Wein glatt gerührt, 5 Eßlöffel Hägenmark, der übrige Wein, Zucker, Zitronenschale und Zimt dazu getan und auf dem Feuer unter beständigem Rühren einmal aufgekocht.

1092. **Kirschensauce.** 1 ℔ getrocknete oder auch frische Kirschen werden mit den Steinen in einem Mörser gestoßen, in eine Kasserolle getan, ein Stückchen ganzer Zimt, die Schale einer Zitrone, ein in Stücke geschnittenes Milchbrot und 1 Liter Wasser dazu getan. Nach 2 Stunden langsamen Kochens werden sie durch ein Sieb getrieben, ½ Liter roter Wein dazu gegossen, genügend Zucker daran getan, und noch einmal aufgekocht. ½ Glas Kirschengeist, vor dem Anrichten unter die Sauce getan, verfeinert ihren Geschmack. Man kann auch das Milchbrot weglassen und dafür 1 Kochlöffel Mehl in etwas Butter braun geröstet dazu nehmen.

1093. **Johannisbeersauce.** 1 ℔ abgezupfte Johannisbeeren werden roh mit stark ¼ Liter Wasser durch ein Sieb getrieben. Der durchgetriebene Saft und ebensoviel Wein wird mit 375 Gr. Zucker versüßt, einmal aufgekocht und der aufsteigende Schaum abgenommen. — Himbeer- und Maulbeersaucen werden auf die gleiche Weise verfertigt. Zu Maulbeersauce wird lauter Wein genommen.

1094. **Himbeersauce.** 2 Teelöffel feines Stärkmehl rührt man mit ein wenig hellrotem Wein glatt an, gießt noch 1 Glas Wein dazu und stellt das Gefäß auf gutes Feuer. Sowie der Wein zu kochen anfängt, rührt man schnell ½ Liter Himbeergelee oder Saft daran; die Sauce ist fertig, sobald Wein und Gelee sich angenommen haben.

1095. **Sauce von Stachelbeeren.** Nicht völlig reife Stachelbeeren werden mit siedendem Wasser übergossen und so stehen gelassen, bis sie erkaltet sind; dann läßt man das Wasser ablaufen und kocht ½ Liter Beeren in ¼ Liter Wasser, ¾ Liter Wein und 185 Gr. Zucker weich. Ehe die Sauce serviert wird, quirlt man 2 Eidotter daran.

1096. **Glühweinsauce.** ½ Liter weißen Wein läßt man mit Zucker, Zitronenschale, einem Stückchen Zimt und 1 Nelke nur bis ans Kochen kommen, deckt ihn fest zu und läßt die Sauce mit dem Gewürz noch 1 Stunde stehen.

1097. **Sauce von Arrowrootmehl** (spr. Arrorutmehl), **Mondamin, Gustin, Maismehl u. dgl.** 30 Gr. Arrowroot-

mehl rührt man mit $^1/_4$ Liter Wasser glatt an, setzt es auf das Feuer, und läßt es unter beständigem Rühren nur einigemale aufkochen, bis es klar ist, gießt dann 1 Liter Wein daran, nimmt etwas ganzen Zimt, Zitronenschale und so viel Zucker dazu, bis es süß genug ist. Wenn die Sauce einmal aufgekocht hat, ist sie fertig. Sie kann auch mit Himbeersaft oder jedem anderen Saft vermischt werden und wird wie andere Weinsaucen angewendet.

1098. **Rosinensauce.** Zu einer Sauce für 8 Personen rechnet man 1 Flasche Wein. In 30 Gr. Butter röstet man 3 Eßlöffel Mehl, löscht solches mit 1 Glas Wasser ab, gießt 1 Flasche weißen Wein daran, nimmt dazu 125 Gr. Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 125 Gr. große Rosinen (Zibeben), 60 Gr. kleine Rosinen, beides rein verlesen, gewaschen und mit wenig Wasser aufgequollen. Wenn die Sauce ein paarmal aufgekocht hat, wird sie mit dem noch Mangelnden abgeschmeckt.

1099. **Rosinensauce andere Art.** 125 Gr. große und kleine Rosinen läßt man in etwas Wasser aufkochen, nimmt $^3/_4$ Liter weißen Wein, den nötigen Zucker und ein Stückchen Zitronenschale dazu, läßt die Sauce einmal aufkochen und richtet sie an.

1100. **Zitronensauce.** 1 Zitrone reibt man an Zucker oder auf dem Reibeisen ab, röstet 1 Kochlöffel Mehl gelb in 15 Gr. Butter, gießt $^3/_4$ Liter Wein und $^1/_4$ Liter Wasser daran, nimmt das Abgeriebene und den Saft von der Zitrone dazu und so viel Zucker, bis es süß genug ist. Dann verrührt man 4 bis 6 Eidotter in einem hohen Geschirr, gießt die gekochte Sauce langsam daran und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer ein wenig anziehen, aber nicht mehr kochen.

1101. **Zitronenschaumsauce.** Sechs ganze Eier, 6 Dotter, 250 Gr. Zucker, das an Zucker abgeriebene Gelbe von einer Zitrone, deren Saft, 1 Liter starken Weißwein und $^1/_4$ Liter Wasser nimmt man in einer Kasserolle auf schwaches Feuer und schlägt es mit dem Schneebesen so lange, bis es dick und schaumig und am Kochen ist.

1102. **Chaudeau-** (Schodo) **Sauce.** 4 bis 6 ganze Eier 2 Dotter und 190 Gr. Zucker, $^1/_2$ Liter weißer Wein, das Gelbe von einer auf Zucker abgeriebenen Zitrone und deren Saft werden auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis sich ein zarter dicker Schaum bildet und es einmal aufstoßt, dann

wird der Chaudeau sofort vom Feuer weggenommen und noch einige Zeit fortgeschlagen. Einige Eßlöffel von einem feinen Likör oder Arrak dazu getan, geben der Sauce einen sehr angenehmen Geschmack.

1103. **Weinsauce mit saurem Rahm.** 1 Eßlöffel feines Mehl wird mit 3 Eßlöffeln dickem saurem Rahm angerührt, 4 Eigelb, der nötige Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale und $^3/_4$ Liter starker weißer Wein dazu getan. Man läßt unter beständigem Rühren die Sauce nur bis zum Kochen kommen; sobald eine Blase aufsteigt, ist sie fertig.

1104. **Puddingsauce auf englische Art.** 60 Gr. Butter und 1 Eßlöffel feines Mehl rührt man gut durcheinander, tut 60 Gr. Zucker und etwas Muskatnuß dazu, rührt es mit 1 Glas Wasser recht glatt und gießt noch 1 Gläschen Madeira oder Arrak dazu. Man rührt die Sauce auf schwachem Feuer nur so lange, bis sie ans Kochen kommt (kochen darf sie nicht) und gibt sie warm zu Tisch.

1105. **Punschsauce.** 200 Gr. Zucker werden mit 1 Glas Wasser so lange gekocht, bis der Zucker braun ist, dann wird 1 Glas weißer Wein und ein halbes Glas Rum dazu gegossen, ein halber Teelöffel Mondamin mit Wasser glatt gerührt, dies, die Schale und der Saft von 1 Zitrone dazu getan und aufgekocht.

1106. **Mandelsauce.** Man nimmt 60 Gr. geschälte und mit wenig Milch sehr fein gestoßene oder gemahlene süße Mandeln, verrührt solche mit $^1/_2$ Liter Milch in einer Kasserolle, läßt dies kochend heiß werden, tut 45 Gr. Zucker dazu, etwas Zimt und Zitronenschale, und zieht es mit 4 Eidottern ab. Wer die bitteren Mandeln liebt, kann auch einige dazu nehmen.

1107. **Zitronensauce.** In $^1/_2$ Liter kochender Milch läßt man die Schale einer Zitrone $^1/_2$ Stunde ziehen. Während dieser Zeit verrührt man einen gestrichenen Eßlöffel voll Mehl mit 2 Eigelb und Zucker nach Gutdünken glatt, rührt dies mit der Zitronenmilch auf dem Feuer ab, bis sie dicklich wird. Die Sauce paßt am besten zu aufgezogenen Dampfnudeln. — Vanillesauce wird ebenso gemacht; man nimmt zu $^1/_2$ Liter Milch den vierten Teil einer großen Stange Vanille.

1108. **Caramelsauce.** 100 Gr. Zucker werden mit wenig Wasser zu Caramel gebrannt, mit 1 Liter kalter Milch abgelöscht und aufgekocht. 5 Eigelb werden mit der abgekühlten Caramelmilch verrührt und unter fortwährendem Schlagen auf dem Feuer bis ans Kochen gebracht.

1109. Milchsauce. ½ Liter süße Milch, worin 45 Gr. Zucker, etwas ganzer Zimt und Zitronenschale gekocht sind, wird mit 4 Eidottern, die vorher mit 1 Teelöffel Mondamin und kalter Milch verrührt sind, abgezogen und auf dem Feuer geschlagen bis ans Kochen.

1110. Vanillesauce. 1 Liter Milch, 1 Löffel Stärkmehl oder Mondamin, 100 Gr. Zucker, ein Stückchen Vanille, 6 Eigelb werden auf dem Feuer geschlagen bis ans Kochen. Nach Belieben kann man den Schnee der 6 Eiweiß darunter mengen.

1111. Warme Vanillesauce (Eiermilch). 1 Eßlöffel feines Mehl oder Mondamin wird mit etwas von 1 Liter Milch und Vanille gut aufgekocht, Zucker und die übrige Milch dazu getan, und wenn die Sauce kocht, mit 5 Eigelb abgezogen und auf dem Feuer geschlagen, aber nicht mehr gekocht.

1112. Kalte Vanillesauce. 1 Liter Milch wird mit 125 Gr. Zucker und einem Stückchen Vanille siedend gemacht und an neun mit etwas Milch verrührte Eidotter gegossen. Man läßt sie auf dem Feuer anziehen und gibt sie erkaltet zu Crêmes.

1113. Schokokadesauce. 90 Gr. in kleine Stücke gebrochene Schokolade wird mit ½ Liter Milch auf das Feuer gesetzt; wenn die Milch siedet, wird sie abgegossen, die Schokolade mit gestoßener Vanille verrührt, die Milch wieder zugegossen, mit Zucker versüßt und mit 4 Eidottern legiert.

Crêmes und Gelees.

Allgemeines.

Die Festigkeit der Crêmes besteht in Eiern und die der Gelees in Zucker; um beide Arten und namentlich Weinsulzen noch fester zu machen, bedient man sich auch tierischer Stoffe, der Kalbsfüße, der Hausenblase und der Gelatine. Da diese aber leicht Beigeschmack geben, so nimmt man so wenig als möglich. Gute Hausenblase ist viel teurer, aber reiner im Geschmack als Gelatine, von der man mehr braucht. Man verwende nur Gelatine von der besten Sorte. Jetzt

wird auch vielfach das Agar-Agar angewendet, eine gallertige indische Meeralge, die ohne Beigeschmack ist und in federleichten, porösen Stangen von etwa 30 cm Länge und 3 cm Dicke verkauft wird. (Siehe Bereitung Nr. 440—442.) Will man an den Eiern sparen, so kann man bei Milchcrêmes statt einem Teil derselben etwas sehr feines Mehl wie Mondamin, Gustin, Mais-, Reis- oder Stärkmehl dazu nehmen. Hat man keinen Schlagrahm, so kann man statt desselben den Schnee der Eiweiß nehmen, doch wird die Crême nie so fein. Außerordentlich einfach und schnell zu bereiten sind die präparierten Gelees, kalten Puddings und Vanillesaucen von Dr. Ötker, die in wenigen Minuten mit Zucker und Wasser oder Milch, wie im Rezept angegeben, fertig zu kochen und in Paketchen für 5—6 Personen in allen besseren Geschäften zu haben sind, ebenso ist Vanillin von Dr. Ötker und von Dr. Crato zu empfehlen (in Päckchen à 10 ₰). Zum raschen Schlagen von Schlagrahm und Eierschnee ist der Hünersdorff'sche Quirltopf vorzüglich; man kann die Crêmes sehr bequem auf dem Feuer darin quirlen.

1114. **Blanc-Manger.** 1 ℔ geschälte, in kaltem Wasser rein abgewaschene Mandeln werden in einem Mörser mit einem Glas frischem Wasser so fein als möglich gestoßen. Dann werden sie mit 1 Liter frischem Wasser verrührt und durch ein reines Tuch gepreßt. Das Durchgelaufene muß wenigstens zweimal auf die Mandeln gegossen werden, damit die Mandelmilch möglichst kräftig wird; diese wird nun mit 310 Gr. Zucker versüßt und mit 30 Gr. aufgelöster Hausenblase (Nr. 440) oder einer Stange Agar-Agar (Nr. 442) vermischt, in eine Crême-Form gegossen und zum Gestehen aufs Eis gestellt. Beim Anrichten wird die Form in warmes Wasser getaucht, mit einem Tuche überall abgetrocknet und auf die dazu bestimmte Platte gestürzt. — Die Crême soll, wenn sie gelungen ist, ein glänzend weißes Aussehen haben.

1115. **Blanc-Manger** andere Art. **(Wackelpeter.)** 125 Gr. feines Stärkmehl wird mit etwas von 1 ½ Liter kalter Milch angerührt, mit 125 Gr. Zucker, 45 Gr. bitteren und 150 Gr. süßen geschälten und fein gestoßenen Mandeln, mit der auf Zucker abgeriebenen Schale von 1 Zitrone und dem Stärkmehl recht glatt gerührt, die übrige Milch wird siedend gemacht, daran gegossen und unter beständigem Rühren so lange wie ein Kinderbrei gekocht. Kurz vor dem Wegstellen werden 9 Eiweiß zu Schnee geschlagen, an die Masse gerührt, diese schnell weggenom-

men und in eine Form, welche zuvor mit kaltem Wasser ausgespült wurde, eingefüllt und kalt gestellt. Sauce dazu: 1 Liter Milch wird mit 125 Gr. Zucker und einem Stückchen Vanille siedend gemacht, an 9 Eidotter, welche verrührt sind, gegossen, über dem Feuer noch ein wenig anziehen gelassen und nach dem Erkalten an die gestürzte Crême gegossen.

1116. **Gefärbtes Blanc-Manger.** 250 Gr. Mandeln werden mit Wasser fein gestoßen. 310 Gr. Zucker und die Mandeln werden mit 1 1/4 Liter Wasser durch ein Tuch gepreßt, 60 Gr. Gelatine oder 2 Stangen Agar Agar mit 1/2 Liter Wasser aufgelöst und dann auch unter die Masse getan. Will man das Blanc-Manger dreifarbig haben, so nimmt man zum ersten Teil 30 Gr. Vanillezucker, zum zweiten 1 Kelch Orangenblütwasser und etwas flüssigen Karmin, zum dritten Teil 60 Gr. Schokolade und füllt sie in der angegebenen Reihenfolge in die Form, jedesmal, nachdem die vorhergehende Farbe gestanden ist.

1117. **Mondaminpudding.** 1/2 Liter Milch läßt man beinahe ans Kochen kommen, verrührt indes 4 Eßlöffel Mondamin-Maismehl, 4 Eßlöffel Zucker und die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, (nach Belieben kann auch Vanille-Zucker oder Zimt genommen werden) mit 1/2 Liter Milch, gießt dies an die siedende Milch und läßt es unter beständigem Rühren 4 Minuten lang kochen, füllt es in eine mit Wasser ausgespülte Form und stürzt es nach dem Erkalten. Soll das Blanc-Manger leichter und schaumiger werden, so mengt man noch auf dem Feuer vor dem Einfüllen den steifen Schnee von 3—4 Eiweiß darunter.

1118. **Rote Grütze.** Man kocht 1 Liter frischen Fruchtsaft, gut gezuckert, mit etwas abgeriebener Zitronenschale und dem Saft von 1/2 Zitrone, rührt dann 80 Gr. mit Wasser verdünntes Mondamin dazu und läßt es 10 Minuten kochen. Hierauf wird es in eine mit Wasser ausgespülte Form (am besten Porzellan) geschüttet. Wenn erkaltet, stürzt man die Grütze auf eine Platte und gibt eine Vanillesauce dazu. Statt Mondamin kann auch Griesmehl oder Sago, von jedem eine Tasse voll, genommen werden. — Zum Fruchtsaft werden stark 1 Kilo Beeren in einem irdenen Topfe zerdrückt, in einem Gefäß mit siedendem Wasser 1/4 Stunde gekocht, bis aller Saft aus den Früchten gezogen ist, dann streicht man dieselben durch ein Haarsieb, verdünnt den Saft mit Wasser, bis es etwa 1 Liter ist, und versüßt ihn mit ungefähr 250 Gr. Zucker. —

Hat man keinen frischen Fruchtsaft, so nimmt man eingekochten und verdünnt ihn mit etwas Wasser.

1119. **Kalter Stärkepudding.** Man nimmt 90 Gr. feines Stärkmehl oder Mondamin, rührt es mit 1 Liter Milch an, tut 90 Gr. süße und 30 Gr. bittere, fein gestoßene Mandeln dazu, sowie 125 Gr. Zucker, an dem etwas Zitronenschale abgerieben, gibt alles zusammen in eine Pfanne und läßt es unter beständigem Rühren kochen, schlägt 8 Eiweiß zu sehr steifem Schnee, rührt ihn langsam daran, füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt sie darin erkalten, stürzt sie auf eine Platte und gibt eine kalte Sauce dazu. — Man kann auch Gelee von Johannisbeeren, mit Wein verdünnt, dazu geben.

1120. **Mandelkäse.** 30 Gr. feine Hausenblase wird geklopft, in kleine Stücke geschnitten und über Nacht in einem Glas Wasser eingeweicht, den andern Tag unter öfterem Umrühren auf schwachem Feuer gekocht, bis sie sich völlig aufgelöst hat, und durch ein reines Tuch gepreßt. 250 Gr. geschälte und mit Pomeranzenblütwasser sehr fein gestoßene Mandeln werden mit $^1/_2$ Liter süßem Rahm durch ein Sieb getrieben; dies wird in eine Kasserolle genommen, mit 60 Gr. Zucker versüßt, mit der aufgelösten Hausenblase vermischt und unter beständigem Rühren 10 Minuten anziehen gelassen. Soll der Käse rötlich werden, so wird er mit einigen Tropfen flüssigem Karmin während des Kochens gefärbt, dann in die bestimmte Form gegossen und erkaltet behutsam gestürzt.

1121. **Rahmsulz von Kalbsfüßen.** 6 zerhauene Kalbsfüße werden mit 2 Liter Wasser bis auf $^1/_2$ Liter eingekocht, dies wird durchgepreßt, kalt gestellt und das Fett rein abgenommen. Nun nimmt man das Weiße von 4 Eiern in ein Geschirr, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt, 60 Gr. gestoßenen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und $^1/_4$ Liter süßen Rahm dazu und rührt es recht stark untereinander. Die reine, in Stücke geschnittene Sulz nimmt man in eine passende Kasserolle, das mit dem Rahm angerührte Eiweiß dazu und rührt es so lange, bis es zu kochen anfängt. Es wird nun in die dazu bestimmte Geleeform gefüllt und an einen kühlen Ort gestellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, mit einem Tuch überall abgetrocknet und behutsam auf die bestimmte Schüssel gestürzt. — $^1/_2$ Liter guter, kalter Schlagrahm wird mit einer Schneerute so lange geschlagen,

bis er dick ist, nun wird die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone mit so viel gestoßenem Zucker darunter gemischt, bis er süß genug ist, und dann über die gestürzte Crême gegossen.

1122. **Rahmsulz.** Man rührt 1 Eßlöffel Mondamin mit etwas Milch glatt an, schlägt von 16 Eiweiß einen steifen Schaum, mengt 200 Gr. fein gesiebten Zucker darunter, macht 2 Liter Milch siedend, läßt erst das Teiglein in die Milch einlaufen und dann den Schaum; man rührt die Milch langsam um. Sobald sie sich dickt, hebt man sie vom Feuer, schüttet sie in ein Geschirr, mischt 3—4 Eßlöffel Rosen- oder Orangeblütwasser oder an Zucker abgeriebenes Zitronengelb darunter, schöpft mit einem großen Löffel auf und nieder, bis sie halb erkaltet ist, und füllt sie dann als Sulz in das bestimmte Gefäß.

1123. **Gelbe Milch.** In eine Kasserolle wird ein kleiner Kochlöffel voll Stärkmehl genommen, mit 2 Eßlöffel süßem Rahm glatt angerührt, 8 Eigelb hineingeschlagen, dies und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone stark zusammengerührt, 1 Liter siedend gemachte Milch daran gegossen und unter beständigem Rühren einmal aufgekocht. Ist die Sulz nicht süß genug, so wird noch etwas Zucker dazu genommen, vom Feuer weggesetzt und eine Zeit lang gerührt, dann wird sie in die dazu bestimmte Schale gegossen und kalt gestellt.

1124. **Crême à la Sultan.** Man nimmt 90 Gr. Zucker nebst ½ Glas frischem Wasser in eine Kasserolle oder messingene Pfanne, läßt es kochen, bis der Zucker kastanienbraun ist, tut 1 Liter siedende Milch daran, etwas ganzen Zimt dazu, kocht es ein wenig, gießt es durch ein Sieb und läßt es erkalten. Hierauf wird eine Zitrone an Zucker abgerieben, das Gelbe von 8 Eiern dazu genommen, die durchgetriebene Milch daran geschüttet, wieder durch das Sieb gegossen, auf eine Platte getan, diese in siedendes Wasser gestellt, und ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gesetzt. Sobald es fest ist, nimmt man es aus dem Wasser, läßt es abkühlen, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu einem steifen Schaum, tut das Abgeriebene von ½ Zitrone nebst einer Handvoll gesiebten Zucker darunter, macht von dem Schaum einen Ring um die Crême herum, und von dem Rest in der Mitte derselben eine große Kugel, bestreut den Schaum mit Zucker, brennt ihn mit einem glühenden Eisen, oder stellt die Platte in einen Backofen, damit der Schnee Farbe bekommt. Beides muß schnell geschehen, daß der Schnee kein Wasser zieht. Die

Crême wird warm aufgestellt, sie kann auch kalt gegeben werden, wenn der Schaum wegbleibt.

1125. **Gebrannte Crême** für 6 Personen. 80 Gr. Zucker, 3 Eier, 3 Eigelb, ½ Liter Milch, 1 Paket Vanillin (Dr. Ötker); 100 Gr. Zucker zum Bräunen. — 100 Gramm Zucker wird in einem emaillierten Töpfchen gebrannt. Die übrigen Zutaten schlägt man gut, gießt sie auf den gebrannten Zucker und läßt sie im Wasserbad gerinnen, was etwa ¾ Stunden braucht. Erkaltet wird die Crême gestürzt.

1126. **Reiscrême mit Maraschino.** 125 Gr. Reis wird blanchiert, auf ein Sieb gegossen, damit das Wasser rein abläuft und dann mit ¾ Liter Milch und ½ Stange Vanille weich gekocht; der Reis muß körnig bleiben. Wenn er ganz weich ist, kommt 185 Gr. Zucker daran. Sobald er anfängt kalt zu werden, nimmt man die Vanille heraus, tut 20 Gr. aufgelöste Gelatine und Maraschino nach Geschmack daran, rührt den Reis damit tüchtig durch und mischt den steifgeschlagenen Schnee von ½ Liter Schlagrahm leicht darunter. Man füllt die Crême in die mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder in die Eismaschine, läßt sie in Eis fest werden, taucht die Form in heißes Wasser und stürzt sie. Die Crême wird mit einer kalten Vanille-, Himbeer- oder Erdbeersauce gegeben. Anstatt mit Vanille und Maraschino kann die Crême mit Arrak abgeschmeckt werden.

1127. **Reiscrême mit Früchten.** 200 Gr. Reis wird wie in der vorigen Nummer mit Vanille und Zucker weich gekocht und mit 30 Gr. aufgelöster Gelatine vermischt. Sobald der Reis kalt ist, mengt man ½ Liter fest geschlagenen Rahm leicht darunter, und füllt davon stark zweifingerhoch in die Form, welche schon im Eis stehen muß. Sobald die Crême fest wird, kommt eine Lage eingemachter Früchte darauf, etwa Kirschen, Aprikosen, Nüsse, Reineclauden u. dgl. m., wieder abwechselnd eine Lage Crême und Früchte, bis die Form gefüllt ist. Die Crême läßt man bis zum Gebrauch im Eise stehen und richtet sie dann auf eine Schüssel gestürzt an.

1128. **Reiscrême mit Erdbeeren.** 160 Gr. Reis werden abgebrüht und in ¾ Liter Milch mit 125 Gramm Zucker weich gekocht und mit 30 Gr. aufgelöster Gelatine vermischt. Dann werden ¾ Liter frische Erdbeeren durch ein Sieb getrieben, mit 125 Gr. Zucker versüßt und unter den erkalteten Reis gemischt.

Nun wird ½ Liter fest geschlagener Rahm unter die Masse leicht gemengt, eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form damit gefüllt und ins Eis gestellt. Beim Anrichten garniert man den gestürzten Reis mit großen eingezuckerten Gartenerdbeeren.

1129. **Crême von Makronen.** Man stoßt 8 große bittere Makronen fein und kocht sie mit einem Stückchen ganzen Zimt und dem nötigen Zucker in ¾ Liter Milch, treibt sie durch ein Haarsieb und rührt den Schnee von 4 Eiweiß, nachdem es etwas erkaltet ist, hinein; nun wird es noch einmal durchgetrieben, in eine Crêmeschale oder in Becher gefüllt, diese in heißes Wasser gestellt und mit einem Deckel, worauf glühende Kohlen sind, bedeckt. Wenn sich die Crême fest anfühlt, wird sie aus dem Wasser genommen, kalt gestellt und zu Tische gegeben.

1130. **Charlotte von Makronen.** 1½ Liter Rahm wird zu steifem Schnee geschlagen, mit 45 Gr. Gelatine, die kaum noch warm sein darf, und 220 Gr. Zucker und gestoßener Vanille gut gemengt, eine hohe glatte Form damit gefüllt, die man in den Keller oder noch besser in Eis stellt, bis die Crême fest ist. Nachdem diese auf eine Platte gestürzt ist, belegt man die äußere Seite mit Makronen, welche von innen mit irgend einer beliebigen Marmelade bestrichen sind, bis an den oberen Rand, die Makronen werden leicht angedrückt und die Crême so garniert zu Tisch gegeben.

1131. **Gestürzte Arrakcrême.** 90 Gr. Stärkmehl rührt man mit ¼ Liter Milch glatt, macht 1 Liter Milch mit 140 Gr. Zucker, an dem die Schale von ½ Zitrone abgerieben ist, siedend, und kocht nun das Stärkmehl mit 45 Gr. geschälten, fein gestoßenen Mandeln, von denen die Hälfte bittere sein sollten, wie einen Kinderbrei, schlägt von 15 Eiweiß einen recht steifen Schnee, mengt ihn hinein und läßt ihn nur einmal aufkochen, mengt 3—4 Eßlöffel Arrak darunter, benetzt die Formen mit Arrak, füllt die Masse ein und stellt sie zum Erkalten in den Keller. Beim Anrichten stürzt man sie vorsichtig auf Platten und gibt folgende Arraksauce dazu. Man schlägt 250 Gr. Zucker mit 8 Eigelb, etwas Zitronenschale und dem Saft von ½ Zitrone recht schaumig, tut ½ Liter Wein dazu und schlägt es auf dem Feuer, bis es steigt, mischt den Schnee von 3 Eiweiß und 4—5 Eßlöffel Arrak darunter und stellt sie auch kalt.

1132. **Crême von Vanille** (gekochte). In 1 Liter kochende Milch oder süßen Rahm wird eine in kleine Stücke geschnittene Stange Vanille ½ Stunde lang gelegt und 10 Minnten lang damit gekocht, dann die Kasserolle bedeckt und zurückgestellt. Nun werden 6 Dotter und 2 ganze Eier mit 150 Gr. feinem Zucker mit einer Schneerute geschlagen, und mit der abgekühlten und durchgeseihten Milch genau vermischt; das Ganze läßt man ein paarmal durch ein Haarsieb laufen, füllt es dann in Becher oder in eine Schale, setzt diese in heißes Wasser, einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es 1½ Stunden dämpfen. Fühlt sich die Crême fest an, so ist sie fertig nnd wird kalt gestellt. Orangen- oder Zitronencrême wird mit an Zucker abgeriebener Orangen- oder Zitronenschale statt der Vanille ebenso bereitet. Beim Anrichten wird die Form in heißes Wasser getaucht, mit einem Tuche rein abgetrocknet und auf eine Platte gestürzt.

1133. **Gestürzte Vanillecrême mit Schlagrahm** für 6—8 Personen. ½ Liter Milch wird siedend gemacht und ⅓ Stange Vanille ½ Stunde darin ausgezogen. Inzwischen werden 125 Gr. Zucker mit 5—6 Eigelb und dem Mark der Vanille glatt gerührt und dann mit der heißen Milch auf schwachem Feuer zu einer Crême abgerührt, durchpassiert, mit 15 Gr. aufgelöster weißer Gelatine 5 Minuten gerührt, dann kalt gestellt. Ist die Crême kalt, so wird, ehe sie anfängt zu stocken, ¼ Liter geschlagener Rahm darunter gemengt, eingefüllt und kalt gestellt.

Maraschino-Crême wird gemacht, wie die gestürzte Vanille-Crême, nur kommt statt Vanille Maraschino hinein.

1134. **Vanillecrême mit Mandeln.** 150 Gr. abgezogene, fein gestoßene Mandeln werden mit 8 Eigelb und 125 Gr. Zucker schaumig gerührt. Schwach 1½ Liter Milch werden mit einer halben Stange gestoßene Vanille aufgekocht, 150 Gr. Stärkmehl oder Mondamin mit ½ Liter Milch angerührt, zu der Masse geschüttet und nun vorsichtig unter starkem Rühren mit der siedenden Milch gerührt. Nun nimmt man es in die Pfanne und mischt, wenn es kocht, den sehr steifen Schnee der 8 Eiweiß hinein, füllt es in mit kaltem Wasser ausgespülte Formen und stürzt diese, wenn die Crême gestanden.

1135. **Gefüllte Vanillecrême.** Eine Crêmeschüssel belegt man mit Biskuit, Zuckerbrot oder anderem Backwerk, feuchtet es mit

4 Eßlöffeln Punschessenz an, läßt es 1 Stunde zugedeckt stehen und belegt es mit einigen Löffeln Johannisbeeren oder anderem Eingemachtem. Nun verrührt man 8 Eigelb, macht eine Obertasse Milch siedend, gießt sie an die Eigelb, nimmt sie in die Pfanne, läßt sie zu einer dicken Crême anziehen und rührt bis zum Erkalten, mischt dann 60 Gr. Zucker, gestoßene Vanille und unmittelbar, ehe es zu Tische kommt, den sehr steifen Schnee von 10 Eiweiß darunter und füllt es auf die Biskuits.

1136. **Schokoladecrême.** In ½ Liter Wasser wird 150 Gr. Schokolade aufgekocht, durchgetrieben mit 25 Gr. aufgelöster französischer Gelatine, dann kommt 125 Gr. Zucker daran, und das Ganze wird 5 Minuten gerührt und kalt gestellt. Ehe die Crême anfängt zu stocken, wird ¼ Liter geschlagener Rahm darunter gemengt, eingefüllt und wieder kalt gestellt. Für 6 Personen.

1137. **Schokoladecrême feinere Art.** In ½ Liter Milch wird 150 Gr. Schokolade aufgekocht. 125 Gr. Zucker wird mit 5 Eigelb glatt gerührt und mit der gekochten Schokolade zusammen auf schwachem Feuer zu einer Crême abgerührt, durchgetrieben mit 15 Gr. aufgelöster weißer Gelatine 5 Minuten gerührt und kalt gestellt. Ist die Crême abgekühlt, ehe sie anfängt zu stocken, so kommt ¼ Liter geschlagener Rahm hinein. Für 6—8 Personen.

1138. **Schokoladecrême mit Rahmschnee.** Mit ¼ Liter Wasser kocht man 125 Gr. Vanilleschokolade zu einem dicken Brei, läßt ihn erkalten, und rührt, ehe die Crême aufgetragen wird, den steifen Schnee von ½ Liter Schlagrahm und 90 bis 120 Gr. Zucker hinein.

1139. **Schokoladecrême.** 125 Gr. Vanilleschokolade werden mit ½ Liter Milch und Zucker gut verkocht, mit 5 Eigelb vorsichtig abgezogen, recht kalt gestellt und vor dem Auftragen mit dem steifen Schnee der 5 Eiweiß vermischt. Wenn man die Crême sehr dick haben will, kocht man 1 Kaffeelöffel Mondamin, das mit etwas Wasser angerührt wurde, mit.

1140. **Schokoladecrême.** 90 Gr. Schokolade werden in kleine Stückchen gebrochen und im warmen Ofen erweicht, dann mit ebensoviel Zucker und 1 Liter kochender Milch glatt angerührt und nach einigem Abkühlen mit 6 verrührten Dottern und 2 ganzen Eiern vermischt, in Becher oder in eine Schale gefüllt und wie die Vanillecrême Nr. 1132 gekocht.

1141. Hygiama Crême. Hygiama ist für Kranke und Rekonvalescenten sehr nahrhaft und leicht verdaulich, deshalb geben wir einige angenehme, wohlschmeckende Crêmes. 2 Eßlöffel voll Hygiamapulver, 2 Eßlöffel feiner Zucker und 1 schwacher Eßlöffel Kakaopulver werden mit einander vermischt und mit ¼ Liter Milch 1—2 Minuten unter beständigem Umrühren gut durchgekocht. Dann rührt man 1 Löffel Mondamin mit etwas Milch glatt und läßt hiervon so viel in die kochende Crême hineinlaufen bis sie dicklich ist, nimmt sie vom Feuer und füllt sie zum Erkalten in eine Schale. Inzwischen läßt man 1 Stückchen Vanille in ¼ Liter Milch ausziehen, gibt 1 Eßlöffel Zucker und so viel Mondamin bis die Sauce sämig wird in die kochende Milch und zieht sie mit 1—2 Eigelb ab.

1142. Gefüllte Hygiamacrême. 1 Eßlöffel Hygiama, 1 Eßlöffel feiner Zucker und 1 Löffel Mondamin oder feines Mehl werden mit ½ Liter Rahm oder Milch unter beständigem Schlagen zum Kochen gebracht. Nun rührt man 2 Eigelb mit wenig Wasser glatt und rührt sie an die Crême, ohne weiter kochen zu lassen. Inzwischen befeuchtet man etwa 5 Makronen mit etwas Rum oder Arrak, legt sie in eine Schale, Aprikosen oder anderes Eingemachte darauf und schüttet die heiße Hygiamacrême darüber. Erkaltet kann man sie mit Schlagrahm garnieren.

1143. Rahmcrême mit Arrak. (Russische Crême.) 125 Gr. Zucker rührt man mit 6 Dottern und etwas Vanille wie einen Biskuit-Teig und mengt 2 Eßlöffel Arrak darein. In dem Augenblick, ehe die Crême aufgetragen werden soll, rührt man ½ Liter steifen Rahmschnee leicht hinein, füllt sie auf den Crêmeteller und garniert sie mit rundem Zuckerbrot.

1144. Crême mit Kaffee. 125 Gr. frisch gerösteten Kaffee von der feinsten Sorte siedet man ungemahlen in 1 Liter Rahm ein paar Minuten lang, dann stellt man ihn fest zugedeckt eine Viertelstunde beiseite, gießt nun den Rahm ab, quirlt daran 8 bis 10 Dotter mit 125 Gr. Zucker und läßt die Crême unter langsamem Umrühren über dem Feuer anziehen und beendet sie wie die gekochte Crême von Vanille Nr. 1132.

1145. Kaffeecrême für 5—6 Personen. 4—5 Blatt beste französische Gelatine werden in kaltem Wasser gewaschen, in kleine Stücke zerschnitten und in einer kleinen Tasse starken Kaffee aufgelöst. Inzwischen schlägt man ½ Liter Schlagrahm zu steifem Schnee, gibt

Zucker nach Geschmack darunter, schlägt ihn noch etwas mit, mengt dann den Kaffee mit Gelatine teelöffelweise darunter und läßt die Crême gestehen.

1146. **Gestürzte Kaffeecrême.** 60 Gr. feinen, frisch gerösteten, gemahlenen Kaffee läßt man in ½ Liter kochender Milch 10 Minuten anziehen, verrührt 6 Eigelb mit etwas gestoßener Vanille und Zucker, gießt die durchgeseihte Milch daran und schlägt es auf dem Feuer bis an das Kochen, nimmt es gleich weg und mischt 12 Blatt aufgelöste Gelatine hinein. Die Crême wird nochmals durchgeseiht und fortgeschlagen, bis sie beinahe kalt ist, nun wird ¼ Liter steifer Schlagrahm eingemengt, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt und in Eis gestellt.

1147. **Crême mit Tee.** In 1 Liter kochende Milch wird 15 Gr. feiner schwarzer Tee getan, fest zugedeckt und kalt gestellt. Nun werden 6 Dotter und 2 ganze Eier mit 125 Gr. fein gestoßenem Zucker mit der Schneerute gut geschlagen, die durchgeseihte Milch daran gegossen, zweimal durch ein Sieb getrieben und gleich der gekochten Vanillecrême Nr. 1133 behandelt.

1148. **Zitronencrême.** 1 Liter Milch, 45 Gr. Zucker und das an Zucker Abgeriebene von 1 Zitrone läßt man kochen, rührt indessen 2 Kochlöffel feines Mehl mit etwas Milch und 6 Eigelb glatt, rührt die siedende Milch daran, gießt alles zurück in die Pfanne, läßt es einmal aufkochen, nimmt es vom Feuer, rührt dann den steifen Schnee der Eier hinein und füllt die Crême ein.

1149. **Pyrmonter Crême.** 5 Eigelb werden mit 250 Gr. Zucker, der Schale einer Zitrone und dem Saft einer halben dick gerührt, dann kommt 20 Gr. aufgelöste weiße französische Gelatine, 1 Gläschen Rum und ½ Liter Weißwein daran, und zuletzt der Schnee von 5 Eiweiß. Das Ganze wird nun so lange geschlagen, bis die Crême anfängt zu stocken und wird dann in Formen gefüllt, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült sind. Für 10 Personen.

1150. **Orangecrême.** Die Schale von 2 Orangen wird an Zucker abgerieben, zu dem Orangenzucker noch 90 Gr. Zucker genommen, mit 4 Eigelb glatt gerührt und dann mit ½ Liter kochender Milch auf schwachem Feuer zu einer Crême abgerührt, durchpassiert mit 15 Gr. aufgelöster, weißer Gelatine, mit dem Saft der 2 Orangen etwa 10 Minuten tüchtig gerührt und kalt gestellt. Ist die Crême kalt, ehe sie anfängt zu stocken, so kommt ¼ Liter steif

geschlagener Rahm hinein, und das Ganze wird so lange geschlagen, bis es anfängt zu stocken, und dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt. Für 6 Personen.

1151. Chaudeaucrême mit Schneeberg. 250 Gramm gestoßener Zucker, der Saft einer ganzen und die auf Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone wird mit 15 Eigelb eine Viertelstunde geschlagen: dann macht man ½ Liter starken weißen Wein warm, rührt ihn an die Eier, läßt es unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen einmal aufkochen und schlägt fort, bis der Chaudeau abgekühlt ist und einen festen zarten Schaum hat, dann füllt man ihn in eine tiefe Platte. Die Eiweiß schlägt man zu einem sehr steifen Schnee, mengt 15 Gr. gestoßenen Zucker bei, türmt ihn bergartig auf eine Platte, besteckt ihn mit länglich geschnittenen Mandeln, streut gestoßenen Zucker darauf und stellt den Berg so lange auf kaltem Wasser in den heißen Backofen, bis er oben gelb ist, und schiebt ihn, wenn beides erkaltet ist, auf den Chaudeau. Will man keinen Schneeberg machen, so kann man auch 5 ganze Eier und 5 Dotter zu dem Chaudeau nehmen.

1152. Weincrême mit Orange. Man reibt das Gelbe von einer großen Orange an Zucker ab und preßt sie und 1 Zitrone aus, schlägt dann 375 Gr. gestoßenen Zucker mit 8 Eigelb recht schaumig, nimmt das Orangegelb, den Saft und knapp ½ Liter weißen Wein dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es steigt, stellt die Crême weg und schlägt fort, bis sie abgekühlt ist, stellt sie recht kalt und mischt vor dem Auftragen den steifen Schnee von 8 Eiweiß und 5 Eßlöffel Arrak darunter. Die Orange kann auch wegbleiben und dafür etwas Zitronenschale genommen werden.

1153. Weincrême. 2 schwache Eßlöffel Mehl werden mit 1 Liter Wein angerührt, die an Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 8 Eigelb und Zucker dazu getan und auf dem Feuer unter beständigem Schlagen gekocht, bis es einmal aufstoßt, man nimmt es nun hinweg und mengt den steif geschlagenen Schnee der Eiweiß leicht darein, füllt sie in Becher oder Schalen und stellt sie kalt.

1154. Gestürzte Weincrême. 2 Orangen oder Zitronen werden dünn geschält, das Abgeschälte in ½ Liter weißem Wein heiß gemacht. 5 Eigelb werden mit 125 Gr. Zucker verrührt, der Saft der Orangen oder Zitronen daran getan. Nun mischt man es unter den heißen Wein und läßt es auf dem Feuer unter tüchtigem

Schlagen anziehen, aber nicht kochen; 30 Gr. Gelatine, in etwas Wasser aufgelöst, mengt man unter die Crême, stellt sie in kaltes Wasser und rührt, bis sie beinahe kalt ist; dann wird der steife Schnee der 5 Eier darunter gemengt, die Crême in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt und kalt gestellt.

1155. Punschcrême. ½ Liter Weißwein läßt man mit dünn abgeschälten Zitronen- oder Orangeschalen kochend werden, stellt ihn dann neben das Feuer und läßt ihn mit den Zitronen- und Orangenschalen ziehen. Während dessen werden 375 Gramm Zucker mit 12 Eigelb abgerührt, dann gibt man den heißen Wein nebst dem Saft von einer Orange und einer Zitrone mit ⅛ Liter Arrak dazu, läßt dies alles unter beständigem Rühren auf dem Feuer anziehen, bis die Crême dicklich wird, worauf man sie durch ein Haarsieb gießt und mit 30 Gr. aufgelöster Gelatine vermischt. In die abgekühlte Crême mengt man den Schnee von 6—9 Eiweiß, füllt sie in eine in Wasser getauchte Form und stellt sie zum Gestehen in Eis oder kaltes Wasser.

1156. Kastaniencrême. 250 Gr. Kastanien werden geschält und dann in kochendes Wasser gelegt, bis sich die Haut davon abziehen läßt, was am leichtesten mit einem reinen Tuche geschieht. Nun kocht man sie in ¾ Liter Rahm mit 185 Gr. Zucker weich, treibt sie durch ein Sieb, mischt etwas gestoßene Vanille und 30 Gr. aufgelöste Gelatine darunter. Wenn die Masse anfängt kalt zu werden, mischt man ½ Liter geschlagenen Rahm hinein, füllt die Crême in die Form und läßt sie im Keller oder im Eis fest werden.

1157. Haselnußcrême. 60 Gr. Haselnußkerne werden im Bratofen oder in einer Pfanne heiß gemacht, bis die Schale losspringt und abgerieben werden kann. Dann werden sie grob gestoßen und mit 30 Gr. Zucker in einer Pfanne vorsichtig geröstet, damit sie nicht braun und bitter werden. Sie werden in ½ Liter kochende Milch gelegt und ½ Stunde darin stehen gelassen. Während dem rührt man 60 Gr. Zucker mit 5 Eigelb glatt, gießt die Haselnußmilch daran und läßt alles unter beständigem Rühren auf dem Feuer anziehen, bis es anfängt dick zu werden. Alsdann zieht man die Crême vom Feuer, rührt 16 Gr. Gelatine hinein und seiht sie durch ein Haarsieb; wenn sie anfängt zu erkalten, so mischt man ½ Liter steif geschlagenen Rahm darunter, füllt die in

Wasser getauchte Form damit und läßt die Crême im Keller oder im Eis fest werden.

1158. Haselnußcrême. 150 Gr. Haselnußkerne werden in den heißen Ofen gelegt, bis die Schale losspringt, dann fein gerieben und in 1 1/4 Liter Milch mit einem Stück Vanille gekocht und zur Seite des Feuers 1/2 Stunde ziehen gelassen, dann durch ein Haarsieb passiert. 150 Gr. Zucker, mit dem Mark der Vanille vermischt, wird mit 6 Eigelb und der Haselnußmilch auf schwachem Feuer zu einer Crême abgerührt, noch einmal durchpassiert, mit stark 22 Gr. aufgelöster Gelatine 5 Minuten geschlagen und verkühlt. Ehe die Masse anfängt zu stocken, kommt 1/2 Liter geschlagener Rahm darunter und wird geschlagen, bis sie anfängt fest zu werden, dann wird sie in eine mit kaltem Wasser gespülte Form gefüllt und kalt gestellt.

1159. Gestürzter Schlagrahm mit Schokolade. 1/2 Liter geschlagener Rahm wird mit Vanillezucker nach Geschmack vermischt, dann kommt geriebene Schokolade hinein, aber nur so viel, daß die Masse nicht zu braun wird, dieselbe muß hell bleiben mit kleinen braunen Flöckchen. Die Masse wird fortwährend geschlagen und zuletzt kommt 15 Gr. aufgelöste Gelatine dazu; sie wird dann in eine mit Wasser bespülte Form gefüllt. Mit dieser Crême kann auch eine russische Charlotte gefüllt werden.

1160. Einfache Erdbeercrême. 150 Gr. Zucker, Vanille, 1 Kaffeelöffel Stärkmehl und 6 Eigelb werden mit 1/2 Liter Milch angerührt und gekocht. 5 Blatt aufgelöste Gelatine werden dazu getan und, wenn erkaltet, der Schnee von 3 Eiweiß und 150 Gr. reife Walderdbeeren darunter gemengt. Statt der frischen kann man auch eingemachte abgetropfte Erd- oder Himbeeren nehmen.

1161. Himbeercrême, gestürzt. 1 ℔ Himbeeren wird durch ein Sieb gestrichen, nun mengt man 30 Gr. aufgelöste Gelatine, 1/2 Liter steifen Schlagrahm und Zucker nach Geschmack darunter, füllt sie in eine in Wasser getauchte Form und läßt sie rasch in Eis gestehen. Erdbeercrême wird ebenso bereitet.

1162. Himbeercrême. Von 1 Kilo auserlesenen Himbeeren drückt man den Saft aus, quirlt an diesen 12 Dotter, 1/4 Liter weißen Wein, 185 Gr. gestoßenen Zucker, setzt nun alles übers Feuer unter beständigem Umrühren, bis es einmal aufkocht, dann mengt man den Schaum von 6 Eiweiß darunter, setzt die Crême vom Feuer

ab, rührt sie noch eine kleine Weile und füllt sie halb erkaltet in die Crêmeschalen. Will man sie ganz fest, so mischt man 20 Gr. aufgelöste Gelatine oder 1 Stange Agar-Agar darunter.

Siehe auch Himbeerschaum im Register.

1163. **Erdbeercrême** kann ebenso gemacht werden, nur nimmt man etwas weniger Beeren.

1164. **Erdbeer-Crême andere Art.** ¾ Liter Erdbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, mit 185 Gr. Zucker, an dem ½ Zitrone abgerieben sein kann, versüßt, unter den geschlagenen festen Schnee von ½ Liter Rahm gemischt und auf eine Platte aufgehäuft; der Rand derselben wird mit schönen Erdbeeren verziert. Himbeercrême kann auf dieselbe Art gemacht werden, nur nimmt man etwas mehr Himbeeren. Zu Orangecrême reibt man eine Orange an 90 Gr. Zucker ab und mengt diesen unter den Schaum.

1165. **Johannisbeercrême.** 1½ Liter Johannisbeeren werden von ihren Kämmen abgestreift und mit 1 Liter verlesenen Himbeeren durch ein Haarsieb getrieben; dieser Saft wird mit 40 Gr. aufgelöster roter Gelatine und 375 Gr. Zucker verrührt und, ehe das Ganze gesteht, mit ¾ Liter steif geschlagenem Rahm vermengt, in die Form gefüllt und zum Gestehen in Eis gestellt.

1166. **Crême von Kirschen.** 2 ℔ abgezupfte und ausgesteinte Weichselkirschen werden mit 90 Gr. Zucker gekocht und auf ein Sieb gegossen, daß der Saft abläuft. Ein Eßlöffel Reis-, Stärk- oder Mondaminmehl wird mit 8 Eidottern und ¾ Liter süßem Rahm und der auf Zucker abgeriebenen Schale von 1 Zitrone glatt gerührt, auf schwachem Feuer mit einer Schneerute so lange geschlagen, bis er sich verdickt hat und wie ein zarter Brei aussieht. Er wird dann in ein anderes Geschirr umgeleert, 125 Gr. Zucker dazu getan und bis zum gänzlichen Erkalten langsam fort gerührt. Nun wird die Hälfte der Crême in die dazu bestimmte Platte gegossen, die Kirschen dazwischen gelegt, die andere Hälfte darüber getan, fingerdick mit gehackten Makronen oder geriebenem Biskuit und dann mit gestoßenem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt.

1167. **Crême von saurem Rahm.** Mit 1 Liter dickem, saurem, auf Eis oder im Keller gestandenem Rahm werden 250 Gr. Zucker gut geschlagen und 30 Gr. aufgelöste Gelatine darunter gemengt. Nun füllt man stark zweifingerdick von der Masse in die

Form, und sobald die Masse stockt, legt man eine Lage mit Maraschino angefeuchtetes Zuckerbrot hinein, und streut frische eingezuckerte Erdbeeren darauf, dann kommt wieder Crême darüber, und so wird fortgefahren, bis die Form ganz gefüllt ist. Die Crême wird in die Kälte gestellt und beim Anrichten ringsum mit gezuckerten Erdbeeren garniert.

1168. **Ambrosia.** $^1/_2$ Liter saurer Rahm wird mit dem Schneebesen geschlagen, dann 200 Gr. Zucker $^1/_{16}$ Liter Arrak, etwas Vanillezucker und zuletzt 6 Blatt rote Gelatine darunter gemengt. Die Gelatine wird zuvor gewaschen und in etwas Wasser aufgelöst. Das Ganze wird in einer Schale angerichtet und wenn es gestanden ist, mit $^1/_4$ Liter süßem Schlagrahm garniert.

1169. **Russische Charlotte mit Vanille.** Eine glatte runde Form wird inwendig mit Biskuit ausgelegt, dann mit geschlagenem Rahmschnee gefüllt und in Eis gestellt. Das Auslegen mit Biskuit geschieht auf folgende Art: Zuerst wird der Boden der Form, die dünn mit süßem Mandelöl bestrichen ist, ausgelegt; die Biskuits müssen so zugeschnitten sein, daß man dieselben etwas über einander gehend legen kann, und nirgends ein unbedeckter Raum bleibt. Die Seiten der Formen werden mit den glatt geschnittenen Biskuits aufrecht stehend belegt, die ebenfalls über einander gehen müssen. Dann wird 1 Liter guter Schlagrahm, der wenigstens 1 Stunde in Eis gestanden hat, in einer tiefen Schüssel mit der Schneerute 15—20 Minuten lang zu einem dicken Schaum geschlagen. Nun wird der Rahmschnee mit zwei Eßlöffeln Vanillezucker und dem nötigen anderen Zucker versüßt, 22 Gr. gekochte und wieder abgekühlte Hausenblase oder eine Stange Agar-Agar (s. Reg.) darunter gemengt, in die mit Biskuit ausgelegte Form gefüllt und in Eis gestellt. Beim Anrichten wird die Form über die Schüssel gestürzt und sogleich zu Tische gegeben.

1170. **Russische Charlotte andere Art.** 185 Gr. Zucker, an dem die Schale von 1 Zitrone abgerieben, werden mit 12 Eigelb schaumig gerührt, dann $^1/_2$ Liter Milch dazu gegossen und auf dem Feuer bis zum Kochen mit dem Schneebesen geschlagen; nun mengt man 30 Gr. gekochte und geseihte Hausenblase oder 45 Gr. Gelatine darunter, schlägt aber fort, bis es abgekühlt ist und anfängt dick zu werden; schnell mengt man den gut abgetropften Schnee von 1 Liter Schlagrahm darunter und füllt den dritten Teil davon in

die mit Biskuits ausgelegte Form, einige mit Punschessenz angefeuchtete Biskuits darauf, wieder Crême, Biskuit und zuletzt Crême, steckt es in Eis oder in Ermangelung dessen in sehr kaltes Wasser und läßt es gestehen. Völlig erkaltet wird die Form gestürzt und gleich zu Tisch gegeben.

1171. **Charlotte von Himbeeren.** 2 Liter Himbeeren werden durch ein Sieb getrieben und mit 250 Gr. gestoßenem Zucker vermischt; 30 Gr. gut ausgekochte und gut geseihte Hausenblase oder $1\frac{1}{2}$ Stangen Agar-Agar ebenfalls aufgelöst, rührt man nun auf Eis mit dem Himbeersaft, bis es anfängt, dick zu werden, mischt dann schnell den steifen, abgetropften Schnee von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm hinein, füllt es in eine runde glatte Form und stellt sie in Eis. Beim Anrichten stoßt man die Form in heißes Wasser, trocknet sie gut ab und stürzt sie auf eine Platte, nimmt Mandelbrot, Makronen oder Zuckerbrot, bestreicht sie auf der unteren Seite dünn mit Äpfelmarmelade, drückt eines neben dem andern dicht an die Charlotte, belegt sie oben mit schönen Himbeeren und gibt sie gleich zu Tische. Von Erdbeeren kann ebenso eine Charlotte gemacht werden.

1172. **Diplomaten-Pudding.** Von 12 Eigelb, einer aufgeschlitzten Stange Vanille, 1 Liter Milch, 250 Gr. Zucker, 45 Gr. Gelatine und 1 Liter Schlagrahm wird nach Nr. 1133 eine Vanillecrême bereitet und in eine Form zweifingerhoch davon gefüllt. Stockt die Crême, so kommt eine Lage von mit Maraschino angefeuchtetem und in Würfel geschnittenem Zuckerbrot, sowie einige in Wasser aufgekochte und abgetrocknete Sultaninen und fein geschnittener Zitronat und Pomeranzenschale gut vermengt darüber, nun kommt wieder eine Lage Vanillecrême, und so fährt man fort, bis die Form voll ist, dann wird der Pudding kalt gestellt, bis er fest ist. Man gibt ihn mit einer kalten Vanillesauce, besser aber ist eine Himbeersauce, Himbeersaft oder eine Sauce von $\frac{2}{3}$ Rotwein und $\frac{1}{3}$ Wasser, mit Karmin gefärbt und mit Maraschino und Zucker abgeschmeckt.

1173. **Diplomaten-Pudding andere Art.** Eine Vanille-Crême nach Nr. 1133 wird ganz fertig gemacht. In 2 kleine Crêmeformen legt man lagenweise etwa für 40 Pfg. in Stückchen geschnittene Biskuits, die mit Maraschino oder Arrak angefeuchtet sind, Zitronat und Pomeranzenschale, große und kleine, in Wasser etwas aufgekochte

und abgetropfte Rosinen und gießt die Crême langsam daran. Im Sommer stellt man die Formen in Eis zum raschen Gestehen.

1174. **Schlagrahm** (Rahmschnee) **mit Vanille.** ½ Liter sehr dicker Rahm wird einige Stunden in einem Messingkessel auf Eis oder in sehr kaltes Wasser gestellt, zu steifem Schnee geschlagen, dann vermischt man ihn mit Vanille und Zucker nach Geschmack, richtet ihn auf einer Schüssel bergförmig an und gibt Zuckerbrot oder anderes Konfekt dazu. Dies gibt eine Crêmeschüssel.

1175. **Schlagrahm mit Erdbeeren.** Auf die Mitte einer runden Platte werden überzuckerte Erdbeeren bergförmig aufgeschichtet. Ein wie in der vorigen Nummer bereiteter Schlagrahm wird ringsum gelegt und die Crême zu Backwerk gegeben.

1176. **Schlagrahm mit Kastanien.** 250 Gr. geschälte Kastanien werden blanchiert und von ihrer Haut befreit, in ¼ Liter süßem Rahm weich gekocht, durch ein Haarsieb getrieben und mit 125 Gr. Zucker und etwas Vanille gut verrührt. Nachdem das Kastanienmus erkaltet ist, wird es um ½ Liter steif geschlagenen mit Zucker und Vanille vermischten Schlagrahm, der bergförmig in der Mitte der Platte angerichtet ist, als Kranz gespritzt.

1177. **Schaum von Kirschen.** 4 Eßlöffel in Zucker eingemachte Kirschen, die aber keinen Saft haben dürfen, werden durch ein Haarsieb getrieben und mit dem sehr fest geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß vermischt, mit dem nötigen Zucker versüßt, auf eine Platte gehäuft angerichtet, mit gestoßenem Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen gebrannt.

1178. **Schaum von Hägenmark.** 3 Eßlöffel Hägenmark, 90 Gr. fein gestoßener Zucker, an dem zuvor die Schale von ½ Zitrone abgerieben wurde, werden mit dem Safte derselben unter den sehr fest geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß gemengt, auf eine Platte gehäuft angerichtet und mit gerösteten gestoßenen Mandeln bestreut.

1179. **Himbeerschaum.** ½ Liter Himbeeren wird durch ein Haarsieb getrieben und mit 125 Gr. fein gestoßenem Zucker unter den sehr fest geschlagenen Schaum von 4 Eiweiß gemischt. Er wird nun auf eine Platte gehäuft angerichtet mit 60 Gr. länglich geschnittenen, in 45 Gr. gestoßenem Zucker gerösteten Mandeln bestreut und mit schönen Himbeeren verziert. — Von eingemachten Himbeeren nimmt man 4 Löffel voll, verrührt sie gut mit etwas Zucker, mischt den sehr steifen Schaum von 7 Eiweiß und etwas

Zitronenschale darunter, schlägt sie noch 5 Minuten, bis alles steif ist, richtet sie auf einer Crêmeschale an und garniert sie mit Himbeeren und gerösteten Mandeln.

1180. **Schaum von Aprikosen.** 125 Gr. eingemachte Aprikosen-Marmelade wird durch ein feines Haarsieb getrieben und mit dem Schnee von 6 Eiweiß, der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Zitrone und dem nötigen Zucker vermischt und in eine Crêmeschale gefüllt.

1181. **Apfelschaum.** 6—8 Äpfel werden im Bratofen gebraten und durchgetrieben. 5 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit 200 Gr. Zucker, dem durchgetriebenen Apfelmark, Saft und Schale von einer Zitrone 1 Stunde gerührt. Nach Belieben kann man etwas Quittengelee oder Arrak dazu geben. Dann wird der Schaum einige Stunden auf Eis gestellt.

1182. **Süßes Weingelee.** Zu einer Flasche Weißwein nimmt man im Sommer 60 Gr. und im Winter 45 Gr. Gelatine. Dieselbe wird eine Viertelstunde in kaltem Wasser eingeweicht, dann gießt man das letztere gut ab, und läßt die Gelatine mit $^1/_4$ Liter Wasser unter beständigem Rühren heiß werden und sich lösen, und stellt sie dann an die Seite des Feuers, ohne sie kochen zu lassen. Unterdessen werden 375 Gr. Zucker mit $^1/_4$ Liter Wasser bis zur Hälfte eingekocht, sauber abgeschäumt, und auch neben das Feuer gesetzt. Dann schüttet man zu der aufgelösten Gelatine $^1/_8$ Liter Wasser, $^1/_2$ Flasche Wein, die Schale einer halben Zitrone und 4 Eiweiß, schlägt alles bei gelindem Feuer, bis es einmal aufkocht, setzt es zur Seite, bis das Eiweiß oben schwimmt und gerinnt; gießt es dann durch ein über einen Stuhl gespanntes Geleetuch so lange, bis es ganz langsam durchgelaufen ist, gießt dann durch ein feines Siebchen den geklärten Zucker daran nebst der andern halben Flasche Wein; färbt das Gelee mit wenig gebranntem Zucker, daß es eine kräftige Weinfarbe bekommt, füllt es in eine Form, stellt diese in Eis, taucht sie beim Anrichten in laues Wasser und stürzt sie auf eine Platte.

1183. **Süßes Weingelee mit Erdbeeren.** Man bereitet ein Weingelee, wie in der vorigen Nummer angegeben ist.

1 Liter schöne Erdbeeren werden gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen getan. Sobald das Weingelee zu stocken anfängt, mischt man die Erdbeeren gut darunter, damit sie gleichmäßig verteilt

sind, und füllt das Ganze in eine Form und stellt sie kalt. — Dies ist ein sehr feines, erfrischendes Dessert.

1184. **Zitronengelee.** 375 Gr. Zucker, an dem die Schale von 1 Zitrone abgerieben, wird mit dem Saft von 3 Zitronen und $^1/_4$ Liter Wasser so lange gekocht und der unreine Schaum abgenommen, bis er ganz hell ist; 45 Gr. Hausenblase oder 60 Gr. Gelatine oder $1\,^1/_2$ Stangen Agar-Agar werden auf die in Nr. 440 bis 442 angegebene Weise bereitet und mit $^3/_4$ Liter starkem weißem Wein unter den abgekühlten Zucker gemischt, in die Form gefüllt und recht kalt, am besten in Eis, gestellt. Den folgenden Tag stoßt man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, trocknet sie gut ab und stürzt sie. Damit die Gelatine recht klar ist, muß sie mit 3 verrührten Eiweiß geklärt werden wie in Nr. 1182 angegegeben.

1185. **Orangengelee.** Sie wird von 2 Orangen auf die gleiche Weise wie die vorhergehende gemacht; mengt man 1 Löffel Arrak hinein, so wird sie dadurch kräftiger.

NB. **Gelees von Früchten siehe hinten unter: In Zucker Eingemachtes.**

Zuckerglasuren zum Eisen des Backwerks.

Bei dem Glasieren ist folgendes zu beobachten: 1) daß der Zucker, der dazu verwendet wird, sehr weiß, trocken, staubfein gestoßen und gesiebt sein muß, 2) daß die Glasur messerrückendick überall gleich aufgetragen wird; um das mit Sicherheit ausführen zu können, muß man 3) Bedacht nehmen, daß genug Eis bereitet wird; bleibt auch etwas übrig, so läßt es sich immerhin wieder zu einem andern süßen Backwerk nützlich verwenden; 4) muß mit wenigen Ausnahmen das zu eisende Backwerk vom Backen wieder erkaltet sein, und 5) darf übereistes Backwerk nur noch getrocknet werden, der Ofen muß also seine Hitze völlig verloren haben.

1186. **Weißes Eis** (Glasur). 125 Gr. Zucker wird mit dem Schaum von 2 Eiweiß eine Viertelstunde gerührt.

1187. **Zitroneneis.** 125 Gr. Zucker, der Saft und das

Gelbe von einer Zitrone wird mit dem Schaum eines Eiweißes eine halbe Stunde lang gerührt.

1188. **Rotes Eis.** 250 Gr. Zucker wird mit dem Schaum von 1 Eiweiß und etwas aufgelöster Cochenille oder Karminsaft $^3/_4$ Stunden lang gerührt, oder man rührt feinen Zucker mit Cochenille, etwas Zitronensaft und Wasser zu einem dicken Brei an und glasiert damit. Zu gelbem Eis nimmt man statt Cochenille Safran.

1189. **Zimteis.** 125 Gr. Zucker, 1 Teelöffel Zimt und der Schaum von 2 Eiweiß werden eine Viertelstunde lang gerührt.

1190. **Vanilleeis.** Wie das Zimteis, nur braucht man bloß 3 Messerspitzen Vanille statt des Zimtes.

1191. **Vanilleeis andere Art.** 1 Eiweiß wird mit etwas Vanillezucker und etwa 125 Gr. gestoßenem Zucker nur untereinander gemengt und dann gleich das Backwerk damit geeist.

1192. **Schokoladeeis.** 125 Gr. Schokolade wird mit etwas lauem Wasser in der Wärme erweicht, 125 Gr. Zucker und der Schaum eines Eiweißes damit eine halbe Stunde lang gerührt.

1193. **Punscheis.** 125 Gr. Zucker, 1 Eßlöffel Arrak und der Schaum eines Eiweißes werden eine halbe Stunde lang gerührt.

1194. **Orangeglasur.** Etwas an Zucker abgeriebenes Orangegelb, Zitronensaft, ein wenig Wasser und fein gestoßener Zucker wird zu einem dicken, flüssigen Brei gemischt.

1195. **Vanilleglasur.** Gestoßene Vanille, feiner Staubzucker und etwas Wasser wird untereinander gemischt und damit geeist. Will man mit verschiedenen Farben glasieren, so nimmt man einen Teil von der Vanilleglasur und färbt sie mit flüssigem Karmin, oder mit aufgekochter Schokolade.

1196. **Arrakglasur.** Feiner Staubzucker wird mit etwas Arrak und Wasser dickflüssig angerührt und damit geeist.

1197. **Eiweißglasur.** 250—300 Gr. Staubzucker werden durchgesiebt, dann mit 1 Eiweiß und etwas Wasser schön glatt gerührt und mit dem Pinsel über die Torte gestrichen. Nach Belieben kann man auch den Saft von $^1/_2$ Zitrone, etwas Vanillezucker oder 1 Löffel Arrak zum Guß nehmen. Um dieselbe rot oder gelb zu färben, nimmt man 2 Tropfen Cochenille bezw. etwas Safran.

1198. **Schokoladeglasur.** Zu einer großen Torte rechnet man 250—300 Gr. Staubzucker und 2 Eßlöffel Kakao. Man bereitet die Glasur wie die Eiweißglasur in der vorhergehenden Nummer.

1199. **Gekochte Schokoladeglasur.** 125 Gr. gestoßener Zucker wird mit ebensoviel sehr feiner Schokolade und ein wenig Wasser unter stetem Umrühren so lange gekocht, bis es einen Faden spinnt, wenn man etwas davon zwischen die Finger bringt; man nimmt die Masse vom Feuer und macht sie matt, indem man dieselbe mit dem Rührlöffel am Rande des Pfännchens reibt, bis sich ein dünnes Häutchen zeigt, taucht das Backwerk schnell ein oder begießt es damit und trocknet es einen Augenblick im heißen Ofen, damit es Glanz bekommt. Von 60 Gr. feinster Kakaomasse, 250 Gr. Zucker und $^1/_8$ Liter Wasser kann die Glasur auf dieselbe Art gefertigt werden.

1200. **Punschglasur.** Etwas an Zucker abgeriebenes Orange- oder Zitronengelb, staubfeiner Zucker, etwas Orange- oder Zitronensaft, Arrak oder Rum und etwas Wasser wird zu einem dicken Brei angerührt und damit glasiert.

1201. **Gekochte Zuckerglasur zu Torten.** 375 Gr. gebröckelter Zucker wird mit dem Saft von 2 Zitronen und 1 Glas starkem weißem Wein in einer Kasserolle über das Feuer gesetzt, abgeschäumt, und wenn keine Unreinigkeit mehr in die Höhe steigt, langsam umgerührt und ein paar Minuten gekocht, jedoch ohne daß der Zucker zäh wird; während der gekochte Zucker noch heiß ist, wird die Torte damit überpinselt.

1202. **Rosenwasserglasur.** 125 Gr. Zucker wird mit einem halben Glas Rosenwasser gekocht, das Backwerk damit überpinselt und noch einen Augenblick im Ofen getrocknet.

Backwerk.

Dieses sind Torten, Kuchen, Hefen- und andere Backerei, Zuckerbackwerk und Konfekt. Zum Backen nehme man das feinste getrocknete Mehl, mittelgroße frische Eier, feinen ausgetrockneten Zucker, große frische Mandeln, die keinen alten Geschmack haben, ebenso kleine und große Rosinen (Zibeben) so frisch wie möglich, von Zitronen die echten Genueser, wenn sie gleich teurer sind, den feinsten Zimt (Ceylonzimt), weil man von den geringen Arten mehr nehmen muß und diese doch nie den feinen Geschmack geben. Bei den

Backereien ist besonders zu beachten das „so und so lange rühren", „die Butter leicht rühren", das „zu steifem Schnee schlagen". Die Köchin weicht gar oft von dieser Vorschrift ab, es mag nun in manchen Fällen in der Güte kein Unterschied sich zeigen, aber bei genauer Prüfung gewiß in der Menge. Das Schaumigrühren von Zucker und Eiern, für das man, wenn es mit dem Rührlöffel geschehen muß, im allgemeinen 1 Stunde rechnet, kann man sich ungemein erleichtern und abkürzen durch Verwendung der sogenannten „Blitzrührschüssel", die die Arbeit mindestens gleich gut in 10 Minuten leistet. Wer die Ausgabe von ℳ 8.50 für die kleinere, oder ℳ 11.— für die größere Sorte dieser Blitzrührschüssel nicht scheut, dem kann die Anschaffung sehr empfohlen werden. Man wähle das bewährte Hünersdorff'sche Originalfabrikat „Schutzmarke mit dem Bären", das in den besseren Haus- und Küchegerätegeschäften zu bekommen ist.

Hier seien auch die Präparate von Dr. Crato wie Backpulver und Vanillezucker bestens empfohlen, sie sind bei vielen Arten von Kuchen und Backwerk sehr gut und praktisch.

Von den Eiern darf keines an der Schüssel aufgeschlagen werden, denn schon ein Tropfen eines schlechten Eies verdirbt den Geschmack des ganzen Backwerks. Statt des umständlichen Reibens oder Stoßens der Mandeln ist es viel einfacher, sie durch den Mandelreiber zu treiben. Das zum Stoßen dafür angegebene Eiweiß wird, wenn nötig, in die Masse genommen. — Backwerk, das aus viel ganzen Eiern und Zucker zusammengesetzt ist, kann man nach sechs bis acht Tagen noch geben, wie z. B. Mandeltorte, langes Zucker- und Pomeranzenbrot und dergleichen; alles kleine Backwerk, in dem Eier sind, ist erst den anderen Tag feinschmeckend; den ersten ist es zu spröde. Der beste Aufbewahrungsort für Backwerk ist eine festschließende Porzellanschüssel oder Blechkapsel, die an einem kalten Ort aufbewahrt wird; in Schubladen und Schachteln bekommt es vor der Zeit einen unangenehmen Beigeschmack.

Torten und Kuchen.

1203. Biskuittorte. 15 Eidotter, das Gelbe von ½ großen Zitrone rührt man mit 250 Gr. staubfeinem Zucker 1 Stunde lang. Vor dem Einfüllen in die mit Butter bestrichene und mit Weckmehl

bestreute mittelgroße Gugelhopfform (Model) mengt man 1 Eßlöffel Zitronensaft, den steifen Schnee von 10 Eiweiß und 250 Gr. gesiebtes Stärkmehl darein. Die Torte braucht einen heißen Ofen und ¾ Stunden Zeit; sollte sie zu frühe im Ofen braun werden, so belegt man sie mit einem Bogen Papier.

1204. **Biskuittorte andere Art.** 250 Gr. gesiebter Zucker wird mit 6 ganzen Eiern und 8 Dottern mit dem Schneebesen 1 Stunde lang sehr schaumig geschlagen, dann die auf Zucker oder auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von 1 Zitrone, etwa 2 Eßlöffel Saft dazu getan, sowie 155 Gr. feines Stärkmehl genau darunter gemengt. Man füllt sie in eine mit Butter bestrichene und mit Weck- und Mutschelmehl ausgestreute Form und backt sie in einem heißen Ofen ungefähr ¾ Stunden lang.

1205. **Feine Biskuittorte.** 250 Gr. staubfeiner Zucker wird mit 10 Eigelb ½ Stunde gerührt, die an Zucker abgeriebene Schale einer halben, der Saft einer ganzen Zitrone eingerührt, der Schaum von 5 Eiweiß mit 125 Gr. Stärkmehl leicht darundergemischt und die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt und gebacken.

1206. **Englische Biskuit.** In ¼ Liter Wasser werden 500 Gr. in kleine Stücke geschlagener Zucker 10 Minuten gekocht. In einer Schüssel werden 7 große oder 8 kleine Eier schaumig geschlagen, dann unter fortwährendem Schlagen der kochende Zucker dazu gegossen und weiter 20 Minuten mit dem Besen wie Eierschnee geschlagen, dann kommt der Saft einer Zitrone, schwach 15 Gramm abgezogene, fein geriebene bittere Mandeln daran und zuletzt noch 375 Gr. feines Mehl. Der Ofen darf nicht zu heiß sein. Diese billige Biskuit gibt außerordentlich aus.

1207. **Biskuittorte mit Johannisbeeren.** Die Masse Nr. 1204 wird zur Hälfte in die dazu bestimmte Form gefüllt, mit eingemachten Johannisbeeren, von denen aber der Saft rein abgelaufen sein muß, belegt, die übrige Masse darauf getan, gleich in den Ofen gestellt und schön gebacken. Es können auch statt der Johannisbeeren Himbeeren genommen werden.

1208. **Biskuit-Roulade.** 125 Gr. Zucker werden mit 6 Eigelb und der Schale von ½ Zitrone schaumig gerührt, 90 Gr. feines Mehl, der sehr steife Schnee der Eier hineingemengt und die Masse auf ein mit weißem Papier belegtes Blech schwach fingerdick

viereckig aufgestrichen und hellgelb gebacken. Noch ganz heiß dreht man den Kuchen um, löst das Papier ab und bestreicht ihn mit eingemachten Himbeeren oder Hägenmark und rollt ihn fest auf. Häufig werden 125 Gr. Mehl genommen.

1209. **Biskuittorte mit Schokolade.** 150 Gr. Zucker rührt man mit 9 Eigelb schaumig, mengt 90 Gr. geriebene Vanilleschokolade, Zitronenschale, Zimt und etwas Nelken, 150 Gr. Stärkmehl und den steifen Schnee der 9 Eiweiß hinein, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1210. **Schokoladetorte.** 250 Gr. Zucker wird mit 5 ganzen Eiern und dem Gelben von 6 andern recht schaumig gerührt, 90 Gr. geriebene Schokolade, gestoßene Vanille und der steife Schnee von 6 Eiweiß, sowie 125 Gr. Stärkmehl dazu getan, die Masse in eine stark mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Statt der geriebenen Schokolade kann man auch 2 kleine Eßlöffel Kakaopulver nehmen.

1211. **Schokoladetorte mit Mandeln.** 250 Gr. Zucker wird mit 12 Eigelb $^1/_2$ Stunde stark gerührt, dann 250 Gr. geschälte, mit 1 Ei fein gestoßene Mandeln dazu genommen, $^1/_4$ Stunde mitgerührt, 125 Gr. geriebene Schokolade hineingemengt, die 12 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, darunter gemischt und die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Gugelhopf- oder glatte Form gefüllt und in nicht heißem Ofen gebacken. Sie kann mit Schokolade- oder Vanille-Glasur garniert werden.

1212. **Biskuittorte mit Mandeln.** 150 Gr. geschälte und mit Eiweiß sehr fein gestoßene oder auf dem Mandelreiber gemahlene Mandeln werden mit 250 Gr. feinem Zucker und 15 Eidottern 1 Stunde sehr schaumig gerührt, dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß nebst 165 Gr. Stärkmehl unter leichtem Umrühren gut vermischt, in die mit Butter bestrichene und mit feinem Mutschelmehl bestreute Form gefüllt und langsam 1 Stunde gebacken. 30 Gr. bittere, ganz fein gestoßene Mandeln geben der Torte einen angenehmen Geschmack.

NB. Die Mandeln werden viel rascher in dem Mandelreiber gemahlen, man muß aber dann die im Rezept zum stoßen angegebenen Eier zu der Masse nehmen.

1213. **Napoleontorte.** 400 Gr. Butter, 400 Gr. Zucker, 160 Gr. geriebene Schokolade, 12—14 Eier, 200 Gr. Mandeln, 200 Gr. Mehl, 10 Gr. Backpulver. Die Butter wird leicht gerührt, Zucker und Eigelb zugegeben und ebenfalls schaumig gerührt. Dann gibt man die geriebene Schokolade, die übrigen Zutaten und zuletzt den Schnee in die Masse und backt sie in gut vorbereiteter Form $^3/_4$ Stunden.

1214. **Mandeltorte.** 1 ℔ Mandeln werden abgezogen und auf dem Reibeisen oder Mandelreiber fein gerieben. Nun rührt man 12 ganze Eier und 12 Dotter $^1/_2$ Stunde lang mit den Mandeln, 1 ℔ staubfeinen Zucker, dem Gelben von 1 und Saft von 2 Zitronen, und füllt die Masse in die mit Butter bestrichene und mit Semmel- oder Weckmehl bestreute Form. Sollte sie zu dick sein, so nimmt man 2—3 Eiweiß, schlägt sie zu Schaum und tut sie dazu. Die Torte braucht einen heißen Ofen und 1 Stunde Zeit zum fertig backen. Zu einer kleinen Torte genügt die Hälfte der Masse.

1215. **Mandeltorte.** $^3/_4$ ℔ geschälte geriebene Mandeln, $^3/_4$ ℔ Zucker, Saft und Schale von 1 Zitrone, 15 Eigelb, 3 geriebene altgebackene Brötchen, von welchen die Rinde zuerst abgerieben wurde, daß die Masse weiß bleibt und der Schnee von 15 Eiweiß. — Eigelb, Zucker und Zitronensaft werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten langsam zugegeben, zuletzt die geriebenen Brötchen und der Schnee. Die Masse wird in eine gut vorbereitete Form gefüllt und etwa 1 Stunde gebacken.

1216. **Einfachere Mandeltorte.** 150 Gr. abgezogene, mit 1 Ei fein gestoßene Mandeln werden mit 250 Gr. Zucker, der abgeriebenen Schale und Saft von $^1/_2$ Zitrone und 16 Eigelb schaumig gerührt, 40 Gr. Griesmehl und der steife Schnee von 10 Eiweiß hineingemengt und in eine mit Butter und Weckmehl gerichtete Form gefüllt und gebacken.

1217. **Mandeltorte mit geschnittenen Mandeln und Zitronat.** Von 1 ℔ geschälten und abgetrockneten Mandeln stoßt man die Hälfte mit 2 Eiern zart und schneidet die andere Hälfte ganz fein, nimmt 375 Gr. gesiebten Zucker und die gestoßenen Mandeln in eine Schüssel und rührt sie mit 10 ganzen Eiern und 10 Dottern 1 Stunde lang. Zu den geschnittenenen Mandeln schneidet man noch 90 Gr. Zitronat und die Schale von 1 Zitrone

ganz fein und rührt das Geschnittene langsam in die gerührte Masse, aber erst, wenn diese dick ist. Eine blecherne Form bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit zart geschnittenen Mandeln, dann mit Weckmehl und füllt die Masse ein. Wenn die Torte sogleich in den Ofen kommt, wird sie sehr schön.

1218. **Mandeltorte mit geläutertem Zucker.** 375 Gr. Mandeln werden geschält und mit 2 Eiern zart gestoßen. Hierauf nimmt man 250 Gr. Zucker in eine messingene Pfanne, gießt 1 Glas frisches Wasser und für 6 Pfennig Orangeblütwasser dazu, kocht den Zucker zu kurzen Fäden, schäumt ihn rein ab, nimmt ihn in eine tiefe Schüssel, rührt ihn, bis er abgekühlt ist, alsdann die gestoßenen Mandeln dazu, schlägt 6 ganze Eier und 6 Eidotter langsam hinein, schneidet von 1 süßen Orange die Schale klein, tut solche nebst dem Saft an die Masse, füllt sie in eine mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute Form und backt sie langsam. Auf diese Art werden die Torten viel saftiger. Sie kann mit einem weißen Eis bedeckt und mit eingemachten Früchten geziert werden.

1219. **Mandeltorte mit Himbeersaft.** 1 ℔ ungeschälte Mandeln, die zuvor mit einem Tuche rein abgerieben sind, werden gerieben und mit 1 ℔ fein gestoßenem Zucker, 14—16 ganzen Eiern, dem Saft und der auf Zucker abgeriebenen Schale von einer Zitrone eine Stunde lang recht schaumig gerührt, dann in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form gefüllt und schön gebacken. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird sie umgestürzt und, so lange sie noch warm ist, mit $^1/_4$ Liter Himbeersaft überall getränkt, mit einer beliebigen Zuckerglasur bestrichen und mit eingemachten Früchten garniert.

1220. **Gewürzte Mandeltorte.** 250 Gr. geschält oder ungeschält geriebene Mandeln werden mit 250 Gr. Zucker, 6 ganzen und 6 gelben Eiern eine halbe Stunde gerührt, dann nimmt man die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 30 Gr. fein geschnittenen Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, 8 Gr. Zimt und eine Messerspitze gestoßene Nelken dazu, rührt es gut unter einander und füllt die Torte in eine mit Butter bestrichene und mit Semmel- oder Mutschelmehl bestreute Form.

1221. **Zimttorte.** 250 Gr. Zucker wird mit 10 Eigelb $^1/_2$ Stunde gerührt, dann werden 180 Gr. ungeschälte gestoßene

Mandeln, 1 Eßlöffel Griesmehl, der Saft von 1 Zitrone, 15 Gr. Zimt und zuletzt der steife Schnee der 10 Eiweiß in die Masse getan, diese in ein gut bestrichenes und mit Weckmehl bestreutes Blech gefüllt und in gutem Ofen gebacken. Diese Menge gibt eine kleine Torte. Will man sie größer haben, so muß man 375 Gr. Zucker, 15 Eier ꝛc. nehmen.

1222. **Griestorte.** 375 Gr. Zucker rührt man mit 30 Gr. bitteren, geschälten, fein gestoßenen Mandeln, 12 Eigelb und 2 ganzen Eiern ½ Stunde, nimmt die abgeriebene Schale und den Saft von 1 Zitrone, 250 Gr. Griesmehl dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, mengt den steifen Schnee der Eiweiß hinein und backt die Torte in einer mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl bestreuten Form.

1223. **Jägertorte.** 9 ganze Eier, 6 Eigelb, Saft und Schale von ½ Zitrone, ¾ ℔ geriebene Mandeln, ¾ ℔ Zucker, 30 Gr. Weckmehl, Schnee der 6 Eiweiß. — Die ganzen Eier, Eigelb, Zucker und Zitrone werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten zugegeben und zuletzt der Schnee. In vorbereiteter Form backt man die Masse 1 Stunde. Nachdem die Torte erkaltet ist, bestreicht man sie mit Marmelade und überzieht sie mit folgendem Guß. 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen mit ½ ℔ Staubzucker und Saft von ½ Zitrone dick schaumig gerührt, dann gibt man 125 Gr. geschälte, fein geschnittene oder gehobelte Mandeln zu.

1224. **Griesjägertorte.** Man backt eine Griestorte nach Nr. 1222, bestreicht sie erkaltet mit Johannisbeeren, Himbeeren oder Hägenmark und überzieht sie mit dem Guß, der in der vorhergehenden Nummer angegeben ist.

1225. **Weckmehltorte.** Die Schnitten von 4 Wecken röstet man hellbraun im Backofen, stoßt sie fein und nimmt 125 Gr. davon und befeuchtet sie mit 8 Eßlöffel Wein. Indessen rührt man 10 Dotter mit 250 Gr. staubfeinem Zucker eine halbe Stunde lang, dazu eine Messerspitze Nelken, 8 Gr. Zimt, Saft und Schale von ½ Zitrone, dann rührt man das Weckmehl ein, zuletzt den Schaum der Eiweiß, und füllt die Torte in einen mit Butter bestrichenen Biskuitmodel.

1226. **Brottorte.** 12 Eier, 375 Gr. Zucker, 250 Gr. geriebenes Schwarzbrot, 125 Gr. geriebene Mandeln, 1 Teelöffel Zimt, 60 Gr. fein geschnittenes Zitronat und Orangeat, Saft und Schale

von 1 Zitrone, 2 Löffel Rum. — Eigelb, Zucker und Zitronensaft werden schaumig gerührt, dann die Mandeln und das mit 2 Löffel Rum und ebensoviel Wein befeuchtete Brot und die übrigen Zutaten und zuletzt der steife Eischnee zugegeben. In vorbereiteter Form backt man sie etwa 1 Stunde. Nach Belieben kann man sie nach dem Backen mit $^1/_4$ Liter Glühwein tränken.

1227. **Brottorte mit Schlagrahm.** Die vorhergehende Masse wird in eine Form gefüllt, die in der Mitte eine Öffnung hat; nachdem sie gebacken und abgekühlt ist, wird die Öffnung noch mehr ausgehöhlt und, ehe sie zu Tisch gegeben wird, mit Schlagrahm gefüllt. Das Ganze wird nochmals mit feinem Zucker bestreut.

1228. **Gewöhnliche Brottorte.** 125 Gr. im Ofen getrocknetes und nachher fein gestoßenes schwarzes Brot wird mit einem Glase gutem Wein angefeuchtet; dann rührt man 250 Gr. gestoßenen Zucker, 125 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln mit 12 Eigelb eine halbe Stunde, nimmt das Brot, 8 Gr. Zimt, etwas gestoßene Nelken und die abgeriebene Schale von 1 Zitrone dazu, mengt den steifen Schnee von 6 Eiweiß hinein und füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Brot bestreute Form und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

1229. **Giraffentorte.** 1 ℔ Mandeln, 1 ℔ Zucker, 18 Eier, 35 Gr. Weckmehl, 20 Gr. Mehl, $^1/_4$ ℔ Schokolade, Saft einer Zitrone. — Zucker, Eigelb und Zitronensaft wird schaumig gerührt, dann gibt man die geschälten, geriebenen Mandeln zu und zuletzt den steifen Eischnee. Nun teilt man die Masse. In die eine Hälfte gibt man die geriebene Schokolade und das Weißmehl, in die andere das Paniermehl. Man füllt die Masse abwechslungsweise, je ein Löffel voll in die Form; dann die zweite Lage versetzt. Erkaltet kann man die Torte durchschneiden und mit einer Schokolade-crême füllen.

1230. **Kastanientorte.** 2 ℔ Kastanien, $^1/_2$ ℔ Butter, $^1/_4$ ℔ geschälte, geriebene Mandeln, $^1/_2$ ℔ Zucker, 12 Eigelb, 2 abgeriebene in Milchbrot eingeweichte Brötchen, Vanille, Schnee der 12 Eiweiß. Die Kastanien werden oben eingeschnitten, auf ein Blech gelegt, in den Backofen gestellt und wenn die Schale gesprungen ist, geschält und gerieben. Dann rührt man die Butter schaumig, gibt Zucker und Eigelb zu, rührt dies nochmals schaumig, gibt die andern Zutaten dazu und zuletzt den Schnee. Man füllt die Masse in eine vor-

gerichtete Form und backt sie eine Stunde. Nach dem Erkalten kann man die Torte durchschneiden und mit Schlagrahm füllen.

1231. **Buttertorte.** Man rührt 180 Gr. Butter leicht, nimmt die Dotter von 12 Eiern, 250 Gr. geschälte und mit Rosenwasser zart gestoßene Mandeln, 125 Gr. gestoßenen Zucker und 6 Eßlöffel dicken süßen Rahm dazu und schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum. Dies alles wird noch eine halbe Stunde gerührt, dann ein Potageblech mit Butterteig belegt, 60 Gr. gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen nebst dem Abgeriebenen von einer Zitrone an die Masse getan, dieselbe gleich eingefüllt und langsam gebacken.

1232. **Torte von Kartoffeln.** Man nimmt 375 Gr. fein gesiebten Zucker, 12 Eigelb, 30 Gr. bittere und 60 Gr. süße Mandeln, das Gelbe und den Saft von 1 Zitrone und rührt es recht schaumig eine halbe Stunde, mengt dann $1^1/_2$ ℔ den Tag vorher gesottene, geschälte, auf dem Reibeisen möglichst leicht geriebene und an einem warmen Orte etwas getrocknete Kartoffeln, einen Eßlöffel Stärkmehl und den steifen Schnee von 12 Eiern leicht hinein, füllt sie in eine mit Butter stark bestrichene und mit Mutschel- oder Weckmehl bestreute blecherne Form und backt sie schön gelb.

1233. **Gelberübentorte.** 10 Eigelb, 450 Gr. Zucker, 1 ℔ nach dem Reiben gewogene Gelberüben, 1 ℔ geriebene Mandeln, 1 Teelöffel Zimt, 1 Eßlöffel Rum, Schnee von 10 Eiweiß. — Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die Gelberüben einige Zeit mitgerührt, dann die übrigen Zutaten und zuletzt der Schnee zugegeben. Man füllt die Masse in eine vorgerichtete Form und backt sie etwa 1 Stunde.

1234. **Reistorte.** 125 Gr. abgebrühter Reis wird mit 1 Liter Milch langsam weich gekocht, alsdann rührt man 180 Gr. frische Butter leicht, nimmt 8 Eidotter, 125 Gr. geschälte zart gestoßene Mandeln, ebensoviel gestoßenen Zucker, die fein geschnittene Schale von 1 Zitrone und 30 Gr. fein geschnittenen Zitronat dazu und rührt dies noch eine Viertelstunde, dann wird der Reis und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form gefüllt und gebacken.

1235. **Zitronentorte.** Ein großes Potageblech wird mit feinem Butterteig belegt; 375 Gr. Zucker, 1 ℔ geschälte und fein

gestoßene Mandeln, das Gelbe von einer und der Saft von vier Zitronen, 1/4 Liter Wein; alles zusammen wird über das Feuer gesetzt, langsam umgerührt und wenn es zu kochen anfängt, wieder abgesetzt. Wenn es erkaltet ist, füllt man es auf den Butterteig und backt nun die Torte in heißem Ofen. Ist sie aus dem Ofen, so bestreicht man sie mit dem Schaum von 3 Eiweiß, in den man 90 Gr. Zucker und das abgeriebene Gelb von einer Zitrone gemengt hat, und schiebt sie nochmals in den Ofen, bis der Schaum lichtgelbe Farbe hat.

1236. **Leber- oder Zitronentorte.** 250 Gr. geschälte Mandeln stoßt man mit Zitronensaft fein, nimmt 250 Gr. gesiebten Zucker, 30 Gr. klein geschnittenen Zitronat, von zwei Zitronen die klein geschnittene Schale und das Mark, mengt alles untereinander und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag wird ein Potageblech mit gutem Butterteig belegt, die Masse eingefüllt und, wenn die Torte halb fertig gebacken ist, 5 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, mit 125 Gr. gestoßenem Zucker vermischt, derselbe über die Torte schön glatt gestrichen und zu hellgelber Farbe fertig gebacken. Statt des Schaumgusses können auch kleine Blumen von Butterteig ausgestochen, darauf gelegt und mit Ei bestrichen werden. Die Torte wird alsdann mit diesen gebacken.

1237. **Richelieutorte.** 1/2 ℔ Zucker, 16 Eier, 1/2 ℔ Mehl, 60 Gr. Butter, 20 Gr. Backpulver. — Zucker und Eier werden in einer Messingpfanne auf schwachem Feuer schaumig geschlagen, dann nimmt man sie vom Feuer weg und schlägt sie kalt. Nun gibt man Mehl, zerlassene Butter und zuletzt das Backpulver zu, füllt die Masse in eine vorgerichtete Form und backt sie in mäßiger Hitze. Nachdem die Torte gestürzt ist, wird sie mit folgender Mischung getränkt: 1/4 Liter Weißwein wird mit 50 Gr. Zucker, 30 Gr. Butter siedend gemacht, etwas Rum oder Arrak zugegeben. Dann wird die Torte mit Hägenmark bestrichen und mit geschälten, fein geschnittenen eingemachten grünen Bohnen bestreut.

1238. **Melone.** Zur Melone wird dieselbe Masse wie zur Richelieutorte gemacht, aber nur von 80 Gr. Zucker, 6 Eiern, 80 Gr. Mehl, 25 Gr. Butter und 8 Gr. Backpulver. Zur Melone hat man 2 besondere Formen, die dann, wenn sie gebacken sind, auf einander gelegt werden. Die Formen werden gut gestrichen und mit Weckmehl bestreut. Nachdem sie gestürzt, werden sie wie oben

getränkt, gefüllt und mit einer gelben Glasur Nro. 1188 überzogen. Aus Zitronat schneidet man Stengel und Blätter.

1239. **Moccatorte.** Dieselbe Masse wie zur Richelieu-Torte wird in einer viereckigen Tortenform gebacken, erkaltet durchgeschnitten und mit folgender Crême gefüllt: 150 Gr. Butter wird schaumig gerührt, abwechslungsweise 3 Eigelb und 9 Löffel Staubzucker zugegeben, zuletzt 6 Löffel recht starken Kaffee untergerührt. Zum Guß mischt man Staubzucker, Eiweiß, Wasser und etwas gebrannten Zucker, bestreicht damit die Torte und spritzt mit Crême einen Stern darauf, den man noch mit fein geschnittenen Pistazien verzieren kann.

1240. **Sandtorte.** 250 Gr. frisch ausgelassene Butter (die Rührmilch muß zurückbleiben) rührt man schaumleicht, nimmt 250 Gr. Zucker, 4 ganze Eier und 4 Eigelb, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone darein und rührt es eine Viertelstunde. Ehe die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Potageblech gefüllt wird, mengt man 250 Gr. gut ausgetrocknetes Stärkmehl und den steifen Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter und backt die Torte in nicht zu heißem Ofen.

1241. **Sandtorte (Butterbiskuit).** 400 Gr. Zucker rührt man mit 5 ganzen Eiern, 4 Eigelb und 30 Gr. geschälten fein gestoßenen, bitteren Mandeln recht schaumig, mengt 130 Gr. zerlassene, aber gut abgekühlte Butter, 280 Gr. Stärkmehl und den steifen Schnee von 4 Eiweiß hinein und backt sie in einem gut bestrichenen und bestreuten Potageblech in nicht zu heißem Ofen.

1242. **Sandtorte mit Früchten.** 250 Gr. Butter rührt man leicht, schlägt 4 ganze Eier und 4 Eidotter hinein, nimmt 250 Gr. feines Mehl, 4 Eßlöffel gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von 1 Zitrone dazu, rührt dies miteinander noch recht stark, bestreicht zwei Bogen Papier mit Butter, legt von dem Teig auf einen derselben einen runden Boden, macht aus dem übrigen Teig ein Gitter, legt es auf den andern bestrichenen Bogen Papier und backt jeden besonders. Nach dem Backen wird der Boden auf eine Platte gelegt, mit eingemachten Früchten gefüllt, das Gitter darauf gelegt, die Torte neben am Gitter herum mit trockenen Früchten, belegt, mit Zucker und Zimt bestreut und den andern Tag gegeben.

1243. **Haselnußtorte.** 250 Gr. geschälte, mit 2 ganzen Eiern fein gestoßene Haselnüsse werden mit 250 Gr. Zucker, ge-

ſtoßener Vanille, Saft von ½ Zitrone und 12 Eigelb ſchaumig gerührt, 30 Gr. Griesmehl und der ſteife Schnee von 6 Eiweiß leicht hineingemiſcht, in eine mit Butter und Weckmehl zugerichtete Form gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Um die Haſelnüſſe abziehen zu können, legt man ſie ſo lange in einen nicht zu heißen Backofen, bis ſich die Haut leicht abreiben läßt.

1244. **Punſchtorte.** 185 Gr. Zucker werden mit 12 Eigelb ſchaumig gerührt, 90 Gr. Stärkmehl und ebenſoviel feines Mehl, ſowie die Schale von 1 Zitrone und der ſehr ſteife Schnee der zwölf Eier leicht hineingemengt und zuletzt 90 Gr. heiße Butter hineingerührt und in drei runde, kuchengroße Kapſeln von Papier, die einen zweifingerhohen Rand haben, gefüllt und in nicht zu ſtarker Hitze ſchön gebacken. Nachdem die Kuchen abgekühlt ſind, werden ſie aus dem Papier genommen und alle bis auf einen mit 280 Gr. Apfelmarmelade (ſiehe im Regiſter), die mit Arrak oder Rum verdünnt und worunter das an Zucker abgeriebene Gelbe von 1 Zitrone oder Orange und etwas Saft gemengt iſt, beſtrichen; ſie werden nun aufeinander geſetzt, der unbeſtrichene Kuchen oben darauf gelegt mit der Punſchglaſur (ſiehe Regiſter) überzogen und, wenn ſie getrocknet, mit eingemachten Früchten garniert. Man kann auch eine Torte backen und dieſelbe zweimal quer durchſchneiden, wenn ſie kalt iſt.

1245. **Merinkentorte mit Schlagrahm.** 10 Eiweiß werden zu einem ſehr ſteifen Schnee geſchlagen und 1 ℔ ſtaubfeiner Zucker darunter gemiſcht; nun ſtreicht man einen dünnen Boden mit Rand auf mit Zucker beſtreutes Papier, einen ebenſo weiten, einen Zoll hohen Rand und einen durchbrochenen Deckel davon ebenfalls auf Papier und backt ſie in abgekühltem Ofen hellgelb, aber ganz durchein, ſchlägt von 1½ Liter dickem ſüßem Schlagrahm, der recht kalt ſein muß, einen ſteifen Schnee, miſcht 185 Gr. geſtoßenen Zucker und eine große, mit Zucker geſtoßene Vanilleſtange darunter, ſetzt den Rand auf den Boden, füllt den Schlagrahm ein, legt den Deckel darauf und gibt die Torte ſogleich zu Tiſche.

1246. **Indianertorte.** Von der Maſſe Nr. 1203 wird in einer breiten Form eine Torte gebacken. Nach dem völligen Erkalten wird ſie in halber Höhe auseinander geſchnitten, mit ½ Liter zu ſteifem Schnee geſchlagenen Schlagrahm, der mit Zucker und Vanille vermiſcht iſt, dick beſtrichen, die obere Hälfte darauf gelegt und mit der gekochten Schokoladeglaſur (ſiehe Regiſter) ſchön gleichmäßig übergoſſen.

1247. Orangentorte. Von der in Nr. 1216 angegebenen Mandeltorte backt man 3 Böden, bestreicht 2 davon, wenn erkaltet, mit Apfelmarmelade (siehe Register), unter die Orangezucker gemischt ist, legt sie aufeinander, den dritten Boden darauf, glasiert sie mit der angegebenen Orangeglasur (siehe Register), läßt sie leicht trocknen und verziert sie mit Orangeschnitzen.

1248. Orangecrême-Torte. Unter den steifen Schnee von 4 Eiweiß mischt man 250 Gr. Staubzucker, setzt nun auf ein mit Zucker bestreutes Papier einen Boden mit zweifingerhohem Rand und backt ihn gelb. Von 12 Eigelb, 200 Gr. Zucker, dem Saft von 2 Zitronen, der an Zucker abgeriebenen Schale von $^1/_2$ Orange und $^1/_{10}$ Liter Wein wird über dem Feuer eine dicke Crême gekocht, der steife Schnee von 12 Eiweiß hineingemengt, die Torte kurz, ehe man sie zu Tisch gibt, gefüllt und mit Orangeschnitzen verziert.

1249. Vanillecrême-Torte. Von 250 Gr. Zucker rührt man mit 10 Eiern eine schaumige Masse, mengt 250 Gr. feines Mehl hinein und backt in einer gut bestrichenen und bestreuten Form einen flachen Kuchen. Wenn er erkaltet ist, macht man Vanilleschaum wie bei Orangecrêmetorte von vier zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß, 250 Gr. Zucker und etwas Vanille, legt von der Hälfte der Masse einen Rand um den Kuchen, von dem Übrigen macht man einen dünnen Boden, etwas kleiner als die Torte, backt beides schnell hellgelb, belegt die Torte mit eingemachten Aprikosen, legt den Boden darauf, und auf diesen folgende Crême: An 12 mit $^1/_5$ Liter Milch verrührte Eigelb rührt man $^1/_4$ Liter siedende Milch, nimmt 60 Gr. Zucker und für 40 Pfennig gestoßene Vanille dazu, kocht es zu einer dicken Crême und mischt, wenn sie erkaltet, den steifen Schnee von 16 Eiweiß hinein, füllt sie auf die Torte und gibt sie gleich zu Tische.

1250. Crêmetorte. 125 Gr. geschälte, mit Orangeblütwasser fein gestoßene Mandeln, 125 Gr. frische Butter, ebensoviel gestoßener Zucker und 1 Löffel Reismehl werden in eine Kasserolle genommen, mit 8 Eidottern und 1 Liter süßem Rahm angerührt und auf dem Feuer zu einem dicken Brei gekocht, dann in ein anderes Geschirr umgeleert und, wenn es erkaltet ist, noch 6 Eidotter und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale von 1 Zitrone darunter gemischt. Nun wird von einem guten Butterteig eine Torte gemacht, diese leer halbfertig gebacken, die Masse eingefüllt und vollends ausgebacken.

1251. **Makronentorte.** 1¼ ℔ Mandeln, 1¼ ℔ Zucker, 11—12 Eiweiß, 1 Zitrone. — Die geschälten, geriebenen Mandeln, Zucker, Zitrone und 3 Eiweiß werden auf dem Feuer gerührt, bis die Masse lauwarm ist und zusammenhält. Nachdem sie erkaltet, mischt man den Schnee der übrigen Eiweiß unter. In einer mit Wachs bestrichenen Form backt man ⅔ der Masse bei mäßiger Hitze zu guter Farbe. Den Rest spritzt man durch die Backspritze in beliebigen Figuren auf die erkaltete Torte, bedeckt den Grund mit Papierschnitzeln und backt auch das Gespritzte. Die Torte wird mit Früchten oder Gelee verziert.

1252. **Gußtorte (Gußkuchen).** Man bestreicht ein kleines Potsgeblech mit Butter, belegt es mit Oblaten, rührt 250 Gr. gesiebten Zucker mit 4 Eiweiß eine Viertelstunde, mengt 30 Gr. länglich geschnittenen Zitronat, die geschnittene Schale und den Saft von 1 Zitrone, 90 Gr. geschälte, fein geschnittene Mandeln und 15 Gr. feines Mehl darunter, füllt die Masse auf die Oblaten, backt sie in abgekühltem Ofen, garniert sie erkaltet mit Früchten, Gelee oder Hägenmark.

1253. **Magdalenentorte.** 250 Gr. Butter wird schaumig gerührt, in einem andern Geschirr rührt man ebensoviel fein gesiebten Zucker, an dem zuvor die Schale von 1 Zitrone abgerieben worden, mit 10 Eidottern, mischt dann beide Teile untereinander, nebst dem festgeschlagenen Schnee von 8 Eiweiß und 310 Gr. Stärkmehl, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zucker bestreute Form und backt sie in abgekühltem Ofen.

1254. **Linzertorte.** Zucker, Butter, Mehl, von jedem 375 Gr., ebensoviel ungeschälte, fein gestoßene Mandeln werden mit 3—4 Eiern gut untereinander gewirkt; nun wellt man zwei Kuchen von gleicher Größe, jedoch einen dicker als den andern, legt den dickeren in ein bestrichenes und bestreutes Blech, belegt ihn dick mit eingemachten Früchten, bedeckt ihn mit dem anderen und backt die Torte in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Wer es liebt, kann auch 8 Gr. Zimt, 1½ Gr. Nelken, ½ Muskatnuß, die Schale von 1 Zitrone und 2 Löffel Kirschengeist dazu tun.

1255. **Linzertorte andere Art.** 185 Gr. süße Butter rührt man schaumleicht, rührt darein 300 Gr. Zucker, 60 Gr. geschälte und fein gestoßene Mandeln, das Gelbe von 1 Zitrone, 15 Gr. Zimt oder gestoßene Vanille, 2 ganze Eier und 4 Dotter. Diese

Masse rührt man sehr leicht, dann mengt man 185 Gr. Mehl und zuletzt den Schaum von 4 Eiweiß darunter, und füllt die Masse in ein mittelgroßes, mit Butter bestrichenes Potageblech und backt sie in heißem Ofen.

1256. **Zitronencrême zum Füllen von Torten.** 4 Eigelb, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. Butter, Saft von zwei und Schale von 1 Zitrone. — Die Butter wird geschmolzen, Zucker, Zitronensaft und -Schale und die Eigelb zugerührt. Die Masse wird dicklich geschlagen, dann vom Feuer genommen, noch eine Weile gerührt und die Torte sogleich damit bestrichen.

1257. **Kaffeecrême zum Füllen von Torten.** 150 Gr. Butter wird schaumig gerührt, abwechslungsweise 3 Eigelb und 9 Löffel Staubzucker zugegeben und zuletzt 6 Löffel recht starken Kaffee untergerührt.

1258. **Haselnußcrême** zum Füllen der Haselnußtorte. 4 Eigelb, 125 Gr. Zucker, 20 Gr. Stärkmehl, 1/4 Liter Milch, 125 Gr. Haselnüsse, 4 Eigelb. — Eigelb, Zucker, Stärkmehl und Milch wird kalt angerührt und auf dem Feuer zu einer dicklichen Crême geschlagen, dann werden die geriebenen Haselnüsse, und wenn die Crême erkaltet ist, der Schnee der 4 Eiweiß untergemischt.

1259. **Schokoladecrême** zum Füllen von Torten 2c. 100 Gr. Schokokade wird mit 2 Löffel Milch aufgelöst, dann gibt man 100 Gr. Zucker, 100 Gr. Butter, Vanille, und wenn dies glatt ist, 1 Ei zu. Man nimmt die Masse vom Feuer weg, stellt sie kalt und verwendet sie zum Füllen von Torten, Kleinbackwerk 2c.

1260. **Vanillecrême** zum Füllen von Torten. 2 Löffel Mehl, 100 Gr. Zucker, 8 Eigelb, 1/4 Liter Rahm oder Milch, 1/2 Stück Vanille und 50 Gr. Butter rührt man auf schwachem Feuer bis zum Kochen und verwendet diese Crême, wenn sie erkaltet, zum Füllen von Torten, Törtchen, Crêmeschnitten 2c.

1261. **Rahmtörtchen.** Zu 20 Törtchen braucht man Butterteig von 125 Gr. Butter, ebensoviel Mehl u. s. w.; man wellt ihn äußerst dünn aus, schneidet runde Flecke aus, die gerade so groß sind, daß man die Pfitzaufmödel damit belegen kann, und rührt folgende Fülle: 1/4 Liter festen sauren, ebensoviel süßen Rahm, 7 bis 9 Eier, das an Zucker abgeriebene Gelbe von einer Zitrone, einen flachen Eßlöffel Mehl mit ganz wenig Milch glatt gerührt, 60 Gr. Zucker, und, wenn man will, drei Löffel Rosenwasser, alles dieses

wird gut gequirlt, in die Mödel große und kleine Rosinen gestreut und diese bis nahe an den Rand damit angefüllt und in frischer Hitze gebacken.

1262. **Genfer Rahmtörtchen.** 90 Gr. abgezogene Mandeln werden mit Orangeblütwasser sehr fein gestoßen, mit 90 Gr. Zucker, 6 Eigelb untereinander gerührt, 1/4 Liter dicker, süßer Rahm darunter gemengt und in kleine, mit dünn gewelltem süßem Teig ausgelegte Formen gefüllt und nicht zu heiß gebacken.

1263. **Mandeltörtchen.** 155 Gr. geschälte, mit 1 Ei fein gestoßene Mandeln, ebensoviel Zucker, das Gelbe und der Saft von 1/2 Zitrone wird mit 12 Eigelb schaumig gerührt, der Schnee von 6 Eiweiß hineingemischt und in kleine, mit dem von 250 Gr. Butter verfertigten mürben Teig Nr. 541 ausgelegte Formen gefüllt und gebacken. Haselnußtörtchen werden ebenso gemacht, man nimmt dann halb Nüsse und halb Mandeln.

Bei Brot-, Biskuit- und Mandeltörtchen wird die bei den Torten angemessene Masse in kleine bestrichene und bestreute Förmchen gefüllt und nicht zu hart gebacken.

1264. **Kleine Törtchen von Kartoffeln.** Man rührt 250 Gr. Butter leicht, schlägt 12 Eidotter hinein, nimmt 125 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, 185 Gr. gesiebten Zucker, 250 Gr. den Tag vorher gekochte und den anderen Tag geriebene Kartoffeln, die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone und 1 Teelöffel gestoßenen Zimt dazu, schlägt das Weiße von 10 Eiern zu Schaum, rührt ihn an die Masse, bestreicht kleine blecherne Formen mit Butter, bestreut sie stark mit fein gehackten Mandeln, füllt sie von der Masse halb voll und backt sie langsam im Ofen.

1265. **Madeleinetörtchen.** 250 Gr. Butter wird leicht gerührt, 250 Gr. Zucker und 250 Gr. Mehl untereinander gesiebt, 1/2 ℔ Eier gewogen und nun immer 2 Löffel gemischter Zucker und 1 Ei unter die Butter gerührt, bis alles gut vermengt ist; man mischt 2 Eßlöffel Rum oder Arrak darunter, füllt sie in kleine, nicht zu hohe, bestrichene oder bestreute Formen oder in zwei größere Kapseln und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1266. **Savoyer Törtchen.** Man rührt 250 Gr. gesiebten Zucker mit 10 Eidottern eine halbe Stunde, nimmt 60 Gr. geschälte, fein geschnittene Pistazien, ebensoviel geschälte, fein geschnittene Mandeln, 125 Gr. feines Mehl dazu, schlägt das Weiße von

8 Eiern zu steifem Schaum, rührt ihn unter die Masse, bestreicht kleine blecherne Formen mit Butter, füllt sie mit der Masse halb voll und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1267. **Eiweißtörtchen.** 16 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 500 Gr. Zucker schnell darunter gerührt, dann ebenso schnell 250 Gr. Mehl und 180 Gr. zerlassene Butter, etwas Zitronenschale, und wenn man will, einige geriebene bittere Mandeln darunter gemengt, in kleine Formen gefüllt und sogleich gebacken.

1268. **Fruchttörtchen.** Ein mürber Teig von $^1/_2$ ℔ Mehl, $^1/_4$ ℔ Butter, 60 Gr. Zucker, 1 Ei und 1 Löffel Rum wird schnell zusammen geschafft, ausgewellt und runde Böden ausgestochen. Den übrigen Teig formt man zu schwach fingerdicken Röllchen, welche man als Rand auf die mit Eiweiß bestrichenen Böden setzt. Innen werden sie mit Erbsen gefüllt und der Rand mit Eigelb bestrichen. Man backt die Törtchen schön gelb, entfernt die Erbsen, füllt beliebige Früchte ein und streut entweder gestoßenen Zucker oder länglich geschnittene und mit etwas Zucker geröstete Mandeln darauf. Dies gibt etwa 10—12 Stück.

1269. **Törtchen von Kirschen.** Kleine flache Formen werden mit süßem Teig ausgelegt, ausgesteinte, abgetropfte Kirschen hineingelegt, etwas Zucker und Zimt darüber gestreut, gebacken und nochmals mit Zucker bestäubt. — Erdbeer-, Himbeer-, Mirabellen-, Zwetschgen-, Aprikosen- und Apfeltörtchen werden ebenso gemacht, sie können auch mit dem Schaumguß Nr. 1284 überstrichen werden.

1270. **Schillerlocken.** Blätterteig wird ausgewellt, mit dem Backrädchen 2 cm breite Streifen gerädelt, welche man über eine spitze mit Wasser abgeschwenkte Blechform so aufwickelt, daß die erste Lage von der zweiten halb bedeckt ist. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Eigelb und backt sie in guter Hitze. Man füllt sie vor Gebrauch mit Schlagrahm.

1271. **Gerührte Torte mit Äpfeln.** 8 Äpfel werden geschält, in kleine Würfel geschnitten und mit 45 Gr. gestoßenem Zucker und 1 Teelöffel Zimt vermengt. Hierauf rührt man 250 Gr. Butter schaumig, 8 Eier, 125 Gr. zart gestoßene Mandeln, 250 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 3 abgeschälte, in Milch eingeweichte und fest ausgedrückte Wecken dazu, rührt das Ganze noch ein wenig, mischt die geschnittenen Äpfel leicht darunter,

füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form und backt sie in mäßiger Hitze.

1272. **Geriebene Apfeltorte.** Man reibt 16 mittelgroße, geschälte, gute Äpfel auf dem Reibeisen, bestreut sie mit 125 Gr. Zucker und läßt sie eine Zeitlang stehen; inzwischen rührt man 125 Gr. ungeschält gestoßene Mandeln, ebensoviel gestoßenen Zucker, die fein geschnittene Schale von einer Zitrone und 15 Gr. Zimt mit 12 Eidottern eine halbe Stunde, mischt dann die geriebenen Äpfel, von denen aber der Saft abgelaufen sein muß, mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter, füllt die Masse in ein mit Butterteig ausgelegtes Potageblech, bringt sie schnell in den Ofen und backt sie bei mäßiger Hitze.

1273. **Gußtorte von Äpfeln.** 8—10 gute Äpfel werden geschält, entzwei geschnitten, die Kerne herausgenommen, mit ½ Liter Wein, etwas Wasser, 125 Gr. Zucker und der fein geschnittenen Schale von 1 Zitrone halb weich gekocht. Ein Potageblech wird mit Butterteig belegt und die erkalteten Äpfel darauf gelegt, dann werden 200 Gr. gestoßener Zucker, ebensoviel geschälte, fein gestoßene Mandeln mit 5 ganzen Eiern und 5 Dottern eine halbe Stunde lang gerührt, die fein geschnittene Schale von ½ Zitrone, 30 Gr. Zitronat und ebensoviel fein geschnittene Pomeranzenschale dazu getan, die Masse über das Kompott gegossen und schön gebacken.

Auf diese Art werden auch Torten von eingemachten Kirschen, Johannisbeeren oder Himbeeren gemacht, nur muß man dann zu einem Kuchen wie dieser für 6—8 Personen den Guß von 250 Gr. Mandeln und Zucker machen und Zitronat und Pomeranzenschale weglassen.

1274. **Einfacher Apfelkuchen.** Ein Kuchenblech wird mit einem Butter-, süßen oder Hefenteig ausgelegt, die Äpfel geschält, in Schnitze geschnitten, auf den Kuchen, außen anfangend, kranzartig gelegt und nun entweder bloß mit gestoßenem Zucker und Zimt bestreut, oder geriebenes Brot und eine Handvoll gestoßene Mandeln mit Zucker und Zimt gemischt darauf gestreut, einige Butterscheibchen darauf geschnitten, gebacken und dann mit Zucker bestreut.

1275. **Einfacher Apfelkuchen mit Eierguß.** In ein mit Butter- oder Hefenteig ausgelegtes Blech werden eingezuckerte Apfelschnitze gelegt. Auf einen größeren Kuchen verrührt man 2 Kaffeelöffel Mehl, 6 Eßlöffel Milch, 6 Eier, Zucker und Zimt, gießt es auf

den Kuchen und backt ihn. Andere Art: Man verrührt 5 ganze Eier mit 100 Gr. Zucker, etwas Zitronenschale oder Vanille und ¼ Liter sauren Rahm und gibt es auf den Kuchen.

1276. **Apfelkuchen mit Butterteig.** Es werden gute Äpfel geschält und in 4 Teile geschnitten, 125 Gr. gesiebter Zucker, 4 Gr. gestoßener Zimt, 3 Eier und 125 Gr. zerlassene Butter unter einander gerührt, die Apfelschnitze darin umgekehrt und dicht in einen ausgewellten Kuchen von Butterteig gelegt. Hierauf mengt man eine Handvoll geschälte und zart geschnittene Mandeln mit etwas gestoßenem Zucker und Zimt, streut es über die Äpfel und backt den Kuchen. Wer den Zimt nicht liebt, kann statt dessen etwas abgeriebene Zitronenschale hineintun.

1277. **Apfelkuchen.** Man schält Äpfel, so viele man zu einem Kuchen nötig hat, schneidet sie entzwei, sticht das Kernhaus aus, taucht sie in Wein, der mit Zitronensaft vermischt ist, kehrt sie in gestoßenem Zucker um und läßt sie so einige Zeit liegen. Nun wird ein Kuchenblech mit gutem Butterteig belegt, 125 Gr. gewaschene Rosinen und die fein geschnittene Schale von 1 Zitrone untereinander gemischt und auf den Teig gestreut; die Äpfel werden, die ausgehöhlte Seite nach unten, darauf gelegt, mit gestoßenem Zucker bestreut und einige dünne Scheiben Butter darauf geschnitten. Der Kuchen wird nun schön gebacken und nach dem Backen nochmals mit Zucker und Zimt bestreut. Die Rosinen können auch wegbleiben und dafür kleine Stückchen Quittengelee nach dem Backen auf die Äpfel gelegt werden.

1278. **Kartoffelguß auf Apfelkuchen.** 100 Gr. Butter wird schaumig gerührt, 150 Gr. Zucker und 6 Eigelb mitgerührt, 60 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, 150 Gr. gekochte geriebene Kartoffeln, etwas Zimt und Zitronenschale zugegeben. Zuletzt mengt man den Schnee der 6 Eiweiß darunter. Der Kuchen wird vorgerichtet, dann gibt man den Guß darüber.

1279. **Kuchen von gekochten Äpfeln mit Kruste.** Zu einem Kuchen werden 8 saure Äpfel geschält und geschnitzt, 60 Gr. kleine und ebensoviel große Rosinen gewaschen, 60 Gr. frische Butter in einer Kasserolle zerlassen, die Äpfel und Rosinen, 100 Gr. Zucker, die klein geschnittene Schale von ½ Zitrone, 4 Gr. gestoßener Zimt, 1 Messerspitze gestoßene Nelken und 30 Gr. länglich geschnittene Pomeranzenschale hineingetan, so lange gedämpft, bis die Äpfel weich sind, und dann zum Erkalten in ein anderes Geschirr um-

geleert. Ein Potageblech wird mit gutem Butterteig belegt, die abgekühlten Äpfel halbfingerdick darin ausgebreitet, 60 Gr. geschälte, grob gestoßene Mandeln und ein geriebenes Milchbrot mit einer Handvoll gestoßenem Zucker und 1 Kaffeelöffel Zimt vermengt, über den Kuchen gestreut, 60 Gr. frische Butter darauf geschnitten und schön gebacken.

1280. **Apfelkuchen mit Guß.** Die Äpfel werden geschält, in vier Teile geschnitten, das Kernhaus herausgenommen, die Schnitze dann in Arrak getaucht und in gestoßenem Zucker umgekehrt. Ein Kuchenblech wird mit Butterteig belegt, die Äpfel dicht an einander darauf gelegt, beinahe fertig gebacken, dann 9 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, ½ ℔ gestoßener Zucker, ebensoviel geschälte, fein gestoßene Mandeln nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale von ½ Zitrone darunter gemischt, diese Masse auf die Äpfel gegossen und in nicht zu heißem Ofen fertig gebacken. Ein einfacher Guß ist, wenn man zu einem fertig gebackenen Kuchen 4—5 Eiweiß zu sehr festem Schnee schlägt, mit ¼ ℔ staubfeinem Zucker, Vanille oder Zitronenschale leicht vermischt, auf den heißen Kuchen streicht, mit Zucker übersiebt und sogleich lichtgelb backt.

1281. **Himbeertorte.** 1 Liter schöne Himbeeren werden mit 100 Gr. Zucker vermischt und beiseite gestellt. Nun rührt man 125 Gr. Zucker mit 6 Eidottern schaumig, nimmt 125 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, ebensoviel geriebenes schwarzes Brot, 30 Gr. fein geschnittenen Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, die fein geschnittene Schale von 1 Zitrone, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt dazu und rührt es noch 10 Minuten; dann wird das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß unter die Masse leicht gerührt, diese zur Hälfte in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form gefüllt, die eingezuckerten Himbeeren gleichförmig dazwischen ausgebreitet, die übrige Masse darauf getan und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1282. **Gußtorte von eingemachten Himbeeren.** Ein kleines Potageblech wird mit Butterteig ausgelegt, dick mit eingemachten Himbeeren ohne Saft belegt, 90 Gr. fein gestoßene Mandeln, 90 Gr. Zucker und die Schale von einer halben Zitrone mit 10 Eigelb schaumig gerührt, 15 Gr. feines Mehl und der steife Schnee von 6 Eiweiß hineingemengt, auf die Himbeeren gefüllt und in einem warmen Ofen gebacken.

Statt des Mandelgusses kann auch eine Biskuitmasse von 125 Gr. Zucker, 125 Gr. Stärkmehl, Zitronenschale und Saft, 9 Eigelb und dem steifen Schnee von 5 Eiweiß genommen werden.

1283. **Kuchen von frischen Himbeeren.** Von 250 Gr. Butter wird ein guter Butter- oder Weinbackwerkteig gemacht. Ein Kuchenblech wird damit belegt, ein doppelter Rand gemacht und alles übrige ausgewellt und zu zweifingerbreiten Streifen geschnitten. Die Brosamen von 1 geriebenen Milchbrot werden hineingestreut; 1 Liter rein verlesene Himbeeren, die mit 200 Gr. gestoßenem Zucker vermischt sind, darein gefüllt und mit den Streifen in Form eines Gitters belegt, mit verrührtem Ei bestrichen, in frischer Hitze gebacken und warm mit Zucker bestreut.

1284. **Himbeerkuchen mit Schaumguß.** Mit einem süßen Butterteig legt man ein Kuchenblech aus, streut die geriebenen Brosamen von 1 Milchbrot hinein, legt 1 Liter Himbeeren, die mit 100 Gr. Zucker vermischt sind, darauf und backt den Kuchen, aber nicht zu hart. 5 Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, etwas Zitronenschale und 100 Gr. Zucker hineingemengt, auf den noch heißen Kuchen gestrichen und schnell im Ofen lichtgelb gebacken.

1285. **Himbeerkuchen.** 1 Liter rein verlesene Himbeeren werden mit 125 Gr. Zucker auf schwacher Glut nur wenig gekocht, sodann, wenn sie völlig erkaltet sind, ohne die Brühe in ein mit gutem Butterteig belegtes und mit etwas geriebenem Milchbrot bestreutes Kuchenblech gefüllt. Nun rührt man 125 Gr. frische Butter mit 6 Eigelb leicht, nimmt 60 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, 1 Eßlöffel Semmelmehl, 90 Gr. gestoßenen Zucker, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt und 3 Eßlöffel süßen Rahm dazu, rührt dies noch eine Weile, zieht den Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in den Kuchen und backt ihn langsam.

1286. **Torte von frischen Aprikosen.** 20—30 Aprikosen werden entzwei geschnitten, die Steine herausgenommen, aufgeklopft, die Kerne geschält, gestoßen und mit der fein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone in 250 Gr. geläutertem Zucker mit den Aprikosen gekocht, und diese, wenn sie weich sind, zum Erkalten auf eine Platte gelegt. Nun wird ein Potageblech mit zweimesserrückendick ausgewelltem Butterteig belegt, die Aprikosen eingefüllt und mit 125 Gr. geschälten, grob gestoßenen Mandeln, die mit 1 geriebenen Milchbrot, 60 Gr. gestoßenem Zucker und 1 Teelöffel ge-

stoßenem Zimt vermischt sind, bestreut; dann wird noch etwas frische Butter darauf geschnitten und die Torte in nicht zu heißem Ofen gebacken. Von eingemachten Aprikosen kann die Torte ebenso gemacht werden.

1287. **Aprikosenkuchen.** Ein Kuchenblech wird mit einem süßen Teig wie Nr. 541—544 angegeben, belegt, man schneidet die Aprikosen in zwei Teile, schlägt die Kerne auf, schält diese und stoßt sie mit 60 Gr geschälten Mandeln, mischt 200 Gr. Zucker und etwas Zimt darunter, streut davon auf den Boden des Kuchens, legt die Aprikosen darauf, streut das übrige darüber, und backt ihn in nicht zu heißem Ofen.

1288. **Kirschentorte mit Guß.** 3 ℔ Kirschen werden von den Stielen abgezupft, ausgesteint, mit gestoßenem Zucker bestreut und zugedeckt einige Zeit stehen gelassen, dann werden sie auf ein Sieb geschüttet, damit aller Saft ablaufen kann. Nun wird ein Potageblech mit Butterteig belegt, mit einer Handvoll geschälten, gestoßenen Mandeln bestreut, mit den Kirschen dick belegt, mit einigen Eßlöffeln gestoßenem Zucker bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen halb fertig gebacken. Inzwischen wird folgender Guß gemacht und darauf gegossen: 3 Eßlöffel Mehl, ebensoviel gestoßener Zucker, 1 Teelöffel fein gestoßener Zimt und die fein geschnittene Schale von einer halben Zitrone werden mit 6 Eidottern und $^1/_4$ Liter saurem Rahm glatt, und dann noch eine Viertelstunde gerührt; das Weiße wird zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt, auf die Torte gefüllt und dann ausgebacken. Nachdem die Torte auf die bestimmte Platte gelegt und völlig abgekühlt ist, wird sie mit feinem Zucker bestreut.

1289. **Kirschentorte mit Schaumguß.** Ein leicht mit Butter bestrichenes Kuchenblech wird mit Butter- oder süßem Teig belegt, Brosamen von 1 geriebenen Milchbrot oder von trockenem Biskuit hineingestreut und mit 4 ℔ ausgesteinten, halb Weichsel-, halb süßen schwarzen Kirschen, von denen der Saft gut abgelaufen ist, gelegt; nun bestreut man sie mit Zucker und etwas Zimt und backt den Kuchen. Wenn er fertig ist, vermengt man den steifen Schnee von 5 Eiweiß mit 100 Gr. Zucker, etwas Zitronenschale und 60 Gr. länglich geschnittenen Mandeln, streicht es auf den Kuchen, bestreut ihn mit Zucker und läßt ihn in heißem Ofen schnell gelb werden.

1290. **Kirschentorte mit einer Kruste.** 2 ℔ süße und 2 ℔ saure Kirschen werden ausgesteint und mit einer Handvoll gestoßenem Zucker und 1 Teelöffel gestoßenem Zimt bestreut; hierauf wird ein Kuchenblech mit gutem Butterteig belegt, 125 Gr. geschälte, gestoßene Mandeln und ebensoviel gestoßener Zucker mit 2 Eiern und 6 Eßlöffeln süßem Rahm eine Viertelstunde lang gerührt und auf den Butterteig gegossen. Die Kirschen, von denen der Saft zuvor abgelaufen ist, werden gleichförmig darauf gelegt, mit 125 Gr. ungeschälten, gestoßenen Mandeln, die mit ebensoviel feinem Zucker und 1 Teelöffel gestoßenem Zimt vermischt sind, bestreut, mit einigen Scheiben frischer Butter belegt und in guter Hitze gebacken.

1291. **Kirschenkuchen.** Von 5 Dreipfennigwecken schneidet man die Rinde ab, weicht sie in Milch ein, und wenn sie völlig durchgeweicht sind, werden sie gut ausgedrückt. Inzwischen werden 125 Gr. Butter mit 10 Eidottern schaumig gerührt, 250 Gr. fein gestoßene Mandeln, ebensoviel fein gesiebter Zucker, der ausgedrückte Weck, 60 Gr. fein geschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, die fein geschnittene Schale von 1 Zitrone, 15 Gr. gestoßener Zimt und 4 Gr. gestoßene Nelken dazu genommen. Das Ganze wird leicht gerührt, zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt, die Hälfte der Masse in eine stark mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form gefüllt, 2 ℔ ausgesteinte Kirschen dazwischen gelegt, die übrige Masse darauf gegossen, und in einem ziemlich heißen Ofen gebacken, oder rührt man die nur abgezupften Kirschen, wenn sie gewaschen und wieder gut abgelaufen sind, unter die Masse und füllt sie ein.

1292. **Einfacher Kirschenkuchen.** 125 Gr. Butter werden leicht gerührt, 6 abgeschälte Wecken in Milch eingeweicht und fest ausgedrückt und eine Zeit lang mit der Butter gerührt; dann wird 250 Gr. Zucker, etwas Zimt, Zitronenschale nebst 8 Eigelb darunter gemengt, zuletzt der Schnee der 8 Eier und 2½ ℔ Kirschen.

1293. **Kirschenkuchen mit Griesmehl.** In 1 Liter kochende Milch werden 3 Hände voll, etwa 250 Gr. Griesmehl getan, zu einem dicken Brei gekocht und kalt gestellt. Alsdann rührt man 150 Gr. frische Butter mit 10 Eidottern schaumig, nimmt 125 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, 250 Gr. gestoßenen Zucker, die gewiegte Schale von einer Zitrone, 30 Gr. fein geschnittenen Zitronat, einen Teelöffel gestoßenen Zimt, die gekochte Griesmasse dazu und

rührt das Ganze, bis es leicht und schaumig ist. Das Weiße der Eier wird zu festem Schnee geschlagen, unter die Masse gemischt, 2 ℔ schöne, schwarze, abgezupfte Kirschen leicht darunter gerührt, in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und 1½ Stunden lang im Ofen gebacken. Statt der Mandeln können einige Hände voll Weckmehl genommen werden.

1294. **Gerührter Kirschenkuchen.** 250 Gr. fein gesiebter Zucker wird mit 8 Eidottern recht schaumig gerührt, 125 Gr. geriebenes schwarzes Brot wird mit 2 Eßlöffeln Wein angefeuchtet, 125 Gr. geschälte gestoßene Mandeln dazu genommen und noch ¼ Stunde damit gerührt, dann 30 Gr. Zitronat, die Schale von 1 Zitrone, beides fein geschnitten und 1 Teelöffel Zimt dazu getan, das Weiße der Eier zu festem Schnee geschlagen und 2 ℔ schöne, schwarze, abgezupfte Kirschen darunter gemischt, und nun in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brot bestreute Form gegefüllt schnell in den Ofen gebracht und gebacken.

1295. **Kirschenkuchen mit süßem Teig.** Ein Kuchenblech wird mit dem Teig Nr. 542 ausgelegt, ausgesteinte, abgetropfte, schwarze Kirschen werden darauf gelegt, mit Zucker bestreut, gebacken und nachher mit Vanillezucker bestäubt, oder nach dem Backen der Schaum von 5 Eiweiß, unter den man 80 Gr. Zucker und etwas Vanillezucker gemischt, aufgestrichen und schnell hellgelb überflammt.

1296. **Einfacher Heidelbeerkuchen.** Man legt ein Kuchenblech mit Hefen- oder Butterteig aus, mengt 4 geriebene Milchbrote mit ½ ℔ Zucker und 1 Teelöffel Zimt unter einander, streut die Hälfte in den Kuchen, 2 Liter rein verlesene Heidelbeeren und das übrige Milchbrot darauf, schneidet einige Butterscheibchen darauf und backt ihn in guter Hitze. Heidelbeerkuchen kann auch wie Himbeertorte, wie Apfelkuchen mit Eierguß oder wie Traubenkuchen gemacht werden.

1297. **Kuchen von Johannisbeeren.** 1 Liter frische abgezupfte Johannisbeeren werden mit 100 Gr. gestoßenem Zucker vermischt und zurückgestellt; indessen wird ein Kuchenblech leicht mit Butter bestrichen und mit gutem Butterteig belegt. Nun werden 250 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln und ebensoviel fein gesiebter Zucker vermischt und mit dem Schnee von 9 Eiweiß leicht gemengt, die Hälfte von der Masse in das bestrichene Blech gefüllt, die Johannisbeeren hineingelegt, der andere Teil darauf gegossen und in abgekühltem Ofen gebacken.

1298. **Traubenkuchen.** Ein mit Butter bestrichenes Potageblech legt man mit gutem Butterteig aus, vermischt 125 Gr. geschälte, gestoßene Mandeln, ebensoviel gesiebten Zucker, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt mit 1 Ei und 6 Eßlöffeln süßem Rahm, breitet dies in dem Boden des Butterteiges aus, zupft schwarze und rote Trauben ab, legt die Beeren ganz dicht auf den Mandeln herum, rührt 6 Eier mit 100 Gr. gestoßenem Zucker und $^1/_5$ Liter gutem süßem Rahm, gießt dies über den Kuchen und backt ihn gelb. Statt des Eiergusses können auch 125 Gr. gestoßene Mandeln mit zwei altgebackenen geriebenen Milchbroten, 200 Gr. Zucker und etwas gestoßenem Zimt vermischt werden; man streut eine Handvoll davon auf den Butterteig, legt die Traubenbeeren darauf, das Übrige darüber, schneidet dünne Butterscheibchen darauf und backt ihn.

1299. **Traubenkuchen mit Schaumguß.** Ein mittelgroßes Potageblech wird mit einem süßen Butterteig (s. Reg.) ausgelegt, 6 Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, 200 Gr. Zucker, die Schale einer halben Zitrone und die vorher abgezupften und $^1/_2$ Stunde mit 100 Gr. Zucker eingezuckerten schwarzen Traubenbeeren vermischt, in den Butterteig gefüllt und gebacken.

1300. **Traubenkuchen mit Mandelguß.** Wird ganz wie Kuchen von Johannisbeeren Nr. 1297 bereitet.

1301. **Rhabarberkuchen.** Ein Kuchenblech wird mit beliebigem Mürbteig belegt. Etwa 20 Rhabarberstengel werden abgezogen, in ganz kurze Stückchen geschnitten, mit reichlich Zucker ohne Wasser weich gekocht. Erkaltet gibt man sie auf den Kuchenteig. 5 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 200 Gr. Zucker eine Zeit lang mitgerührt, einige Löffel Rhabarbersaft und 200 Gr. abgezogene, gemahlene Mandeln darunter gemengt, auf den Kuchen gelegt und in mäßiger Hitze eine Stunde gebacken.

1302. **Rhabarberkuchen, andere Art.** Der abgezogene Rhabarber wird in kurze Stückchen geschnitten, dick mit Zucker bestreut, und auf ein mit Teig ausgelegtes Blech verteilt. 4 Eier, 150 Gr. Zucker, 1 Teelöffel Stärkmehl, $^1/_2$ Tasse dicker saurer Rahm wird zusammen verrührt, auf den Rhabarberkuchen gegossen und schön gebacken. — Noch einfacher ist es, wenn man die geschälten Rhabarberstengel in Scheibchen schneidet, dieselben stark einzuckert und einige Zeit stehen läßt. Dann belegt man den Kuchen ziemlich dick damit und bestreut ihn nach dem Backen noch warm stark mit Zucker und Zimt.

1303. **Erdbeerkuchen.** Mit einem süßen Butterteig wird ein Kuchenblech dick ausgelegt, einigemal gestupft und hellbraun gebacken. 2 Liter gut verlesene Erdbeeren werden mit 200 Gr. Zucker vermischt, in den Kuchen gefüllt und der steife Schnee von 5 Eiweiß, in den 150 Gr. Zucker und etwas Zitronengelb gemengt wurden, darauf gestrichen, etwas Zucker darauf gestreut und schnell im Ofen hellgelb gebacken.

1304. **Stachelbeerkuchen.** 1 Liter noch nicht ganz reifer grüner Stachelbeeren werden blanchiert, dann in heißen, dick eingekochten Zucker gelegt und nach 3 Stunden ungefähr zum Ablaufen auf ein Sieb gegeben, sodann der Zuckersaft dick eingekocht und zur Seite gestellt. Ein Blech wird mit Butterteig nach Nr. 540 oder 543 oder mit Hefenteig ausgelegt, mit gehackten Makronen dick bestreut, die Stachelbeeren darauf gelegt, etwas Vanillezucker darauf gestreut, im Ofen gebacken und vor dem Servieren der eingekochte Saft darüber gegossen. Statt der gehackten Makronen kann man auch geriebenes Milchbrot mit Zucker und 60 Gr. gemahlenen Mandeln vermischt nehmen. Zum Zuckerwasser rechnet man stark 375 Gr. Zucker auf 1 Liter Stachelbeeren. Derselbe muß mit $^1/_2$ Liter Wasser geläutert werden.

1305. **Mirabellenkuchen.** In ein mit dem süßen Teig Nr. 543 oder Hefenteig belegtes Blech setzt man die ausgesteinten Mirabellen, überstreut sie mit Zucker und Zimt, backt den Kuchen nicht zu hart und bestäubt ihn noch warm mit Zucker. Man kann auch den gleichen Schaumguß wie bei Erdbeerkuchen Nr. 1303 darauf machen.

1306. **Quittentorte.** 3—4 Quitten werden im Wasser gesotten, geschält und das Mark davon abgerieben. Zu 185 Gr. Mark nimmt man 250 Gr. gestoßenen Zucker, 90 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale von 1 Zitrone und rührt es mit 9 Eigelb eine halbe Stunde recht schaumig und mischt den steifen Schnee der 9 Eiweiß hinein. Nun legt man ein Kuchenblech mit gutem Butterteig aus, belegt denselben mit eingemachten Quittenschnitzen, Quittenmark oder Apfelschnitzen, gießt die gerührte Masse darüber und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1307. **Quittenkuchen.** Man reibt von drei altgebackenen Wecken die Rinde ab, weicht das Innere in Milch ein, rührt 125 Gr. Butter leicht, schlägt 3 ganze Eier und 4 Dotter hinein, drückt den

eingeweichten Weck fest aus, rührt 4 Gr. gestoßenen Zimt, den Saft und die klein geschnittene Schale von 1 Zitrone und 60 Gr. gestoßenen Zucker dazu, schält 2—3 Quitten, schneidet sie zu kleinen Schnitzen, siedet sie zuvor in Wasser halb weich, nimmt sie heraus und kocht sie mit 150 Gr. Zucker und $^1/_4$ Liter Wasser vollends aus. Nun bestreicht man eine Form mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt die Hälfte der Masse hinein, belegt sie mit den erkalteten Quittenschnitzen, gießt die übrige Masse darauf und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1308. **Zwetschgenkuchen, einfacher.** Ein Kuchenblech wird mit einem Butter-, Hefen- oder süßen Teig ausgelegt, die Zwetschgen ausgesteint und neben einander in das Kuchenblech gelegt; dann wird eine gute Handvoll geriebenes Brot, etwas fein gestoßene Mandeln, Zucker und Zimt mit einander vermischt, darüber gestreut, mit etwas zerlassener Butter bespritzt oder mit einigen Butterscheibchen belegt und gebacken.

1309. **Zwetschgenkuchen mit Schaumguß.** Ein mit einem süßen Teig ausgelegtes Blech wird mit ausgesteinten Zwetschgen belegt, Zucker darauf gestreut und gebacken. Noch warm wird er mit dem steifen Schnee von 4 Eiweiß, unter den 125 Gr. Zucker und etwas Vanille gemischt ist, überstrichen und lichtgelb gebacken.

1310. **Zwetschgenkuchen auf andere Art.** Ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech belegt man mit Butterteig, schneidet die Zwetschgen der Länge nach auf, steint sie aus, verrührt 2 Eier mit 125 Gr. zerlassener Butter, tut eine Handvoll gesiebten Zucker und 4 Gr. gestoßenen Zimt dazu, kehrt die Zwetschgen darin um, legt sie mit der inneren Seite nach oben auf den Kuchen, vermengt 90 Gr. geschälte und zart geschnittene Mandeln mit 45 Gr. gestoßenem Zucker, 1 Teelöffel gestoßenem Zimt und 30 Gr. geriebenem schwarzem Brot, streut dies über die Zwetschgen und backt den Kuchen.

1311. **Kuchen von geschälten Zwetschgen.** Man legt die Zwetschgen in heißes Wasser, damit sich die Haut leichter abziehen läßt, schält sie, schneidet sie auf und nimmt die Steine heraus. 125 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, ebensoviel gestoßener Zucker, werden mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern $^1/_4$ Stunde lang gerührt, die fein geschnittene Schale und der Saft von 1 Zitrone nebst 1 Teelöffel Zimt dazu getan. Die Zwetschgen werden nun in

der Masse umgekehrt, zusammengedrückt, daß sie wie ganz aussehen, in ein mit Butterteig belegtes Kuchenblech gelegt, die übrige Masse darüber gegossen und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1312. **Kuchen von eingedünsteten Zwetschgen.** Ein Kuchenblech wird mit einem süßen Butterteig belegt; nun schüttet man die Zwetschgen aus dem Glase in ein Sieb, daß sie gut ablaufen, steint sie aus und legt sie auf den Kuchen, vermengt 60 Gr. geschälte, gestoßene Mandeln, 60—80 Gr. Zucker und etwas gestoßenen Zimt und, wenn man will, ein geriebenes Milchbrot, streut es auf den Kuchen, schneidet dünne Butterscheibchen darauf und backt ihn nicht zu hart. Noch warm gießt man einige Löffel von der Sauce darüber und läßt ihn bis zum Gebrauch stehen, wo etwas Zucker darüber gestreut wird.

1313. **Rahmkuchen.** Ein Kuchenblech belegt man den ganzen Rand herauf mit Butterteig, rührt 1 Kochlöffel feines Mehl mit 90 Gr. gestoßenem Zucker, an dem die Schale von 1 Zitrone abgerieben wurde, mit einem Teil von ½ Liter süßem Rahm glatt an, rührt 10 ganze Eier hinein, nach diesem ½ Liter sauren Rahm und den übrigen süßen vollends dazu, streut 60 Gr. gewaschene kleine Rosinen auf den Boden des Kuchens, schüttet die angerührte Masse darauf und backt sie.

1314. **Rahmkuchen, andere Art.** 6 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 90 Gr. Zucker, 6 Eigelb und ein flacher Eßlöffel Mehl gut darunter gerührt, 45 Gr. zerlassene Butter, Zimt, Zitronenschale und ½ Liter Milch dazu getan, die Masse in eine mit Butterteig belegte Form, auf die kleine und große Rosinen gestreut sind, gefüllt und gebacken.

1315. **Käsekuchen (Quark-) auf gewöhnliche Art.** Man rührt drei saure weiße Käse (etwa 1½ ℔), wie sie gewöhnlich zu Markt kommen, in einer Schüssel recht glatt, nimmt dann 2 bis 3 Eßlöffel feines Mehl, etwas Salz, 90 Gr. zerlassene Butter, 125 Gr. gestoßenen Zucker, etwas Zimt, 6 Eigelb, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 60 Gr. gewaschene kleine und ebensoviel große Rosinen (Zibeben) und ¼ Liter süßen oder sauren Rahm dazu; rührt, wenn der Käse mit dem Mehl, den Eigelb und der Butter glatt gerührt ist, die übrigen angegebenen Bestandteile und den Schnee der 6 Eiweiß darunter, füllt die Masse in ein mit Butter- oder Hefenteig belegtes Kuchenblech und backt den Kuchen in frischer Hitze.

1316. **Blitzkuchen.** 12 Eier und ebenso schwer Zucker wird eine halbe Stunde gerührt, dann kommt die Schale einer Zitrone dazu und 4 Eier schwer zerlassene heiße Butter und zuletzt 8 Eier schwer Stärkmehl. Hierauf wird die Masse in ein mit Butter bestrichenes, mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Zum Gelingen dieses Kuchens ist es nötig, daß nur die Eier zu demselben verwendet werden, womit man den Zucker, das Mehl und die Butter gewogen hat. — Schnellere Art der Zubereitung ist, daß man zuerst die 12 Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlägt, dann Zucker, Eigelb (mit einander verrührt), Zitronenschale (aber keinen Saft), Stärkmehl und zuletzt die kochend heiße Butter darunter mengt, den Kuchen einfüllt und sogleich backt.

1317. **Blitzkuchen mit bitteren Mandeln.** 1 ℔ Zucker, 30 Gr. bittere, geschälte Mandeln und das Gelbe von 1 Zitrone werden mit 10 ganzen Eiern und 6 Eigelb recht schaumig geschlagen. 375 Gr. Stärkmehl, der steife Schnee der 6 Eiweiß und zuletzt 250 Gr. zerlassene lauwarme Butter hinein gemengt, in eine mit Butter und Weckmehl gerichtete Form gefüllt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1318. **Leichter Blitzkuchen.** 250 Gr. Zucker rührt man mit 12 Eigelb schaumig, schlägt die 12 Eiweiß zu sehr steifem Schnee. Damit dieser nicht gerinnt, gibt man eine Handvoll von dem Zucker hinein, ehe er ganz steif ist und schlägt ihn dann vollends fertig. Man mischt den Schnee unter die Masse, mengt 125 Gr. Stärkmehl und 125 Gr. gewöhnliches feines Mehl leicht darunter und zuletzt 125 Gr. zerlassene Butter und füllt es in die mit Butter und Weckmehl gerichtete Form und backt den Kuchen sogleich.

1319. **Aniskuchen.** 375 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale und Saft von einer halben Zitrone und, wenn man will, 15 Gr. gestoßene bittere Mandeln werden mit 14 Eigelb eine halbe Stunde schaumig gerührt. 1 Kaffeelöffel Anis, 325 Gr. Mehl und der steife Schnee der Eiweiß werden hinein gemengt. Ein Spring- (Potage-) Blech wird mit Butter bestrichen, mit Mutschelmehl bestreut, die Masse eingefüllt und gebacken.

1320. **Reiskuchen.** 125 Gr. rein gewaschener, abgebrühter Reis wird mit 1 Liter Milch weich gekocht, recht verrührt und zum Erkalten in ein anderes Geschirr umgeleert. Nun rührt man 125 Gr. Butter leicht, rührt 5 Eidotter, 90 Gr. gestoßenen

Zucker, den erkalteten Reis, die fein geschnittene Schale von 1 Zitrone, 30 Gr. geschnittenen Zitronat und etwas Zimt dazu, mischt das zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier darunter, füllt die Masse in ein mit Butterteig belegtes Kuchenblech, bestreut den Kuchen mit 45 Gr. geschälten, fein geschnittenen Mandeln, die mit 1 Eßlöffel gestoßenem Zucker vermischt sind, und backt ihn.

1321. **Zwiebelkuchen.** 8 große Zwiebel werden in Würfel geschnitten, und in 125 Gr. Butter weich gedämpft. Wenn sie erkaltet sind, rührt man 1 Kochlöffel feines Mehl, 4 Eier, $^1/_4$ Liter sauren Rahm, das nötige Salz und einen Teelöffel Kümmel daran, belegt ein Kuchenblech mit Butterteig, füllt die angerührten Zwiebeln darauf, schneidet 60 Gr. Speck in kleine Würfel, bestreut den Kuchen damit und backt ihn in frischer Hitze.

1322. **Wiesbaderkuchen.** 250 Gr. Mehl wird auf ein Backbrett genommen, 125 Gr. Butter darein geschnitten, ein Ei, ein wenig Salz und ein paar Eßlöffel süßer Rahm dazu getan und zu einem Teig unter einander gemengt, dieser wird einmal überschlagen, ein Kuchen daraus gewellt, ein Stück davon abgeschnitten, zu einem fingerbreiten Streifen gewellt und derselbe als Rand ringsum auf den Kuchen gelegt. In 90 Gr. Butter werden 4 Eßlöffel Mehl braun geröstet und, wenn dasselbe etwas abgekühlt ist, auf den Kuchen gestrichen; 125 Gr. gestoßener Zucker wird mit 7 Gr. gestoßenem Zimt vermischt, darauf gestreut und der Kuchen gebacken.

1323. **Englischer Kuchen.** Man braucht dazu 250 Gr. frische Butter, 185 Gr. gesiebten Zucker, 250 Gr. feines Mehl, 125 Gr. gewaschene und wieder getrocknete Rosinen, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, einen kleinen Teelöffel Zimt und 8 Eidotter. Die Butter wird leicht gerührt, nach und nach die Eidotter, dann der Zucker, das Mehl, die Rosinen während des Rührens löffelweise darunter gemischt, dann die Zitrone, der Zimt und zuletzt der von 4 Eiweiß geschlagene Schnee dazu getan, die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit feinem Semmelmehl bestreutes Tortenblech gefüllt, mit 60 Gr. geschälten, fein geschnittenen Mandeln, die mit gestoßenem Zucker vermischt sind, bestreut und langsam gebacken.

1324. **Englischer Kuchen andere Art.** 250 Gr. zerlassene und wieder erkaltete Butter wird leicht gerührt, 250 Gr.

Zucker, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone, etwas Zimt, 60 Gr. fein geschnittener Zitronat und 7 Eigelb hineingerührt. Wenn die Masse schaumig ist, werden 125 Gr. gewaschene und wieder getrocknete Rosinen, 250 Gr. getrocknetes Stärkmehl, der steife Schnee von 5 Eiweiß und zuletzt eine halbe Tasse Arrak hineingemengt, die Masse in eine mit Butter und Weckmehl gerichtete Form gefüllt, gut ausgebacken und entweder mit feinem Zucker bestreut oder mit Punschglasur (s. Reg.) glasiert.

1225. Süßer Teekuchen. 60 Gr. Butter werden mit 4 Eiern leicht gerührt, dann nimmt man 90 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, worunter einige bittere sein können, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 250 Gr. fein gestoßenen Zucker und ebensoviel Mehl dazu, rührt die Masse gut untereinander, füllt sie in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Potageblech und backt sie in gelinder Hitze.

1326. Teekuchen. 250 Gr. Butter wird leicht gerührt; 8 Eigelb, 250 Gr. Zucker, die Schale einer Zitrone, 30 Gr. fein geschnittener Zitronat und 30 Gr. Pomeranzenschale werden recht gut mit der Butter gerührt, dann 125 Gr. gewaschene und wieder abgetrocknete kleine, ebensoviel große Rosinen (Zibeben), 1 ℔ feines Mehl und der steife Schnee von 5 Eiweiß hineingemengt, in eine mit Butter bestrichene, mit Weck- oder Mutschelmehl bestreute Form gefüllt und in guter Hitze ¾ Stunden dunkelgelb gebacken. Fest zugedeckt hält er sich mehrere Wochen.

Hefen- und anderes Backwerk.

Um gutes Hefenbackwerk zu erhalten, ist vor allen Dingen gute, frische Hefe nötig. Am besten ist die überall eingeführte Preßhefe, die sich leicht mit warmer Milch auflösen läßt und dann sofort zum Teigmachen genommen werden kann. Man rechnet auf 1 ℔ Mehl etwa 20 Gr. Hefe. Ist ein Teig fett und reich, hat er also ziemlich viel Butter und sonstige Zutaten, so muß man 5—10 Gr. Hefe mehr nehmen. Bierhefe wird fast nicht mehr verwendet, da sie langsam treibt und sehr unzuverlässig ist; man rechnet von derselben 1½—2½ Eßlöffel auf 1 ℔ Mehl. Bei der Bereitung von Hefenbackwerk wird meistens ein Vorteig gemacht, um zu sehen, ob die Hefe gut treibt. Alle flüssigen Zutaten werden lauwarm

darunter gemengt. Der Teig soll, mit einem Tuche bedeckt, an einen mäßig warmen Ort gestellt werden; zum Gehen braucht er 2—2½ Stunden, in gewöhnlicher Zimmerwärme 4—6 Stunden. Die Hauptsache ist, daß der Teig tüchtig geknetet und durchgeklopft wird. Zum Backen braucht er eine ziemlich starke Hitze. Während der ersten 20 Minuten soll der Ofen nicht geöffnet werden.

1327. **Butterkuchen, mürber oder dicker Kuchen.** Das Verhältnis ist: 2 ℔ Mehl, 250 Gr. Butter, 2 Eier, 45 Gr. Hefe und ungefähr $^7/_{10}$ Liter Milch nebst dem nötigen Salz. Das Mehl wird über Nacht zur Wärme gestellt, der größere Teil der Hefe mit etwas Zucker bestreut, mit lauer Milch glatt gerührt, in der Mitte des Mehls ein kleiner Vorteig gemacht und zum Aufgehen in die Wärme gestellt. Ist der Vorteig gegangen, so gibt man die erwärmte Butter, die Eier, die man vorher in lauwarmes Wasser gelegt hat, Salz, die noch nötige Hefe, welche mit der übrigen lauwarmen Milch angerührt wurde, in die Schüssel und klopft daraus einen milden weder nassen noch trockenen Teig. Nun läßt man den Teig zum zweitenmal gehen; dann wirkt man ihn zu einer runden Form, wellt den Rand rings herum daumendick aus, schlägt ihn zweifingerbreit herauf, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und läßt ihn noch ½ Stunde gehen, man schneidet nun ganz leicht mit einem spitzigen Messer Streifen in der Mitte des Kuchens, bestreicht ihn mit Ei und bestreut ihn mit Salz und Kümmel oder bestreicht ihn mit ein wenig aufgelöstem Honig.

1328. **Dicker Kuchen.** Aus 2½ ℔ Mehl, ½ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, Salz, 250 Gr. Butter und 50 Gr. Hefe wird ein fester Teig gemacht. Wenn er gegangen, formt man einen länglichen Kuchen daraus, läßt ihn nochmals gehen, schneidet Streifen darauf, bestreicht ihn mit Ei und backt ihn.

1329. **Zimtkuchen.** Von 1¼ ℔ Mehl, etwas Salz, 90 Gr. Butter, 30 Gr. Zucker, Hefe und Milch wird wie bei Butterkuchen ein Teig gemacht. Ist er gegangen, so formt man einen runden Kuchen, legt ihn in ein bestrichenes Potageblech, drückt einen kleinen Rand in die Höhe, läßt ihn wieder gehen, bestreicht ihn mit 30 Gr. zerlassener Butter, die mit 1 Ei gut verrührt ist, vermengt 1 geriebenes Milchbrot mit 90 Gramm Zucker und ½ Kaffeelöffel Zimt, streut es auf den Kuchen und backt ihn nicht zu hart.

1330. **Punschkuchen.** Vorzugsweise eignet sich dieser Kuchen zu Punsch, weshalb er diesen Namen führt. Das Verhältnis ist: 1½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 75 Gr. Zucker, 2 Eier, ungefähr ½ Liter laue Milch, 35 Gr. Hefe und etwas Salz. Es wird ein Vorteig gemacht, die Butter darauf geschnitten und zur Wärme gestellt. Wenn er gegangen ist, klopft man die Butter hinein, schafft das übrige Mehl, ausgenommen das zum Ausarbeiten nötige, und die anderen Dinge alle hinein. Nun läßt man den Teig wieder gehen, nimmt ihn auf das Backbrett, formt einen zweifingerdicken Kuchen daraus und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, hier muß er ¼ Stunde gehen, dann stupft man mit einer Gabel hin und wieder Löcher in den Kuchen, streicht schnell mit dem Pinsel 90 Gr. zerlassene Butter darauf, die in die Löcher eindringen muß; so läßt man ihn noch ¼ Stunde gehen, bestreicht ihn dann mit gezuckertem Eierschaum und backt ihn in heißem Ofen.

1331. **Schlesischer Kuchen (Streußelkuchen).** Man nimmt 1½ ℔ Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, und von 35—40 Gr. Hefe und einem Glase lauwarmer Milch einen Vorteig. Wenn dieser aufgegangen ist, nimmt man 375 Gr. zuvor leicht gerührte Butter, 8 Eier, 3—4 Eßlöffel gestoßenen Zucker, 1 Teelöffel feines Salz, 60 Gr. rein gewaschene Rosinen und etwas lauwarmen, süßen Rahm oder Milch dazu, und schlägt es zu einem glatten, feinblasigen Teige ab. Nun bestreicht man ein Blech, von dem der Rand abgenommen werden kann, mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse ein und stellt sie zum Aufgehen an einen warmen Ort. Inzwischen nimmt man 90 Gr. Mehl, ebensoviel Butter und gestoßenen Zucker auf das Backbrett, hackt es untereinander und vermischt dann 90 Gr. geschälte und gestoßene Mandeln damit. Wenn der Kuchen aufgegangen ist, wird er mit zerlassener Butter bestrichen, das Gehackte gleichförmig darauf gestreut und schön gebacken.

1332. **Schneckenkuchen.** Nachdem in 1 ℔ Mehl von Milch und Hefe ein Vorteig gut aufgegangen, schafft man 125 Gr. leicht gerührte Butter, wenig Salz, 60 Gr. Zucker und 3 Eier recht stark hinein, läßt den Teig gehen, wellt ihn zu einem 10 cm breiten Streifen, streut Zucker und Zimt und 90 Gr. gewaschene Rosinen darauf, schlägt ihn zusammen, legt ihn in ein mit Butter be-

strichenes Kuchenblech, von der Mitte anfangend, schneckenförmig und nicht zu fest ein, läßt ihn schön aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, streut geschnittene Mandeln und Zucker darüber und backt ihn. Statt Rosinen können auch eingemachte gut abgelaufene Himbeeren genommen werden.

1333. **Haselnußring.** Von 1 ℔ Mehl, 40 Gr. Hefe, 80 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker, 3 Eier, 1 Prise Salz, Schale von ½ Zitrone, etwa ¼ Liter lauwarmer Milch wird ein zarter Teig bereitet. Wenn er gut gegangen ist, wellt man ihn ziemlich dünn und viereckig aus und streicht die Fülle darauf, die man von 150 Gr. geriebenen Haselnüssen, 150 Gr. Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker und ⅛ Liter Rahm angerührt hat. Darauf rollt man den Teig zusammen, setzt ihn in eine mit Butter bestrichene Ringform und läßt ihn nochmals gehen. Man backt ihn in mäßiger Hitze ½—¾ Stunden. Nach dem Erkalten wird er glasiert. Zur Glasur nimmt man 150 Gr. Staubzucker, etwas Vanillezucker und etwas Wasser.

1334. **Moccaring.** ½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, Schale von ½ Zitrone, 10 Eigelb, 1 Prise Salz, ¼ Liter Milch, 1 ℔ Mehl, 30 Gr. Backpulver. — Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb und die übrigen Zutaten zugegeben, zuletzt das Backpulver, welches man vorher mit etwas Mehl vermischt. Man gibt diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Ringform und stellt sie gleich in den Ofen. Nach dem Erkalten wird der Ring 2—3mal quer durchschnitten und mit folgender Crême gefüllt: 150 Gr. Butter rührt man schaumig, gibt 3 Löffel Staubzucker, 3 Eigelb abwechselnd zu, dann 6 Eßlöffel starken Kaffee (von 100 Gr. Bohnen) und 6 Eßlöffel Staubzucker. Man muß die Crême sehr gut rühren, da sie leicht gerinnt. Der Ring wird nun mit der Crême gefüllt und mit Glasur überzogen. Zur Glasur verrührt man 200 Gr. Staubzucker mit 1 Eiweiß, etwas Wasser und gebranntem Zucker. Nach dem Glasieren stellt man den Ring zum Trocknen in die Wärme. Man kann den Ring auch mit Schokoladecrême füllen und mit Schokoladeglasur glasieren.

1335. **Teekuchen.** In der Mitte von 1 ℔ Mehl rührt man mit 30 Gr. Hefe und Milch einen Vorteig an, schafft, wenn er aufgegangen, etwas Salz, ¼ ℔ Butter, 60 Gr. Zucker, 90 Gr. große und kleine Rosinen, 15 Gr. bittere, gestoßene Mandeln und 2 Eier hinein, schafft ihn zu einem zarten, nicht zu weichen Teig,

läßt ihn gehen und formt ihn zu einem runden Kuchen, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt ihn wieder gehen, bestreicht ihn mit Ei, streut geschnittene Mandeln und Zucker darüber und backt ihn in frischer Hitze.

1336. **Englischer Teekuchen.** ¼ Liter saurer Rahm wird mit 3 Eigelb verrührt, 185 Gr. Zucker, 250 Gr. rein gewaschene Rosinen, 30 Gr. ungeschält grob gestoßene Mandeln, 30 Gr. Zitronat, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und etwas Zimt dazu genommen. Unter 375 Gr. Mehl mengt man noch 6—7 Gr. doppeltkohlensaures Natron, rührt es in die Masse, mischt den Schnee der 3 Eiweiß leicht hinein, füllt sie in eine mit Butter und Weckmehl gerichtete Form und backt den sogleich.

1337. **Englischer Teekuchen, andere Art.** 1 ℔ Butter wird leicht gerührt, 1 ℔ Zucker, 3 ganze Eier, 6 Eigelb daran getan und damit ½ Stunde gerührt. Nun kommt 15 Gr. gestoßener Zimt, 1 Prise Nelken, 250 Gr. große, 250 Gr. kleine Rosinen, beides blanchiert, 125 Gr. Zitronat, 125 Gr. Pomeranzenschale hinein, wenn alles gut gemischt ist, 1 ℔ Mehl, zuletzt der Schnee von den 6 Eiweiß. Die Masse wird in drei längliche Kapseln gefüllt und in nicht zu heißem Ofen 1 Stunde gebacken. Der Teekuchen hält sich gut eine Woche.

1338. **Topfkuchen.** 250 Gr. Butter wird schaumig gerührt, dann kommt 200 Gr. Zucker, nach und nach 7 Eigelb mit 375 Gr. Mehl und der Schale einer Zitrone daran und wird ¼ Stunde tüchtig geschafft. Nun kommen 100 Gr. Zibeben, 100 Gr. Rosinen, beides blanchiert, 50 Gr. Zitronat, 50 Gr. Pomeranzenschale, der Schnee von den 7 Eiweiß daran. Zuletzt streut man ein Zehnpfennig-Paket von Dr. Ötkers Backpulver hinein, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mandeln bestreute Gugelhopfform und gibt den Kuchen schnell in nicht zu heißen Ofen. In 1½ Stunden ist er fertig.

1339. **Hefen- oder Aniskranz.** 560 Gr. feines, getrocknetes Mehl wird in eine Schüssel genommen, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, 30 Gr. Hefe mit lauwarmer Milch dünnflüssig angerührt und ein Vorteig damit gemacht. Wenn dieser aufgegangen ist, werden 90 Gr. zerlassene Butter, 90 Gr. gestoßener Zucker, die halbe Schale einer Zitrone, etwas Anis, etwas Salz, 4 Eier und, wenn nötig, etwas lauwarme Milch dazu genommen und

zu einem glatten, feinblasigen Teige abgeschlagen. Wenn er zum zweitenmale aufgegangen ist, wird er auf das mit Mehl besäte Backbrett genommen, in 3 Teile geteilt, diese leicht in lange, runde Streifen gewälzt und zu einem Zopf geflochten, der dann in ein mit Butter bestrichenes Backblech im Kranze gelegt wird. Wenn er gegangen ist, wird er mit verrührtem Ei bestrichen, mit geschälten, fein geschnittenen Mandeln und gestoßenem Zucker bestreut und gebacken.

1340. **Hefenkranz.** In der Mitte von 2 ℔ Mehl wird mit 45 Gr. Hefe und lauer Milch ein Vorteig gemacht und, wenn er gegangen, etwas Salz, 125 Gr. Zucker, ebensoviel zerlassene, aber abgekühlte Butter und 2 Eier mit der noch fehlenden Milch hineingemengt und recht gut geschafft. Wenn er zum zweitenmal aufgegangen ist, beendet man ihn nach der Angabe der vorigen Nummer.

1341. **Hefenteig zu Obstkuchen.** Von ½ ℔ Mehl, ⅛ Liter Milch, etwas Salz, ½ Eßlöffel Zucker, 45 Gr. Butter und etwas Hefe (15 Gr.) wird ein Teig gemacht, wie beim Hefenkranz. Ist er gegangen, so wellt man ihn aus und setzt ihn ins Blech.

Statt mit Hefenteig kann man das Kuchenblech auch mit folgendem Teig auslegen, der sehr rasch fertig ist: 1 ℔ Mehl wird mit 100 Gr. zerlassener Butter, ¼ Liter Milch und etwas Salz zu einem Teig verarbeitet, dem man zuletzt noch 1 Päckchen Dr. Ötkers Backpulver beifügt. Ist letzteres tüchtig mit dem Teig verbunden, so wellt man ihn dünn aus und legt ihn in das mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Blech. Wer den Teig süß liebt, kann 100 Gr. Zucker dazu nehmen. Diese Menge reicht für zwei mittelgroße Kuchen.

1342. **Mandelfisch.** Ein fertig gegangener Hefenteig von 1 ℔ Mehl, wie er zu Hefenkranz gemacht wird, wird auf einer gut gemehlten Serviette halbfingerdick ausgewellt und mit folgender Fülle dick bestreut: 125 Gr. süße und 15 Gr. bittere, abgezogene Mandeln werden nicht zu fein gewiegt und mit 250 Gr. Zucker und der Schale von 1 Zitrone gut untereinander gemacht. Ist der Teig gleichmäßig bestreut, so wird er mit Hilfe der Serviette gerollt, der Länge nach auf ein Backblech oder in eine Ringform gesetzt; nachdem er noch einmal gegangen ist, schön gelb gebacken. Kommt die Masse in einen Ring, was alsdann einen Mandelring gibt, so wird derselbe, wenn er aus dem Ofen kommt, sofort mit Arrak-

Glasur bestrichen. Wird die Masse auf dem schwarzen Blech gebacken, so gibt man ihr die Form eines Fisches und steckt 2 Rosinen an die Stelle der Augen. Dieselbe wird, ehe sie in den Ofen kommt, mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut, oder unbestrichen gebacken, und dann, wie der Mandelring, geeist.

1343. **Sächsisches Brot oder Christstollen.** Man nimmt 2½ ℔ Mehl in eine große Schüssel, macht eine Vertiefung in die Mitte, nimmt 60 Gr. Hefe, ⅕ Liter lauwarme Milch und macht einen Vorteig. Wenn er aufgegangen ist, nimmt man fünf Eier, 125 Gr. gestoßenen Zucker, 375 Gr. zerlassene Butter, etwas Salz und die nötige Milch dazu und arbeitet es zu einem glatten, mehr festen als lockeren Teige ab, der sich gut wirken läßt. Wenn dieser zum zweitenmal aufgegangen ist, wird er auf das Backbrettt genommen, 125 Gr. große und ebensoviel kleine, rein gewaschene Rosinen, 125 Gr. geschälte, länglich fein geschnittene Mandeln, 60 Gr. bittere, zart gestoßene Mandeln, 30 Gr. fein geschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone dazu genommen, dies wird unter den Teig leicht gearbeitet, doch nicht länger, als bis man sieht, daß es gleichmäßig verteilt ist; nun werden aus dem Teig lange Laibchen geformt, mit einem reinen Tuche bedeckt und zu gelinder Wärme gestellt; wenn sie schön aufgegangen sind, werden sie mit zerlassener Butter bestrichen, dann mit dem Schnee von 2 Eiweiß überzogen, mit 60 Gr. geschälten, fein geschnittenen Mandeln, die mit 30 Gr. gestoßenem Zucker vermischt sind, bestreut und in frischer Hitze eine Stunde gebacken. Nach einer halben Stunde wird ein Bogen Papier darauf gelegt, daß die Mandeln nicht verbrennen, ehe das Brot fertig ist.

1344. **Memminger Brot.** In der Mitte von 2 ℔ Mehl wird mit 35—40 Gr. Hefe und Milch ein Vorteig gemacht. Ist er aufgegangen, nimmt man 125 Gr. Zucker, 2 Eier, 60 Gr. grob geschnittenen Zitronat, für 6 Pfennig Rosenwasser, Hefe, die nötige Milch und 150 Gr. erweichte Butter dazu und arbeitet alles zu einem festen Teige. Nun nimmt man ihn auf das Backbrett, wirkt ihn gut und wellt dann 2 Kuchen aus, die man zu Broten zusammenrollt, langsam gehen läßt und mit Ei bestrichen backt.

1345. **Ulmer Brot.** Etwa 3 ℔ feines Mehl wird einen Tag ins Zimmer oder sonst zur Wärme gestellt. Ungefähr 3 Stun-

den, ehe das Brot in den Ofen kommt, nimmt man die schwache Hälfte des Mehls in eine Teigschüssel, rührt dasselbe mit warmer Milch zu einem Teig von der Festigkeit eines dünnen Spatzenteiges und mengt für 3 Pfennig gute Bierhefe oder 60 Gr. Preßhefe darunter, deckt ihn zu und läßt ihn gehen. Ist der Teig nach einer Stunde schön gegangen, so wird 125 Gr. weiche Butter dazu getan, ferner 250 Gr. Zucker, 30 Gr. fein geschnittener Zitronat und Pomeranzenschale, die Schale einer halben Zitrone, etwas Anis und Fenchel. Nun wird von dem übrigen Mehl in den Teig geschafft, bis er so fest ist, daß man ihn auf das Brett nehmen kann, wo er tüchtig gewirkt und möglichst viel Mehl hineingeschafft wird. Nun schneidet man den Teig in Stückchen von der Größe einer kleinen Dampfnudel, knetet jedes noch besonders und wellt sie dann zu kleinen runden Kuchen. Diese werden halb zusammen geschlagen und dicht neben einander auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt. Ist alles aufgesetzt (die Portion gibt drei mittelgroße Brote), so wird quer durch die Mitte jedes Laibchens ein Schnitt gemacht, etwa halb durchschnitten. Nun wird alles außerhalb des Schnittes mit Ei bestrichen, in den Ofen getan und in guter Hitze gebacken. Sollte es noch nicht Zeit für den Ofen sein, so lasse man das Gebäck an einem nicht zu warmen Orte stehen.

1346. **Hefenbrot.** 125 Gr. feines Mehl rührt man in eine Schüssel mit 20 Gr. Hefe und lauer Milch etwas dicker als einen Flädleinteig an, läßt ihn gehen, nimmt 375 Gr. Mehl, 125 Gr. zerlassene Butter, 3 Eier und ein wenig Salz dazu, schafft dies untereinander, läßt es wieder gehen, bestreut ein Blech mit Mehl, setzt von dem Teig kleine runde Kugeln in der Größe eines Balls darauf, läßt sie gehen, bestreicht sie mit verrührtem Ei, streut etwas Kümmel und Salz und in kleine Würfel geschnittenen Speck darauf und backt sie in frischer Hitze.

1347. **Hefenbrot auf andere Art.** Der Teig wird wie der vorhergehende gemacht, nur nimmt man weniger Salz, und 2 Eßlöffel Zucker, ein paar Eßlöffel Rosenwasser und ein wenig geriebene Zitronenschale dazu, besteckt die Kugeln nach dem Aufsetzen und Bestreichen mit geschälten und länglich geschnittenen Mandeln und streut Zucker und Zimt darüber.

1348. **Hefen-Anisbrot.** Man nimmt 4 ℔ Mehl in eine Schüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung, und mit 80 Gr. Hefe

und ½ Liter lauwarmer Milch einen Vorteig. Wenn er aufgegangen ist, tut man 7 Gr. verlesenen Anis, 250 Gr. gesiebten Zucker, 185 Gr. Butter, die klein geschnittene Schale von 1 Zitrone, 4 Eier und die nötige Milch dazu, und arbeitet dies zu einem glatten Teig. Wenn er zum zweitenmal aufgegangen ist, nimmt man ihn auf ein Brett, wirkt ihn so lange, bis der Anis anfängt herauszufallen, macht 3—4 lange Laibchen daraus und legt solche auf ein mit Mehl besätes Blech. Wenn sie noch einmal gegangen sind, macht man einen Riß der Länge nach mit dem Messer hinein und backt sie in frischer Hitze. Sie müssen über Nacht liegen bleiben, dann werden sie in Scheiben geschnitten und diese geröstet. Will man sie feiner, so kehrt man die Schnitten in Zucker um und röstet sie darnach.

1349. **Hefen-Anisbrot.** 3 π feines getrocknetes Mehl nimmt man in eine Schüssel, rührt mit 60 Gr. Hefe und ½ Liter warmer Milch einen Vorteig an. Wenn der Teig aufgegangen ist, nimmt man 1 Eßlöffel rein verlesenen Anis, 250 Gr. leicht gerührte Butter, 185 Gr. Zucker, 2 Eier und die nötige laue Milch dazu und schlägt es zu einem glatten festen Teig ab. Wenn der Teig zum zweitenmal aufgegangen ist, nimmt man ihn auf das Backbrett und wirkt ihn so lange, bis der Anis herausfällt. Nun macht man 10 lange Rollen aus dem Teig, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech dicht zusammen, läßt sie noch einmal aufgehen und backt sie in frischer Hitze. Den andern Tag schneidet man Schnitten und röstet diese im Ofen.

1350. **Olgazwieback.** Von 3 π feinem Mehl, ½ Liter Milch und 60 Gr. Hefe wird ein Teig gemacht. Ist er gut gegangen, so wird 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker darunter gemengt und tüchtig gewirkt. Dann werden kleine Stückchen von dem Teig abgebrochen, gewickelt, und eines fest an das andere auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gesetzt, so lang als man die Rolle haben will. Wenn er nochmals gut gegangen ist, wird er schön gelb gebacken. Tags darauf schneidet man Schnitten daraus, bestreut diese auf beiden Seiten dick mit Zucker und legt sie einige Stunden aufeinander. Dann werden die Schnitten eine an die andere auf ein Backblech gelegt und im Ofen auf beiden Seiten gelb geröstet.

1351. **Zwieback.** In der Mitte von 1 π feinem Mehl läßt

man mit Hefe und lauer Milch einen Vorteig an, nimmt, wenn er gegangen, 2 Eier, 90 Gr. Zucker, 60 Gr. Butter und ganz wenig Salz dazu, schlägt ihn zu einem zarten, nicht zu weichen Teig, läßt ihn gehen, setzt längliche Zwiebacke auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie schön gelb, aber nicht hart. Sollen sie länger aufbewahrt werden, so zerschneidet man sie den anderen Tag in der Mitte und röstet sie. Zu Tee sind sie frisch oder mit folgendem Vanille-Guß sehr gut: etwa 125 Gr. Zucker, etwas Vanillezucker und 1 Eiweiß werden untereinander gemengt und die in der Mitte zerschnittenen, einen Tag alten Zwiebacke damit bestrichen und im Ofen hellgelb gebacken.

1352. **Hefenbiskuits.** Man rührt 250 Gr. Butter leicht, nimmt 8 Eidotter, 15 Gr. Hefe, 4 Eßlöffel süßen Rahm, 45 Gr. gesiebten Zucker und 375 Gr. feines Mehl dazu und schlägt ihn zu einem Teig, der ganz leicht sein muß. Sollte er zu fest sein, so werden noch ein paar Eßlöffel Rahm dazu getan. Alsdann läßt man den Teig gehen, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, wellt ihn fingerdick aus oder drückt ihn nur mit der Hand, schneidet ihn zu kleinen langen Stückchen wie ein dünnes Biskuit, legt die Stücke etwas weit auseinander auf ein mit Mehl besätes Blech, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie mit verrührtem Ei, streut Zucker und Zimt darüber und backt sie langsam.

1353. **Hefenbretzeln (Zuckerbretzeln).** Man nimmt 1 ℔ Mehl in eine Schüssel und rührt von der Hälfte des Mehls mit lauer Milch und 30 Gr. Hefe einen Vorteig an und läßt ihn gehen. Sobald er aufgegangen ist, nimmt man 125 Gr. zerlassene Butter, 3 Eier, 4 Eßlöffel Rosenwasser, 125 Gr. gestoßenen Zucker und arbeitet alles zu einem glatten, doch nicht weichen Teige ab. Wenn er wieder aufgegangen ist, wird er auf das mit Mehl besäte Backbrett genommen, kleine Stücke davon abgeschnitten, aus denen man Bretzeln formt; diese werden auf ein mit zerlassener Butter bestrichenes Blech gelegt, wenn sie aufgegangen sind, mit verrührtem Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und schön gebacken.

1354. **Butterbretzeln.** Von 1 ℔ Mehl, Salz, Hefe, 185 Gr. Butter und Mehl macht man einen nicht zu weichen Teig auf die in der vorigen Nummer angegebene Art, rollt die Bretzeln mit etwas Mehl ziemlich dünn, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes

Blech, ſtreicht ſie, wenn ſie gegangen ſind, mit Ei und backt ſie röſch. Zu Teeſtangen rollt man den Teig kleinfingerdick und 15 Centimeter lang aus, ſetzt ſie auf das Blech, läßt ſie gehen, beſtreicht ſie mit Ei und backt ſie krachig. Wenn man will, kann man Salz und Kümmel auf die Teeſtangen ſtreuen.

1355. **Salzſtangen.** 1½ ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, 3 Eier, 60 Gr. Hefe, Milch, Salz. Die Hefe wird mit etwas Zucker beſtreut, mit Milch verrührt und mit allen Zutaten auf dem Brett zuſammengehackt und geſchafft. Dann werden längliche dünne Stangen davon geformt, mit Eigelb beſtrichen, mit feinem Salz und Kümmel beſtreut, auf ein beſtrichenes Blech geſetzt und gebacken.

1356. **Teeſtangen.** 125 Gr. Butter werden leicht gerührt, dann 185 Gr. Zucker, 4 Eier, 15 Gr. Hirſchhornſalz oder Backpulver mit etwa 1¼ ℔ Mehl gut zuſammen geſchafft, kleinfingerdick ausgewellt, in fingerbreite Streifen geſchnitten und auf einem mit Butter beſtrichenen Bleche hellgelb gebacken.

1357. **Käſeſtangen.** 80 Gr. Butter, 120 Gr. Mehl, 100 Gr. geriebener Parmeſankäſe, 1 Priſe Salz, Paprika, Muskat und 5 Löffel ſaurer Rahm werden auf dem Brett zu einem zarten Teig verarbeitet. Dann läßt man ihn 2 Stunden ruhen, wellt ihn ziemlich dünn aus, ſchlägt ihn wieder zuſammen (2—3 mal wie Blätterteig). Beim letzten Auswellen ſchneidet man ſchwach 1 cm breite, 15 cm lange Streifen davon ab, legt ſie auf ein Blech beſtreicht ſie mit Eigelb, backt ſie raſch 7—10 Minuten in ſehr heißem Ofen, richtet ſie auf einer Serviette hübſch an und trägt ſie ſogleich auf.

1358. **Hefenteig zu kleinem Backwerk.** 2 ℔ Mehl nimmt man in eine Schüſſel und rührt von der Hälfte des Mehls mit 60 Gr. Hefe und Milch einen feſten Vorteig an, läßt ihn gehen, nimmt dann etwas Salz, ½ ℔ Butter, 60 Gr. Zucker, etwas Zitronenſchale und 4 Eier dazu, ſchafft ihn mit der nötigen Milch zu einem leichten Teig, läßt ihn wieder gehen, bricht kleine Stücke davon, formt Seelen, Halbmonde oder kleine Zöpfe, ſetzt ſie auf ein mit Butter beſtrichenes Blech, läßt ſie gehen, beſtreicht ſie mit verrührtem Ei, überſtreut ſie mit geſchnittenen Mandeln und Zucker und backt ſie.

1359. **Seelen von Hefe.** Dazu braucht man 1 ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter, 2 Eier, 60 Gr. Zucker, 25—30 Gr. Hefe, für 3 Pfennig Roſenwaſſer und Milch nach Bedarf. Man macht einen Vorteig

und stellt ihn zur Wärme; ist er gegangen, so rührt man die schaumig gerührte Butter in den Teig, schafft die andern Dinge alle hinein, bis der Teig vom Löffel fällt, er soll wie ein Dampfnudelteig in der Dicke sein; nun läßt man den Teig in der Schüssel nochmals gehen, macht kleine längliche Brote oder Seelen daraus, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und läßt sie auf demselben gehen; ehe sie in den Ofen kommen, schneidet man der Länge nach zwei Risse hinein, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit Zucker.

1360. **Seelen.** In der Mitte von 2 ℔ Mehl wird mit der Hälfte von 60 Gr. Hefe und Milch ein Vorteig gemacht. Ist er aufgegangen, so nimmt man die übrige Hefe, etwas Salz, 90 Gr. Zucker, 4 Eier, die Schale einer halben Zitrone, die nötige Milch und 125 Gr. leicht gerührte Butter dazu, schlägt ihn zu einem zarten Teig und läßt ihn gehen. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt man Seelen und beendigt sie wie die vorherigen.

1361. **Wiener Gipfel.** In der Mitte von 1 ℔ Mehl rührt man mit 15 Gr. Hefe und lauer Milch einen kleinen festen Vorteig an, läßt ihn gehen, nimmt dann eine Messerspitze Salz, 125 Gr. Zucker, 4 Eier, 185 Gr. Butter, ein wenig abgeriebene Zitronenschale, etwas Hefe und die nötige Milch dazu und schafft ihn zu einem feinen Teig, läßt ihn wieder gehen, wellt ihn dann halbfingerdick aus, schneidet ihn in vierfingerbreite Streifen und diese in Dreiecke. Nun legt man in die Mitte jedes Dreiecks etwas eingemachte Himbeeren oder andere Früchte, schlägt die obere Spitze darüber, rollt sie leicht auf und legt sie wie Halbmonde auf das mit Butter bestrichene Backblech und bestreicht sie, wenn sie schön gegangen, mit Ei, streut Zucker darüber und backt sie in mäßiger Hitze nicht zu hart.

1362. **Radankuchen** (Gugelhopf). 185 Gr. Butter rührt man leicht, schlägt 9 Eier langsam hinein, nimmt 300 Gr. feines Mehl, 2 starke Eßlöffel gesiebten Zucker und 50 Gr. Hefe dazu, rührt dies mit lauem süßem Rahm an, bis der Teig in der Dicke wie ein Straubenteig ist, bestreicht eine Form mit Butter, bestreut sie mit geschnittenen Mandeln, über die Mandeln gestoßenen Zucker und füllt die Masse ein. Hierauf läßt man den Kuchen gehen und backt ihn in frischer Hitze.

1363. **Gugelhopf feiner, auf schwäbische Art.** ½ ℔ Butter wird leicht gerührt, dann 9 Eier, 300 Gr. feines, getrocknetes

Mehl, 45 Gr. feiner Zucker, 45 Gr. Hefe und ein kleines Trinkglas süßer Rahm dazu getan und 1/4 Stunde lang gerührt. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Semmelmehl und Zucker bestreute Form gefüllt und, wenn sie gegangen ist, in frischer Hitze gebacken. Statt des Zuckers kann auch etwas mehr Salz in den Teig genommen werden.

1364. **Gugelhopf auf schwäbische Art, einfacher.** Aus 1 1/4 ℔ Mehl, 1/2 Liter lauwarmer Milch, worin 125 Gr. Butter zergangen sind, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und 50 Gr. Hefe wird ein Teig tüchtig geschlagen und in der Schüssel zur Wärme gestellt. Wenn er gegangen ist, klopft man ihn noch einmal und mengt, wenn man will, 125 Gr. große gewaschene Rosinen darein, bestreicht die Form dick mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl oder Zucker und füllt die Masse ein; nach 1 1/2 stündigem langsamem Aufgehen stellt man ihn in den heißen Ofen; er braucht zum Fertigwerden 3/4 Stunden.

1365. **Gugelhopf mit Rosinen.** 220 Gr. Butter werden leicht gerührt, 6 ganze Eier und 6 Eigelb, 330 Gr. Mehl, 45 Gr. Zucker gut damit gerührt und 90 Gr. Rosinen, 30 Gr. mit Milch verdünnte Hefe und zuletzt der steife Schnee von 6 Eiweiß hinein gemengt und die Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Zucker und fein geschnittenen Mandeln bestreute Form gefüllt und, nachdem sie aufgegangen, in frischer Hitze gebacken.

1366. **Gugelhopf auf französische Art.** 2 ℔ feines, getrocknetes Mehl wird auf das Backbrett genommen, eine Vertiefung darin gemacht, 1 ℔ frische in kleine Stücke geschnittene Butter, 8 ganze Eier und 8 Dotter, 1/2 Liter süßer Rahm, 60 Gr. Hefe, 1 Teelöffel feines Salz und 2 Eßlöffel gestoßener Zucker, an dem zuvor die Schale von 1 Zitrone abgerieben wurde, dazu getan und das Ganze mit den Händen zu einem glatten Teig gearbeitet. Wenn der Teig ganz zart ist und sich von dem Brett und der Hand losschält, werden noch 185 Gr. große Rosinen und 1/2 Glas Rum in den Teig geschafft, dieser in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Form gefüllt und, wenn er um das Doppelte aufgegangen ist, langsam gebacken.

1367. **Gugelhopf mit Mandeln.** 1/2 ℔ frische Butter wird mit 45 Gr. süßen und 30 Gr. bittern, geschälten, geriebenen Mandeln, 60 Gr. gestoßenem Zucker und 9 Eiern schaumig gerührt;

dann nimmt man $^3/_4$ ℔ feines Mehl, etwas Salz, 50 Gr. Hefe und ein kleines Trinkglas süße, lauwarme Milch dazu, schlägt es zu einem glatten Teig ab, füllt diesen in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form und backt den Gugelhopf, wenn er um das Doppelte aufgegangen ist, in einem ziemlich warmen Ofen. Sobald er gebacken ist, wird er auf die dazu bestimmte Platte gestürzt und nach dem Erkalten mit feinem Zucker bestreut.

1368. **Gugelhopf, schnell zu bereiten.** $^1/_4$ ℔ leicht gerührte Butter wird mit 180 Gr. Zucker, etwas Zitronenschale oder Vanille, $^1/_4$ Liter Milch, 6 ganzen Eiern gut verrührt. $^3/_4$ ℔ Mehl wird mit 6 Kaffeelöffel Ötkers Backpulver gut vermischt schnell in die obige Masse geschafft und sofort gebacken. Statt der Vanille kann man 15 Gr. abgezogene, geriebene bittere Mandeln beigeben, was feineren Geschmack gibt.

1369. **Gugelhopf. (Amerikanischer Gesundheitskuchen.)** 125 Gr. Zucker, 6 Eier, schwach $^1/_4$ Liter Milch und 375 Gr. Mehl. — Butter, Zucker und die Eigelb werden schaumig gerührt, Zitronenschale, 25 Gr. Weinstein und 10 Gr. doppeltkohlensaures Natron unter das Mehl gemischt, hinein gerührt, mit der Milch verdünnt und der Schnee leicht untermengt, in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Form gefüllt und sogleich $^3/_4$ Stunden im heißen Ofen gebacken. Wenn die Masse nicht schnell in den Ofen kommt, wird sie rot.

1370. **Gugelhopf, amerikanischer, andere Art.** 5 Eigelb werden mit $^1/_2$ ℔ Zucker verrührt, $^1/_4$ ℔ zerlassene Butter, 20 geschälte, geriebene, bittere Mandeln, die Schale von $^1/_2$ Zitrone, $^3/_4$ ℔ Mehl, 1 Tasse ($^1/_4$ Liter) laue Milch daran gegeben und zuletzt der Schnee der 5 Eiweiß und ein Päckchen Ötkers Backpulver à 10 Pfennig darunter gemengt, schnell eingefüllt und sogleich in den Ofen gegeben. Wird immer gut.

1371. **Kaffeeküchlein (Kaffeebrot).** Schwach $^1/_2$ Liter süße Milch wird mit 125 Gr. frischer Butter und 60 Gr. Zucker siedend gemacht, etwas Salz, dann $^1/_2$ ℔ feines Mehl und 2 Eßlöffel Rosenwasser hineingetan und auf dem Feuer zu einem festen glatten Teig abgebrüht. Der Teig wird in eine Schüssel umgeleert und gleich mit 6 ganzen Eiern und 2 Eidottern glatt gerührt. Ein Backblech wird mit zerlassener Butter bestrichen, mit

einem Eßlöffel Häufchen darauf gesetzt, in nicht sehr heißem Ofen gebacken und diese mit Zucker nachher bestreut. Statt des Rosenwassers kann auch gestoßene Vanille genommen werden. Je weniger Zucker, desto luftiger werden sie.

1372. **Kaffeeküchlein auf andere Art.** Wenn wie bei der vorhergehenden Nummer von ½ Liter Milch, 90 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker und ½ ℔ Mehl ein gebrühter Teig gekocht und mit 6 Eiern verrührt und abgekühlt ist, werden 120 Gr. gewaschene, abgetrocknete kleine Rosinen, 30 Gr. Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone in die Masse gerührt, dann kleine Brötchen aufgesetzt, gebacken und nachher mit Zucker bestreut. Rosinen, Zitronat und Zitronenschale kann man weglassen.

1373. **Pfitzauf.** ½ ℔ feines Mehl wird samt dem nötigen Salz mit etwas von ½ Liter Milch glatt gerührt, dann werden 5 Eier, 90 Gr. zerlassene Butter, von der man zwölf Förmchen gut bestrichen hat, dazu getan; nun rührt man es mit der übrigen kochenden Milch an, füllt die Förmchen halb voll und backt sie in frischer Hitze. Als Beilage zu Obst, Schwarzwurzeln u. dgl. sind sie sehr gut.

1374. **Waffeln auf gewöhnliche Art.** In ½ ℔ leicht gerührte Butter nimmt man nach und nach 310 Gr. Mehl, 12 Eigelb und ½ Liter lauwarmen süßen Rahm, rührt es recht leicht und mengt das nötige Salz und den Schnee der 12 Eier darunter. Das Waffeleisen wird in glühende Kohlen gelegt und, sobald es heiß ist, inwendig mit Speck bestrichen, von dem Teige soviel hineingegossen, daß das Eisen bedeckt ist, dann sogleich langsam geschlossen, in die Glut gelegt, die Waffeln auf beiden Seiten schön gelb gebacken und warm mit Zucker und Zimt bestreut. Man kann auch 250 Gr. Butter, 250 Gr. Mehl, 8 Eier, ¼ Liter Rahm und etwas Salz nehmen. Noch einfacher und billiger ist: 125 Gr. Butter wird leicht gerührt, dann kommt dazu Salz, 250 Gr. Mehl, 4 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird, und Milch (etwa ½ Liter), bis es so dick wie ein Teig zu gebackenen Schnitten ist.

1375. **Süße Rahmwaffeln.** ½ Liter süßen Rahm schlägt man mit 8 Eidottern, 1 Eßlöffel Zucker und ein wenig Salz in einer tiefen Schüssel, rührt dann ¼ ℔ zerlassene frische Butter, 180 Gr. feines Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß darunter,

backt sie wie die vorhergehenden Waffeln und bestreut sie warm mit Zucker und Zimt.

1376. **Holländische Waffeln.** Man nimmt 1¼ ℔ feines, getrocknetes Mehl in eine Schüssel und macht von ¼ Liter lauwarmer Milch und 15 Gr. guter Preßhefe einen Teig, den man zum Aufgehen an einen warmen Ofen stellt. Unterdessen rührt man 1 ℔ Butter leicht, rührt nach und nach 10 Eidotter, 2 ganze Eier, 30 Gr. gestoßenen Zucker, den aufgegangenen Hefenteig und ein Glas Franzbranntwein dazu, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt diesen ebenfalls darunter und läßt die Masse noch einmal aufgehen. Nun wird davon in das zuvor erwärmte und mit Speck bestrichene Waffeleisen gefüllt, auf beiden Seiten gelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut und die Waffeln warm zu Tisch gegeben.

1377. **Hefenwaffeln.** Man rührt 280 Gr. Butter leicht, schlägt 5 ganze Eier und 5 Dotter daran, nimmt 1 ℔ feines Mehl, 30 Gr. Hefe, etwas Salz, 1 Eßlöffel Zucker, ½ Liter lauwarme Milch und 3 Eßlöffel Rum dazu, rührt es zu einem glatten Teig ab, der dann zum Aufgehen warm gestellt wird. Wenn der Teig gegangen ist, werden die Waffeln wie in Nr. 1374 gebacken und warm mit Zucker und Zimt bestreut.

1378. **Mandelwaffeln.** ¼ ℔ leicht gerührte Butter wird mit ¼ ℔ fein gestoßenen Mandeln, ebensoviel feinem Mehl, 60 Gr. gestoßenem Zucker und 6 Eiern zu einem Teige verrührt, mit süßem, lauwarmem Rahm etwas verdünnt und wie die vorhergehenden Waffeln gebacken.

1379. **Schrotbrot.** 2 ℔ Schrotmehl wird abends mit etwas kochendem Wasser angerührt und bleibt über Nacht stehen. Am andern Morgen gibt man Salz, etwas Butter und Zucker und 25—30 Gr. Backpulver dazu und knetet die Masse ½ Stunde gut durch. Nachdem man das Brot geformt, mit zerlassener Butter bestrichen und die Kapsel ebenfalls mit Butter ausgestrichen, läßt man es bei anfangs starkem, dann schwächer werdendem Feuer 2 bis 2½ Stunden backen.

Zuckerbackwerk und Konfekt.

1380. **Braune Krapfen.** 250 Gr. geschälte und abgetrocknete Mandeln schneidet man länglich in 4 Teile, röstet sie in einer

messingenen Pfanne mit 2 Eßlöffeln gestoßenem Zucker gelb, rührt 220 Gr. gesiebten Zucker mit 4 Eiern eine halbe Stunde, gibt 8 Gr. gestoßenen Zimt, etwas Muskatnuß und 185 Gr. feines Mehl nebst den gerösteten Mandeln dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt von der Masse mit einem Eßlöffel kleine Häufchen weitläufig auf und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1381. **Marseiller Kräpflein.** Man macht einen guten Butterteig von 1 ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, 4 Eigelb und etwas Wasser, wie die Bereitung in Nr. 536 oder 537 angegeben ist. Wenn er fertig ist, wellt man den Teig ½ cm dick aus, sticht runde Plättchen fast so groß wie eine Untertasse aus, legt in die Mitte einen Kaffeelöffel eingemachte Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen-Marmelade, gedämpfte Äpfel oder nachstehende Mandelfülle, bestreicht den Rand mit Eiweiß, schlägt die Hälfte darüber, bestreicht die Kräpflein mit Eigelb, und backt sie in frischer Hitze. — Zu einer Mandelfülle, die vor dem Gebrauch einige Stunden stehen muß, nimmt man 125 Gr. gestoßenen Zucker, ebensoviel geschälte, fein gestoßene Mandeln und macht dies mit dem Saft von 1 Zitrone gut unter einander.

1382. **Mandelmaultaschen.** Einen Butter- oder Weinbackwerkteig wellt man messerrückendick aus und schneidet viereckige Stücke davon. 125 Gr. geschälte und fein gestoßene Mandeln, ebensoviel gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern ¼ Stunde lang gerührt; auf jedes abgeschnittene Stück Teig wird 1 Eßlöffel von der Masse getan, die vier Ecken mit verrührtem Ei bestrichen und diese gegen einander zusammengelegt. Wenn die Stücke Teig alle gefüllt sind, werden sie auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt, mit verrührtem Ei bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut und schön gelb gebacken.

1383. **Mandelbögen.** 200 Gr. Zucker wird zum Faden gekocht und in diesem 250 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln auf schwachem Feuer gerührt, bis sie glatt und trocken sind. Man leert sie in eine Schüssel zum Erkalten um, rührt dann den Schnee von 2 Eiweiß, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 30 Gr. Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, die möglichst fein länglich geschnitten werden müssen, und 8 Gr. gestoßenen Zimt dazu, streicht die Masse, wenn sie gut unter einander gerührt ist, messerrückendick auf Bleche, die mit weißem Wachs oder Butter bestrichen

sind, und backt sie in nicht zu heißem Ofen. Nun schneidet man den Kuchen mit einem dünnen Messer in zweifingerbreite und fingerlange Stücke, biegt sie noch warm über ein rundes Holz, bis sie ihre Form behalten, und verwahrt sie an einem warmen Ort.

1384. **Mandelbögen auf andere Art.** 375 Gr. geschälte, abgetrocknete und länglich möglichst fein geschnittene Mandeln werden mit 1 ℔ fein gesiebtem Zucker, 90 Gr. feinem Mehl und 6 Eiweiß zu einem Teige verrührt, dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech messerrückendick aufgestrichen und in nicht sehr heißem Ofen hellgelb gebacken. Der Kuchen wird dann wie der vorhergehende in Stücke geschnitten und ebenso beendigt.

1385. **Wienerbögen.** Von 1 ℔ geschälten Mandeln werden $^3/_4$ ℔ fein gestoßen, die übrigen länglich fein geschnitten. In eine messingene Pfanne nimmt man $^3/_4$ ℔ gesiebten Zucker, die gestoßenen Mandeln, die abgeriebene Schale und das Mark von 2 Zitronen, rührt 8 Eier daran und läßt die Masse unter beständigem Rühren aufkochen; dann wird sie in eine Schüssel zum Erkalten umgeleert und mit den geschnittenen Mandeln und 60 Gr. länglich fein geschnittenem Zitronat vermischt. Nun werden aus Oblaten zweifingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten, die Masse halbfingerdick darauf gestrichen, auf ein Blech gelegt und im abgekühlten Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie gekrümmt, mit einem Eis überzogen, das aus dem Schnee von 3 Eiweiß, dem Saft von 1 Zitrone und 150 Gr. Staubzucker gerührt wird; nachdem sie alle überzogen sind, werden sie im Ofen getrocknet.

1386. **Zimtbögen.** 125 Gr. geschälte, fein gestoßene und ebensoviel geschälte, länglich fein geschnittene Mandeln, 30 Gr. fein geschnittener Zitronat, die Schale von 1 Zitrone, 30 Gr. gestoßener Zimt, eine Messerspitze voll gestoßene Nelken, 250 Gr. gesiebter Zucker, und der Saft von 1 Zitrone werden mit dem Schnee von 4 Eiweiß gut unter einander gerührt, stark messerrückendick auf mit Wachs bestrichene Bleche glatt aufgestrichen und wie die Mandelbögen Nr. 1383 gebacken, zerschnitten und beendigt.

1387. **Weiße Bögen.** 250 Gr. fein gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 4 Eiweiß schaumig gerührt, dann mit der fein geschnittenen Schale von 1 Zitrone und 45 Gr. feinem Mehl vermischt. Aus Oblaten werden zweifingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten, und die Masse messerrückendick aufgestrichen; 30 Gr.

Zitronat wird fein geschnitten und mit 60 Gr. geschälten, fein geschnittenen Mandeln vermischt, die Bögen damit bestreut, in abgekühltem Ofen hellgelb gebacken und über ein Wellholz gekrümmt.

1388. **Tirolerbrot.** 250 Gr. geschälte, fein gestoßene Mandeln, 250 Gr. feines Mehl, ebensoviel frische, in kleine Stücke zerschnittene Butter, 125 Gr. gesiebten Zucker, 1 Teelöffel rein verlesenen Anis und die geschnittene Schale von 1 Zitrone rührt man mit 4 Eidottern und ½ Glas Wein zu einem Teige an, der dann auf das mit Mehl besäte Backbrett genommen, leicht gewirkt, ausgewellt und überschlagen wird. Der Teig wird zweimesserrückendick ausgewellt, verschobene Vierecke daraus geschnitten, diese auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt, mit verrührtem Ei bestrichen, mit gestoßenem Zucker und Zimt bestreut und schön gelb gebacken.

1389. **Pomeranzenbrot.** 250 Gr. gesiebter Zucker wird mit 4 ganzen Eiern ½ Stunde gerührt, dann 60 Gr. geschälte, in kleine Würfel geschnittene Mandeln, die abgeriebene Schale von 1 frischen Pomeranze, oder in deren Ermangelung 60 Gr. fein geschnittene Pomeranzenschale nebst 300 Gr. feines Mehl dazu getan. Der Teig muß in der Dicke wie ein dicker Klöseteig sein. Dann bestreicht man ein Blech mit Butter, setzt von der Masse mit einem Eßlöffel kleine Häufchen darauf, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und backt sie gleich in einem nicht zu heißen Ofen.

1390. **Pomeranzenbrot, andere Art.** 2 ganze Eier und 4 Eigelb werden mit 250 Gr. feinem Zucker recht schaumig gerührt, 45 Gr. fein geschnittene Pomeranzenschale und etwas abgeriebene Zitronenschale mit 250 Gr. feinem Mehl hinein gemengt, runde Brötchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1391. **Langes Pomeranzenbrot.** 250 Gr. gesiebten Zucker rührt man mit zwei ganzen Eiern und drei Dottern eine Stunde, nimmt 30 Gr. fein geschnittenen Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, die fein geschnittene Schale von 1 Zitrone und 280 Gr. feines Mehl dazu, rollt von der Masse fingerlange und fingerdicke Stücke mit Mehl, legt solche auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht mit dem Messerrücken kleine Schnitte darüber und backt sie langsam.

1392. **Himbeerbrot.** 250 Gr. Zucker wird mit zwei ganzen Eiern und 4 Eigelb eine halbe Stunde gerührt, 4 Eßlöffel eingemachte Himbeeren gut eingerührt, 250 Gr. Mehl darunter ge-

mischt und kleine Brötchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1393. Himbeerbrötchen, andere Art. 1 ℔ Zucker rührt man mit 8 Eigelb, 8 Eßlöffel Himbeeren und dem Schnee von 8 Eiweiß, bis die Masse dick und schaumig ist, dann werden 1½ ℔ Mehl darunter gemengt und die Brötchen wie in der vorigen Nummer beendet. Wenn die Eier groß sind, kann man alles Mehl einrühren. Sollte der Teig aber zu fest werden, muß man etwas davon weglassen.

1394. Vanillebrot. 1 ℔ Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 8 Eigelb 1 Stunde gerührt, dann wird mit Zucker gestoßene Vanille (etwa für 35 Pfennig) und 1 ℔ Mehl hineingeschafft; nun setzt man kleine Brötchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie 1 Stunde stehen und backt sie in nicht zu starker Hitze.

1395. Vanillebrot, andere Art. ½ ℔ Zucker wird mit 2 Eiern ¾ Stunden lang gerührt, darein gibt man für 20 Pfennig Vanille, die mit einem Stückchen Zucker fein gestoßen ist; nun rührt man ½ ℔ Mehl hinein, wirkt den Teig auf dem Wellbrett, wellt ihn zweimesserrückendick aus, sticht mit blechernen Formen Küchlein aus, und backt sie in kühlem Ofen. Ein Vanille-Eis wird gerührt, die gebackenen Küchlein überstrichen und im Ofen kurze Zeit getrocknet.

1396. Pfaffenbrot. ½ ℔ gesiebten Zucker, ½ ℔ feines Mehl, ebensoviel geschälte, länglich geschnittene Mandeln und zwei Messerspitzen feine Pottasche macht man mit 1 ganzen Ei und 4 Dottern zu einem Teig an, wellt ihn stark messerrückendick aus, schneidet zweifingerbreite und fingerlange Stücke davon, legt solche auf ein stark mit Mehl besätes Blech und backt sie im Ofen gelb.

1397. Mandelbrot. ½ ℔ geschälte und geriebene Mandeln, je ebensoviel gesiebten Zucker, feines Mehl und frische Butter, sowie die klein geschnittene Schale von ½ Zitrone rührt man mit 4–5 Eidottern und 1 Messerspitze feiner pulverisierter Pottasche an. Erfordert die Masse noch mehr Feuchtigkeit, so können einige Löffel Rosenwasser hinzugetan werden. Man wirkt die Masse, wellt sie zwei starke Messerrücken dick aus, schneidet dann fingerbreite und fingerlange Stücke daraus, bestreicht sie mit Eiweiß, streut Zucker und Zimt darauf und backt sie gelb.

1398. Mandelbrot. 1½ ℔ Zucker wird mit dem Schnee von 8 Eiweiß und gestoßenener Vanille ½ Stunde schaumig ge-

rührt, dann 7 Eßlöffel voll davon zum Eisen weggetan, 1 ℔ ungeschälte, geriebene Mandeln und 15 Gr. Zimt oder etwas Vanille hineingemischt, halbfingerdick ausgewellt, in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, geeist und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1399. **Vanillemakronen.** 1 ℔ Zucker, 1 ℔ gemahlene Mandeln und gestoßene Vanille oder Vanillin werden mit 6 Eiweiß gut untereinander geschafft und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich die Masse losschält. Nun wird der Schnee von 3 Eiweiß darunter gemengt und die Makronen auf weißes Papier oder ein bestrichenes Blech gesetzt und in kühlem Ofen gebacken.

1400. **Makronen.** 375 Gr. geschälte, gut getrocknete und mit 5 Eiweiß fein gestoßene Mandeln verarbeitet man mit ½ Kilo Zucker und gestoßener Vanille oder Zitronengelb, nimmt so viel von 1—2 Eiweiß hinein, daß es ein ziemlich fester Teig bleibt, formt längliche Makronen auf Papier und backt sie in abgekühltem Ofen. — Zu Schokolade-Makronen wird unter die Makronenmasse 90 Gr. geriebener Schokolade gemischt.

1401. **Makronenherzen.** ½ ℔ fein gestoßener Zucker wird mit 1 kleinen Glas Rosenwasser ein wenig gekocht, dann nimmt man ½ ℔ geschälte, fein gestoßene Mandeln und die fein geschnittene Schale von 1 Zitrone dazu und rührt es auf dem Feuer so lange, bis es recht trocken ist. Nun wird die Masse in eine Schüssel umgeleert und, wenn sie erkaltet ist, der Schnee von 5 Eiweiß langsam darunter gerührt. Aus Oblaten werden Formen wie ein Herz geschnitten, die Masse fingerdick darauf gestrichen, diese auf ein Blech gelegt und in nicht sehr heißem Ofen gebacken.

1402. **Gefüllte Makronen.** Von der vorhergehenden Masse werden runde Häufchen auf mit Butter bestrichene Bleche gesetzt, in dieselben wird eine kleine Vertiefung gemacht, einige eingemachte Himbeeren hineingelegt, dann mit ein wenig von der Masse bedeckt und wie die vorhergehenden Makronen gebacken.

1403. **Makronen auf andere Art.** ½ ℔ geschälte, mit 2 Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln werden mit ¾ ℔ gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale, dem Saft von 1 Zitrone und 1—2 Eiweiß in einer Kasserolle gut vermischt, dann auf schwachem Feuer so lange gerührt, bis sich die Masse losschält. Diese wird in eine Schüssel umgeleert; auf ein mit Papier belegtes oder bestrichenes

Blech werden nun länglichrunde Häufchen gesetzt und in kühlem Ofen langsam gelb gebacken. Statt der Zitrone und ihrem Saft kann man auch Vanille und 2 Eiweiß mehr nehmen.

NB. Wenn die Mandeln im Mandelreiber gemahlen werden, müssen die im Rezept zum Stoßen angegebenen Eiweiß zu den anderen gerechnet werden.

1404. **Bittere Makronen.** 350 Gr. süße, 30 Gr. bittere Mandeln werden geschält, und den andern Tag mit 3 Eiweiß gestoßen; 1 ℔ gestoßenen Zucker nimmt man löffelweise, wie auch die gestoßenen Mandeln, und stößt nun beides mit einander, dann mengt man den steifen Schnee von 3—4 Eiweiß unter das Gestoßene, setzt auf zuckerbestreutes Papier oder bestrichenes Blech Makronen und backt sie in kühlem Ofen.

1405. **Griesmakronen.** Unter den steifen Schnee von 8 Eiweiß rührt man 1 ℔ gesiebten Zucker und etwas gestoßene Vanille. Dann werden ½ ℔ Gries und ½ ℔ geschälte, fein gestoßene Mandeln unter fortwährendem Rühren beigefügt, das Ganze noch eine halbe Stunde gerührt, über Nacht stehen gelassen, am andern Morgen länglich auf Papier aufgesetzt und gebacken.

1406. **Rosinenmakronen.** Der steife Schnee von 3 Eiweiß wird mit 250 Gr. Zucker, Saft und Schale von einer halben Zitrone schaumig gerührt, 90 Gr. rein gewaschene und wieder getrocknete Rosinen und 160—175 Gr. Mehl hinein gemengt. Auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech setzt man längliche Häufchen und läßt sie eine Stunde stehen, ehe sie in den Ofen kommen.

1407. **Hägenmakronen.** 4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, ¾ ℔ staubfeiner Zucker und 2 kleine Eßlöffel Hägenmark hineingetan und eine Stunde gerührt. Den vierten Teil der Masse stellt man nun zum Eisen weg, rührt in die übrige Masse ½ ℔ abgezogene, geriebene Mandeln mit der Schale und dem Saft von ½ Zitrone und setzt sie auf ein schwach mit Butter bestrichenes Blech auf. In die Mitte jeder Makrone macht man eine kleine Vertiefung, streicht das Eis darauf und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1408. **Konfekt von Hägenmark.** 2 Eßlöffel Hägenmark und die fein geschnittene Schale von einer halben Zitrone werden mit dem Schnee von einem Eiweiß verrührt, dann mit so viel ge-

ſtoßenem Zucker vermiſcht, bis die Maſſe gewirkt werden kann; ſie wird nun meſſerrückendick ausgewellt, mit kleinen Formen ausgeſtochen, auf ein mit Zucker beſätes Papier gelegt und auf Blechen in ganz kühlem Ofen getrocknet.

1409. **Haſelnußmakronen.** ¾ ℔ Haſelnußkerne legt man ſo lange in den heißen Backofen, bis die Haut mit einem Tuche abgerieben werden kann, und mahlt die Kerne; dann mengt man geſtoßene Vanille, 1 ℔ Zucker und ſoviel von 7—8 zu Schnee geſchlagenen Eiweiß hinein, bis die Maſſe ſich zu länglichen Makronen formen läßt. Sie werden auf ein mit Butter beſtrichenes Blech geſetzt und in abgekühltem Ofen gebacken.

1410. **Haſelnußbrote.** ½ ℔ Haſelnußkerne, ¼ ℔ Mandeln werden geſchält und fein gewiegt. Von 5 Eiweiß ſchlägt man einen ſteifen Schnee, rührt 1 ℔ feinen Zucker eine halbe Stunde damit, mengt die Nüſſe und Mandeln darunter und ſetzt kleine Häufchen auf mit Zucker beſtreutes Papier oder ein beſtrichenes Blech und backt ſie in warmem Ofen.

1411. **Haſelnußbrötchen.** ½ ℔ Butter wird ſchaumig gerührt, dann gibt man ½ ℔ Zucker, 1 Ei, ½ ℔ gemahlene Haſelnüſſe, ¾ ℔ Mehl und etwas Vanillezucker dazu. (Von den Haſelnüſſen werden etwa 40 Stück zurückbehalten, die man halbiert und auf die Brötchen ſetzt.) Die Maſſe wird auf dem Nudelbrett geſchafft, ausgewellt und dann runde Förmchen ausgeſtochen. Es gibt 70—80 Stück. Zum Guß, mit dem man die Brötchen beſtreicht, wird der Schnee von 2 Eiweiß mit ¼ ℔ Zucker und etwas Vanille ¾ bis 1 Stunde gerührt.

1412. **Konfekt von Haſelnüſſen.** 125 Gr. Haſelnüſſe werden geſchält und fein gerieben; dann werden 2 Eiweiß zu Schnee geſchlagen, mit 185 Gr. fein geſiebtem Zucker und etwas Vanille eine Viertelſtunde lang gerührt, die geriebenen Nüſſe damit vermiſcht und kleine Häufchen auf ein mit Zucker beſtreutes Papier geſetzt; ſie werden mit fein geſiebtem Zucker beſtreut und in kühlem Ofen gebacken.

1413. **Mandelhäufchen.** ¾ ℔ fein geſiebter Zucker wird mit 4 zu ſteifem Schnee geſchlagenen Eiweiß gut gerührt, ¾ ℔ geſchälte, fein geſchnittene Mandeln, die fein geſchnittene Schale von einer ganzen, der Saft von einer halben Zitrone und 30 Gr. Zitronat gut darunter gemengt, und davon kleine Häufchen

auf ein mit Oblaten belegtes Blech gesetzt und in ganz schwacher Hitze gebacken.

1414. **Mandelhäufchen, andere Art.** 4 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß werden mit ½ ℔ Zucker eine halbe Stunde gerührt, 15 Gr. Zimt und ½ ℔ ungeschälte, so fein als möglich geschnittene Mandeln leicht untermengt, kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und in kühlem Ofen gebacken.

1415. **Mandelhäufchen.** 9 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann mit 1 ℔ Zucker, Saft und Schale einer Zitrone auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse dick und warm ist. 1 ℔ abgezogene, blättrig geschnittene Mandeln darunter gemengt, mit dem Kaffeelöffel kleine Häufchen aufgesetzt und in kühlem Ofen gebacken.

1416. **Mandelberg.** ¾ ℔ geschälte, länglich geschnittene Mandeln und ebensoviel gestoßener Zucker werden mit einem welschnußgroßen Stückchen Butter in einer messingenen Pfanne gelb geröstet und auf die dazu bestimmte, leicht mit Butter bestrichene Platte erhöht angerichtet. Von ¼ ℔ gesiebtem Zucker, 1 Eiweiß und 1 Teelöffel Zitronensaft wird ein Eis angerührt, der Berg stellenweise damit bestrichen, mit Streuzucker bestreut und zu Tisch gegeben.

1417. **Mandelberg, andere Art.** ½ ℔ geschälte Mandeln werden sehr fein geschnitten, ebensoviele fein gewiegt, mit 1 Eßlöffel Zucker etwas geröstet und dann kalt gestellt. 7 große Eiweiß oder 8 kleine werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, 1 ℔ Zucker, eine halbe Stange Vanille, die mit Zucker fein gestoßen ist, und die Mandeln werden leicht darunter gemischt, auf 10 Oblatenringe aufgesetzt und in kühlem Ofen gebacken. Diese von 25 bis zu 5 cm sich verjüngenden und 4 cm breiten Ringe werden von starkem Papier ausgeschnitten und nach diesen die Oblatenringe geschnitten. Man kann, wenn die gebackenen Ringe aufeinander gesetzt sind, den Berg sehr hübsch mit Blumen, Efeu oder Immergrün verzieren.

1418. **Belgrader Brot.** ½ ℔ geschälte, in kleine Würfel geschnittene Mandeln, ½ ℔ gesiebten Zucker, ebensoviel feines Mehl, 2 Messerspitzen feine Pottasche, 15 Gr. gestoßenen Zimt, 4 Gr. Nelken, eine halbe Muskatnuß, die fein geschnittene Schale von einer Zitrone, 30 Gr. fein geschnittenen Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale rührt man mit 2 ganzen Eiern und 3 Dottern zu einem Teig an. Er wird nun auf dem Backbrett zweimesserrückendick ausgewellt

und in zweifingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten; diese legt man auf Bleche, die mit Wachs oder Butter bestrichen sind, und backt sie in frischer Hitze.

1419. **Belgrader Brot auf andere Art.** ½ ℔ ungeschälte Mandeln reibt man mit einem Tuche rein ab, schneidet oder hackt sie klein gewürfelt, rührt ½ ℔ gesiebten Zucker mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern eine halbe Stunde, nimmt dann die Mandeln, ½ ℔ Mehl, 15 Gr. gestoßenen Zimt, eine halbe, grob gestoßene Muskatnuß und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, wellt die Masse stark messerrückendick aus, schneidet fingerlange und zweifingerbreite Stücke davon, bestreicht die Bleche mit Butter, legt die Stücke darauf und backt sie gelb.

1420. **Leichtes Belgrader Brot.** Den steifen Schnee von 6 Eiweiß rührt man mit 1 ℔ Zucker recht schaumig, nimmt 8 Gr. gestoßenen Zimt, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, 60 Gr. fein geschnittenen Zitronat und ¾ ℔ länglich geschnittene, ungeschälte Mandeln dazu, mengt es leicht unter einander, setzt längliche Häufchen auf mit Butter bestrichene Bleche und backt sie in abgekühltem Ofen. Die Mandeln können auch, statt geschnitten, gestoßen oder gemahlen werden.

1421. **Zimtbrot.** 1 ℔ gesiebten Zucker rührt man mit 7 Eiern 1 Stunde, nimmt 1 ℔ geschälte, länglich geschnittene, in einem Ofen zuvor gelb geröstete Mandeln, die fein geschnittene Schale von 2 Zitronen, 60 Gr. fein geschnittenen Zitronat, 23 Gr. gestoßenen Zimt, 4 Gr. gestoßene Nelken und ¾ ℔ Mehl dazu und rührt es gut untereinander. Man nimmt den Teig auf das Backbrett, macht 3 lange Laibchen daraus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl besätes Blech und backt sie gelb. Nach dem Backen werden sie zu Schnitten geschnitten und diese im Ofen auf beiden Seiten gelb geröstet.

1422. **Zimtbrot.** ½ ℔ Zucker wird mit dem Schaum von 4 Eiweiß eine Viertelstunde lang gerührt, dann mit ebensoviel ungeschälten, fein gestoßenen Mandeln, 30 Gr. Zitronat und 15 Gr. Zimt vermischt. Von dieser Masse werden kleine Häufchen auf Oblaten gesetzt, diese auf ein Blech gelegt und in abgekühltem Ofen gebacken.

1423. **Zimtsterne.** 6 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 1 ℔ Zucker eine halbe Stunde stark gerührt, nun

miſcht man 25—30 Gr. feinen Zimt, Schale und Saft einer Zitrone und 1 ℔ abgeriebene, im Mandelreiber geriebene oder gewiegte Mandeln hinein und läßt die Maſſe zugedeckt einige Stunden, beſſer von abends bis zum andern Morgen ſtehen, wellt ſie mit Zucker aus, ſticht ſie mit Sternformen aus und läßt ſie einige Stunden abtrocknen. 2 Eiweiß (nicht Schaum) werden mit ¼ ℔ Staubzucker, etwas Zimt (5 Gr.) kurz gerührt, die Sterne damit geeiſt und langſam gebacken.

1424. **Zimtſterne.** 1½ ℔ geſtoßener Zucker wird mit dem Schnee von 10 kleinen Eiweiß eine Stunde gerührt und 15 Gr. fein geſtoßener Ceylonzimt dazu getan; wenn die Maſſe dick und leicht gerührt iſt, werden 8 Eßlöffel davon in ein kleines Geſchirr genommen. 1 ℔ ungeſchälte Mandeln werden fein geſtoßen oder mit dem Mandelreiber gerieben und unter die Maſſe gemiſcht und, wenn dieſelbe eine Stunde geruht, auf dem mit Zucker und Mehl beſtreuten Backbrett halbfingerdick ausgewellt, mit einer Sternform ausgeſtochen und auf ein mit Butter oder Wachs beſtrichenes Blech gelegt. Die Sterne werden dann mit dem zurückbehaltenen gerührten Zucker geeiſt und langſam gebacken.

1425. **Zimtſterne, die ſehr aufgehen.** ½ ℔ Zucker, ebenſoviel Mandeln, die Hälfte roh gerieben, die andere roh gehackt, 7 Gr. geſtoßener Zimt, ein wenig Zitronenſaft und der Schnee von 4 Eiweiß wird eine Viertelſtunde lang gerührt und dann über Nacht in den Keller geſtellt. Zum Backen, das am andern Tag geſchieht, verfährt man wie bei den vorhergehenden Nummern. Die Sterne werden mit der Roſenwaſſerglaſur (ſ. Reg.) oder, wie in Nr. 1423 angegeben, mit einem gerührten Eis beſtrichen.

1426. **Zimtküchlein.** 125 Gr. Butter rührt man leicht, ſchlägt 5 Eidotter hinein, nimmt 125 Gr. geſchälte und fein geſtoßene Mandeln, 7 Gr. geſtoßenen Zimt, 125 Gr. geſiebten Zucker, das von 1 Zitrone an Zucker Abgeriebene und 185 Gr. feines Mehl dazu, arbeitet es zu einem Teig untereinander, nimmt dieſen auf ein Backbrett, wellt ihn einen ſtarken Meſſerrücken dick aus, ſticht mit einem kleinen Glaſe oder einer runden Form Blättchen aus, legt ſolche auf ein mit Mehl beſätes Blech, backt ſie und macht ein Zimteis darüber.

1427. **Mandelfiſchlein.** 4 kleine, zu ſteifem Schnee geſchlagene Eiweiß werden mit 185 Gr. Zucker gut gerührt; 7 Gr.

Zimt, etwas Nelken, 60 Gr. gestoßene Mandeln und 185 Gr. Mehl werden nun hineingeschafft, kleine Fische davon geformt, mit schaumig geschlagenem Eiweiß bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut und auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken.

1428. **Eisröllchen.** Der Schnee von 5 Eiweiß, 100 Gr. abgezogene, gemahlene Mandeln, 150 Gr. Zucker, etwas Vanille, ein kleines Stückchen zerlassene Butter. Diese Zutaten werden leicht zusammengerührt, auf einem gut mit Wachs bestrichenen Blech dünne runde Plätzchen aufgestrichen, in rascher Hitze gebacken, vorsichtig abgelöst und über einen Kochlöffelstiel gerollt, so lange sie warm sind.

1429. **Zuckerbrot.** 250 Gr. gesiebten Zucker rührt man mit 8 Eiern eine halbe Stunde, mischt 185 Gr. feines Mehl darunter und füllt die Masse in kleine, eigens dazu gemachte blecherne Formen, die fingerlang und zweifingerbreit sind, oder in papierene Kapseln, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und backt sie in abgekühltem Ofen. Diese Portion gibt ungefähr 30 Stück.

1430. **Anisbrot.** 1 ℔ gesiebten Zucker rührt man mit 10 Eiern eine Stunde lang. Wenn die Masse recht leicht und schaumig gerührt ist, wird die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, 30 Gr. Anis und zuletzt 1 ℔ Mehl hineingerührt. 2 lange blecherne Kapseln werden mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse eingefüllt und gebacken. Sobald das Anisbrot kalt ist, schneidet man es zu Schnitten und röstet diese gelb.

1431. **Anisbrot.** ½ ℔ gesiebter Zucker wird mit 4 zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß und 6 Dottern gut gerührt. Wenn die Masse dick ist, rührt man die geschnittene Schale und den Saft von ½ Zitrone, für drei Pfennig Anis und ½ ℔ Mehl hinein, bestreut ein bestrichenes Blech mit Mehl, läßt von dem Teig zwei lange Striche darauf laufen, backt solche, schneidet sie noch warm zu Schnitten und röstet diese lichtgelb.

1432. **Anisbrot in Kapseln.** 250 Gr. gesiebten Zucker rührt man mit 8 Eiern eine halbe Stunde und tut das von einer halben Zitrone Abgeriebene, für drei Pfennig Anis und 185 Gr. feines Mehl daran. Hiezu braucht man 1 blecherne Kapsel, welche mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut und mit der Masse halbvoll gefüllt wird. Wenn das Brot gebacken ist, wird es umgestürzt, erkaltet in Schnitten geschnitten, die dann im Ofen auf beiden Seiten gelb geröstet werden.

1433. Anisbrot. ½ ℔ gesiebter Zucker wird mit 6 Eidottern eine Viertelstunde gerührt, das zu festem Schnee geschlagene Weiße, ½ ℔ feines Mehl und ein Teelöffel reiner Anis darunter gemischt, die Masse in mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute blecherne Kapseln gefüllt, gebacken und nachdem sie erkaltet, in Schnitten geschnitten und diese im Ofen geröstet.

1434. Anisbrot mit Mandeln. ½ ℔ gesiebten Zucker rührt man mit 5 Eiern eine halbe Stunde und nimmt dann 90 Gr. abgezogene, länglich geschnittene, im Backofen geröstete Mandeln hinein. Diese, 15 Gr. Zimt, 1 Messerspitze Nelken, die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, für 3 Pfennig Anis und ½ ℔ feines Mehl schafft man in die gerührte Zuckermasse, formt sie auf dem Backbrett zu 2 langen Laibchen, bestreut ein Blech mit Mehl und legt letztere darauf. Wenn sie gelb gebacken sind, werden sie zu Schnitten geschnitten und auf beiden Seiten geröstet.

1435. Wienerbrot. ¼ ℔ Butter rührt man leicht, schlägt 5 Eier daran und nimmt ¼ ℔ geschälte, fein gestoßene Mandeln, ¼ ℔ gesiebten Zucker, ebensoviel feines Mehl und Zitronengelb dazu. Wenn es gut untereinander gerührt ist, wird die Masse in blecherne, mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Kapseln halb voll gefüllt und schön gelb gebacken. Nach dem Erkalten werden die Brote zu Schnitten geschnitten und diese im Ofen gelb geröstet.

1436. Wienerbrot auf andere Art. 250 Gr. fein gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 3 Eiweiß eine halbe Stunde lang gerührt, mit der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone und 1 Teelöffel Saft nebst 90 Gr. feinem Mehl vermischt, von der Masse kleine Häufchen auf mit Butter bestrichene Bleche gesetzt, diese mit fein gestoßenem Zucker bestreut und in schwacher Hitze gebacken.

1437. Wienergipfel. Man nimmt 250 Gr. gesiebten Zucker, 375 Gr. feines Mehl, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 185 Gr. frische, in kleine Stücke zerschnittene Butter, und arbeitet dieses mit 2 ganzen Eiern und 3 Dottern zu einem Teige, der dann auf das Backbrett genommen, glatt gewirkt und messerrückendick ausgewellt wird. Es werden dreieckige Stücke davon abgeschnitten, diese mit etwas Eingemachtem belegt, die Enden über einander zusammengebogen, auf mit Mehl besäte Bleche gelegt und schön gebacken.

1438. **Butterbiskuits, Kapselbiskuits.** 125 Gr. fein gestoßene Mandeln werden mit 185 Gr. Zucker, auf dem eine Zitrone abgerieben wurde, mit 6 Dottern und 2 ganzen Eiern eine halbe Stunde gerührt, dann mit 185 Gr. Butter, die besonders gerührt wurde, ebensoviel feinem Mehl, 1 Messerspitze Salz und 1 Eßlöffel Rum vermischt. Die Masse wird in zweifingerbreite und fingerlange papierene Kapseln gefüllt, die auf Backbleche gesetzt und in nicht sehr heißem Ofen gebacken werden.

1439. **Butter-Laibchen, Berliner Brötchen.** ½ ℔ Butter wird leicht gerührt, ½ ℔ fein gesiebter Zucker, 1 ℔ feines Mehl, 7—8 Eier, etwas fein geschnittene Zitrone, und wer's liebt, eine Handvoll Rosinen nach und nach dazu getan. Wenn alles gut mit einander vermengt ist, setzt man auf mit Butter bestrichene Bleche kleine Häufchen, doch nicht zu nahe zusammen, und backt sie schön gelb in guter Hitze.

1440. **Gebackene Eß (SS).** 185 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, 60 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und 3 Eigelb werden gut unter einander gehackt, die Masse leicht zusammengeschafft, in kleine Stücke geschnitten und SS davon geformt. Man legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eiweiß, streut grob gestoßenen Zucker darüber und backt sie in nicht zu heißem Ofen gelb. Die Butter kann auch leicht gerührt, und dann die anderen Sachen dazu getan werden, sie werden dadurch leichter.

1441. **SS.** 1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 200 Gr. Zucker, 6—8 Eigelb werden gut unter einander gehackt, leicht zusammen gewirkt und SS gemacht wie in der vorhergehenden Nummer. Man kann auch kleine Ringchen statt SS formen. Die fertigen SS läßt man 3—4 Stunden stehen, ehe man sie in einem kühlen Ofen backt.

1442. **Mürbes Teebrot.** 185 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, 90 Gr. Zucker und etwas Zitronenschale schafft man zusammen mit 2 Eigelb, wellt sie zweimesserrückendick aus, sticht runde Küchlein, Halbmonde oder dergleichen aus, bestreicht sie mit Eigelb, streut grob gestoßenen Zucker darüber und backt sie auf mit Butter bestrichenem Blech.

1443. **Wiesbader- oder Teebrot.** ¼ ℔ Butter wird schaumig gerührt, ½ ℔ Zucker und 3 Eier nach und nach stark hineingerührt, 12 Gr. Zimt, 4 Gr. Pottasche und nicht ganz 1 ℔

Mehl hineingeschafft, der Teig zweimesserrückendick ausgewellt, mit einer blechernen Zuckerbrotform ausgestochen, mit Ei bestrichen und gebacken.

1444. **Kleienbrot.** 1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker wird zusammen gehackt, alsdann schafft man 4—5 Dotter hinein, wellt die Masse zweimesserrückendick aus und sticht mit einer blechernen runden Form Küchlein aus, die man mit verrührtem Ei bestreicht, mit gehackten Mandeln und körnigem Zucker bestreut und in halb heißem Ofen backt.

1445. **Englisches Biskuit.** 90 Gr. Butter, 3 Eier, 250 Gr. Zucker, 2 Kaffeelöffel Vanillezucker, ⅛ Liter sauren Rahm (oder etwas mehr), 15 Gr. Dr. Ötkers Backpulver und 1½ ℔ Mehl werden tüchtig geschafft, ziemlich dünn ausgewellt, mit dem Reibeisen Löchlein hineingedrückt, ausgestochen und dann gebacken.

1446. **Vanilleschäumchen (Konfekt).** 4 Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen; für 10 Pfennig Vanille stoßt man mit einem Stückchen Zucker und mengt sie mit 250 Gr. fein gestoßenem Zucker schnell und leicht in den Schaum, setzt längliche Häuflein auf ein weißes Papier, legt dieses auf ein Backblech und backt sie langsam in kühlem Ofen.

1447. **Merinken** (Baisers). Die Masse dazu muß rasch bereitet, aufgesetzt und gebacken werden, sie darf nicht stehen. In den sehr steifen Schaum von 4 Eiweiß mengt man gleichmäßig, aber schnell 250 Gr. staubfeinen Zucker und etwas feingestoßene Vanille. Von dieser Schaummasse setzt man eigroße Häufchen auf ein mit Zucker bestreutes Papier, das auf einem zweifingerdicken Brett liegt und das man nun schnell in den abgekühlten Ofen schiebt. Wenn die Merinken sich außen fest anfühlen, so sind sie fertig, auch ohne gelblich zu sein; dann löst man sie schnell mit dem Messer ab, legt auf den noch weichen Schaum in der Mitte etwas eingemachte Himbeeren oder andere Früchte, drückt eine ungefüllte Merinke darauf und gibt sie baldmöglichst zu Tische. Will man sie mit Schlagrahm (s. Register) gefüllt, so nimmt man den weichen Schaum aus den Merinken heraus und füllt statt dessen steifen, mit Zucker und Vanille vermischten Rahmschnee hinein.

1448. **Mohren.** Von der Schaummasse in der vorhergehenden Nummer werden kleine, runde Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech gesetzt, in abgekühltem Ofen gut durchgebacken, ab-

gelöst und in die gekochte Schokoladeglasur Nr. 1199 getaucht und wieder getrocknet.

1449. **Schokoladeschäumchen.** 250 Gr. staubfeiner Zucker und 45 Gr. geriebene Schokolade wird mit etwas Vanille unter den sehr steifen Schnee von 3 bis 4 Eiweiß leicht gemischt, auf Papier runde oder längliche Häufchen gesetzt und sogleich in abgekühltem Ofen gebacken.

1450. **Einfache Schokoladeschäumchen.** Unter den steifen Schnee von 4 Eiweiß wird 250 Gr. gestoßener Zucker, 1 Eßlöffel Kakaopulver und etwas Vanille gemengt, auf Papier längliche Häufchen gesetzt und sogleich in abgekühltem Ofen gebacken.

1451. **Schokoladebiskuits.** 60 Gr. geriebene Schokolade werden mit dem Schnee von 2 Eiweiß und so viel von 1 ℔ gestoßenem Zucker vermengt, daß die Masse auf dem Backbrett mit gestoßenem Zucker gewirkt, zweimesserrückendick ausgewellt und mit kleinen Formen ausgestochen werden kann. Dann werden sie auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Blech gelegt und in kühlem Ofen gebacken.

1452. **Zitronenbiskuits.** Von einer halben Zitrone wird das Gelbe an Zucker abgerieben, getrocknet, fein gestoßen und mit ihrem Saft zu dem steifen Schnee von 1 Eiweiß getan und mit so viel von 1 ℔ fein gestoßenem Zucker vermengt, bis die Masse zum Auswirken recht ist. Wenn der Teig gewirkt und auf dem mit Zucker bestreuten Backbrett zweimesserrückendick ausgewellt ist, sticht man ihn mit kleinen Formen aus, legt die Biskuits auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Blech und backt sie in einem kühlen Ofen.

1453. **Zitronenschäumchen.** 4 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß rührt man mit 375 Gr. Zucker, dem Gelben und dem Saft von ½ Zitrone eine halbe Stunde, setzt dann kleine Häufchen auf mit Zucker bestreutes Papier und backt sie in abgekühltem Ofen.

1454. **Quittenzeltchen.** 3—4 Quitten werden weich gekocht, geschält und auf dem Reibeisen gerieben. 1 ℔ fein gestoßener Zucker wird mit dem steifen Schnee von 3 Eiweiß ein wenig gerührt, dann 250 Gr. Quittenmark, die fein geschnittene Schale und der Saft von einer halben Zitrone dazu getan und nun ¾ Stunden recht schaumig gerührt. Von dieser Masse werden mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf weißes Papier gesetzt und im Zimmer bei der Ofenwärme oder im Backofen getrocknet. — Statt der frischen

Quitten kann 375 Gr. Quitten-Marmelade (siehe Register) genommen werden, man läßt dann 125 Gr. Zucker weg.

1455. **Quittenpasten.** Die Quitten werden geschält, entzwei geschnitten, und, nachdem die Kerne herausgenommen sind, im Wasser weich gekocht. Sie werden dann auf ein Haarsieb geschüttet und durchgetrieben. Hierauf nimmt man 1 ℔ Zucker in eine Pfanne und kocht ihn mit einem kleinen Glase von dem Wasser, worin die Quitten gekocht wurden, zum Faden, nimmt ebensoviel Quittenmark den Saft und die klein geschnittene Schale von 1 Zitrone und kocht es so lange, bis es dick ist und füllt es in Formen oder Porzellanplatten. Nach einigen Tagen wird die Masse auf das mit fein gestoßenem Kandis- oder anderem Zucker bestreute Backbrett genommen, in Scheiben geschnitten, mit einem Ausstecher ausgestochen, auf ein Sieb oder Papier gelegt und in warmer Zimmerluft unter öfterem Umkehren getrocknet. Man kann sie an einem trockenen Orte lange Zeit aufbewahren. — Auf dieselbe Weise werden Pasten von anderen Früchten gemacht, z. B. von Äpfeln, Birnen, Aprikosen ꝛc.

1456. **Glasierte Kastanien.** Man nimmt 1 ℔ der schönsten Kastanien (Maronen), schneidet an jeder ein Eckchen ab, röstet sie in einer Kaffeetrommel nicht ganz weich und befreit sie von beiden Häuten. Sie werden nun an ein Hölzchen oder eine Nadel gesteckt und in zum Bruch gekochten Zucker (siehe Zucker zu kochen) eingetaucht; der Zucker muß sich gleich als eine dünne Kruste an sie ansetzen und, während man sie noch in der Hand hält, hart werden, dann legt man sie zum völligen Abtrocknen auf reines Papier. Man fältelt an stark 3 Centimeter großen runden Papierchen einen Rand zu kleinen Papierkörben und legt in jedes eine Kastanie. — In Zucker eingemachte Früchte wie Birnen, Kirschen, Nüsse u. dgl. können, wenn der Saft davon abgelaufen und sie gut getrocknet sind, ebenso glasiert werden. — Will man die **Kastanien geröstet** zu Tische geben, so werden sie, wie oben angegeben, mit etwas Salz auf schwachem Feuer vollends weich geröstet, schnell der Ruß mit einem groben Tuche abgerieben, die Kastanien auf eine heiße Platte geschüttet, mit einer Serviette bedeckt und mit frischer Butter als Dessert gegeben.

1457. **Gußschnitten.** Ein guter Butter- oder Weinbackwerkteig wird zweimesserrückendick ausgewellt, in zweifingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten und auf mit Mehl besätes Blech gelegt. Jedes Stückchen wird mit 1 Teelöffel Vanilleeis (Nr. 1191)

oder der folgenden Glasur bestrichen und in nicht sehr heißem Ofen schön gelb gebacken. ½ ℔ sehr fein gesiebter Zucker und 2 Gr. gestoßene Vanille werden mit 3 Eiweiß und ½ ℔ fein gestoßenen oder geschnittenen Mandeln ¼ Stunde gerührt, sollte die Glasur zu dick sein, so muß noch etwas Eiweiß dazu genommen werden; sie muß sehr weiß sein und dick vom Löffel fließen.

1458. **Mandelringe.** ½ ℔ fein gesiebter Zucker wird mit 4 Eiweiß schaumig gerührt, vorher werden ½ ℔ Mandeln geschält, so fein als möglich geschnitten und in 45 Gr. gestoßenem Zucker hellgelb geröstet. Wenn die Mandeln völlig erkaltet sind, werden sie mit 4 Gr. gestoßener Vanille unter den Zucker gerührt, Häufchen auf einem mit Wachs bestrichenen Blech aufgesetzt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht und in schwacher Hitze gebacken.

1459. **Vanilleringchen.** 300 Gr. Butter wird leicht gerührt, dann wird auf das Nudelbrett 1 ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, Vanillezucker, ¼ ℔ geschälte geriebene Mandeln, 1 großes Ei nebst der leicht gerührten Butter unter einander geschafft, durch die Backspritze Ringchen oder andere beliebige Formen auf ein Blech gesetzt und gebacken.

1460. **Haselnußringe.** 150 Gr. Mehl, 125 Gr. Zucker, ebensoviel Butter, 45 Gr. fein gestoßene Haselnüsse und 1 Ei wird untereinander gearbeitet, zweimesserrückendick ausgewellt, Ringe ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und gebacken.

1461. **Geröstete Mandeln.** 1 ℔ ungeschälte große Mandeln werden mit einem reinen Tuche abgerieben, dann mit ¾ ℔ gestoßenem Zucker, 1 Kelchglas frischem oder Rosenwasser und 8 Gr. Zimt unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis sie ganz trocken sind. Nun muß man acht geben, daß das Feuer nicht stark ist, und daß recht gleichmäßig gerührt wird. Wenn der Zucker wieder anfängt, weich zu werden, und die Mandeln Glanz haben, schüttet man sie schnell auf eine Platte und legt sie auseinander, daß sie sich nicht zusammenhängen. Wenn sie kalt sind, kann man sie in einem Porzellangefäß lange aufbewahren. Der Zimt kann auch wegbleiben.

1462. **Hustenzucker.** 15 Gr. schwarze Herbstrosen (Malven) werden mit ½ Liter siedendem Wasser angebrüht, durchgeseiht und das Wasser mit 1 ℔ gebröckeltem Zucker gekocht bis zum Bruch

(siehe Zucker zu kochen). Eine Marmorplatte oder ein sehr glattes Backblech wird mit süßem Mandelöl dünn bestrichen, der Zucker schnell darauf geschüttet und gleich, ehe er hart wird, mit einem Tranchier- oder Wiegmesser in Stückchen geschnitten.

1463. Geduldszeltchen. 125 Gr. fein gestoßener Zucker, auf dem die Schale von ½ Zitrone abgerieben worden, wird mit dem festgeschlagenen Schnee von 4 Eiweiß 1 Stunde gerührt, mit 80 Gr. feinem Mehl und dem Saft von ½ Zitrone vermischt. Von dieser Masse läßt man durch einen Trichter große Tropfen auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Blech fallen, bestreut sie mit feinem Zucker, läßt sie 1 Stunde stehen und backt sie in schwacher Hitze. Statt Zitrone kann auch Vanille genommen werden.

1464. Zedernbrot. 375 Gr. ungeschälte, fein geriebene Mandeln und 375 Gr. Zucker werden mit dem Schnee von 2 Eiweiß, dem Saft von 2 und der Schale von 1 Zitrone unter einander gemengt, mit der Zedernbrotform ausgestochen, einige Stunden oder über Nacht stehen gelassen und schön gelb gebacken. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit folgendem Eis: der Saft von ½ Zitrone wird mit so viel Staubzucker gerührt, daß das Eis noch flüssig bleibt und mit dem Messer aufgestrichen werden kann. Sie werden dann im abgekühlten Backofen oder am Ofen getrocknet.

1465. Schokoladebrot. 250 Gr. Zucker wird mit 4 Eiern schaumig gerührt, 60 Gr. geriebene Vanille-Schokolade und 250 Gr. Mehl hineingemengt, kleine Brötchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1466. Schokoladebrot mit Mandeln. 250 Gr. gesiebter Zucker wird mit dem Schnee von 3—4 Eiweiß, je nach ihrer Größe, und mit 185 Gr. geschälten, fein gestoßenen Mandeln recht gut gerührt, dann mit 125 Gr. geriebener Schokolade vermischt, dann werden kleine Häufchen auf ein mit Zucker bestreutes Papier gesetzt, auf ein Blech gelegt und in kühlem Ofen gebacken.

1467. Schokolademuscheln. 250 Gr. fein gestoßener Zucker wird mit dem Schnee von 4 Eiweiß ½ Stunde gerührt, dann mit 250 Gr. ungeschält geriebenen Mandeln, 8 Gr. Zimt, einer kleinen Messerspitze Nelken, 125 Gr. geriebener Schokolade und der fein geschnittenen Schale und dem Saft von ½ Zitrone vermischt. Wenn die Masse einige Stunden geruht, wird sie auf das mit Zucker bestreute Backbrett genommen, zweimesserrückendick ausgewellt,

und in einem eigens dazu gemachten hölzernen Muschelförmchen, das mit gestoßenem Zucker bestreut wird, ausgedrückt, dann werden sie mit einem dünnen Messer ausgeschnitten, auf ein mit Wachs oder Butter bestrichenes Blech gelegt und in nicht sehr heißem Ofen gebacken.

1468. **Manschetten.** Aus weißem Papier werden runde Blättchen, 4 cm im Durchschnitt haltend, geschnitten, ringsum mit einem feinen Messerchen gerippt, so daß es einen Rand bildet. In jedes dieser Förmchen legt man entweder ein kleines Stückchen Zitronat, eine geröstete Mandel oder ein Stückchen eingemachte Quitten, bedeckt sie mit der unten angegebenen Masse, setzt die gefüllten Förmchen auf ein Blech und backt sie in einem kühlen Ofen oder läßt sie im Zimmer auf dem Ofen trocknen. Zur Masse nimmt man 125 Gr. fein gestoßenen Zucker, an dem zuvor die Schale von einer halben Zitrone abgerieben wurde, und vermischt ihn mit dem fest geschlagenen Schnee von 2 Eiweiß und 1 Teelöffel Zitronensaft; sie muß so lange gerührt werden, bis sie dick und schön weiß ist.

1469. **Pfeffernüsse.** 250 Gr. gestoßener Zucker wird mit 1 ganzen Ei und 2 Dottern nebst 2 Messerspitzen Pottasche eine Viertelstunde gerührt, dann mit 30 Gr. fein gehacktem Zitronat, 8 Gr. feinem Zimt, einer Messerspitze Nelken, ebensoviel Pfeffer, Zitronenschale und 250 Gr. feinem Mehl genau vermischt. Die Masse wird auf das mit Mehl besäte Backbrett genommen, gut gewirkt, fingerdick ausgewellt uud mit einem kleinen runden Ausstecher kleine Blättchen ausgestochen, die auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und in kühlem Ofen gebacken werden.

1470. **Karthäuserbretzeln.** 250 Gr. fein gestoßener Zucker, ebensoviel feines Mehl, 250 Gr. in kleine Stücke zerschnittene, frische Butter und 250 Gr. geschälte, mit 2 ganzen Eiern fein gestoßene Mandeln werden zusammen auf dem Backbrett untereinander geschafft, daß es eine glatte Masse wird, davon werden kleine Stücke abgeschnitten, Ringe oder kleine Bretzeln daraus geformt, die auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt und langsam gebacken werden.

1471. **Butterbretzeln.** 3 Eigelb, 60 Gr. gesiebter Zucker, 185 Gr. frische, in kleine Stücke zerschnittene Butter, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone und 375 Gr. Mehl werden dazu genommen, und auf dem Backbrett zu einem Teig gearbeitet; davon werden kleine Bretzeln gemacht, die auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt, mit

verrührtem Eigelb bestrichen, mit gestoßenem Zucker bestreut und langsam gelb gebacken werden.

1472. **Zuckerbretzeln.** 250 Gr. feines Mehl, 125 Gr. in kleine Stücke gebrochene Butter, ebensoviel gestoßenen Zucker, 2 Eßlöffel sauren Rahm, 2 Eidotter und 1 Eiweiß rührt man zu einem Teig an, nimmt diesen auf ein mit Mehl bestreutes Brett, formt kleine Bretzeln daraus, legt solche auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit 30 Gr. geschälten und gestoßenen bitteren Mandeln, die mit einer Handvoll Zucker vermengt sind und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1473. **Kaiserbrot.** 250 Gr. gesiebter Zucker wird mit zwei ganzen Eiern und zwei Eigelb eine halbe Stunde gerührt, dann nimmt man die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 250 Gr. geschälte, in Würfel geschnittene und im Backofen geröstete Mandeln und 250 Gr. feines Mehl dazu und schafft die Masse recht untereinander, nimmt sie auf ein Brett, wellt sie messerrückendick aus, schneidet zweifingerbreite und fingerlange Stückchen davon, legt sie auf ein mit Mehl besätes Blech und backt sie gelb.

1474. **Gewöhnliche Hippen.** 250 Gr. Mehl und 125 Gr. gesiebten Zucker, die fein geschnittene Schale von einer halben Zitrone, 8 Gr. gestoßenen Zimt und eine Messerspitze gestoßene Nelken rührt man mit 2 Eßlöffeln Rosenwasser, 1 Ei, 45 Gr. zerlassener Butter und etwas Wein zu einem dünnflüssigen Teig an. Nun wird das Hippeneisen über Kohlen warm gemacht, mit Speck bestrichen, und von dem Teig jedesmal nur so viel hineingegossen, daß es damit dünn bedeckt ist; es wird langsam zugemacht, in zwei Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken und warm über ein rundes Holz gebogen, oder als Düte geformt und vor dem Auftragen mit Vanilleschlagrahm gefüllt.

1475. **Zimthippen.** 125 Gr. erweichte Butter wird mit ebensoviel Zucker leicht gerührt, dann mit 8 Gr. gestoßenem Zimt, 1 Ei und 125 Gr. Mehl genau vermischt. Von dieser Masse nimmt man mit dem Löffel kleine Stücke in der Größe einer starken Welschnuß, formt Kugeln daraus und legt sie auf ein mit Mehl besätes Blech; wenn der Teig zu Ende ist, wird das Hippeneisen heiß gemacht, mit Speck bestrichen, eine Kugel in die Mitte gelegt, langsam zugedrückt, die Hippe gelb gebacken und warm über ein kleines, rundes Holz gebogen.

1476. **Anishippen.** 125 Gr. gesiebten Zucker rührt man mit 2 Eiern eine Viertelstunde, mengt die klein geschnittene Schale und den Saft von 1 Zitrone nebst 90 Gr. feinem Mehl darunter. Die Bleche bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit Anis, streicht die Hippen darauf, backt sie schnell im Backofen und krümmt sie warm über ein rundes Holz.

1477. **Zitronenhippen.** So schwer als 4 Eier wägen, nimmt man fein gestoßenen Zucker und rührt ihn mit 2 ganzen Eiern und 2 Eiweiß eine halbe Stunde lang, nimmt die klein geschnittene Schale von 1 Zitrone und 2 Eier schwer feines Mehl dazu, bestreicht Bleche mit Butter, setzt von der Masse kleine Häufchen weitläufig darauf, streicht sie mit dem Messer so weit auseinander, daß sie so groß als eine obere Kaffeetasse werden, legt, ehe sie in den Ofen kommen, 2—3 Stück Zitronat auf jede Hippe, backt sie in einem nicht mehr heißen Ofen gelb, und krümmt sie über ein kleines, rundes Holz.

1478. **Mandelhippen.** 6 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 185 Gr. Zucker, ebensoviel länglich recht fein geschnittenen Mandeln, 60 Gr. Mehl und der Schale und dem Saft von 1 Zitrone leicht vermengt. Auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech streicht man nun runde Häufchen dünn auseinander, backt sie hellgelb und krümmt sie warm über ein rundes Holz.

1479. **Gestoßene Mandelhippen.** Mit 3 zu Schnee geschlagenen Eiweiß rührt man 125 Gr. Zucker eine halbe Stunde, nimmt 125 Gr. geschälte, mit ½ Eiweiß fein gestoßene Mandeln und die Schale von ½ Zitrone dazu, streicht Hippen auf mit Butter bestrichene Bleche und krümmt sie nach dem Backen.

1480. **Kofern.** Man nimmt 250 Gr. feines Mehl, 125 Gr. gesiebten Zucker, ebensoviel geschälte, fein gestoßene Mandeln, 8 Gr. gestoßenen Zimt, eine Messerspitze Nelken und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone in eine Schüssel, rührt die Masse mit 1 Ei und Wein an, gießt 60 Gr. zerlassene Butter darein, verdünnt den Teig vollends mit Wein, bis er wie ein dicker Flädleinteig ist, macht nun das Koferneisen heiß, bestreicht es jedesmal mit Speck, backt die Kofern und krümmt sie über ein Wellholz. Statt Wein kann auch Milch genommen werden.

1481. **Zimtwaffeln.** 125 Gr. Butter wird leicht gerührt, 250 Gr. Zucker, 60 Gr. geschälte, gestoßene Mandeln, 30 Gr. fein geschnittene Pomeranzenschale, 15 Gr. Zimt, 4 Gr. Nelken, 3 Eier

und 1 ℔ Mehl hineingemengt. Auf dem Backbrett wirkt man die Masse gut zusammen, macht nußgroße Kugeln davon und legt immer zwei davon in das klein gerippte, mit Speck bestrichene, heiße Waffeleisen und backt sie auf beiden Seiten hellbraun.

1482. **Braune Lebkuchen.** 9/10 Liter oder 2 1/4 ℔ Honig läßt man in einer Schüssel warm werden, nimmt dann 1 ℔ gestoßenen Zucker, 250 Gr. in kleine Würfel geschnittene Mandeln, 25 Gr. feinen Zimt, 2 Gr. gestoßene Nelken, die fein geschnittene Schale von zwei Zitronen, 125 Gr. fein geschnittenen Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, ein halbes Glas Kirschengeist, 2 1/2 ℔ Mehl und 8 Gr. pulverisierte Pottasche dazu und schafft alles recht gut durcheinander. Nun nimmt man die Masse, wenn sie nach einigen Stunden erkaltet ist, auf das mit Mehl besäte Backbrett, wellt sie zweimesserrückendick aus und schneidet oder sticht mit einem Ausstecher dreifingerbreite und etwas mehr als fingerlange Stücke davon ab, die über Nacht auf ein mit Mehl besätes Brett oder besser auf die mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Bleche gelegt, an einen trockenen Ort gestellt und den anderen Tag gebacken werden. Nach dem Backen werden sie mit folgendem Eis glasiert: 250 Gr. feiner Zucker wird mit einem halben Glas Wasser zur großen Perle (siehe Register) geläutert und die Lebkuchen mit einem Pinsel damit überstrichen.

1483. **Braune Lebkuchen, andere Art.** In einer Messingpfanne werden 9/10 Liter oder 2 1/4 ℔ Honig und 1 ℔ gestoßener Zucker auf das Feuer genommen, und wenn der Honig recht heiß ist, aber doch nicht kocht, 1 ℔ gewiegte oder geschnittene im Backofen etwas geröstete Mandeln, 90 Gr. fein geschnittene Pomeranzenschale, ebensoviel Zitronat, 15 Gr. gestoßener Zimt, 4 Gr. Nelken, Schale und Saft von zwei Zitronen, 4 Gr. pulverisierte Pottasche und die Hälfte von 2 1/2 ℔ Mehl hinein getan, dann nimmt man die Pfanne vom Feuer, rührt das übrige Mehl und ein halbes Glas Kirschengeist hinein, schafft die Masse sehr stark und tut sie in eine Schüssel, 6—8 Tage läßt man den Teig an einem frostfreien Orte stehen und beendet die Lebkuchen wie die vorhergehenden. Verwendet man Backhonig, so läßt man denselben einmal aufkochen und schäumt ihn ab.

1484. **Braune Lebkuchen, feinere Art.** 9/10 Liter oder 2 1/4 ℔ Honig wird in einer Kasserolle über das Feuer gestellt, der

aufsteigende Schaum mit dem Seiher abgenommen, und der Honig so lange gekocht, bis ein Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, braun wird; dann tut man 1 ℔ gestoßenen Zucker darein, läßt diesen ein paarmal aufkochen, und gibt 1 ℔ roh gestoßene Mandeln dazu; die Kasserolle wird nun vom Feuer abgesetzt, 125 Gr. Pomeranzenschale, 125 Gr. Zitronat, beides fein geschnitten, das Gelbe von 1 Zitrone, 15 Gr. Zimt, 4 Gr. Nelken, ein halbes Glas Kirschengeist hineingerührt; haben sich diese Dinge gleichmäßig verteilt, so rührt man von 2 ℔ Mehl so viel in die Masse, als man kann, dann wirft man den Teig auf das Wellbrett, wirkt das übrige Mehl noch hinein, macht sogleich die Lebkuchen und setzt sie auf mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Bleche. Sie werden den andern Tag gebacken.

1485. Basler Leckerli. In 1 Sch. ($1\frac{1}{8}$ ℔) Honig läßt man 250 Gr. Zucker einige Minuten kochen, gibt 250 Gr. ungeschält geschnittene Mandeln, 125 Gr. geschnittene Pomeranzenschale, ebensoviel Zitronat, 15 Gr. Zimt, 12 gestoßene Nelken, 1 Messerspitze Pottasche und 1 ℔ Mehl nach und nach hinein, schafft die Masse recht gut und läßt sie erkalten. Der Teig wird in zwölf Stücke geschnitten, ausgewellt und aus jedem 12 Leckerli geschnitten, auf die mit Mehl bestreuten Bleche eng an einander gesetzt, nach dem Backen rein abgebürstet und wie in Nr. 1482 glasiert.

1486. Eier-Lebkuchen. 5 Eier werden mit 375 Gr. Zucker 1 Stunde gerührt, 60 Gr. fein geschnittener Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale, 15 Gr. Zimt, 4 Gr. Nelken, 15 Gr. Pottasche, die Schale von 1 Zitrone und etwas von 2 ℔ Mehl hineingerührt, hierauf wird $\frac{1}{2}$ Liter warm gemachter Honig mit etwas Mehl vermischt, an die Masse getan, 375 Gr. länglich geschnittene Mandeln und das übrige Mehl, von dem man etwas zum Auswellen zurückgelassen hat, hineingeschafft, die Lebkuchen ausgewellt, geschnitten und ganz nahe zusammen auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und nach dem Backen zerschnitten und geeist.

1487. Weiße Lebkuchen. 1 ℔ Zucker wird mit 5 Eiern $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. 125 Gr. Zitronat und Pomeranzenschale, Zitronenschale, 15 Gr. Zimt, etwas Nelken und Pottasche, 125 Gr. in Würfel geschnittene Mandeln und 1 ℔ Mehl wird gut hineingeschafft, ausgewellt, zu kleinen Lebkuchen geschnitten, auf ein be-

ſtrichenes, mit Mehl beſtreutes Blech geſetzt und in gutem Ofen gebacken. Sie können noch mit Zuckerglaſur beſtrichen werden.

1488. **Weiße Lebkuchen.** 1 ℔ geſtoßener Zucker, 125 Gr. Mandeln, ebenſoviel Zitronat und Pomeranzenſchale, die Schale von einer Zitrone, alles fein geſchnitten. 15 Gr. geſtoßener Zimt, 4 Gr. Muskatblüte, 3 Meſſerſpitzen Pottaſche und 375 Gr. Mehl werden in einer Schüſſel gut untereinander gemengt und dann mit dem Schnee von 6 Eiweiß angerührt. Die Maſſe wird auf das Backbrett genommen, ſtark zweimeſſerrückendick ausgewellt, beliebige Stücke davon abgeſchnitten, dieſe über Nacht auf leicht mit Butter beſtrichene und mit Mehl beſtreute Bleche gelegt und den andern Tag in abgekühltem Ofen gebacken.

1489. **Weiße Lebkuchen, andere Art.** 1 ℔ Zucker läßt man mit $^1/_5$ Liter Roſenwaſſer auf dem Herde zerſchmelzen, mengt dann 125 Gr. geſchälte, geſchnittene Mandeln, 30 Gr. Zitronat, ebenſoviel Pomeranzenſchale, 15 Gr. Zimt, 4 Gr. Nelken, etwas Muskatnuß, das Gelbe von 1 Zitrone, 4 Gr. mit etwas Waſſer aufgelöſte Pottaſche, 560 Gr. Mehl in den Teig, beſtreut ihn ſtark mit Mehl und ſtellt ihn über Nacht kalt. Den andern Morgen wellt man ihn ſtark zweimeſſerrückendick aus, ſchneidet Stücke und backt ſie auf mit Butter beſtrichenem und mit Mehl beſtreutem Blech in nicht zu heißem Ofen.

1490. **Konfekt-Lebkuchen.** 1 ℔ geſiebter Zucker wird mit 8 ganzen Eiern 1 Stunde lang gerührt, dann mit 375 Gr. fein geſchnittenen im Ofen getrockneten Mandeln, 15 Gr. geſtoßenem Zimt, 4 Gr. Nelken, 185 Gr. geſchnittenem Zitronat, ebenſoviel Pomeranzenſchale, der fein geſchnittenen Schale von 1 Zitrone und 1 ℔ feinem Mehl genau vermengt. Die Maſſe wird ſtark zweimeſſerrückendick auf Oblaten geſtrichen, dieſe in beliebige Stücke geſchnitten, auf Bleche gelegt und in abgekühltem Ofen langſam gebacken.

1491. **Springerlein.** 1 ℔ Zucker wird ſehr fein geſtoßen und einen Tag in das warme Zimmer geſtellt, damit er austrocknet, ebenſo 1 ℔ feinſtes Mehl. Den Zucker rührt man mit 4 großen Eiern 1 Stunde lang, je gleichmäßiger gerührt wird, deſto ſchöner wird die Maſſe. Dann rührt man das Mehl nach und nach ein, doch ſchadet es nichts, wenn man nicht alles hineinbringt, nun nimmt man den Teig auf das Wellbrett und wirkt ihn leicht; iſt dieſes geſchehen, ſo ſtellt man ihn 2 Stunden in die Kälte. Der Teig

muß immer mit einer Schüssel oder Serviette fest zugedeckt sein, auch während der Ausfertigung der Springerlein. Wenn er ausgeruht und recht kalt ist, so schneidet man ein Stück von dem Teig ab, wellt es dreimesserrückendick aus, stäubt mit in feine Leinwand gebundenem Mehl jeden Bildermodel an, drückt die gewellte Seite in den Model, kehrt ihn um, daß die Springerlein so leicht wie möglich herausgenommen werden können, beschneidet sie dann an den Seiten mit einem scharfen Messer und legt sie sogleich auf Backbleche, die mit Butter bestrichen und mit Anis übersät sind. Man stellt sie nun einen halben Tag in ein erwärmtes Zimmer, und backt sie in einem abgekühlten Backofen. Man kann auch, um ihnen mehr Geschmack zu geben, etwas an Zucker abgeriebene, wieder getrocknete und fein gestoßene Zitronenschale dazu nehmen. Sind die Eier nicht groß, so nimmt man noch ein halbes mehr.

1492. Springerlein, andere Art. Zu 2 ℔ fein gestoßenem Zucker nimmt man 1 ℔ Eier (in den Schalen gewogen), schlägt das Eiweiß zu Schnee und rührt diesen mit dem Zucker und Eigelb 1 Stunde, mengt darein 1 Kaffeelöffel Zitronensaft, 1 kleinen Eßlöffel Kirschengeist und von 2 ℔ Mehl soviel, als davon hineingeht, deckt ein mit Kirschengeist angefeuchtetes Tuch darüber und beendet sie wie die vorhergehenden.

1493. Zitronenbrot. 250 Gr. gestoßenen Zucker, auf dem die Schale von 1 Zitrone abgerieben wurde, rührt man mit 2 Eidottern und dem Schnee von 2 Eiweiß ½ Stunde, mischt den Saft von ½ Zitrone, 60 Gr. geschälte, sehr fein gestoßene Mandeln und 185 Gr. Mehl darunter, von dem zum Auswellen etwas zurückbehalten wird, nimmt die Masse auf das Backbrett, wellt sie zweimesserrückendick aus und sticht sie mit kleinen Formen aus, legt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie einige Stunden stehen und backt sie in abgekühltem Ofen. Man kann auch die Mandeln weglassen und Mehl dafür nehmen.

1494. Brenden. 1 ℔ geschälte, mit 3—4 Eßlöffeln Rosenwasser sehr fein gestoßene Mandeln werden mit ebensoviel gestoßenem Zucker in einer Pfanne auf schwachem Feuer so lange gerührt, bis die Masse sich trocken anfühlt und sich von der Pfanne losschält; sie wird dann in ein anderes Geschirr umgeleert, mit einem Tuche bedeckt und bis zum andern Tag stehen gelassen. Dann wird die Masse auf das mit feinem Mehl besäte Backbrett genommen, zwei-

messerrückendick ausgewellt und mit einem Ausstecher in Form eines kleinen Herzens oder Sternes ausgestochen; sie werden auf ein reines Brett gelegt und über Nacht an einen trockenen Ort gestellt. Den andern Tag werden sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und in kühlem Ofen langsam gebacken.

1495. **Mandelzeug.** Man stoßt 250 Gr. geschälte Mandeln mit 1 Eiweiß, mischt sie mit 250 Gr. gesiebtem Zucker, und stoßt sie löffelweise noch einmal zusammen. Zu dieser Mischung kommt etwas Zitronengelb und der steife Schaum von 1 Eiweiß; die Masse muß so sein, daß man sie wellen kann. Ist sie zu zäh, so hilft man mit Schaum nach. Wenn sie messerrückendick ausgewellt ist, wozu man das Wellbrett mit Zucker und Mehl bestreut, so schneidet man kleinfingerlange und fingerbreite Streifen; je auf einen Streifen streicht man sehr dünn eingemachte Himbeeren und drückt einen leeren Streifen darauf. Man hält ein Zitronen-Eis (s. Reg.) bereit, bestreicht damit das Konfekt und backt es in gelinder Hitze.

1496. **Schnitzbrot oder Hutzelbrot (Früchtebrot).** 5 ℔ gedörrte Birnenschnitze und 3 ℔ Zwetschgen werden mit Wasser, und wenn das Obst nicht süß sein sollte, mit Zucker weich gekocht. Die Schnitze werden in 2 oder 3 Teile zerschnitten, die Zwetschgen ausgesteint und die Brühe in einem Topf eingekocht und zugedeckt beiseite gestellt. Das gekochte Obst wird in ein ziemlich großes Geschirr getan und mit 1 ℔ großen Rosinen (Zibeben), die man mit einem Glas Wein hat aufquellen lassen, 1 ℔ geschälten geschnittenen Mandeln, den Kernen von 3 Liter Nüssen, 1 ℔ in 4 Teile geschnittenen Feigen, 125 Gr. geschnittenem Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale, der geschnittenen Schale von 2 Zitronen, 60 Gr. gestoßenem Zimt, 8 Gr. gestoßenen Nelken, ebensoviel reinem Fenchel, 15 Gr. Anis und 1 Glas Kirschengeist genau vermengt und zugedeckt. Von dem Bäcker nimmt man 9 ℔ reifen Brotteig und schafft ihn nebst 50—60 Gr. Hefe und 2½ ℔ feinem Mehl recht stark in die Hutzelmasse. Ist der Teig gleichmäßig durchgearbeitet, so wird er mit feinem Mehl bestreut und zugedeckt; wenn er in 3—4 Stunden aufgegangen ist, werden Laibchen in beliebiger Größe daraus geformt und auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt und, wenn sie gegangen sind, was wieder 1½ Stunden Zeit braucht, in guter Hitze wie Brot gebacken und dann mit Schnitzbrühe oder Zuckerwasser bestrichen. — Will man den Brotteig selbst machen, so

nimmt man 5½ ℔ Mehl Nr. 1 oder 2 und macht mit der erwärmten Schnitzbrühe und Hefe oder Sauerteig einen Vorteig von der Hälfte des Mehls, läßt ihn über Nacht gehen, schafft früh am andern Morgen mit der erwärmten Schnitzbrühe und 70 Gr. Hefe einen sehr festen Teig, nimmt dann die Hutzelmasse mit dem oben angegebenen Mehl hinein und behandelt den Teig wie oben angegeben.

1497. Hutzelbrot, andere Art. 10 ℔ Mehl, 5 ℔ Birnschnitze, 5 ℔ Zwetschgen, 2 ℔ Feigen, 2 ℔ große Rosinen (Zibeben), die Kerne von 200 Nüssen, oder 1 ℔ Mandeln, 250 Gr. Zitronat und Pomeranzenschale, etwas Sauerteig und 250 Gr. Preßhefe, 8 Gr. gestoßene Nelken, 15 Gr. Zimt, 15 Gr. Modegewürz oder Anis. Die Schnitze und Zwetschgen werden weich gekocht mit etwas Zucker und Wasser, die Brühe abgeschüttet, die Zwetschgen ausgesteint und mit den Schnitzen in Stücke geschnitten, die Rosinen mit Wasser oder Wein aufgekocht und die Feigen in 4 Stücke geschnitten. Von 5—6 ℔ Mehl, dem Sauerteig und der Hälfte der Hefe wird mit Schnitzbrühe ein Vorteig gemacht; ist er aufgegangen, so wird er durchgeknetet, das Gewürz, Obst, übrige Mehl und Hefe nach und nach hineingearbeitet. Ist der Teig aufgegangen, so formt man Laibchen und backt sie, wenn sie gegangen sind, auf Blechen in heißem Ofen mit dem gewöhnlichen Brot.

Zucker zu läutern. Eingemachte Früchte und Säfte.

Das Zuckerläutern ist eine sehr glückliche Erfindung, denn durch sie lassen sich die vergänglichsten Früchte auf jahrelange Dauer einmachen, wenn man dabei pünktlich zu Werke geht. Bei dieser Arbeit darf die Zeit nicht gespart werden, denn nicht in einer Stunde, ja selbst nicht an einem Tage bringt man es bei dickeren Früchten zu Ende, wenn auch die Portion der einzumachenden Frucht noch so klein wäre, denn nur durch wiederholtes Erkalten und Wiederaufkochen gewinnt die Zuckerkraft Oberhand über die vergänglichen

Fruchtsäfte. Es muß hiezu bester Zucker genommen werden. Bestehen die Früchte in Beeren, so nimmt man nur auserlesen reife und beseitigt jede anklebende Unreinigkeit; sind es Früchte, von denen es heißt „nicht reif", so darf man darunter keine zählen, die noch nicht ausgewachsen wären, im Gegenteil müssen sie ausgewachsen, nur noch nicht weich sein. Beim Kochen des Zuckers wie bei dem der Früchte muß die Hitze sehr gelind sein, je steter das Kochen, je schöner und dauernder die Früchte. Sollte man in Ermangelung einer emaillierten Kasserolle genötigt sein, sich einer messingenen zu bedienen, so darf der Früchtesud in dieser Kasserolle durchaus nicht stehen bleiben. Ehe die Früchte in die bestimmten Gefäße gefüllt werden, schwefelt man die letzteren, indem man über ein Stückchen brennender, arsenikfreier Schwefelschnitte das Einmachglas umgestürzt hält, bis es gut angelaufen ist. Die Früchte halten sich am besten, wenn sie warm eingefüllt werden und einige Tage leicht zugedeckt stehen bleiben. Sehr zweckmäßig sind die Gläser mit Deckel zum Zuschrauben. Der Fruchtsaft muß die Früchte bedecken; sie werden mit einem in Kirschengeist getauchten Papier oder auch mit Papier, das in gelöste Salicylsäure getaucht (auf 6 Eßlöffel Kirschen- oder Weingeist eine Messerspitze Salicylsäure), bedeckt und die Gefäße mit bestem Pergamentpapier fest zugebunden. Durch eine kleine Beigabe von Salicylsäure hält sich das Eingemachte viel sicherer, man wird selten eine Gärung bemerken. Besonders gut und zu empfehlen ist der Salicylzucker von Dr. Crato, der sich bei allen eingekochten Früchten aufs beste bewährt hat. Gebrauchsanweisung ist jedem Paketchen beigefügt. Der Aufbewahrungsort von Eingemachtem muß kühl und frei von Ameisen sein. Nach zwei Wochen, von der Einmachzeit an gerechnet, sieht man nach, und wenn man Gärung bemerkt, kocht man die Früchte noch einmal mit etwas Zucker auf, dann halten sie gewiß.

1498. Zucker zu klären. Ein Eßlöffel Eierschaum wird mit $^1/_2$ Liter Wasser in der Kasserolle verrührt, in welcher der Zucker geläutert wird, dazu nimmt man 2 ℔ gebröckelten Zucker und setzt die Kasserolle über gelinde Hitze; ehe der Zucker zu kochen anfängt, wird ein trüber Schaum sichtbar sein, diesen nimmt man sorgfältig ab und läßt nun den Zucker gut aufkochen, gießt ihn dann durch eine reine, in Wasser getauchte Serviette in eine

Porzellanschüssel und bewahrt ihn zum Gebrauch. Will man den Zucker recht weiß haben, so kann man den Saft von einer halben Zitrone während des Kochens hineintun. Zu Bonbons ꝛc. muß man den Zucker auf die eben beschriebene Art klären, um Früchte einzukochen genügt es jedoch, wenn er einfach geläutert wird: 2 π Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser.

1499. Zucker zu kochen. a) Zum Breitlauf. Der nach der vorigen Nummer geklärte Zucker wird so lange gekocht, bis, wenn man einen Löffel hineintaucht und wieder herauszieht, der letzte Tropfen breit vom Löffel fällt.

b) Zum Faden. Wenn der Zucker nach dem Breitlauf noch einige Minuten fortgekocht hat und er von dem schnell eingetauchten und wieder herausgenommenen Löffel beim Abfließen einen kleinen Faden spinnt, der sogleich wieder bricht, so ist er zum kleinen Faden, hat er noch eine Weile fortgekocht und man wiederholt dieselbe Probe und er dehnt sich mehr aus, so ist er zum großen Faden gekocht.

c) Zur Perle. Hat der Zucker nach dem Faden noch einige Minuten gekocht, und man taucht einen Löffel hinein, zieht ihn wieder heraus und man bemerkt an dem daran hängenden Faden kleine Perlen, so ist er zur kleinen Perle fertig; fällt der Zucker tiefer, ohne daß der Faden sogleich abreißt, so ist er zur großen Perle gekocht.

d) Zum Flug. Wenn der Zucker nach der Perle noch einige Minuten gekocht hat und man taucht den Schaumlöffel ein, schüttelt ihn ab, bläst durch und es kommen kleine Bläschen, die wieder schnell zergehen, so ist er zum kleinen Flug fertig; wenn aber nach einigen Augenblicken beim Wiederholen der Probe große Blasen entstehen, so ist er zum großen Flug gekommen.

e) Zur Kugel. Nachdem der Zucker nach dem Flug noch einige Minuten gekocht, taucht man ein reines, rundes Hölzchen in kaltes Wasser, dann in den kochenden Zucker und schnell zurück ins kalte Wasser; löst man den Zucker ab und kann dann eine Kugel daraus drehen, so ist er zu diesem Grade fertig.

f) Zum Bruch. Man kocht den Zucker noch einige Minuten und wiederholt die vorhergehende Probe. Läßt er sich leicht brechen, so ist er zum Bruch fertig.

g) Zu Caramel (gebräuntem Zucker). Wenn der Zucker sich

zu färben anfängt, ist er zu Caramel gekocht. Er muß sogleich vom Feuer weggenommen und bisweilen in kaltes Wasser gesetzt werden, damit er nicht zu dunkel wird.

1500. **Birnen in Zucker.** Reife, aber noch nicht weiche Gaishirtle, Muskateller- oder Bergamottbirnen werden geschält, die Butzen herausgeschnitten, die Stiele halb abgeschnitten und geschabt (die größeren Birnen müssen halbiert werden), in kochendes Wasser gelegt und so lang gekocht, bis sie ziemlich weich sind und dann in kaltes Wasser gegeben. Auf 2 ℔ Birnen läutert man 1 ℔ Zucker, schäumt ihn ab, läßt die Birnen einmal darin aufkochen, legt sie in eine Porzellanschüssel und deckt sie über Nacht zu. Den andern Tag kocht man sie wieder auf; den dritten Tag werden sie etwa 5 Minuten gekocht, herausgehoben, der Saft zur Perle eingekocht und darüber gegossen. Nach dem Erkalten werden sie in Gläser eingefüllt. Mit einem Papier, das in Kirschengeist getaucht wurde, belegt, gut zugebunden und aufbewahrt.

1501. **Eingemachte Nüsse.** Die zum Einmachen bestimmten grünen Nüsse müssen Mitte Juni gebrochen werden. Sie werden oben und unten abgeschnitten, mit einer dicken Nadel mehreremale durchstochen und 8 Tage lang in ein Geschirr mit kaltem Wasser gelegt, das alle Tage abgegossen und durch frisches ersetzt werden muß. Den achten Tag werden sie abgegossen, in siedendes Wasser gelegt und so lange gekocht, bis man sie mit einem Hölzchen leicht durchstechen kann; sie werden dann wieder 8 Tage in kaltes Wasser gelegt, das alle Tage gewechselt wird. Nach Verlauf dieser Zeit werden die Nüsse aus dem Wasser genommen und, wenn sie abgelaufen sind, gewogen; auf 1 ℔ Nüsse wird $^3/_4$ ℔ Zucker schwach geläutert und die Nüsse damit begossen; dann werden sie mit einem reinen Tuche bedeckt und über Nacht stehen gelassen. Dieses Verfahren wird 5 Tage hindurch wiederholt; am sechsten Tage werden sie auf ein Sieb gelegt, jede Nuß mit 2 Nelken und einigen kleinen Stücken Zimt gespickt, oder besser, man kocht das Gewürz nur damit auf. Zu $^3/_4$ ℔ bisher gebrauchtem Zucker wird nun noch $^1/_2$ ℔ geläuterter Zucker hinzugegossen, gut verschäumt, die Nüsse einmal damit aufgekocht und, wenn sie erkaltet sind, in Gläser gelegt, mit Papier, das in Kirschengeist getaucht wurde, belegt, gut zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

1502. **Johannisbeeren in Zucker einzumachen.** Auf

1 ℔ abgezupfte Johannisbeeren rechnet man 1 ℔ gestoßenen Zucker, mischt ihn unter die Beeren, läßt sie einige Stunden so stehen, nimmt sie dann zuerst auf ein schwaches Feuer, bis sie Brühe gezogen haben, und läßt sie, wenn sie überall zu kochen anfangen, noch 7 Minuten unter sorgfältigem Abschäumen kochen. Sie werden noch warm eingefüllt, mit einem in Kirschengeist oder Salicylsäure getauchten Papier (s. S. 450) bedeckt, fest mit Papier überbunden und halten sich mehrere Jahre gut. Auf diese Art können auch Himbeeren, Kirschen, Aprikosen u. s. w. eingemacht werden. Kirschen, schwarze wie Weichselkirschen, werden ausgesteint, Aprikosen geschält und entzwei geschnitten. Womöglich läßt man sie über Nacht mit dem gestoßenen Zucker vermischt stehen, daß der Zucker gut eindringt und die Früchte Saft ziehen.

1503. Johannisbeeren in Zucker, andere Art. Vollkommen reife, schöne Johannisbeeren werden abgezupft und gewogen. Dann wird ebensoviel Zucker zum Breitlauf gekocht, die Johannisbeeren dazu getan, fleißig abgeschäumt und einige Minuten gekocht. Die Beeren werden nun mit dem Schaumlöffel in eine Porzellanschüssel gelegt, der Saft noch etwas gekocht und darüber gegossen, mit einem Tuche bedeckt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag wird der Saft abgegossen, aufgekocht und abgeschäumt, die Beeren dazu genommen und 2—3 Minuten lang gekocht; sie werden dann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, der zurückgebliebene Saft zur Perle gekocht und darüber gegossen. Wenn sie erkaltet sind, werden sie in Gläser gefüllt, mit Papier bedeckt, das in Kirschengeist oder in gelöste Salicylsäure getaucht wnrde, mit anderem Papier gut zugebunden und aufbewahrt.

1504. Johannisbeeren (Träublein) mit den Stielen. Von den schönsten Johannisbeeren werden 2—3 Träubchen zusammengebunden und in zum Faden gekochten Zucker gelegt, doch so, daß keines das andere berührt; wenn sie einige Minuten gekocht haben, werden sie auf ein Sieb gelegt, und, wenn sie erkaltet sind, in fein gestoßenem Zucker umgewendet. Sie werden dann in einem Sieb in ein mäßig warmes Zimmer zum Trocknen gestellt. Wenn sie vollkommen trocken sind, werden sie in einem geschlossenen Sieb an einem trockenen Orte aufbewahrt.

1505. Schwarze Johannisbeeren. Zu 2 ℔ abgezupften schwarzen Johannisbeeren läutert man 1¼ ℔ Zucker, kocht die Beeren dick darein ein und füllt sie halb erkaltet in Gläser.

1506. Himbeeren, Brombeeren, Trauben in Zucker. Die schönsten völlig reifen Himbeeren werden ganz wie die Johannisbeeren Nr. 1503 behandelt. Ebenso werden auch die Brombeeren, Maulbeeren und Trauben eingemacht. Zu je 1 ℔ Brombeeren und Maulbeeren genügen $^3/_4$ ℔ Zucker, zu 1 ℔ Trauben $^1/_2$ ℔ Zucker; die Brombeeren, dürfen nur halb so lang kochen als die Himbeeren, sonst werden sie hart; bei den Trauben werden die Kerne abgeschäumt.

1507. Brombeeren, andere Art. 1 ℔ Brombeeren, die gut verlesen sind, vermischt man mit 1 ℔ gestoßenem Zucker, setzt die Kasserolle auf das Feuer und läßt sie eine Viertelstunde lang, ohne mit dem Löffel umzurühren oder abzuschäumen, unter beständigem sanftem Rütteln der Kasserolle kochen, füllt sie warm in die Gläser und überbindet dieselben mit Blase oder Pergamentpapier.

1508. Heidelbeeren in Zucker. Zu 2 ℔ reifen, rein verlesenen Heidelbeeren nimmt man $1^1/_2$ ℔ Zucker, läutert ihn zur Perle, läßt die Heidelbeeren gut darin kochen, leert sie um, kocht sie den andern Tag ziemlich dick ein, füllt sie warm in Gläser und verwahrt sie nach Nr. 1502.

1509. Erdbeeren in Zucker. 1 ℔ Zucker wird geläutert und vom Feuer gestellt, 1 ℔ schöne reife Walderdbeeren oder Ananaserdbeeren (Prestlinge) werden sorgfältig verlesen und, da sie sehr leicht zerfallen, bloß mit dem heißen Zucker vorsichtig begossen; den andern Tag läßt man sie einmal aufkochen und stellt sie wieder kalt, den dritten Tag kocht man den Saft dick ein, schüttet ihn kochend auf die Beeren und füllt sie abgekühlt in Gläser, legt ein in aufgelöste Salicylsäure getauchtes Papier darauf und überbindet es mit festem Papier oder Blase. Am besten kocht man sie in einer irdenen Kasserolle, damit man sie darin erkalten lassen kann.

1510. Erdbeeren ohne Zucker einzumachen. Man zerreibt 1 Kilo tadellose, reife Erdbeeren und preßt sie durch ein leinenes Tuch, läßt den Saft sich setzen, gießt ihn behutsam durch eine Filter von reinem Fließpapier, so daß er völlig klar ist, und kocht und schäumt ihn nun im Einmachkessel. In diesem Saft kocht man 2 Kilo abgestielte, tadellose Erdbeeren ohne jeglichen Zuckerzusatz langsam weich und füllt sie in zuvor erhitzte, langhalsige Einmachgläser sofort ein. Diese verschließt man mit neuen, gut gebrühten, passenden Korken

so tief, daß zwischen Kork und Früchten nicht der geringste Raum bleibt. Man wischt die Korke rasch mit sauberem Tuche ab und füllt den oberen leeren Raum der Flaschenhälse bis zum Rande mit geschmolzenem Paraffin. Der so hergestellte luftdichte Verschluß muß so rasch wie möglich hergestellt werden, damit die Temperatur der eingekochten Erdbeeren nicht zu tief sinkt und die Früchte dadurch den in der Luft schwebenden Gärungspilzen zugänglich gemacht werden. Die auf diese Weise eingemachten Erdbeeren behalten ihr volles Aroma, welches durch Zuckerzusatz fast immer leidet. Gesüßt werden die Früchte erst beim Gebrauch mit feinem gestoßenem Zucker.

1511. **Stachelbeeren in Zucker eingemacht.** An unreifen grünen Stachelbeeren schneidet man Stiele und Butzen ab, bei großen grünen, noch harten nimmt man mittelst eines spitzen Hölzchens die Kerne heraus, legt sie so lange in kochendes Wasser bis sie anfangen weich zu werden, und dann schnell mit dem Schaumlöffel in kaltes. Sind sie erkaltet, so schüttet man sie zum Ablaufen auf ein Haarsieb und läutert nun auf 1 ℔ der gekochten Stachelbeeren 1 ℔ Zucker mit etwas Zitronensaft und Wasser, gießt ihn, wenn er erkaltet ist, über die Beeren und läßt sie mit einem Tuche bedeckt über Nacht stehen, schüttet dann den Zucker ab, kocht und verschäumt ihn gut und schüttet ihn lauwarm über die Beeren. Drei Tage wird der Saft auf diese Art gekocht, am vierten kocht man die Beeren einmal darin auf und gießt den zur Perle gekochten Saft kochend über die Stachelbeeren, füllt diese etwas abgekühlt in Gläser und bewahrt sie nach Nr. 1503 auf.

1512. **Feigen in Zucker.** Die reifen, aber noch nicht weichen Feigen werden mit einem spitzigen Messer von oben einigemale durchstochen, dann mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt; sobald es aber zu kochen anfängt, nimmt man die Feigen heraus und kühlt sie ab. Den andern Tag kocht man sie langsam in Wasser so weich, daß sich ein Stecknadelkopf leicht durchdrücken läßt, worauf man sie abermals in frischem Wasser abkühlt und auf einem Sieb abtropft. Nun wiegt man sie, läutert auf 1 ℔ derselben $^3/_4$ ℔ Zucker, gießt ihn kochend darüber und deckt sie über Nacht zu, läßt den andern Tag den Saft kochen, schäumt ihn gut ab und kocht die Feigen einmal darin auf. Den dritten Tag kocht man sie einige Minuten, legt sie in ein Zuckerglas, kocht den Saft zum langen Faden, gießt ihn kochend darüber und bewahrt sie gut zugebunden nach Nr. 1503 auf.

1513. **Aprikosen einzumachen.** Reife, aber noch feste Aprikosen werden geschält, entzwei geschnitten und die Kerne herausgenommen. Auf 1 ℔ Aprikosen wird 1 ℔ Zucker geläutert, die Aprikosen langsam darin weich gekocht, doch so, daß sie sich noch fest anfühlen lassen. Sie werden dann in eine Schüssel geleert, mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den andern Tag wird der Saft abgegossen, gekocht und rein abgeschäumt, die Aprikosen einmal darin aufgekocht, alsdann mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in die Schüssel gelegt und mit dem Safte begossen. Dies wird den folgenden Tag wiederholt und der Saft zur Perle gekocht. Wenn sie erkaltet sind, werden sie in Gläser gefüllt und nach Nr. 1503 verwahrt.

1514. **Pfirsiche** werden ganz wie die Aprikosen behandelt.

1515. **Pfirsiche in Kirschengeist.** Noch harte Pfirsiche werden in heißes Wasser gelegt, geschält und ausgesteint; dann wird zu 1 ℔ Pfirsichen 1 ℔ Zucker geläutert, die Pfirsiche darin aufgekocht und in einer Porzellanschüssel über Nacht verwahrt. Den folgenden Tag kocht man den Zucker auf und gießt ihn über die Pfirsiche; den dritten Tag kocht man diese vollends weich, legt sie in ein Zuckerglas, kocht den Saft dick ein und mischt, wenn er erkaltet ist, guten Kirschengeist darunter, gießt ihn auf die Pfirsiche, bindet sie nach Nr. 1503 zu und verwahrt sie gut.

1516. **Quitten einzumachen.** Birnquitten werden geschält, das Kernhaus herausgenommen, in 4 Schnitze geschnitten und in kaltes Wasser gelegt. Die Schalen und Kerne werden gewaschen und mit etwas Zimt und einigen Nelken in Wasser weich gekocht, das Wasser dann durchgeseiht und in diesem die Schnitze weich gekocht; sie werden auf ein Sieb gelegt und in kleine Schnitzchen geschnitten. Auf 1 ℔ Quitten wird 1 ℔ Zucker mit dem abgelaufenen Saft geläutert, zum Faden gekocht, die Quitten einige Minuten darin gekocht, mit dem Seiher herausgefangen und in eine Porzellanschüssel gelegt, der Saft noch 10 Minuten lang gekocht, darüber gegossen, dieselben kalt gestellt und mit Papier leicht bedeckt. Den folgenden Tag wird der Saft abgeschüttet, ein wenig gekocht und, nachdem er abgeschäumt ist, die Quitten hineingelegt und einmal aufgekocht; sie werden dann mit dem Schaumlöffel wieder in die Schüssel gelegt, der eingekochte Saft daran gegossen und nach ihrem Erkalten in Gläser eingefüllt. Wie alle ein-

gemachten Früchte werden sie mit einem Papier bedeckt, das in Kirschengeist oder gelöste Salicylsäure getaucht wurde, und mit einem anderen Papier gut zugebunden. Zimt und Nelken können auch wegbleiben.

1517. **Quittenschnitze.** 1 ℔ geschälte, in Schnitze geschnittene Birnquitten, 1 ℔ Zucker und ½ Liter Wasser wird 2 Stunden langsam gekocht, abgekühlt in ein Glas gefüllt und nach der in voriger Nummer gegebenen Vorschrift verwahrt.

1518. **Reineclauden (grüne Pflaumen) in Zucker einzumachen.** Reife, aber noch feste Reineclauden werden mit einer Nadel mehreremal durchstochen, nachdem die Stiele halb abgeschnitten, mit einer Messerspitze Alaun in heißes Wasser gelegt, warm gestellt und so lange drin gelassen, bis sie sich weich anfühlen, und dann zum Ablaufen auf ein Sieb gelegt. Auf 1 ℔ Reineclauden wird 1 ℔ Zucker geläutert, und dieselben einigemal darin aufgekocht; sie werden dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, in eine Schüssel gelegt, mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den anderen Tag wird der Saft abgegossen, etwas eingekocht und über die Früchte gegossen. Den dritten Tag ebenso. Den vierten wird der Saft wieder abgegossen, zur Perle gekocht, die Reineclauden einmal damit aufgekocht, und wenn sie vollkommen kalt sind, behutsam mit einem Löffel in Gläser gelegt, mit dem Saft begossen, der über die Früchte gehen muß, und nach Nr. 1516 gut zugebunden.

1519. **Reineclauden mit Branntwein.** Reineclauden, die reif, aber noch hart sind, durchsticht man mehreremal mit einer dicken Nadel, kocht zu 1 ℔ Reineclauden 1 ℔ Zucker in ½ Liter Wasser zum Faden und gießt den nicht mehr heißen Saft über die in ein Porzellangefäß gelegten Reineclauden, läßt sie 2 Tage darin stehen, schüttelt sie aber jeden Tag um. Nach dieser Zeit wird der Saft abgeschüttet, gekocht, gut abgeschäumt und heiß über die Reineclauden geschüttet; nun läßt man sie noch 2 Tage stehen, am dritten Tage kocht man die Früchte einigemal auf, nimmt sie heraus, kocht den Saft zur Perle und mischt, wenn er etwas erkaltet ist, ebensoviel Cognac oder besten Fruchtbranntwein, als es Saft ist, darunter. Nun füllt man die Reineclauden in Gläser, gießt den Saft darunter und bindet die Gläser fest mit Pergamentpapier zu. Während einiger Wochen ist es gut, sie öfters noch ein wenig

zu rütteln. Auf diese Art können alle Steinfrüchte eingemacht werden, besonders Aprikosen.

1520. Mirabellen in Zucker einzumachen. Reife, noch feste Mirabellen werden mit einer Nadel mehreremal durchstochen, in kochendes Wasser gelegt und so lange über dem Feuer gelassen, bis sie in die Höhe steigen; sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt und, wenn sie vollkommen kalt sind, zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Auf 1 ℔ Mirabellen wird 1 ℔ Zucker geläutert, die Früchte werden dazu genommen, einigemal aufgekocht, dann in eine Schüssel umgeleert, mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den anderen Tag wird der Saft abgegossen, während des Kochens gut abgeschäumt, die Mirabellen hinein getan, einmal aufgekocht, dann wieder vorsichtig in die Schüssel umgeleert und bedeckt. Den folgenden Tag wird der Saft nochmals abgegossen, zur Perle gekocht, die Mirabellen einmal darin aufgekocht, wenn sie erkaltet sind, in Gläser eingefüllt, gut nach Nr. 1516 zugebunden und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Ein Löffel Arrak darauf geschüttet erhöht den Geschmack.

1521. Mirabellen auf andere Art. 1 ℔ Zucker wird mit 1/3 Liter Wasser geläutert; 1 ℔ Mirabellen, deren Kerne zuvor mit einem Hölzchen herausgestoßen wurden, legt man nun in eine Porzellanschüssel und gießt den gut verschäumten Zucker darüber. Den anderen Tag kocht man den Saft wieder, schüttet ihn über die Mirabellen und so noch dreimal. Einfacher ist es, man kocht sie einige Stunden nach dem ersten Übergießen im kochenden Saft einigemal auf und beendigt sie den nächsten Tag. Da läßt man die Mirabellen einigemal mit aufkochen, nimmt sie dann heraus, kocht den Saft vollends zum Faden, füllt sie warm in Gläser und überbindet sie nach Nr. 1516.

1522. Hägen (Hagebutten, Rosenäpfel) in Zucker. Dazu werden die schönsten, größten genommen, rein abgerieben und, nachdem die Butzen abgeschnitten, die Kerne und alles Haarige mit einer neuen Haarnadel oder spitzigen Hölzchen entfernt wurde, in eine Schüssel gelegt. Auf 1 ℔ Hagebutten wird 1 ℔ Zucker geläutert, und, wenn er etwas abgekühlt ist, darüber gegossen; sie werden dann mit einem Tuche bedeckt und kalt gestellt. Den anderen Tag wird der Zucker abgegossen, zum Breitlauf gekocht, und die Hagebutten 10 Minuten mitgekocht, doch ja nicht zu weich; dann werden sie mit

dem Schaumlöffel herausgehoben und der Zucker, zur Perle gekocht, darüber gegossen. Wenn sie kalt sind, werden sie in Gläser gefüllt und wie alle eingemachten Früchte aufbewahrt.

1523. **Dürrlitzen in Zucker.** Die Dürrlitzen müssen vollkommen reif, aber nicht teig sein. Auf 3 ℔ Früchte rechnet man 2 ℔ Zucker; sie werden erst in ein Sieb gelegt, mit strudelndem Wasser übergossen, hernach in dem zum Faden geläuterten Zucker gekocht, dann mit dem Seiher herausgenommen, der Saft länger eingekocht, die Früchte wieder eingelegt und diese langsam noch einmal durchgekocht.

1524. **Melone in Zucker.** Die Melone wird geschält, das Innere herausgenommen, in Scheibchen geschnitten; auf 1 ℔ Melone ½ ℔ Zucker geläutert, die Scheibchen darin vorsichtig gekocht, daß sie nicht zu weich werden, der Saft den andern Tag aufgekocht und darüber gegossen.

1525. **Gelberüben in Zucker einzumachen.** 1 ℔ mittelgroße, noch junge geschabte Gelberüben schneidet man in dünne, 1 cm breite Streifen, kocht sie im Wasser weich und läßt sie gut ablaufen. Nun läutert man ¾ ℔ Zucker und kocht die Rüben mit 30 Gr. geschnittener Pomeranzenschale und dem Saft einer Zitrone ziemlich dick, füllt sie noch warm in Gläser und verwahrt sie wie andere eingemachte Früchte.

1526. **Zwetschgen in Zucker.** Reife Zwetschgen überschüttet man mit siedendem Wasser, schält sie und stoßt mit einem Hölzchen die Steine heraus. Auf 1 ℔ ausgesteinte Zwetschgen läutert man bis zum Faden 1 ℔ Zucker, gibt die Zwetschgen, 30 Gr. geschnittenen Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschale und von 1 Zitrone das abgeriebene Gelbe darein, kocht alles eine Viertelstunde lang, hebt sodann die Zwetschgen heraus, kocht den Saft noch etwas länger und gießt ihn über die Zwetschgen, die man in einer Porzellanschüssel, mit einem aufgelegten Papier bedeckt, über Nacht stehen läßt; den andern Tag kocht man die Frucht noch einmal, füllt sie in Gläser und gießt den eingekochten Saft darüber.

1527. **Zwetschgen in Zucker, andere Art.** 2 ℔ reife, geschälte, ausgesteinte Zwetschgen werden entzwei geschnitten, 1 ℔ Zucker mit wenig Wasser zur Perle geläutert und die Zwetschgen mit 30 Gr. Pomeranzenschale oder etwas eingemachtem Ingwer weich gekocht. Wenn den Tag darauf der Saft noch dick eingekocht ist, werden sie in Gläser gefüllt, mit dem heißen Saft begossen und wie Johannisbeeren zugebunden.

1528. **Zwetschgen einzumachen** zu Auflauf u. dgl. Zu 1 ℔ geschälten und ausgesteinten Zwetschgen läutert man ¾ ℔ Zucker mit etwas Wasser, tut von einer Zitrone die klein geschnittene Schale daran, die Zwetschgen dazu, und läßt sie langsam einkochen. Man muß dabei sehr acht haben, daß sie nicht anbrennen. Wenn sie kalt sind, werden sie in einem Glase oder Porzellangefäß aufbewahrt.

1529. **Kirschen in Zucker einzumachen.** Zu 1 ℔ abgezupften und ausgesteinten Weichselkirschen wird ebensoviel Zucker geläutert, zum Faden gekocht, die Kirschen eingelegt und unter fleißigem Abschäumen 10 Minuten lang gekocht. Sie werden mit dem Schaumlöffel herausgehoben, der Saft zur großen Perle eingekocht, den andern Tag die Kirschen noch einmal 10 Minuten lang gekocht, in Gläser gefüllt und erkaltet wie Nr. 1502 beendet Bei süßen schwarzen Kirschen kann ¾ ℔ Zucker auf 1 ℔ Kirschen genommen werden.

1530. **Kirschen in Branntwein.** Die größten und schönsten schwarzen Kirschen werden, nachdem die Stiele zur Hälfte abgeschnitten sind, in die dazu bestimmten Gläser gefüllt, in jedes Glas kommen einige Stücke ganzer Zimt und einige ganze Nelken; dann wird so viel Franzbranntwein oder Kognak daran gegossen, daß die Kirschen davon bedeckt sind, die Gläser werden gut zugebunden und 4 Wochen lang an einen warmen Ort gestellt. Nach Verfluß dieser Zeit wird der Weingeist von den Kirschen abgegossen, und zu ½ Liter Geist 230 Gr. gestoßener Zucker genommen; wenn der Zucker sich vollkommen aufgelöst hat, wird er mehreremale filtriert, bis er ganz hell ist. Dann wird er wieder über die in den Gläsern befindlichen Kirschen gegossen, gut verpfropft, mit einer Blase überbunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Alle Steinfrüchte können in Weingeist aufbewahrt werden, nur müssen Aprikosen und Pfirsiche vorher geschält und halbiert werden.

1531. **Allerlei Früchte in Branntwein.** In ein großes Glas oder Kolben mit weitem Halse und Schraubenverschluß wird ½ Liter Arrak oder feiner französischer Branntwein getan, und in diesen die reifen, aber nicht zu weichen, rein abgeriebenen Früchte. Auf 1 ℔ Früchte nimmt man 1 ℔ gestoßenen Zucker und füllt ihn mit diesen in den Arrak. Alle Früchte, mit Ausnahme von Quitten, die vorher beinahe weich zu kochen sind, werden frisch genommen;

bei allen Beeren: Ananas-Erdbeeren (Preſtlingen), Himbeeren, Trauben u. dgl. entfernt man die Stiele, bei Stachelbeeren auch die Blättchen am Butzen; bei kleinerem Steinobſt, Kirſchen, Mirabellen, Zwetſchgen u. dgl. nimmt man die Steine mit einem ſpitzigen Hölzchen heraus, Aprikoſen und Pfirſiche halbiert man, rein abgeſchälte Birnen, Äpfel und Quitten werden in Schnitzchen geſchnitten. Wünſcht man vielerlei Früchte zu haben, ſo iſt es beſſer, nur 250 Gr. oder 125 Gr. Früchte von den einzelnen Arten zu nehmen. Die Früchte müſſen immer vom Arrak bedeckt ſein und werden, wenn wieder friſch eingefüllt iſt, 3 Tage nach einander leicht aufgerührt. Iſt es ein gewöhnliches Glas, ſo muß es mit Papier feſt zugebunden werden. Es wird an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt und erſt nach Weihnachten gebraucht.

1532. **Zucker für Dunſtobſt einzukochen.** Man kocht in einer Pfanne 1 ℔ Zucker mit ½ Liter Waſſer 5 Minuten lang. Hierauf wird der gekochte Zucker in einen Porzellantopf gegoſſen, um darin kalt zu werden. Es iſt gut, wenn man den Zucker einen Tag vor dem Gebrauch kocht. Die mit Zuckerwaſſer eingekochten Früchte ſind immer die feinſten.

1533. **Kirſchen mit Dunſt in Flaſchen eingekocht.** Schöne reife, aber feſte Kirſchen, die keine Flecken haben, werden abgezupft und in Flaſchen gefüllt, die einen weiten Hals haben. Die Flaſche wird öfters auf ein zuſammengelegtes Tuch leicht aufgeſtoßen, damit wenig leerer Raum bleibt, 2—3 Eßlöffel Zucker darauf getan, mit einem Korkſtöpſel gut verſtopft und mit Bindfaden umbunden oder zuerſt mit weißem Papier und dann mit Blaſe ſehr feſt zugebunden. Dann werden die Flaſchen bis ⅔ ihrer Höhe in einen tiefen Keſſel mit kaltem Waſſer auf Heu geſtellt; der leere Raum zwiſchen den Flaſchen wird mit Heu ausgefüllt, damit ſie ſich während des Kochens nicht berühren. Der Keſſel wird nun auf nicht zu ſtarkes Feuer geſetzt, und nachdem das Waſſer zu kochen anfängt, eine Viertelſtunde fortgekocht, nun wird er vom Feuer gehoben, bis zum andern Tag zurückgeſtellt, die Flaſchen herausgenommen, abgetrocknet, die verkorkten gut verpicht, und an einem trockenen, aber kühlen Ort aufbewahrt. — Auf dieſe Art können alle Steinfrüchte aufbewahrt werden.

1534. **Kirſchen in Flaſchen einzukochen (Dunſtfrüchte).** Flaſchen mit weitem Halſe oder hohe Einmachgläſer werden

mit reifen, noch nicht weichen, abgezupften Kirschen, die pünktlich durchgesehen sind, daß keine aufgesprungenen dabei sind, gefüllt, bis zweifingerbreit unter dem Rande. Dann wird von dem oben angegebenen gekochten Zucker bis über die Hälfte aufgegossen, aber ja nicht mehr, weil die Kirschen selbst schon Saft ziehen. Nun werden die Gläser zuerst mit weißem Papier und dann recht fest mit Rindsblase oder Pergamentpapier umbunden und in einen Hafen, auf dessen Boden man Heu oder Tücher gelegt und womit auch die Flaschen umgeben sind, gestellt, weil sie zerspringen, wenn sie einander berühren. Der Hafen wird bis über die halbe Höhe der Flaschen mit kaltem Wasser gefüllt, und wenn das Wasser kocht und es Bläschen in den Flaschen gibt, noch 10 Minuten kochen gelassen. Nun wird der Topf weggestellt und die Flaschen erst am andern Tag herausgenommen. Bequemer als die Gläser zum Zubinden sind diejenigen mit Verschlußdeckel. Auf diese Art halten sich die Früchte sehr gut und behalten den Geschmack der frischen. Nachstehende Früchte können ebenso bereitet werden, nur mit dem Unterschied des längeren oder kürzeren unten angegebenen Kochens. Aprikosen werden 10 Minuten gekocht; Reineclauden 10 Minuten; Mirabellen 10 Minuten; Zwetschgen 10 Minuten; Ananas-Erdbeeren (Prestlinge) 3 Minuten; Himbeeren 3 Minuten; Heidelbeeren 6 Minuten; geschälte Birnen 30—40 Minuten. An einem trockenen kühlen Ort halten sich die Früchte sehr gut und können als Kompott oder zu Kuchen, sowie zu Aufläufen benützt werden.

Man hat jetzt Töpfe mit Einsätzen, um Dunstobst einzukochen. Es ist in diesen ein Gestell von verzinntem Blech, unten auf kleinen Füßen stehend mit durchlöchertem Seiher, auf welchem Fächer für drei bis sieben Gläser sind; sie sind zu haben in jedem Haushaltungsgeschäft. Hat man einen großen passenden Wassertopf mit fest schließendem Deckel, so kann man dazu passende Einsätze in den Haushaltungsgeschäften haben. Die Gläser werden ohne weitere Verpackung hineingestellt, kaltes Wasser bis in die halbe Höhe der Gläser eingefüllt, der Deckel darauf gelegt und, wenn das Wasser anfängt zu kochen, auf nicht zu starkem Feuer noch 10 Minuten darauf gelassen; nun stellt man den Topf weg, nimmt aber erst den andern Tag, wenn das Wasser wieder kalt geworden, die Flaschen heraus. Sehr beliebt zum Eindünsten der Früchte ist der Weck'sche Apparat

(s. Einleitung S. 19). Jedem Apparat ist eine genaue Gebrauchsanweisung beigegeben.

1535. Obst auf amerikanische Art einzukochen. In einen hohen Topf legt man Heu oder ein zusammengelegtes Tuch, stellt die mit kaltem Wasser gefüllten Zuschraube-Gläser offen darauf, umgibt sie mit Heu oder Tüchern, füllt kaltes Wasser bis etwas über die Hälfte der Gläser in den Topf und läßt es so lange kochen, bis Bläschen in den Gläsern aufsteigen. Inzwischen hat man das rein abgeriebene Obst, auf 1 ℔ Früchte 125 Gr. Zucker und $^1/_4$ Liter Wasser gerechnet, in dem Zuckersyrup auf schwachem Feuer einigemal aufgekocht, bis sie halb weich sind. Nun hebt man eines der Einfüllgläser mit Tüchern heraus, gießt das heiße Wasser aus und stellt es wieder an seinen Platz. Nun füllt man das heiße Obst ein, legt den Gummiring und Deckel rasch darauf und schließt das Glas zu. So füllt man eines der Gläser nach dem andern im heißen Wasser, zieht den Topf zurück, nimmt sie halb erkaltet heraus und probiert, wenn sie erkaltet sind, ob der Verschluß fest ist. Bei Beeren nimmt man nur die Hälfte des Wassers und läßt Erdbeeren nur einmal, die andern Beeren einigemal aufkochen, Birnen, Aprikosen und Pfirsiche werden geschält, die beiden letzteren halbiert.

1536. Heidelbeeren in Flaschen einzukochen. Nachdem reife, schöne Heidelbeeren rein gelesen sind, werden sie in Flaschen mit weitem Halse gefüllt, unverkorkt auf die in Nr. 1534 angegebene Art in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt, und wenn das Wasser anfängt zu sieden, noch $^3/_4$ Stunden gekocht. Nun nimmt man sie vom Feuer, und läßt sie völlig erkalten. Den andern Morgen hebt man sie heraus, füllt mit einer der Flaschen die andern voll, verpfropft sie, überbindet sie mit Blase und hebt sie stehend im Keller auf. Beim Gebrauche kocht man sie mit Zucker (und Zimt) auf.

1537. Obst auf leichte, billige und praktische Art einzukochen. Von Jahr zu Jahr bürgert es sich mehr ein, Kompotte im Winter auf den Tisch zu geben. Sehr geeignet sind daher nachstehende Rezepte.

Man kann auf diese Art leicht 20 ℔ Obst auf einmal in kurzer Zeit einmachen. Das Kompott ist sehr haltbar, weil trotz des wenigen beigegebenen Zuckers kein Wasser daran kommt. Die Früchte zerfallen nicht, mit Ausnahme von Stachelbeeren und Zwetschgen, und behalten ihr natürliches Aroma, wie wenn sie im Sommer frisch gekocht zu

Tisch gegeben werden. Selten wird sich Schimmel bilden, und sollte sich ein wenig zeigen, so wird der Geschmack nie dadurch beeinflußt; man muß selbstverständlich öfters nach den Gläsern sehen. Ferner ist zu beobachten, daß man die Gläser möglichst gut füllt, weil das Kompott im Lauf der Zeit zusammenfällt und sich dann zu viel leerer Raum bildet. Ist ein Glas angebrochen, so muß es innerhalb zwei bis drei Tagen aufgebraucht werden. Deshalb ist es ratsam, kleine Einmachgläser von $^1/_4$—1 Liter Inhalt zu nehmen und zwar von weißem Glas, weil diese beim heißen Einfüllen weniger springen als die grünen. Das Schwefeln der Gläser geschieht, indem man ein Stückchen arsenikfreie Schwefelschnitte auf einem alten Teller anzündet und das Glas so lange darüber stürzt, bis es angelaufen ist.

Kirschen. Schöne reife, nicht zu weiche, große braune oder schwarze Kirschen oder weiße Herzkirschen werden von den Stielen gepflückt, verlesen, jede aufgesprungene Kirsche entfernt, gewogen und dann gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Auf ein Pfund Frucht wird 125 Gr. gestoßener Zucker genommen und derselbe mit der Frucht öfters durchgeschüttelt und über Nacht stehen gelassen. Den andern Morgen werden die Kirschen unter fortwährendem Rühren ans Kochen gebracht, und wenn dieselben kochen, genau nach der Uhr noch 5 Minuten gekocht, dann sofort in geschwefelte Gläser gefüllt und zugebunden. Die Kirschen bleiben ganz.

Weichselkirschen. 1 ℔ Frucht, 180 Gr. gestoßenen Zucker.

Rote, reife Stachelbeeren. Nachdem dieselben gereinigt, gewogen und dann gewaschen und abgelaufen sind, werden 1 ℔ Frucht mit 180 Gr. gestoßenem Zucker öfters durchgeschüttelt und über Nacht stehen gelassen. Den andern Morgen werden sie unter beständigem Rühren ans Kochen gebracht und dann genau 15 Minuten gekocht, in geschwefelte Gläser gefüllt und sofort noch heiß mit Pergamentpapier zugebunden.

Aprikosen oder Pfirsiche. Reife, nicht weiche Frucht wird geschält, halbiert, und nachdem der Stein entfernt ist, gewogen. Auf 1 ℔ Frucht kommt 150 Gr. gestoßener Zucker. Beides wird öfters durchgeschüttelt und nur 3—4 Stunden stehen gelassen, dann wie oben angegeben ans Kochen gebracht und nur 2—3 Minuten gekocht, sofort in geschwefelte Gläser gefüllt und mit Pergamentpapier zugebunden. Die Frucht bleibt schön ganz.

Zwetschgen. Schöne reife Zwetschgen von der besten Sorte

werden gewaschen, entsteint und dann gewogen. Auf 1 ℔ Frucht kommt 125 Gr. gestoßener Zucker. Sie werden wie die Kirschen behandelt, genau 5 Minuten gekocht.

1538. **Gelee von Johannisbeeren.** Die schönen, völlig reifen Johannisbeeren werden abgezupft, zerdrückt und durch ein reines Tuch oder durch ein Haarsieb gepreßt. Man kann auch 3 Teile rote und 1 Teil weiße Johannisbeeren nehmen, sie mit etwas Wasser aufs Feuer bringen, einigemale aufkochen, bis sie aufgesprungen sind, dann gießt man sie auf ein Sieb und wenn der Rest durchgelaufen ist, zum zweitenmal, daß es ganz klar wird. Zu ½ Liter Saft wird ¾—1 ℔ Zucker mit ¼ Liter Wasser bis zum Fadenziehen (siehe Register) eingekocht. Nun wird der Saft dazu getan und unter sorgfältigem Abschäumen so lange gekocht, daß, wenn man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt, derselbe gesteht. Die Gelee wird noch warm in die dazu bestimmten Geleegläser eingefüllt, mit einem Tuch bedeckt und bis zum andern Tag ruhig stehen gelassen. Die Gläser werden nun mit in Rum, Kirschengeist oder aufgelöste Salicylsäure getauchtem weißem Papier, das genau nach der Größe der Gläser geschnitten ist, bedeckt, dann mit weißem oder Pergamentpapier fest überbunden und an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt.

1539. **Gelee von Johannisbeeren, einfache Art.** Schöne, nicht zu reife Johannisbeeren werden nicht abgezupft, sondern mit den Stielen gewaschen. Nachdem sie abgelaufen sind, werden sie ohne Wasser auf schwaches Feuer gesetzt und sehr weich gekocht, durch ein Haarsieb getrieben, auf ½ Liter Saft ¾—1 ℔ Zucker genommen und kurze Zeit, etwa 5—10 Minuten gekocht. Ein Tropfen soll auf kaltem Teller gestehen; dann werden sie heiß eingefüllt und wie die in Nr. 1538 beendet.

1540. **Gelee von schwarzen Johannisbeeren** wird ebenso bereitet, nur braucht man weniger Zucker, höchstens 375 Gr. zu ½ Liter Saft. Man muß die Gelee etwas länger kochen. Gewöhnlich gibt man sie nur als Heilmittel bei Husten und Halsleiden. Man verrührt 1 Eßlöffel davon mit ¼ Liter kochendem Wasser und trinkt den Tag über immer wieder, stets warm, einen Schluck davon. Den ganzen Tag über etwa ½ Liter.

1541. **Johannisbeer- und Himbeer-Gelee.** 1½ Liter abgebeerte Johannisbeeren und ½ Liter rein verlesene Himbeeren

werden in einem Porzellantopf oder Glas in ein Gefäß, das mit kaltem Wasser gefüllt ist, gestellt und so lange gekocht, bis der Saft aus den Beeren recht ausgekocht ist; nun läßt man ihn durch eine Serviette abfließen, nimmt auf ½ Liter Saft 1 ℔ Zucker, kocht es zusammen, bis ein Tropfen auf einem kalten Porzellanteller gesteht, füllt die Gelee gleich in die Gläser und verwahrt sie wie die vorhergehende Johannisbeergelee. Erdbeergelee wird ebenso gemacht, nur nimmt man auf 1 Liter Saft nur 1 ℔ Zucker. Man kann auch halb Erdbeeren, halb weiße Johannisbeeren nehmen.

1542. **Johannisbeer- und Himbeer-Gelee andere Art.** 375 Gr. Johannisbeeren, 125 Gr. Himbeeren werden mit 1 ℔ gestoßenem Zucker eine Viertelstunde gekocht, heiß durch ein nasses Tuch geseiht und in die Geleegläser gefüllt.

1543. **Gelee von Himbeeren.** Wird bereitet wie die von Johannisbeeren. Die rein verlesenen Himbeeren können auch in ihrem Safte aufgekocht, dann zum Ablaufen auf ein feines Haarsieb oder Serviette gegossen werden. Auf ½ Liter Saft wird nun ¾ ℔ in Stücke geschlagener, geläuterter und bis zum Fadenziehen eingekochter Zucker genommen und das Ganze unter sorgfältigem Abschäumen eingekocht bis zum Gestehen. Das Aufbewahren geschieht wie bei Johannisbeergelee.

1544. **Gelee von Kirschen.** Schöne reife Kirschen werden von den Stielen abgezupft, in einem Mörser mit den Steinen gestoßen, der Saft durch ein reines Tuch in ein irdenes Geschirr gepreßt und über Nacht zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag gießt man den Saft vorsichtig ab, so daß der unten angesetzte Satz zurückbleibt. Nun läutert man auf ½ Liter Saft 1 ℔ Zucker und kocht ihn zum Faden, gießt den Saft dazu, kocht das Ganze bis zum Breitlaufe unter sorgfältigem Abschäumen, gießt es warm in die bestimmten Gläser und verwahrt sie wie die Johannisbeergelee.

1545. **Traubengelee.** Völlig reife, süße weiße Weintrauben werden abgezupft, gewaschen und auf schwachem Feuer gekocht, bis sie platzen. Dann läßt man den Saft durch ein grobleinenes Tuch laufen. Diesen Saft läßt man mit Zucker (auf ½ Liter Saft 300 Gr. Zucker), wenn er sich aufgelöst hat, unter beständigem Abschäumen kochen, bis die Gelee die richtige Dicke hat. Zur Probe läßt man einige

Tropfen auf einen Teller fallen, wo sie sofort gestehen müssen. Das Aufbewahren geschieht wie bei Johannisbeergelee.

1546. **Gelee von Äpfeln.** Äpfel von einer guten Sorte, etwa Goldreinetten, werden mit einem Tuche rein abgewischt, ungeschält und ganz in so viel Wasser gekocht, daß die Äpfel davon bedeckt sind. Wenn sie aufgesprungen und so weich sind, daß sie ihren Saft abgeben, schüttet man sie in eine aufgespannte Serviette und läßt den Saft, ohne die Äpfel zu drücken, klar ablaufen. In ½ Liter Saft läßt man 250 Gr. Zucker über Nacht vergehen und kocht dann die Gelee unter fleißigem Abschäumen, bis sie hell ist und Tropfen davon auf einem Teller alsbald gestehen, füllt sie dann heiß in die Gläser, läßt sie ganz ruhig stehen, belegt sie nach einigen Tagen mit in Kirschengeist oder Salicylsäure getauchtem Papier und überbindet sie gut mit Papier oder Blase.

Auf die gleiche Art macht man Gelee von unreifen, noch ganz sauren Äpfeln, nur nimmt man dann statt ½ ℔ ¾ ℔ Zucker zu ½ Liter Saft. Sehr angenehm schmeckt dieselbe, wenn man ein Stückchen Vanille mit dem Zucker dazu gibt.

1547. **Gelee von Luikenäpfeln.** 18 geschnitzelte Luikenäpfel, reif oder minder reif, werden wie die vorigen mit Wasser zugesetzt; wenn sie beinahe weich sind, gießt man ein halbes Glas weißen Wein und den Saft von einer halben Zitrone daran, preßt sie leicht durch ein Haarsieb, läßt den Saft über Nacht stehen und nimmt zu jedem Schoppen hellen Saft 375 Gr. Zucker und kocht die Gelee, bis sie bei der Probe gesteht, dann wird gleich eingefüllt.

1548. **Gelee von Quitten.** 12 Stück rohe Quitten werden mit einem Tuche abgerieben und samt Schale und Kernhaus geschnitzelt. Man nimmt sie in eine Kasserolle, gießt soviel Wasser daran, bis dasselbe gut über die Schnitzchen geht. Nun kocht man die Quitten nicht zu weich, gießt ¼ Liter weißen Wein daran, läßt sie noch 5 Minuten kochen und stellt dann das Gekochte über Nacht beiseite. Den andern Tag preßt man es leicht durch ein reines Tuch und gibt acht, daß der Saft hell ablauft; auf ½ Liter Saft rechnet man ¾ ℔ bis 1 ℔ Zucker. Beides zusammen setzt man über das Feuer, nimmt den aufsteigenden Schaum ab und kocht die Gelee ungefähr eine halbe Stunde lang zum Breitlauf, und läßt als Probe einen Tropfen auf einen Teller fallen, ob er etwas gesteht, dann füllt man sie heiß in Gläser, läßt sie ganz unberührt bis zum nächsten

Tag stehen, legt ein Kirschengeist- oder Salicylsäurepapier darauf und überbindet es mit starkem Papier; sie kann drei Jahre aufbewahrt werden.

1549. Gelee von Quitten, andere Art. 6 große Quitten werden rein abgerieben, Butzen und Stiele weggetan, geschält, in 4 Schnitze geschnitten, das Kernhaus ausgeschnitten und mit Schalen und Kernhaus in einer Kasserolle mit so viel Wasser, daß alles bedeckt ist, gekocht, bis die Schnitze weich werden. Ist es nach einigen Stunden erkaltet, so nimmt man vorsichtig die Schnitze heraus und verwendet sie zu Quittenmark. Den Saft läßt man durch ein Tuch laufen, drückt die Schalen nur leicht aus, nimmt zu $^1/_2$ Liter klarem Saft $^3/_4$ bis 1 ℔ Zucker und beendet es wie die vorherige Gelee.

1550. Preiselbeer-Gelee. Man läßt die rein verlesenen und gewaschenen Preiselbeeren auf schwachem Feuer langsam, unter öfterem Aufrühren Saft ziehen und weich kochen, gießt sie dann auf ein Tuch und läßt den Saft ablaufen. Den folgenden Tag nimmt man den hellen Saft und kocht 1 Liter Saft mit 1 ℔ Zucker unter gutem Abschäumen etwa 15 Minuten, probiert, ob sie gesteht und füllt sie in Gläser. Fest gestanden ist sie sehr gut zum Verzieren von gestürzten Crêmen oder Torten zu verwenden.

1551. Orangenmarmelade. Zur Bereitung ist der März die geeignetste Zeit, denn da sind die bitteren Orangen am besten. — 3 große bittere Orangen, 3 gute gewöhnliche Orangen und 2 tadellose Zitronen wascht man, trocknet sie ab und schneidet jede Frucht mit der Schale in Achtel. Diese schneidet man mit einem scharfen Messer so fein wie irgend möglich, indem man das Mark möglichst wenig drückt und alle Kerne beseitigt. Ein Porzellanbrett eignet sich am besten zum Schneiden. Man tut das Geschnittene mit dem Saft sogleich in ein glasiertes Gefäß, das zum Kochen der Marmelade bestimmt ist, fügt 8 Tassen voll frisches Wasser hinzu und stellt es zugedeckt 24 Stunden in die Speisekammer. Nach dieser Zeit kocht man es eine reichliche Stunde und läßt es nochmals 24 Stunden stehen. Nun mischt man 2 Kilo (16 Tassen) gemahlenen Zucker darunter und läßt die Marmelade, die öfter umgerührt werden muß, wieder eine starke Stunde kochen. Noch warm wird sie in Gläser eingefüllt, die man nach völligem Erkalten mit Pergamentpapier zubindet.

1552. Orangenmarmelade, andere Art. Zu 8 bis

16 süßen Orangen nimmt man nach Geschmack etwa 2—4 bittere Orangen. Die Frucht wird gewogen und dann ebensoviel Zucker genommen. Die Orangen werden gewaschen und fein geschält. Man kocht die Schalen in 3mal gewechseltem Wasser weich und schneidet sie so fein wie Nudeln. Die Frucht von der weißen Haut befreit, wird quer in feine Scheiben geschnitten und alle Haut und Kerne gut entfernt. Der Zucker wird geläutert (auf 1 ℔ Zucker ¼ Liter Wasser) und die Orangen nebst der Schale etwa 1 Stunde darin gekocht. Wenn die Marmelade dick ist, füllt man sie gleich in Gläser.

1553. Marmelade von Aprikosen. Die Aprikosen werden geschält, nachdem die Steine herausgenommen, durch ein großes Sieb getrieben. So schwer die Aprikosen wiegen, ebensoviel Zucker wird geläutert, und erstere so lange darin gekocht, bis die Marmelade nicht so schnell wieder zusammenfließt, wenn man sie auseinander rührt. Sie wird nun warm in Gläser gefüllt und wie Johannisbeer-Gelee aufbewahrt.

1554. Aprikosenmarmelade, andere Art. 1 ℔ sehr reife, weiche Aprikosen, aus denen die Steine herausgenommen, werden in 375 Gr. geläutertem Zucker unter beständigem Rühren dick eingekocht und noch warm in Gläser gefüllt und den andern Tag nach Nr. 1548 überbunden.

1555. Pfirsichmarmelade auf amerikanische Art. Man schält, entsteint und wiegt die Früchte, erhitzt sie, damit der Saft herausfließen kann, wobei man sie öfters umrühren muß und läßt sie ¾ Stunden kochen. Dann gibt man Zucker, 375 Gr. auf 1 ℔ Pfirsiche hinein, kocht es unter fleißigem Abschäumen 5 Minuten lang, nimmt zu 3 ℔ Obst den Saft einer Zitrone und kocht die Marmelade vollends fertig, rührt sie fein ab und füllt sie heiß ein.

1556. Reineclaudenmarmelade. Man übergießt recht reife Reineclauden mit kochendem Wasser, läßt es gut ablaufen, zieht die Haut der Früchte ab und treibt sie durch ein Sieb. Auf 1 ℔ Reineclauden läutert man ½ ℔ Zucker, gibt die durchgetriebene Masse nebst einem Stück in kleine Würfel geschnittenen eingemachten Ingwer, der aber auch wegbleiben kann, hinein und kocht sie zu Marmelade.

1557. Quittenmarmelade, Quittenmark. Die Quitten werden in Wasser weich gekocht, geschält und auf dem Reibeisen gerieben oder roh geschält in Schnitze geschnitten, das Kernhaus

herausgenommen und mit Wasser, Schalen und Kernen weich gekocht und die Schnitze durch ein Sieb getrieben. Auf 1 ℔ Quittenmark wird ebensoviel Zucker mit ¼ Liter von dem Wasser, in dem die Quitten gekocht sind, geläutert, zum Breitlauf gekocht, das Mark dazu getan und mit dem Saft und der fein geschnittenen Schale von einer halben Zitrone solange gekocht, bis es ziemlich dick ist. Es wird warm in die Gläser gefüllt, erkaltet wie Quittengelee überbunden und an einem kühlen, aber trockenen Orte aufbewahrt.

1558. **Quittenmarmelade, einfachere Art.** Schöne gelbe Quitten werden samt der Schale in feine Scheibchen geschnitten und im Wasser so lange gekocht, bis sie sich durch ein Sieb treiben lassen. Ist dies geschehen, so wird auf 1 ℔ durchgetriebene Quitten 375 Gr. Zucker geläutert, derselbe mit den Quitten so lange unter beständigem Rühren gekocht, bis die Marmelade dick genug ist.

1559. **Äpfelmarmelade.** Gute Äpfel werden geschält, entzwei geschnitten, das Kernhaus herausgenommen und die Äpfel mit so viel kaltem Wasser zugesetzt und weich gekocht, daß es knapp darüber geht, und dann durch ein Sieb getrieben. Das weitere Verfahren und Beendigen ist ganz dasselbe wie bei der vorhergehenden Quitten-Marmelade.

1560. **Rhabarbermarmelade.** Man zerschneidet 2 ℔ gewaschene geschälte Rhabarber in 2 Centimeter lange Stückchen, gibt 2 ℔ Zucker dazu und erwärmt es auf dem Herd, bis sich genügend Saft gebildet hat. Nun wird es auf gutem Feuer unter beständigem Rühren 20 Minuten lang gekocht und warm in Gläser gefüllt.

1561. **Kürbismarmelade.** Man schneidet den geschälten und von dem weichen Mark und den Kernen befreiten Kürbis in kleine Stücke, kocht diese mit wenig Wasser weich und treibt sie durch ein Sieb. Nun nimmt man auf 2 ℔ Kürbis 1 ℔ gestoßenen Zucker und ¼ Liter Johannisbeer- oder Himbeersaft, kocht es ein, füllt es warm in die Gläser und überbindet es nach Nr. 1548.

Eine andere Art ist, daß mit dem Kürbis einige in Scheiben geschnittene Quitten gekocht und durchgetrieben werden, nur muß dann ¼ ℔ Zucker mehr genommen werden.

1562. **Marmelade von Dürrlitzen** (Kornelkirschen). Völlig reife Dürrlitzen werden mit wenig Wasser weich gekocht, durchgetrieben und 1 ℔ Marmelade mit ¾ ℔ zuvor geläutertem Zucker aufgekocht.

1563. **Marmelade von Kirschen.** Man rechnet auf 1 ℔ schöne schwarze, ausgesteinte Kirschen ¾ ℔ Zucker; beides zusammen kocht man ein, bis es dick vom Löffel fällt.

1564. **Marmelade von Kirschen und Johannisbeeren.** 3 ℔ schöne, schwarze Kirschen werden ausgesteint und mit 1 ℔ abgezupften Johannisbeeren in 2 ℔ geläutertem Zucker dick eingekocht. Sie werden warm in Gläser eingefüllt und nach Nr. 1548 aufbewahrt.

1565. **Marmelade von Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren (Dreierlei Gesälz).** 3 ℔ ausgesteinte, schwarze Kirschen werden mit 1 ℔ Zucker gekocht und aufbewahrt, dann werden 1 ℔ Himbeeren, ebensoviel Johannisbeeren mit 1½ ℔ Zucker gekocht und heiß mit den Kirschen vermengt. Nimmt man Johannisbeersaft statt der Beeren, so wird es noch besser.

1566. **Stachelbeermarmelade.** Man schüttet sehr reife gereinigte Stachelbeeren in einen Topf, stellt diesen in ein Gefäß mit heißem Wasser und läßt die Beeren so lang kochen, bis sie ganz weich sind. Nun treibt man sie durch ein Sieb und kocht sie mit Zucker, 1 ℔ auf 2 ℔ Beeren, zu Marmelade.

1567. **Marmelade von Hägen, Hägenmark.** Die Hagebutten werden aufgeschnitten und die Kerne rein davon weggeputzt, dann werden sie in einen irdenen Topf getan, mit weißem Wein begossen, auf 3 Liter Hägen ½ Liter Wein; sie werden 4 bis 6 Tage an einen kühlen Ort gestellt, aber täglich umgerührt, bis sie weich sind. Sie werden dann mit Wein durch ein Haarsieb getrieben, auf 1 ℔ Mark wird 1 ℔ Zucker geläutert, das Mark dazu getan, mit der fein geschnittenen Schale von einer Zitrone dick eingekocht, in Gläser gefüllt und aufbewahrt. Man kann die Hägen auch, wenn sie von Butzen und Kernen befreit sind, mit etwas Wasser weich kochen und durchtreiben. Will man dem Hägenmark eine helle Farbe erhalten, so läutert man den Zucker bis zur Perle, gießt ihn kochend über das Mark, rührt eine halbe Stunde und füllt es in Gläser. Statt des Weines kann auch Wasser genommen werden. Sie werden nach Nr. 1548 aufbewahrt.

1568. **Tomatenmarmelade.** Man schneidet an den rein abgewischten Tomaten an der unteren Seite eine flache Scheibe ab und nimmt mit einem Teelöffel die Kerne heraus. Nun zerschneidet man die Früchte in vier Teile und kocht sie mit 125 Gr. Zucker

auf 1 ℔ Tomaten und etwas ganzem Zimt zu einer steifen Marmelade, die besonders gut zu Fülle in Torten, Berliner Pfannkuchen und dergleichen zu verwenden ist.

1569. **Marmelade von Himbeeren.** Rein verlesene, schöne Himbeeren werden durch ein feines Sieb getrieben. Zu 1 ℔ Mark wird 1 ℔ Zucker geläutert, zur Perle gekocht, das Mark dazu getan, dick eingekocht und nach Nr. 1548 aufbewahrt.

1570. **Marmelade von Erdbeeren** wird wie die Marmelade von Himbeeren behandelt.

1571. **Marmelade von Birnen, Birnengefälz.** Man schält und reibt die Birnen (am besten Weinbirnen) auf dem Reibeisen, nimmt sie mit süßem Birnenmost in eine Kasserolle und läßt sie unter sorgfältigem Aufrühren ganz dick einkochen. Etwas gestoßenen Zimt kann man hineintun.

1572. **Marmelade von gefallenen Birnen.** Man schält die gefallenen Birnen (es können verschiedene Sorten sein, aber doch ziemlich reif), entfernt das Kernhaus und schneidet sie in Viertel, dann bringt man sie, 1 ℔ Zucker und ein wenig Wasser auf 2 ℔ Birnen gerechnet, auf schwaches Feuer und läßt sie 2 Stunden kochen. Man kann auch Saft und Schale von 2 Zitronen dazu nehmen.

1573. **Marmelade von Zwetschgen, Zwetschengefälz.** Zu 6 ℔ ausgesteinten Zwetschgen nimmt man 1 ℔ Zucker. Man setzt sie auf ein schwaches Feuer, kocht sie weich, treibt sie durch ein Sieb und kocht sie nun unter beständigem Rühren mit dem Zucker ganz dick, mischt, wenn man es liebt, gestoßenen Zimt und etwas Nelken darunter und füllt sie in steinerne Töpfe.

1574. **Himbeermark zu Gefrorenem.** Man drückt die Himbeeren durch ein Haarsieb, nimmt zu 1 ℔ Mark ½ ℔ Zucker, läßt es auf gelindem Feuer kurz aufkochen, füllt es heiß in erwärmte Flaschen, überbindet diese mit Blase oder Pergamentpapier und bewahrt sie an einem trockenen kühlen Ort auf.

1575. **Erdbeer-Marmelade zu Gefrorenem.** Schöne frische Walderdbeeren werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, durch welches die Kernchen nicht durchgehen, und zu jedem ℔ Mark 1 ℔ feiner Zucker gut durchgerührt und in Flaschen gefüllt. Diese werden mit Kork verschlossen, fest zugebunden, im Keller in Sand eingegraben und bis zum Gebrauch aufbewahrt. Auf die gleiche Art wird Marmelade von Himbeeren bereitet. Wer will, kann

die Marmelade, nachdem Mark und Zucker gut vermischt ist, unter beständigem Umrühren einigemale aufkochen, abschäumen und heiß einfüllen.

1576. **Aprikosenmarmelade zu Gefrorenem.** Reife Aprikosen werden ausgesteint und durch ein Haarsieb getrieben; das Mark in Flaschen nicht ganz bis an den Hals gefüllt, diese verkorkt, gut mit Schnüren überbunden, die Flaschen mit Heu umwickelt und auf Heu in ein Gefäß neben einander gestellt, kaltes Wasser daran gegossen und aufs Feuer gesetzt. Wenn es 1/4 Stunde gekocht hat, wird der Kessel kalt gestellt. Den andern Tag hebt man die Flaschen heraus, trocknet sie gut ab, überbindet sie mit Pergamentpapier und bewahrt sie an einem trockenen und kühlen Orte auf. Erst beim Gebrauch wird der nötige Zucker hineingemischt.

Auf diese Art können auch Himbeeren, Johannisbeeren, Weichselkirschen und Pfirsiche zu Gefrorenem gerichtet werden.

1577. **Preiselbeeren einzumachen.** Zu 1 ℔ rein gelesenen Beeren läutert man 250 Gr. Zucker mit einem Glas Wein, tut die Beeren dazu, läßt sie etliche Zeit mitkochen und nimmt einige Zimtstücke dazu. Noch warm werden sie in Gläser eingefüllt und, wenn erkaltet, zugebunden und aufbewahrt. Will man sie süßer, so nimmt man 375 Gr. Zucker zu 1 ℔ Beeren.

1578. **Preiselbeeren mit wenig Zucker.** 3 1/2 Liter rein verlesene und gewaschene Beeren werden mit kaltem Wasser so lange auf das Feuer gestellt, bis es anfängt, heiß zu werden, dann schüttet man das Wasser, das viel von der Herbe und Säure der Beeren weggenommen hat, ab und kocht sie mit 1 ℔ Zucker und einigen Stücken Zimt völlig gar, schäumt sie ab und füllt sie noch warm in Töpfe oder Gläser.

1579. **Dürrlitzen mit Essig und Zucker** (Kornelkirschen). Zu 2 ℔ Dürrlitzen kocht man 1/4 Liter Essig mit 250 Gr. Zucker, etwas ganzem Zimt und einigen Nelken: wenn dieser abgekühlt ist, wird er darüber gegossen, zugedeckt und kalt gestellt. Nach 2 oder 3 Tagen wird der Essig abgegossen, siedend gemacht und die Dürrlitzen einmal darin aufgekocht. Sie werden kalt in Gläser gefüllt, gut zugebunden und aufbewahrt.

1580. **Hägen** (Rosenäpfel) **mit Essig und Zucker.** 2 ℔ große, reife, aber noch feste Hagebutten werden mit einem groben Tuche abgerieben, die Butzen und Stiele abgeschnitten, die Kerne

mit einer neuen Haarnadel herausgeholt und die Hägen gut gewaschen. Nun legt man sie in kochendes Wasser und läßt sie halb weich kochen, dann einige Minuten in kaltes Wasser, hebt sie mit dem Seiher heraus und läßt sie gut abtropfen. 1½ ℔ Zucker wird mit ½ Liter nicht zu saurem Essig, 4 Gr. Zimt und 8 Nelken aufgekocht, das Gewürz herausgenommen und die Hägen einmal darin aufgekocht. Nach drei Tagen kocht man sie noch einmal auf, gibt aber acht, daß sie nicht zu weich werden, legt sie in Gläser, kocht den Saft ein und gießt ihn darüber. Sie werden nach Nr. 1516 aufbewahrt.

1581. **Kirschen mit Essig und Zucker.** Weichsel- oder Weinkirschen von denen die Stiele halb abgeschnitten sind, werden mit gutem Weinessig übergossen und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag wird der Essig abgegossen. Zu 2 ℔ Kirschen nimmt man ¼ Liter Essig und 1 ℔ Zucker, 8 Gr. in kleine Stücke gebrochenen Zimt und 4 Gr. Nelken, dieses wird zusammen gekocht, abgeschäumt und lau über die Kirschen gegossen. Dies wird 4 Tage wiederholt, dann werden sie in Gläser eingefüllt, gut überbunden und aufbewahrt. Man kann die Weichselkirschen auch vorsichtig aussteinen, dann werden sie aber am letzten Tag 7 Minuten mit dem Saft gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und der Saft vollends dick eingekocht. Ist der Essig scharf, so nimmt man nur die Hälfte und statt der andern Hälfte Wein oder Wasser.

1582. **Kirschen mit Essig und Vanille.** Schöne schwarze Herzkirschen steint man vorsichtig aus, gießt auf 4 ℔ ausgesteinte Kirschen ¼ Liter nicht zu scharfen Essig und läßt sie, unter öfterem Umschütteln, 24 Stunden fest zugedeckt stehen. Nun wird der Essigsaft abgegossen und 1 ℔ gestoßener Zucker mit den Kirschen vermengt; nach 24 Stunden kocht man den Essigsaft mit noch 1 ℔ Zucker und ½ Stange Vanille, die fein gestoßen ist, kocht die Kirschen darin weich, nimmt sie heraus, kocht den Saft dick ein und gießt ihn über die in Gläser gelegten Kirschen. Sie werden wie die andern eingemachten Früchte verwahrt.

1583. **Johannisbeeren mit Essig und Zucker.** Schöne Johannisbeeren werden abgezupft, gewogen und in ein Geschirr getan. Zu 1 ℔ Beeren nimmt man 250 Gr. Zucker, ⅕ Liter Essig, etwas ganzen Zimt, einige Gewürznelken, und läßt es einigemal aufkochen; nachdem es abgeschäumt und abgekühlt ist, wird

es über die Beeren gegossen, zugedeckt und kalt gestellt. Den zweiten Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und warm darüber gegossen. Den dritten Tag werden die Beeren einmal damit aufgekocht, mit dem Schaumlöffel in die dazu bestimmenten Gläser gelegt, der Essig noch etwas eingekocht, und wenn er erkaltet ist, darüber gegossen. Die Gläser werden nun zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

1584. **Johannisbeeren mit Essig und Zucker.** Zu 1 ℔ abgezupften Johannisbeeren kocht man 280 Gr. Zucker mit $^1/_8$ Liter Essig zu einem dicken Syrup, nimmt die Beeren dazu, läßt sie gut durchkochen, füllt sie halb erkaltet in Gläser und verwahrt sie wie andere Johannisbeeren.

1585. **Melonen mit Essig und Zucker.** Nicht zu große und nicht zu reife Melonen werden geschält, und wenn die Kerne und das Mark rein davon genommen sind, in passende Stücke geschnitten; diese legt man in eine Schüssel, gießt so viel guten Weinessig daran, bis die Melonen knapp davon bedeckt sind, und stellt sie zugedeckt einen Tag an einen kühlen Ort. Dann wird der Essig abgegossen und halb so schwer Zucker als die Melonen wiegen, mit dem Essig gekocht. Nachdem er abgeschäumt ist, werden 8 Gr. in kleine Stücke gebrochener Zimt und 10—12 Nelken dazu genommen, die Melonen darin halb weich gekocht und in ein Geschirr umgeleert. Den anderen Tag wird der Saft wieder abgegossen; wenn er kocht, werden die Melonen vollends vorsichtig darin weich gekocht, nach ihrem Erkalten in die dazu bestimmten Töpfe gelegt, mit dem Safte begossen, gut zugebunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Gute Kürbisse können ebenso eingemacht werden.

1586. **Süße Bohnen mit Essig.** Kleine zarte Bohnen ohne Kerne werden in einer Messingpfanne mit kochendem Wasser halbweich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und auf einen Seiher abgetropft. Auf 1 ℔ Bohnen wird $^1/_4$ Liter Essig mit $^1/_2$ ℔ Zucker, 4 Gr. Zimt und 4 Nelken gekocht und über die Bohnen geschüttet. Den anderen Tag kocht man sie 5 Minuten, füllt sie in Gläser und bindet sie erkaltet mit Papier fest zu.

1587. **Süße Gurken mit Essig.** 3 ℔ fleischige, geschälte Gurken, in 3—4 Schnitze geschnitten, von denen die Kerne rein herausgenommen sind, werden in 1 Liter siedendem Weinessig halb weich gekocht und über Nacht trocken auf eine Platte gelegt.

Den Tag darauf läutert man 625 Gr. Zucker mit schwach $^2/_5$ Liter des gekochten Essigs, tut 8 Gr. in Stücke gebrochenen Zimt, 12 Nelken und die Gurken hinein und läßt sie darin so lange kochen, bis sie noch fest, aber nicht mehr hart sind. Den andern Tag kocht man den Saft ein, legt die Gurken in Töpfe, bedeckt sie mit dem Saft und bindet sie, wenn völlig erkaltet, fest zu. Sie sind im zweiten Jahre noch besser als im ersten.

1588. **Grüne Tomaten mit Essig und Zucker.** Die Tomaten werden geschält, in feine Schnitze geschnitten, mit Essig übergossen und über Nacht stehen gelassen. Den andern Tag wird auf 1 ℔ geschälte Tomaten 375 Gr. Zucker mit schwach $^1/_4$ Liter Wasser geläutert. Der Essig wird von den Tomaten abgegossen und davon nach Geschmack mit dem Zucker gekocht, an die Tomaten gossen und wieder bis zum andern Tag stehen gelassen. Nun wird der Saft wieder abgegossen, eine Zeit allein und dann mit den Tomaten so lange gekocht, bis dieselben klar aussehen, dann werden sie herausgenommen und der Saft so lange mit ganzem Zimt und einigen Nelken gekocht, bis er ziemlich eingekocht ist, sodann mit dem Zimt und den Nelken an die Tomaten gegeben und in einem Topf fest zugebunden aufbewahrt. Die Tomaten gibt man zu Ochsenfleisch oder zu Braten.

1589. **Zwetschgen mit Essig und Zucker.** Schöne, große abgeriebene Zwetschgen werden mit einer Nadel mehreremal durchstochen und in einen steinernen Topf gelegt. Auf 4 ℔ Zwetschgen nimmt man 2 ℔ Zucker, $^3/_4$ Liter Essig, 15 Gr. in kleine Stücke gebrochenen Zimt und 8 Gr. Nelken; dies wird zusammen gekocht, abgeschäumt, nicht ganz heiß über die Zwetschgen gegossen und diese zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den anderen Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und siedend über die Zwetschgen gegossen, am dritten Tag wird der Essig noch einmal abgeschüttet, wenn er kocht, die Zwetschgen noch einigemale darin aufgekocht, dann werden sie vorsichtig mit einem Schaumlöffel in den dazu bestimmten Topf gelegt, der Saft eingekocht, darüber gegossen, und wenn sie erkaltet sind, zugebunden und aufbewahrt. Statt des Essigs kann auch Wein genommen werden. Die Steine können vor dem Abwiegen und Kochen mit einem Hölzchen durchgestoßen werden, dann bleiben natürlich die Stiele weg.

1590. **Zwetschgenschnitze mit Essig.** Zu 5 ℔ in Schnitze geschnittenen, ungeschälten Zwetschgen kocht man 2 ℔ Zucker mit

$^4/_5$ Liter Essig und 15 Gr. ganzem Zimt, schüttet es über die Zwetschgen und läßt es über Nacht stehen, gießt den Essig dann ab, kocht ihn und schüttet ihn wieder über die Zwetschgen. Am dritten Tage nimmt man alles nebst 30 Gr. geschnittenem Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale auf das Feuer, kocht die Zwetschgen weich, legt sie in den Topf und gießt dann den noch etwas eingekochten Saft darüber.

1591. Zwetschgengesälz mit Essig. Zu 3 ℔ geschälten Zwetschgen, deren Steine man herausgenommen hat, läßt man 1 ℔ Zucker in $^3/_{10}$ Liter Weinessig aufkochen, nimmt die Zwetschgen dazu, läßt sie gut einkochen und mengt dann 60 Gr. Zitronat und ebensoviel Pomeranzenschale darunter. Gut zubereitet hält es sich mehrere Jahre.

1592. Himbeeressig. Auf $5\,^1/_2$ Liter Himbeeren gießt man $3\,^1/_2$ Liter guten Essig, bedeckt das Geschirr gut und stellt es 3 bis 4 Tage in den Keller; dann wird es durch ein Tuch gepreßt und zu $^1/_2$ Liter Essig 250 Gr. Zucker genommen, eine Viertelstunde gekocht und gut abgeschäumt, dann noch einmal durch eine Serviette geseiht, kalt in Flaschen gefüllt, gut verkorkt, verpicht und an einem kühlen Ort verwahrt.

1593. Himbeersaft. Ausgelesene Himbeeren werden zerdrückt, dann läßt man sie einige Tage an einem kühlen Orte stehen, bis sie zu gären anfangen; der Saft wird nun ausgepreßt und diesen läßt man wieder an einem kühlen Orte stehen, bis er sich wirft, man schäumt ihn ab und nimmt nur den hellen Saft zum Einkochen. Auf $^1/_2$ Liter Saft rechnet man 1 ℔, besser $1\,^1/_2$ ℔ grob gestoßenen Zucker; beides nimmt man zugleich in die Kasserolle und kocht es nur ein paar Minuten lang; wenn Schaum aufsteigt, nimmt man ihn sorgfältig ab und füllt den Saft, wenn er erkaltet ist, in Flaschen, die fest zugepfropft und an einen kühlen Ort gestellt werden. Auf diese Art eingekocht, hält er sich sehr lange.

1594. Himbeersaft zu Saucen. In 2 Liter Wasser nimmt man 3 Liter Himbeeren nebst 40 Gr. Weinstein und läßt es 24 Stunden stehen, gießt es dann auf ein Filtriertuch, ohne die Beeren zu zerdrücken und nimmt nun zu $^1/_2$ Liter Saft 1 ℔ Zucker, läßt ihn sich völlig auflösen, füllt ihn ganz voll in Flaschen und überbindet es nur mit einem doppelten Mullfleckchen. Oben auf dem Saft bildet sich leicht eine Haut, die man vor dem Gebrauch beseitigt.

1595. Kirschensaft. Völlig reife schwarze Kirschen werden abgezupft, in einem Mörser zerstoßen, in einen irdenen Topf getan und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den anderen Tag werden sie durch ein naßgemachtes Tuch gepreßt und zu ½ Liter hellem Saft 250 Gr. Zucker genommen, gekocht und fleißig abgeschäumt; dann nimmt man 4 Gr. in kleine Stücke gebrochenen Zimt, 2 Gr. Nelken dazu, kocht den Saft noch 10—15 Minuten und seiht ihn durch ein reines Tuch; wenn er erkaltet ist, wird er in Flaschen gefüllt, gut verkorkt und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Zimt und Nelken können auch wegbleiben.

1596. Johannisbeersaft. Ganz reife Johannisberen werden abgezupft, zerdrückt und durch ein reines, naßgemachtes Tuch gepreßt. Auf ½ Liter Saft wird 1 ℔ Zucker geläutert, zum Flug gekocht, der Saft wird dazu gegossen, aufgekocht und rein abgeschäumt; er wird, wenn er kalt ist, in Flaschen gefüllt, gut zugepfropft und dann aufbewahrt. — Ebenso wird auch der Saft von Brombeeren gemacht, doch mit etwas weniger Zucker.

1597. Brombeersaft. Rein gelesene weiche Brombeeren stellt man in einem fest zugedeckten Geschirr in einen Topf mit siedendem Wasser, schöpft nach einiger Zeit den ausgelaufenen Saft ab und läßt sie so lange kochen, bis kein Saft mehr ausläuft, seiht diesen durch ein Tuch und läutert auf je ½ Liter Saft 375 Gr. Zucker, läßt den Saft gut mit durchkochen und füllt ihn erkaltet in Flaschen. Maulbeersaft kann ebenso bereitet werden, sie müssen ganz frisch und sehr süß sein, dann kann man 125 Gr. Zucker weniger nehmen.

1598. Quittensaft. Die vollkommen reifen Quitten werden mit einem Tuche abgewischt, auf dem Reibeisen gerieben, durch ein Tuch gepreßt und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den anderen Tag wird der helle Saft abgegossen und zu ½ Liter Saft 1 ℔ Zucker genommen, eine kleine Viertelstunde gekocht, rein abgeschäumt, kalt in Flaschen gefüllt und gut verwahrt.

1599. Heidelbeersaft. Die rein verlesenen Heidelbeeren werden zerdrückt und durch ein Tuch gepreßt. Zu ½ Liter Saft werden 250 Gr. Zucker genommen, eine Viertelstunde gekocht und rein abgeschäumt, noch 10 Minuten gekocht, der Saft alsdann durch ein naßgemachtes Tuch geseiht, kalt in Flaschen gefüllt, gut zugekorkt und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Wer will, kann noch 4 Gr. Zimt und 2 Gr. Nelken dazu nehmen.

1600. **Ananassaft.** Man verwendet dazu die Schalen einer Ananas. Zu 250 Gr. Schale läutert man Zucker, läßt die Schalen einigemale damit aufkochen und dann mit dem Zucker über Nacht in einer Porzellanschüssel stehen. Hierauf preßt man den Saft durch ein Tuch, füllt ihn in eine Flasche, schließt diese mit einem guten Kork, bindet diesen noch mit Bindfaden fest und läßt die Flasche im Wasserbad auf Heu gestellt und damit umwunden, mit kaltem Wasser zugesetzt 10 Minuten kochen. Ist die Flasche erkaltet, so wird sie versiegelt und kühl aufbewahrt.

1601. **Johannisbeerwein.** Man nimmt schöne, völlig reife Johannisbeeren, zupft sie von den Stielen ab, zerdrückt sie und preßt sie durch ein reines Tuch. Zu ½ Liter Saft wird 1 Liter Wasser und 1 ℔ in kleine Stücke zerschlagener Zucker genommen. Das Ganze wird in einen Glaskolben gefüllt, von Zeit zu Zeit geschüttelt, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat; der Kolben muß ganz angefüllt sein und einen weiten Hals haben, damit beim Gären das Unreine abgenommen werden kann. Von dem zubereiteten Wein muß eine Flasche zurückbehalten werden, damit der Kolben aufgefüllt werden kann, weil er stets voll sein muß; er wird nur leicht mit einem Tuche bedeckt, damit nichts Unreines hineinfällt und an einen kühlen Ort gestellt. Nach 6—8 Wochen, wenn der Wein recht hell ist und keine Bläschen mehr wirft, wird er in Flaschen gefüllt, gut zugepfropft und an einem kühlen Ort verwahrt.

1602. **Johannisbeerwein, andere Art.** 1¼ ℔ Zucker löst man über dem Feuer in 2 Liter Wasser auf und läßt es bis auf geringe Lauwärme (12° R) erkalten, dann gießt man 2 ℔ ausgepreßten Saft von roten und 15 Gr. Saft von schwarzen Johannisbeeren dazu. Man füllt es in ein steinernes Gefäß und läßt es leicht zugedeckt in einem Keller bis in den Monat Januar stehen. Um diese Zeit ist der Wein völlig ausgegoren, wird dann in Flaschen gefüllt, gut verkorkt und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Je länger der Wein liegt, desto besser wird er.

1603. **Johannisbeerwein, dritte Art.** Die zerdrückten Johannisbeeren werden in einer Schüssel mit knapp bedeckendem Zuckerwasser übergossen, zugedeckt und nach fünf Tagen ausgepreßt. Zu 1 Liter Saft nimmt man 2 Liter gekochtes und wieder erkaltetes Wasser und 2 ℔ Zucker, von dem aber der zur Vorgärung genommene Zucker abgerechnet wird. Zuerst läßt man den Wein offen

gären, später setzt man einen Gärspunden auf. Im darauf folgenden Mai wird er zum ersten, im Juni zum zweitenmal abgelassen, immer spundvoll erhalten und im August in Flaschen gefüllt, fest verpfropft und ruhig im Keller gelagert, wo sich erst noch das feine Aroma entwickelt. Die beste Mischung ist $^4/_5$ rote und $^1/_5$ schwarze Johannisbeeren. Das Auslaugen der zerdrückten Beeren macht den Wein so fein.

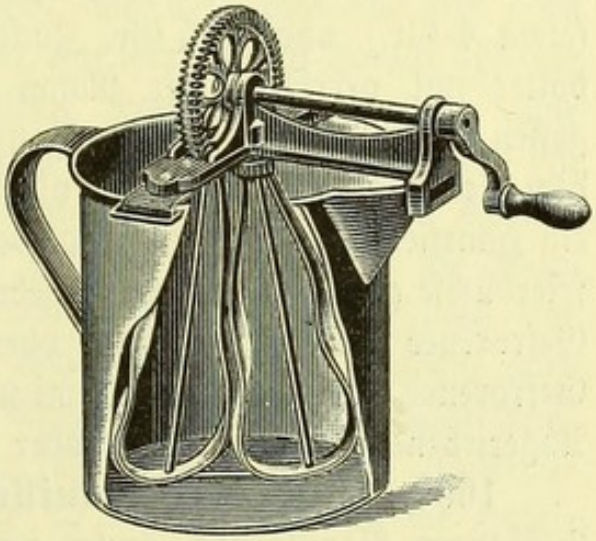
1604. Stachelbeerwein. Reife Stachelbeeren werden mit $^1/_4$ Liter Wasser zerdrückt zwei bis drei Tage in den Keller gestellt, bis sie gären; nun preßt man sie aus, nimmt auf 9 ℔ Saft 3 ℔ in wenig Wasser aufgelösten Zucker und füllt große Kolben ganz voll damit, bedeckt sie etwa zwei bis drei Wochen, bis sie vergoren haben, mit einem Tuche, verkorkt sie und füllt den Wein nach Neujahr, wenn er ganz klar ist, mit einem Gummischlauch in Flaschen, die fest verkorkt und im Keller aufbewahrt werden. Er wird mit jedem Jahr besser, je älter er wird.

1605. Stachelbeerwein, andere Art. Noch nicht weiche, aber reife Stachelbeeren läßt man einige Tage abwelken, zerquetscht sie oder mahlt sie auf einer Obstmühle und nimmt zu 20 Liter Beeren 1—2 Liter Wasser, läßt es einige Tage stehen, bis es etwas gärt, und preßt den Saft aus. Auf 1 Liter Saft nimmt man 2 ℔ Zucker, der in 2 Liter Wasser aufgelöst wurde, füllt 1 Fäßchen oder Glaskolben voll damit, stellt ihn in den Keller und deckt über die stärkste Gärung ein Sandsäckchen auf die Öffnung, reinigt es öfter von dem Schaum und läßt ihn 3 Monate spundvoll und leicht verspundet im Keller. Ist es ein kleinerer Kolben, so kann der Wein filtriert und in Flaschen gefüllt werden; ist es ein Fäßchen, so läßt man den Wein ab, reinigt das Fäßchen, tut ihn wieder hinein, hält das Fäßchen ganz voll und gut verspundet und füllt ihn nach 4—5 Monaten in Flaschen. Sollte er noch nicht ganz hell sein, so reinigt man nochmals das Fäßchen und füllt erst ab, wenn er ganz hell ist.

Die ausgepreßten Rückstände können mit Wasser angesetzt, nach 8 Tagen abgepreßt und der Saft zu Essig verwendet werden.

Gefrorenes.

Zu der Bereitung des Gefrorenen sind einige Gerätschaften nötig: zum ersten eine 30—40 Centimeter hohe und etwa fünfzehn Centimeter weite, runde, unten gewölbte Gefrierbüchse von starkem englischem Zinn mit einem sehr gut schließenden und übergreifenden Deckel, an welchem oben ein großer Bügel befestigt ist, um mit der Hand gut durchgreifen zu können; ein Spatel von weißbuchenem Holz, ein hoher Eiskübel von Holz oder Zink mit einem Zapfloch, um das geschmolzene Wasser ablassen zu können, und endlich viel gestampftes, mit viel (Vieh-) Salz vermischtes Eis. Der Kübel muß einen wenigstens vierfingerbreiten leeren Raum um die Büchse haben, der, wie auch der Boden des Kübels, mit dem Eis bis zweifingerbreit unter dem Deckelrande der mit der Crême gefüllten Büchse fest ausgefüllt wird. Man wischt den Deckel rein ab, bedeckt das Eis mit einem zusammengelegten Tuche, daß beim Öffnen des Deckels ja nichts von dem gesalzenen Eis in die Büchse kommt; nach einigen Minuten beginnt das gleichmäßige rasche Drehen der Büchse, nach 8—10 Minuten öffnet man, stoßt mit dem Spatel das angesetzte Gefrorene in die Mitte der Crême, schließt den Deckel wieder, zapft das Wasser unten ab, dreht die Büchse schnell, stoßt nach 8 Minuten wieder das Gefrorene von den Wänden, dreht die Büchse weiter, füllt Eis nach, wenn es nötig ist, löst nach 6 Minuten wieder das Gefrorene ab und macht so fort, bis in etwa $^3/_4$ Stunden alles gefroren ist. Nun bearbeitet man das Gefrorene mit dem Spatel so lange, bis es geschmeidig fest ist, und trägt es womöglich gleich auf, da es durch zu langes Stehen im Eise zu stark gefrieren würde. Alles Früchte-Gefrorene braucht viel länger Zeit, weshalb hiebei das Eis noch stärker gesalzen wird.



Amerikanischer Quirltopf.

Für Privathaushaltungen sind die kleinen Eismaschinen einfach und zweckmäßig, denselben ist immer eine Gebrauchsanweisung beigegeben, weshalb eine Beschreibung hier nicht nötig ist.

Wer sich bei der Herstellung der zu allem Rahmgefrorenen erforderlichen Grundcrême Zeit und Mühe sparen will, der benütze den v. Hünersdorff'schen Quirltopf (s. vorige Seite). Die Crême ist darin viel leichter und besser zu machen und kann nie anbrennen, da der Topf nur in kochendem Wasser steht.

Rahmgefrorenes.

1606. **Gefrorenes von Vanille.** 1 Liter süßer Rahm wird mit einer in kleine Stückchen geschnittenen Stange Vanille (etwa 4 Gr.) und 185 Gr. Zucker gekocht; dann werden 10 Eidotter gut verrührt, der Rahm unter stetem Rühren daran gegossen, nun läßt man das Ganze unter beständigem Rühren auf dem Feuer anziehen, aber ja nicht aufkochen. Es wird dann durch ein Haarsieb getrieben und, nachdem es völlig erkaltet ist, in die Gefrierbüchse getan, wie oben angegeben, behandelt und dann aufgetragen. Gefrorenes von Zitronen oder Orangen wird wie Vanille-Gefrorenes gemacht, nur nimmt man statt der Vanille das an Zucker Abgeriebene von 2 Zitronen oder Orangen.

1607. **Einfaches Vanilleeis.** 2 Liter Milch werden mit 2 Stangen Vanille und Zucker nach Belieben abgekocht, dann verrührt man 6 Eigelb und 3 Eiweiß tüchtig und gießt sie unter fortwährendem Schlagen an die Milch. Wenn dieselbe anfängt, dick zu werden, schüttet man sie in eine Schüssel und stellt sie über Nacht in den Keller. Den anderen Morgen kommt es in die Gefrierbüchse.

1608. **Vanilleeis ohne Eier.** 1 Liter Milch wird mit 5 Kaffeelöffel Maizena (Stärkmehl), 200 Gr. gestoßenem Zucker und $^1/_2$ Stange Vanille gut aufgekocht, durchs Haarsieb getrieben, kalt gerührt und $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Schlagrahm darunter gegeben. Statt Vanille kann man einige geschälte, fein geriebene, bittere Mandeln nehmen.

1609. **Vanilleeis.** Unter 2 Liter dicken Rahm rührt man 300 Gr. gestoßenen Zucker und 2 Teelöffel Vanilleextrakt, schüttet dieses in die Büchse und läßt es gefrieren.

1610. **Gefrorenes von Kaffee.** 125 Gr. guter, frisch

hellbraun gerösteter Kaffee wird noch heiß im Mörser zerdrückt, in 1 Liter kochenden Rahm geworfen und gut zugedeckt 1 Stunde stehen gelassen, dann wird er durchgeseiht, 185 Gr. Zucker dazu getan, mit 10 Eidottern gut verrührt, auf dem Feuer bis ans Kochen geschlagen, nun wird alles nochmals durch ein feines Sieb getrieben, und nachdem es gänzlich erkaltet ist, in die Büchse zum Gefrieren eingefüllt.

1611. **Gefrorenes von Schokolade.** 250 Gr. erweichte Vanille-Schokolade werden mit 1 Liter siedendem Rahm, dem 125 Gr. Zucker beigemischt sind, angerührt, dann läßt man sie mit 10 Eigelb unter starkem Rühren ein wenig anziehen, gießt sie durch ein Haarsieb und füllt sie nach völligem Erkalten in die Büchse.

1612. **Haselnußgefrorenes.** Es wird dies wie das oben angeführte Vanillegefrorene zubereitet, nur werden statt Vanille 375 Gr. Haselnußkerne genommen. Dieselben werden im Bratofen eine Viertelstunde recht heiß gemacht, daß die Schalen abspringen. Ist dies geschehen, so werden die Kerne grob gestoßen, mit 60 Gr. Zucker in einer Pfanne vorsichtig geröstet und dann in die Milch gegossen und eine Viertelstunde darin ausgekocht. Man muß sehr vorsichtig beim Rösten sein, denn wenn sie zu braun werden, wird das Gefrorene bitter. Oder stößt man 150 Gr. geschälte Haselnußkerne sehr fein mit etwas Rahm, schlägt dann in einer Kasserolle 6 Eiweiß zu weichem Schnee, fügt $^1/_2$ Liter Rahm und die Haselnüsse, sowie 330 Gr. Zucker hinzu, läßt diese Mischung unter beständigem Schlagen zum Kochen kommen, schlägt sie weiter bis zum Kaltwerden, rührt sie durch ein Sieb und füllt sie in die Gefriermaschine. Nach Belieben kann man auch etwas Vanille dazu nehmen.

1613. **Eiskaffee.** 1 Liter guter Rahm wird aufgekocht und mit 100 Gr. frisch geröstetem, gemahlenem Kaffee vermischt. Man läßt ihn $^1/_2$ Stunde auf dem Herde ziehen, süßt ihn mit gestoßenem Zucker und gießt ihn durch ein feines Sieb in die Gefrierbüchse, welche man in eine Mischung von Eis und Salz stellt. Man dreht die Büchse fleißig, bis der Kaffee zu einem dünnflüssigen Brei gefroren ist, den man in Gläsern serviert.

1614. **Eisbombe mit Vanille.** 5 Eier werden mit einigen Tropfen Milch verrührt, 250 Gr. geläuterter Zucker, wenn er etwas erkaltet ist, mit gestoßener Vanille an die Eier getan und mit dem Schneebesen gut geschlagen. Sie werden nun unter den steifen

Schnee von ½ Liter Schlagrahm gemengt, in eine sehr fest schließende Form gefüllt, Papier darauf gelegt und der Deckel, welcher sehr gut schließen muß, so fest als möglich darauf befestigt, daß ja kein Eiswasser eindringen kann. 8—10 ℔ verkleinertes Eis und 3—4 ℔ Steinsalz mengt man untereinander, nimmt es in einen Kübel und gräbt die Form so fest als möglich hinein, auch oben muß sie mit Eis bedeckt sein; man läßt sie 3 Stunden darin stehen, hebt die Form heraus, reibt sie sorgfältig ab, taucht sie einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt sie und übergießt sie mit Himbeersaft. — Statt des Eises kann auch Schnee genommen werden.

1615. **Eisbombe mit Schokolade.** 125 Gr. feinste Kakaomasse wird mit 1 ℔ Zucker und ½ Liter Wasser bis auf die Hälfte eingekocht; 8 Eigelb werden mit einigen Tropfen Milch verrührt, der gekochte Kakao durch ein Sieb daran gegossen, ½ Stunde gerührt und erkaltet unter 1½ Liter steif geschlagenen Schlagrahm gemengt, eingefüllt und wie die Vanillebombe eingeeist.

1616. **Bombe à la Fürst Pückler.** Zu einer Form von 1 Liter Inhalt nimmt man ½ Liter guten Schlagrahm, den man recht steif schlägt. Dann nimmt man 250 Gr. fein geschnittene Makronen, 60 Gr. fein geschnittene Pomeranzenschale, Vanillezucker nach Belieben, und vermengt dies alles recht vorsichtig mit dem Schlagrahm. Nun teilt man das Ganze in drei Teile, füllt den ersten, weißen Teil zuerst in die Form, dann den zweiten, mit flüssigem Karmin rot gefärbten Teil, dann den dritten Teil, den man mit aufgelöster Schokolade braun gefärbt hat. Alsdann deckt man die Form erst mit weißem Papier und dann mit dem Deckel gut zu und stellt sie 5—6 Stunden ins Eis, in das man genügend Steinsalz streut. Zum Anrichten taucht man die Form in warmes Wasser und stürzt die Bombe auf eine Platte.

1617. **Früchtenbombe.** 8 Stück Makronen werden in kleine Stückchen geschnitten und mit Arrak angefeuchtet. Von verschiedenen eingemachten Früchten, Kirschen, Mirabellen, Pfirsichen, Aprikosen, Reineclauden u. dgl. läßt man den Saft auf einem Sieb gut abtropfen, hat man größere Früchte genommen, so zerschneidet man sie in Stücke, schlägt ¾ Liter Schlagrahm recht steif, mischt Vanille, Zucker, die Makronen und Früchte hinein und füllt sie in die Form oder Eismaschine zum Gefrieren und beendet sie wie die vorherige.

1618. **Ananasbombe.** Eine frische Ananas wird geschält,

in Scheiben geschnitten, 1/2 Liter dünner Läuterzucker darüber gegossen (etwa 250 Gr. Zucker) und einige Stunden stehen gelassen. 8 Eigelb verrührt man mit dem abgegossenen Zuckersaft, gibt die in kleine Würfel geschnittene Ananas hinein und schlägt dies auf dem Feuer bis ans Kochen. Nachdem die Crême kalt geschlagen ist, mischt man 1/2 Liter steif geschlagenen Rahm darunter, füllt die Masse in eine Bombenform und vergräbt sie in Eis und Salz.

1619. **Gefrorenes von Schlagrahm.** 1 Liter dicker Rahm wird zu einem recht steifen Schnee geschlagen, mit Zucker, dem Vanille oder das an Zucker abgeriebene Gelbe von einer Zitrone oder Orange beigemischt ist, vermengt, in eine beliebige blecherne Form eingefüllt, verschlossen in zerstoßenes, stark gesalzenes Eis gesetzt und damit ganz zugedeckt. So läßt man es zwei Stunden ruhig stehen, nimmt dann die Form aus dem Eis, hält sie einen Augenblick in laues Wasser, trocknet sie gut wieder ab und stürzt das Gefrorene auf die Platte.

Fruchtgefrorenes.

Bei Fruchteis ist vor allem darauf zu sehen, daß es nicht zu süß wird, sondern daß das zu Gefrierende, mit der Zuckerwage gewogen, nicht mehr als 22 Grad hat. Nimmt man zu viel Zucker, so gefriert das Eis nicht, nimmt man zu wenig, so wird es trocken und hart. Wird der verwendete Zucker in kaltem Wasser aufgelöst, so tritt der Früchtegeschmack viel besser hervor. Man rechnet 250 bis 375 Gr. Zucker auf 1/2 Liter Wasser. Das Gefrorene von Früchten braucht längere Zeit zum Gefrieren als das von Rahm.

1620. **Zitroneneis.** Saft von 6 Zitronen, 1 ℔ Zucker, 1 Eiweiß, Wasser (1 Liter) bis die Zuckerwage auf 16—18 Grad einzieht. Man füllt dies in eine Gefrierbüchse, gibt zerkleinertes Eis und Salz (auf 3 ℔ Eis rechnet man 1 ℔ Salz) um die Büchse und läßt die Masse gefrieren, füllt sie dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, legt ein weißes Papier darauf, verschließt dieselbe gut und vergräbt sie in Eis und Salz. Vor dem Stürzen hält man die Form in heißes Wasser.

1621. **Gefrorenes von Himbeeren.** 2 ℔ Himbeeren werden durch ein feines Haarsieb getrieben, dann mit dem Saft von 2 Zitronen und 375 Gr. mit 1/4 Liter Wasser dick geläutertem Zucker

vermischt, auf 22 Grad gewogen, in die Gefrierbüchse eingefüllt und beendigt, wie in der Einleitung angezeigt ist. Löst man den in kleine Stückchen zerklopften Hutzucker in $^1/_4$ Liter kaltem Wasser auf, so hat man den Fruchtgeschmack bei weitem reiner. Will man das Eis von Himbeersaft oder Marmelade bereiten, so verdünnt man $^1/_2$ Liter davon mit $^1/_2$ Liter frischem Wasser und dem Saft von 1 Zitrone.

1622. **Erdbeer- oder Himbeer-Wasser-Eis.** Man stellt die Beeren in einem Kessel über das Feuer und kocht sie weich mit 1 Liter Wasser zu 1 Liter Beeren. Dann seiht und drückt man die Mischung durch ein dünnes Tuch. Auf jedes Liter Saft nimmt man 1 ℔ Zucker und einige gut zerschlagene Eiweiß. Ist die Masse gut abgekühlt, so schüttet man sie in die Büchse und läßt sie gefrieren.

1623. **Himbeereis mit Schlagrahm.** Zu $^1/_2$ Liter ungeschlagenem Schlagrahm oder anderem gutem fettem Rahm gibt man das durchgetriebene Mark von etwa 2 ℔ Himbeeren in die Gefrierbüchse, nebst Zucker nach Geschmack, ungefähr 250 Gr. Auf die gleiche Art macht man Gefrorenes von beliebigen Früchten, z. B. Sauer-Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen 2c.

1624. **Gefrorenes von Erdbeeren.** Wird auf die gleiche Weise wie Gefrorenes von Himbeeren gemacht.

1625. **Gefrorenes von Weichselkirschen.** $1^1/_2$ ℔ ausgesteinte Weichselkirschen werden mit dem vierten Teil ihrer Kerne gestoßen, mit 250 Gr. abgezupften Johannisbeeren in einer Schüssel mit etwa 1 ℔ in $^1/_2$ Liter Wasser aufgelöstem Zucker vermengt, eine Stunde so stehen gelassen, durch ein feines Haarsieb getrieben, auf 22 Grad gewogen und in die Gefrierbüchse getan. Der Saft von 2 Zitronen kann beigefügt werden.

1626. **Gefrorenes von Aprikosen.** 24 Aprikosen werden entzwei geschnitten, nachdem die Steine herausgenommen sind, geschält und durch ein Sieb getrieben. Das durchgetriebene Mark wird dann mit 375 Gr. geläutertem oder in 1 Liter Wasser aufgelöstem Zucker und dem Saft von 2 Zitronen vermischt, auf 22 Grad gewogen und in die Büchse zum Gefrieren eingefüllt. Man kann auch $^1/_2$ Liter Wasser und $^1/_4$—$^1/_2$ Liter guten weißen Wein nehmen. Ebenso wird Gefrorenes von Pfirsichen bereitet.

1627. **Ananas-Eis.** Die Schale einer Ananas wird mit Zucker abgerieben, die Frucht selbst auf dem Reibeisen oder im Reib-

stein zerrieben, 1 ℔ Zucker mit ½ Liter Wasser gekocht, abgeschäumt und mit der Ananas vermengt, der Saft von 2 Zitronen, ½ Flasche Rheinwein und der Schnee von 2 Eiweiß dazu getan. Dies läßt man in der Gefrierbüchse gefrieren.

In Essig und Salz Eingemachtes.

Zu Essig-Eingemachtem ist es ratsam, den besten (nicht billigsten) echten Weinessig zu nehmen; soll jedoch etwas nur auf die Dauer einer Woche eingemacht werden, so genügt auch geringerer. Je länger etwas halten soll, desto besser müssen die Qualitäten, und desto pünktlicher muß man in der Arbeit sein und genau nach der Vorschrift zu Werke gehen. Wenn das Eingemachte durch eine kleine, sehr reine Schieferplatte unter dem Essig gehalten wird, so ist es viel haltbarer. Auch bei diesen Einmach-Arten muß die alte Regel in Erinnerung gebracht werden, daß man bald und öfters nachsieht; bemerkt man an Essig-Eingemachtem eine ungünstige Veränderung, so gießt man den Essig ab, legt die Früchte auf reine Platten oder Bretter, reinigt sie, falls nämlich ein Schleim sich angesetzt hätte, mit trockener Leinwand, trocknet das Gefäß rein aus, legt die Früchte wieder ein und begießt sie mit frischem Essig. — Salz-Eingemachtes kann ebenfalls mit einem trockenen leinenen Tuche gereinigt und mit einer neuen Salzlacke versehen werden.

1628. **Esdragonessig.** Die von den Zweigen abgestreiften Blätter des Esdragon läßt man in einer Flasche mit gutem echtem Weinessig an einem den Sonnenstrahlen ausgesetzten Orte einige Wochen stehen und gießt dann den Esdragonessig ab, welcher zu mancherlei Eingemachtem, Salaten und Saucen zu empfehlen ist.

1629. **Rote Rüben in Essig.** Von diesen ist die echte Burgunderart die beste. Zu ungefähr 4 mittelgroßen Rüben nimmt man noch eine Drittelsstange Meerrettich; die Rüben werden in Wasser weich gekocht, geschält, dick geräbelt, der Meerrettich roh in Stücke geschnitten, beides schichtenweise in ein steinernes oder gläsernes Geschirr gelegt, dazwischen etwas Salz, grob gestoßener Pfeffer, 1 Eßlöffel gestoßener Zucker; alsdann werden sie mit Essig übergossen, daß dieser dreifingerhoch darüber geht.

1630. Welschkorn (Mais) in Essig. Das fingerlange, noch ganz unreife Welschkorn wird von den Fasern gereinigt und 1 Tag in starkes Salzwasser gelegt und an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag wird es in siedendes, stark gesalzenes Wasser gelegt und halb weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Nun wird das Welschkorn in Gläser getan, mit Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Muskatblüte belegt, mit gekochtem und wieder erkaltetem echtem Weinessig begossen, zugebunden und aufbewahrt.

1631. Blumenkohl in Essig. Fester, weißer Blumenkohl (Karviol) wird in zierliche Stückchen geschnitten, geschält, in siedendem Salzwasser halbweich gekocht und, wenn er gut abgelaufen, mit Meerrettich, Esdragon, Lorbeerlaub und Pfefferkörnern in ein Einmachglas gelegt, mit Essig begossen und gut zugebunden.

1632. Bohnen in Essig. Von kleinen jungen Bohnen werden die Fäden abgezogen, dann läßt man sie in siedendem Salzwasser zweimal aufkochen und legt sie, wenn sie auf einem Tuche gut abgetrocknet sind, fest eingedrückt in steinerne Töpfe. Dazwischen legt man ganzen Pfeffer, Esdragon und Lorbeerblätter, Bohnenkraut und fein geschnittenen Meerrettich, gießt guten echten Weinessig daran, daß sie ganz davon bedeckt sind, und stellt sie an einen kühlen Ort. Nach vier Tagen wird der Essig abgegossen, mit dem nötigen Salz aufgekocht und siedend über die Bohnen gegossen. Sie werden dann bedeckt und nachdem sie abgekühlt sind, mit Provenceröl begossen, gut zugebunden und aufbewahrt.

1633. Champignons in Essig. Die kleinen, fest geschlossenen Champignons werden rein geputzt, die Stiele abgeschnitten und durch mehrere frische Wasser rein gewaschen. Sie werden in stark gesalzenem Wasser ein paarmal aufgekocht und zum Abtrocknen auf ein Tuch und dann in Gläser gelegt, mit ganzem, weißem Pfeffer, einigen Lorbeer- und Esdragonblättern nebst etwas Muskatblüte belegt, mit aufgekochtem und wieder erkaltetem Weinessig begossen, fingerhoch mit Öl bedeckt, dann zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

1634. Perlzwiebeln in Essig. Die kleinen Perlzwiebeln werden mit Salzwasser nicht ganz zum Kochen gebracht, bis sich die Haut leicht, wie bei Mandeln abschälen läßt. Dann werden sie mit kaltem Wasser übergossen und nach dem Ablaufen über Nacht mit Salz

bestreut hingestellt. Den nächsten Tag kocht man sie in siedendem Essig mit einigen Pfefferkörnern stark halb weich, legt sie mit dem Seiher in einen Topf, gibt etwas Esdragon dazu, gießt den abgekühlten Essig darauf, beschwert sie mit einem Schieferplättchen und bindet sie fest zu. Sie werden zu Saucen, Ragouts, Salaten u. a. verwendet.

1635. **Mixed Pickles.** Schöner, in kleine Zweigchen geteilter Blumenkohl, junge Bohnen, kleine Gelberübchen, kleine unreife Welschkornkolben und junge grüne Erbsen werden, jede Art besonders, nur einigemal in siedendem Salzwasser aufgekocht, daß sie halbweich sind, dann auf ein Sieb geschüttet zum Ablaufen. Wenn sie gut abgetrocknet sind, werden sie mit rein gewaschenen kleinen Gurken, Kapuzinersamen und Monatrettichen, die über Nacht stark eingesalzen waren, Perlzwiebeln, die nach der vorigen Nummer geschält sind, Pfefferkörnern, Esdragon, Lorbeerblatt und Dill hübsch in Gläser geordnet, mit gutem echtem Weinessig übergossen, der fingerbreit darüber gehen muß, und mit Blase zugebunden. Nach 2 Monaten können sie gebraucht werden; von Zeit zu Zeit muß man aber nachsehen, ob der Essig noch die Pickles bedeckt.

1636. **Gurken in Essig.** Schöne Gurken werden geschält, nicht zu fein eingeschnitten und gut eingesalzen; nach 24 Stunden läßt man sie ablaufen, drückt sie in einen steinernen Topf, dazwischen Scheiben von Schalottenzwiebeln, gießt besten echten Weinessig darüber und mengt bei dem Gebrauche das nötige Öl, Salz und etwas Pfeffer darunter. Sie halten sich sehr gut bis zum Frühjahr, wenn sie fest eingedrückt, mit einem Schieferplättchen beschwert und gut zugebunden sind. Der Essig muß die Gurken bedecken.

1637. **Samengurken in Essig.** Die reifen Samengurken werden geschält, zerschnitten und der Same sorgfältig herausgenommen, sie werden in Stücke geschnitten und etwas eingesalzen. Nach 2 Stunden trocknet man sie gut ab, legt sie lagenweise mit in Scheiben geschnittenen Schalottenzwiebeln in einen steinernen Topf, schneidet kleine Stücke Meerrettich darauf und gießt so viel guten echten Weinessig daran, bis er darüber geht.

1638. **Senfgurken.** Große, völlig reife Gurken werden geschält, in vier Teile geschnitten, die Kerne und das Mark rein davon entfernt; nun legt man sie in eine Schüssel, streut sie mit Salz ein und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort. Den andern Tag werden sie mit einem Tuche rein abgetrocknet und schichtenweise in

steinerne Häfen gelegt. Jede Lage wird mit ganzem Pfeffer, englisch Gewürz (Modegewürz), Nelken, gelbem Senf, ungefähr 15 bis 20 Weichselblättern und ein paar Lorbeerblättern, wie auch einigen Zehen Knoblauch bestreut. Nun gießt man guten mit etwas Salz gekochten echten Weinessig kalt darüber, daß er daumenbreit darüber geht, bedeckt sie mit einer Schieferplatte und überbindet sie mit einer naß gemachten Blase. Nach 6 Wochen sind sie zum Gebrauch fertig.

1639. Essiggurken. Die kleinen Gurken werden rein gewaschen, in eine Schüssel getan, mit einigen Händen voll Salz bestreut, mehreremal darin umgewendet und über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Den andern Tag werden sie mit einem Tuch rein abgetrocknet und in steinerne Häfen eingelegt. Dazwischen legt man ganzen Pfeffer, englisch Gewürz, Nelken, Muskatblüte, Fenchel, einige Zehen fein geschnittenen Knoblauch, Schalottenzwiebeln, Lorbeerblätter und Estragon. Nun kocht man guten echten Weinessig auf, gießt ihn kalt darüber. Den andern Tag gießt man ihn ab, kocht ihn wieder auf und gießt ihn erkaltet wieder darüber, belegt die kleinen Gurken mit einem reinen Schieferplättchen, bindet sie zu und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Fürchtet man, daß sie sich nicht gut halten, so kann ein Säckchen mit Senfkörnern darauf gelegt werden, besser aber ist ein Schieferplättchen.

1640. Essiggurken. Die wie in der vorigen Nummer eingesalzenen und gerichteten Gurken werden in dem siedenden Essig einmal aufgekocht, erkaltet auf die in der vorigen Nummer angegebene Art eingelegt und mit dem erkalteten Essig übergossen.

1641. Salzgurken. Halbgewachsene Gurken werden in frisches Wasser über Nacht gelegt und mit einem Tuch abgetrocknet; dann werden sie in Fäßchen oder steinerne Häfen, deren Boden mit Traubenlaub bedeckt ist, schichtenweise eingelegt. Jede Lage wird mit ganzem Pfeffer, Dill, einigen Lorbeerblättern und Estragonblättern bestreut; dann gießt man kaltes Salzwasser, das nicht schärfer sein darf als eine stark gesalzene Suppe, mit dem vierten Teil echten Weinessig vermischt, darauf, bis sie vollkommen davon bedeckt sind, und bewahrt sie wie die Essiggurken auf. Die Gurken müssen oft geschüttelt werden, damit der Salzlack frisch bleibt. Traubenlaub kann man nur nehmen, wenn man sicher ist, daß die Traubenstöcke nicht gespritzt sind.

1642. **Teufelsgurken.** Ungefähr 30 halb ausgewachsene Gurken werden geschält und in Hälften geschnitten; mit einem silbernen Löffel schabt man das Mark rein heraus, die Höhlungen reibt man mit Salz gehörig ein, legt alle auf- und ineinander und läßt sie so 24 Stunden im Keller stehen. Sind sie nun recht erfrischt, so trocknet man sie vollkommen ab, legt sie in steinerne Häfen und streut folgende Zutaten schichtenweise dazwischen: 8 Gr. grob gestoßenen spanischen Pfeffer, je ebensoviel schwarzen Pfeffer und Senfkörner, von 4 Knoblauchstengeln die gereinigten Zehen, 1 Stange Meerrettich in Würfel geschnitten, 6 Lorbeerblätter und 1 Dillkraut. Nun wird Esdragonessig siedend gemacht und erkaltet an die Gurken geschüttet, daß er halbhandhoch darüber geht, nach 3 Tagen gießt man ihn ab, siedet ihn nochmals und verfährt wie das erstemal.

1643. **Ganze Tomaten in Salz einzumachen.** Reife gesunde Tomaten werden in einen Steintopf eingelegt, mit einem Salzlack übergossen, der weit darüber gehen muß und der einen Tag vorher ½ Stunde gekocht wurde. Die Tomaten werden mit einer Schieferplatte beschwert, die genau so groß sein muß wie die Fläche des Topfes. Die Tomaten werden wie Salzgurken zu Braten gegeben.

1644. **Senf mit Essig.** Man macht ½ Liter echten Weinessig mit 250 Gr. Zucker siedend. Wenn er abgekühlt und kaum noch warm ist, werden 125 Gr. halb gelbes und halb braunes Senfmehl in eine Schüssel genommen und mit dem Essig angerührt. Wenn der Senf eine starke halbe Stunde gerührt ist, wird er in Töpfe oder Flaschen gefüllt und aufbewahrt.

Anmerkung: Wenn der Senf durch langes Aufheben zu dick wird, so darf er nur mit gewöhnlichem gutem Essig verdünnt werden. Auch kann etwas weniger Zucker genommen werden, wenn man ihn nicht süß liebt.

1645. **Senf mit Most (Mostrich).** Zur Herbstzeit wird süßer Birnen- oder Weinmost auf den vierten Teil langsam eingekocht. Auf ½ Liter solchen, noch warmen Mostes werden 60 Gr. gelbes und ebensoviel braunes Senfmehl genommen und dieses ganz wie der vorhergehende Senf behandelt.

Rauchfleisch.

Das in Salz zu legende Fleisch muß frisch (1 Tag) geschlachtet, rein behandelt und abgekühlt sein; fleischige Stücke werden stark durchgeklopft und dann erst nach allen Seiten mit Salpeter und Salz eingerieben, namentlich um die Knochen herum. Auf 12 ℔ Kochsalz werden 375 Gr. Salpeter und 250 Gr. Zucker genommen; auf 15 ℔ Fleisch 1 ℔ Salz, 30 Gr. Salpeter und 25 Gr. Zucker. Das hölzerne Einsalzgefäß muß dauerhaft sein, damit der Lack, welchen das Fleisch selbst zieht, nicht herausrinnen kann. Dasselbe muß auch passende Beschwer-Brettchen haben. Den Boden des Gefäßes bestreut man mit Salz, legt die Fleischstücke eng zusammen und streut noch, wenn alles eingelegt ist, eine Handvoll Salz oben darüber. Nach einigen Tagen sieht man nach, ob das Fleisch Lack gezogen hat; ist dies nicht der Fall, so muß etwas Wasser mit Salz vermischt daran geschüttet werden. Kleine Stücke kann man nach ein paar Tagen holen, entweder räuchern oder gleich sieden, große Stücke wie Schinken u. dgl. brauchen 4 Wochen. Rind-, Schweinefleisch, wie auch Kalbsschlegel eignen sich zur Einsalzung und Räucherung. Wie lange ein Stück geräuchert werden soll, läßt sich nicht genau bestimmen, weil es auf die Stärke des Rauches und die Größe des Stückes ankommt. 1pfündige Stücke sind mit 1 Tag geräuchert; zu langes Räuchern macht zäh. In kühler Jahreszeit läßt man das Fleisch einen Tag in der Luft abtrocknen, ehe es geräuchert wird.

1646. **Salzlack zu geräuchertem Schweinefleisch.** Zu 50 ℔ Schweinefleisch nimmt man 60—80 Gr. Salpeter und reibt das Fleisch, namentlich um die Knochen, stark damit ein, macht 9 Liter Wasser siedend, tut 5 ℔ Salz, eine halbe in Scheiben geschnittene Zitrone, 1 Handvoll Lauch, 125 Gr. Kandiszucker hinein, läßt es kochen, seiht es durch und läßt es einen halben Tag erkalten, ordnet das Fleisch, die größten Stücke zuerst, in ein mit Salz bestreutes Ständchen so fest als möglich, gießt den Lack daran, der über das Fleisch gehen muß, legt Brettchen auf das Fleisch und beschwert es stark. Nach 14 Tagen kann es in den Rauch gehängt werden, kleine Stücke schon früher.

1647. **Schinken und Schweinefleisch** mit **Pökelsalz.** Die Verwendung von Stuttgarter Pökelsalz von Ernst Gruner

verdient vor Salpeter den Vorzug, weil der Nährwert des Fleisches dadurch viel weniger beeinträchtigt wird. Um Schinken, Pökel- und Rauchfleisch einzusalzen, werden die gut ausgekühlten Fleischstücke zuerst mit einer Mischung von Kochsalz mit Gruners Pökelsalz (auf 4 ℔ Kochsalz 25 Gr. Pökelsalz) tüchtig eingerieben und sodann einige Stunden oder über Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen. Dann packt man sie recht dicht in eine Stande (Tonne) und übergießt sie mit dem gekochten, jedoch erkalteten Lack. Zur Herstellung dieses Pökellackes löst man in 5 Liter Wasser 2 ℔ Kochsalz und 40—50 Gr. Gruners Pökelsalz, sowie je nach der Jahreszeit 40—60 Gr. Zucker (im Sommer weniger, im Winter mehr) auf. Das Pökeln empfiehlt sich am besten bei einer Temperatur von 6—12 °. Die richtige Stärke des Lackes erkennt man daran, daß ein rohes Ei darin schwimmen kann. 2—3 Wochen mindestens läßt man die Schinken in dieser Lösung liegen und wendet sie während dieser Zeit einigemale um. Dann läßt man dieselben einen oder mehrere Tage in einer luftigen Kammer abtrocknen und hängt sie hierauf in den Rauch, wo man sie $2\frac{1}{2}$—3 Wochen hängen läßt. Soll der Schinken lange Zeit halten, läßt man ihn länger im Rauch hängen.

1648. **Schinken schnell zu räuchern.** Will man kleine Schinken schnell pökeln, so legt man dieselben auf ein Brett und reibt sie überall tüchtig, wohl 1 Stunde lang mit Salz und Salpeter ein; unter 2 ℔ Salz mischt man 1 vollen Löffel Salpeter. An die Knochen reibt man etwas mehr Salz, um die an denselben leicht entstehende Fäulnis zu verhindern. Sobald das Einreiben fertig ist, werden die Schinken fest auf und neben einander hingelegt, beschwert, alle Tage umgewendet und nach 10—12 Tagen in den Rauch gehängt und wie sonst geräuchert. Auf diese Art behandelte Schinken bleiben viel zarter, weil die ganze Kraft im Schinkenfleisch bleibt.

1649. **Geräuchertes Schweinefleisch.** (Schnell zu bereiten.) Man nehme nicht zu fette, aber saftige, nicht zu große Stücke; zu 5 ℔ Fleisch nimmt man 15 Gr. Salpeter, 8 Gr. Zucker und 125 Gr. Salz. Nun reibt man zuerst den Salpeter, dann den Zucker und zuletzt das Salz ein. Es muß alles aufgebraucht werden, dann hängt man das Fleisch gleich in den Rauch; nach 2—6 Tagen, bei stärkerem oder schwächerem Rauch, ist es fertig geräuchert. Auf diese Art wird das Fleisch sehr zart und gut.

1650. Zunge zu räuchern. Nachdem die Zunge wie bei „Gesalzene Zunge" genügend im Lack gelegen und gepökelt ist, wird sie 2—6 Tage, je nachdem der Rauch stärker oder schwächer ist, gut durchgeräuchert. Sie schmeckt kräftiger, wenn sie stark geräuchert ist.

1651. Kalbsschinken. Von einem schönen großen Kalbsschlegel schneidet man alle überflüssigen Haut-, Schwanz- und Knochenteile ab, so daß er ein schön gerundetes Aussehen bekommt; dann erhitzt man einen Suppenteller voll Kochsalz, mengt ein wenig gestoßenen Salpeter und Pfeffer darunter und reibt damit den Schlegel so lange ein, bis das Salz in das Fleisch eingedrungen ist. Dann legt man den Schinken in ein Gefäß und läßt ihn an einem kühlen Ort stehen. Am folgenden und nächstfolgenden Tag wiederholt man das Einreiben, läßt den Schinken 24 Stunden in der Luft hängen und bringt ihn dann 8—10 Tage in schwachen Rauch. — Vor dem Gebrauch legt man ihn eine Nacht in frisches Wasser und kocht ihn wie Schweineschinken.

1652. Wilde Schweinsschlegel zu räuchern. Sie mögen von einem Frischling oder älteren Schwein sein, so können sie zum Räuchern gebraucht werden, wenn sie keinen Schuß haben. Zu zwei Schlegeln nimmt man 60 Gr. Salpeter, reibt sie zuerst damit ein, streut 4 Hände voll Salz darüber, beschwert sie stark in einem Geschirr und hängt sie nach 14 Tagen in einem kalten Rauch auf; denn wenn sie warm hängen, werden sie schwammig. Sie werden wie die Schinken vom zahmen Schweine gekocht.

1653. Geräucherte Gänsebrüste. Von den jungen gemästeten und rein geputzen Gänsen werden die Brüste abgeschnitten, mit Salz, das mit etwas Salpeter vermischt ist, eingerieben, in ein Geschirr getan, mit einem Brettchen bedeckt, beschwert und 10 Tage an einen kühlen Ort gestellt. Nach Verfluß dieser Zeit werden sie mit einem Tuche abgerieben, in Papier eingebunden und 8—10 Tage in einen kalten Rauch gehängt.

Warme und kalte Getränke.

1654. **Tee, grüner oder schwarzer.** Schwarzer Tee wird, weil er weniger aufregend für die Nerven ist, dem grünen vorgezogen, eine Hauptsache aber bleibt immer, daß man eine gute Sorte nimmt. Ehe der Tee angebrüht wird, muß die (am besten metallene) Kanne durchaus erwärmt sein, dann erst legt man den Tee hinein, gießt in Zwischenräumen strudelndes Wasser darüber und hält die Kanne hübsch zugedeckt. Ehe der Tee eingeschenkt wird, läßt man ihn noch fünf Minuten anziehen, in welcher Zeit sich auch die Teeblättchen ruhig senken können. Die zuerst eingeschenkten Tassen sind die schwächsten, die letzten die stärksten, deshalb muß man immer kochendes Wasser bereit halten, um, wenn die Kanne stark halb leer ist, gleich aufgießen zu können, damit der Tee immer in der gleichen Stärke ist, oder aber man gießt sämtliche Tassen mit Wasser halbvoll und dann mit dem indessen stärker gewordenen Tee die zweite Hälfte nach. Kalter Rahm ist bei Tee dem warmen vorzuziehen, und es ist angenehm, wenn auch die leeren Tassen zuvor erwärmt sind. Zu einem ziemlich starken Tee rechnet man auf jede Person einen gehäuften Teelöffel voll.

1655. **Kaffee.** Der Kaffee muß stets von einer feinen Sorte und mit Sorgfalt geröstet sein, da er sonst sehr verdorben werden kann. Vor dem Rösten wascht man ihn in kaltem Wasser, läßt ihn gut ablaufen, trocknet ihn in einem Tuche ab und röstet ihn dann gleich bei einem raschen Feuer unter öfterem Nachsehen und Aufschütteln, bis die Bohnen mittelbraun, mit hellem Sprung in der Mitte und von angenehmem Geruch sind. Den gerösteten Kaffee verwahrt man in fest schließenden Büchsen; je frischer geröstet, desto mehr Aroma, deshalb soll man nicht viel auf einmal rösten. Auf 1 Tasse starken Kaffee rechnet man 10—15 Gr. geröstete Bohnen. Werden größere Portionen bereitet, so sind verhältnismäßig geringere Mengen Kaffee ausreichend. Bei Diners, zu deren Schluß man den sogenannten Mocca reicht, muß man auf 1 Tasse doppelt so viel rechnen. Über den in die Maschine gefüllten gemahlenen Kaffee gießt man zuerst nur 1 Tasse siedendes Wasser, deckt die Maschine fest zu und gießt,

wenn dieses durchgelaufen, das übrige Wasser siedend darauf, nachher den durchgelaufenen Kaffee mehrmals darüber, um das Kaffeemehl recht auszuziehen.

Soll der Kaffee seinen guten Geschmack behalten, so muß man guten frisch abgekochten Rahm dazu geben. Je besser der Rahm, desto besser der Kaffee.

Zu Crêmes, Gefrorenem ꝛc. ist es sehr bequem, Kaffeeextrakt „International" von Türk & Pabst zu verwenden, auch für Fußwanderungen ist derselbe zu empfehlen, da ein Kaffeelöffel voll zur raschen Bereitung eines Wasserglases kalten Kaffees genügt.

1656. Kakao. (Edelweißkakao.) Die jetzt in den Handel kommenden Kakaofabrikate sind meistens so leicht löslich, daß ein Aufkochen des Kakao nicht nötig, bei größeren Portionen aber immerhin nützlich ist. Man schüttet 2 kleine Eßlöffel Kakao — Edelweißkakao ist sehr leicht löslich — in eine Kanne, gießt $^1/_2$ Liter kochendes Wasser dazu, rührt gut um und süßt nach Geschmack. Will man Milch dazu nehmen, so gießt man zuerst $^1/_4$ Liter kochendes Wasser über das Kakaopulver, rührt es um und gießt dann $^1/_4$ Liter heiße Milch nach. Braucht man nur 1 Tasse Kakao, so gibt man 1 Teelöffel Kakaopulver in eine Frühstückstasse, ebensoviel gestoßenen Zucker und gießt unter beständigem Rühren die Tasse mit kochendem Wasser oder Milch voll.

1657. Wasser-Schokolade mit kaltem Rahm. Zu 2 Tassen löst man 60 Gr. Schokolade in wenig Wasser auf, an die aufgelöste Schokolade gießt man noch das wenige Wasser, das man zu 2 Tassen nötig hat, und setzt es unter langsamem Umrühren über das Feuer. Sobald die Schokolade zu kochen anfängt, ist sie fertig. Man gibt sie mit kaltem Rahm.

1658. Schokolade in Milch. 60 Gr. Vanilleschokolade löst man mit etwas Milch auf dem Feuer auf, nimmt zwei Obertassen voll Milch dazu, kocht sie einige Minuten, gießt sie in eine Kanne und sprudelt sie schaumig.

1659. Schokolade in Milch (Eierschokolade). Man löst in etwas Milch 90 Gr. Vanille-Schokolade auf, setzt sie dann über das Feuer mit 1 Liter guter Milch und dem nötigen Zucker; hat sie durchgekocht, so zieht man 6 Dotter daran ab, läßt sie auf dem Feuer anziehen oder füllt sie sogleich in eine Kanne, die in siedendem Wasser steht, in der sie gequirlt werden kann. Für den

Hausgebrauch rechnet man 2 Liter Milch, 125 Gr. Schokolade und 4 Eier.

Anmerkung. Zur Wasser- wie zur Milch-Schokolade kann geschlagener Vanille-Schlagrahm (siehe Register) gegeben werden. Es wird davon auf jede Tasse Schokolade ein Eßlöffel voll gelegt, oder man gibt ihn in einer Schale besonders.

1660. **Reformierter Tee** (Getränk für Kinder). Einen Teelöffel Tee, ein Stück Zimt und das Gelbe von 1 Zitrone siedet man in 1 Liter guter Milch nebst Zucker nach Geschmack, zieht 4 Dotter daran ab, gießt sie durch ein Sieb und füllt sie sogleich in eine Kanne, in der gequirlt werden kann.

1661. **Polnisches Bier.** ½ Liter gutes weißes Bier setzt man mit einem Stückchen Zimt zum Feuer. Wenn das Bier kocht und abgeschäumt ist, tut man ¼ Liter Rheinwein oder anderen guten weißen Wein, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von 1 Zitrone nebst 125 Gr. Zucker dazu, verrührt 4 Eidotter mit ½ Glas Maraschino, gießt das Bier dazu, läßt es unter starkem Umrühren auf dem Feuer noch einige Minuten anziehen und gibt es sogleich zu Tische.

1662. **Warmes Bier.** 1 Liter Weißbier wird mit dem nötigen Zucker versüßt, und nebst etwas ganzem Zimt mit einem Stückchen Zitronenschale ein wenig gekocht, dann 6 Eidotter wohl verrührt, das gekochte Bier unter beständigem Rühren langsam daran gegossen, ein wenig gequirlt und sogleich in die bestimmte Kanne gefüllt.

1663. **Chaudeau** (sprich Schodo). 125 Gr. Zucker, das am Zucker abgeriebene Gelbe von 1 und der Saft von 2 Zitronen wird mit 1 Liter gutem weißem Wein siedend gemacht. In einer Kanne quirlt man 8 Eidotter mit ein paar Löffeln Wein, gießt sodann bei beständigem Quirlen den kochenden Wein an die Dotter, stellt die Kanne in kochendes Wasser und quirlt oder schlägt mit einer Schneerute den Chaudeau, bis er recht schaumig ist.

1664. **Warme Weinbowle. Gebrannter Wein.** Man nimmt 3 Liter Rhein- oder Moselwein oder sonst einen guten leichten Wein, aber keinen Champagner, mit 8 Gr. feinem Zimt, einigen Gewürznelken, der Schale von 1 Zitrone und 400—500 Gr. Zucker in einen Topf, läßt ihn kochend heiß werden, zündet ihn dann mit einem brennenden Papier an und läßt ihn so lange brennen, bis

er von selbst erlischt. Nun wird er durch eine Serviette gegossen und warm in Gläsern gegeben. Statt Zimt, Nelken und Zitronenschale kann man zuletzt ein Weinglas feinsten Arrak über ein ziemlich großes Stück Zucker in einen Blechlöffel gießen und mit einem Fidibus anzünden. Man hält den Löffel über die Bowle, daß der schmelzende Zucker hineintröpfelt. Dann gibt man noch den Saft einer Zitrone zu und, wenn man will, unmittelbar vor dem Einschenken in die Gläser ½ Flasche Champagner.

1665. **Glühwein.** Zu 2 Liter altem Wein nimmt man 250 Gr. Zucker, 8 Gr. Zimt, 2 Gr. Nelken, 1 Stückchen Zitronenschale, läßt alles auf dem Feuer, bis der Wein kocht, seiht ihn durch und gibt ihn warm oder kalt. Man kann auch 250 Gr. Zucker mit dem eben angegebenen Gewürz und ¼ Liter Wasser durchkochen, gießt dann 1 Liter starken Weiß- oder Rotwein dazu, bringt alles zum Sieden, gießt den Wein durch ein Sieb und serviert ihn.

1666. **Gewöhnlicher Punsch.** 1 ℔ in kleine Stücke zerschlagener Zucker, an dem die Schale von 1 Zitrone abgerieben, wird in eine Porzellanschüssel gelegt, dann mit dem durchgepreßten Saft von 4 Zitronen und ½ Liter Arrak begossen; wenn der Zucker geschmolzen ist, werden 2 Liter heißes Teewasser, zu dem 15 Gr. Tee genommen wurde, dazu gegossen, gut untereinander gemischt und heiß aufgetragen.

1667. **Orangenpunsch.** 1¼ ℔ Zucker, auf dem zuvor die Schale von 1 Orange abgerieben wurde, wird in die dazu bestimmte Punschschüssel nebst dem durchgepreßten Saft von 3 Orangen getan; dann werden 1 Flasche siedendes Wasser, 2 Flaschen heißgemachter Wein und ½ Flasche Arrak dazu gegossen, gut unter einander gemischt und warm in Gläsern gegeben. Der Saft von 1 Zitrone macht ihn kräftiger.

1668. **Eierpunsch.** 2 Eidotter werden mit 1 Teelöffel gestoßenem Zucker schaumig gerührt, dann wird ¼ Liter gewöhnlicher Punsch unter stetem Umrühren dazu gegossen und in Tassen serviert.

1669. **Eierpunsch.** ⅛ Liter Wasser wird mit 3 Eßlöffel Arrak, etwa 1 Eßlöffel Zucker und 2 Eiern in einer Messingpfanne so lange auf dem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, bis der Punsch recht schaumig und heiß ist, er wird dann schnell gegeben. Der Eierpunsch muß sehr aufmerksam bereitet werden, er darf nicht aufkochen, nur recht heiß werden, da er sonst gerinnt.

1670. Weinpunsch. 3 Flaschen Weißwein, 1 Flasche Wasser läßt man mit Zucker nach Belieben ans Kochen kommen, dann gießt man Arrak nach Geschmack dazu. Der Wein darf jedoch nie kochen, weil er sonst die Kraft verliert.

1671. Punschessenz. $2\frac{1}{2}$ ℔ Zucker, auf dem zuvor die Schale von 4 Orangen und 1 Zitrone abgerieben wurde, wird in Stücke zerschlagen und mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine Kasserolle getan; nun wird der ausgepreßte Saft von 8 Orangen und 3 Zitronen dazu genommen, auf das Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis es rein abgeschäumt ist. Hierauf wird der gekochte Saft durch eine naßgemachte Serviette gepreßt, und wenn er erkaltet ist, 1 Flasche Arrak dazu gegossen, gut unter einander gemischt, dann in Flaschen gefüllt, gut verpfropft und zum Gebrauche aufbewahrt. Will man Punsch machen, so wird unter heißes Teewasser von der Essenz nach Belieben viel oder wenig zugegossen. Statt der Orangen kann man auch nur Zitronen nehmen. Man läutert 2 ℔ Hutzucker mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser, nimmt den Saft von 6—8 Zitronen dazu, verrührt es gut und rührt dann eine große Flasche feinsten Arrak daran.

1672. Punsch-Royal. Es werden $1\frac{1}{2}$ ℔ Zucker in Stücke zerschlagen, in eine Punschschüssel getan und 1 Liter kaltes Teewasser dazu gegossen; sobald der Zucker aufgelöst ist, kommt noch der Saft von 6 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Liter Rheinwein, $\frac{1}{2}$ Liter Burgunder, $\frac{1}{2}$ Flasche Champagner, ebensoviel Arrak und Maraschino dazu; das Ganze wird untereinander gemischt aufs Eis gestellt und kalt serviert.

1673. Kalter Bischoff. Von 1 bitteren, noch grünen Pomeranze schält man mit einem scharfen Messerchen die Schale sehr fein ab, legt die Schale in eine Porzellanschüssel, gießt eine Flasche Rotwein, am besten Bordeaux oder Burgunder, darüber, deckt die Schüssel gut zu und läßt den Wein 10—12 Stunden ziehen, worauf man ihn durch ein Sieb seiht und mit Zucker nach Belieben versüßt.

1674. Bischoff. 4 bittere Orangen werden in einem irdenen Geschirr oder auf dem Roste braunfleckig gebraten, in Stücke zerschnitten und in eine Schüssel getan. Hierauf nimmt man 375 Gr. geläuterten Zucker, 6 Gewürznelken, ein Stück ganzen Zimt, die Orangen, gießt 2 Flaschen Burgunder oder andern guten roten Wein dazu und setzt es so lange aufs Feuer, bis es kochend heiß ist, ohne es aber sieden zu lassen; dann wird es durch ein Haarsieb gegossen und warm oder kalt serviert.

1675. **Grog.** 250 Gr. Zucker wird in kleine Stücke zerschlagen, in eine Schüssel genommen, mit $^3/_8$—$^1/_2$ Liter feinem Rum oder Arrak begossen und mit 1 Liter kochendem Wasser vermischt.

1676. **Grog feinere Art.** In die Punschterrine legt man 375 Gr. Zucker, eine in Rädchen geschnittene Zitrone, die Kerne nimmt man heraus, gießt $^1/_2$ Liter siedendes Wasser daran und deckt es zu, bis der Zucker geschmolzen ist; alsdann gießt man 1 Liter starken Tee und $^1/_4$ Liter Jamaika-Rum daran.

1677. **Grog.** Über 4 Stückchen Würfelzucker gießt man ein zuvor gewärmtes Wasserglas halb voll mit kochendem Wasser. Ist der Zucker vergangen, so gießt man 4—5 Kaffeelöffel feinsten Jamaika-Rum, Kognak oder Arrak dazu, je nachdem man den Grog stärker oder schwächer haben will; nun wird das Glas vollends mit kochendem Wasser aufgefüllt und serviert.

1678. **Maiwein** (Rheinländischer Maitrank). Die feinste und beste Bereitung des Maiweines ist: eine Handvoll gewaschener Waldmeister, der noch nicht geblüht hat, die geschälten Schnitze von 1 Orange und ungefähr 200 Gr. Zucker läßt man mit 2 Flaschen weißem Wein in einer fest schließenden Schüssel etwa $^1/_4$ Stunde angesetzt stehen, gießt zuletzt 1 Flasche Schaumwein zu und gibt dann in jedes Glas einen Orangenschnitz. Je nach der Menge der Waldmeister läßt man sie kürzer oder länger darinnen. Der Geschmack darf nicht zu stark werden. Zu einfachem Maiwein werden Waldmeister mit Zucker und Wein angesetzt.

1679. **Ananasbowle.** Eine halbe, geschälte Ananas wird in dünne Scheiben geschnitten, diese in eine fest schließende Schüssel gelegt, mit 300 Gr. gestoßenem Zucker überstreut, mit $^1/_2$ Liter weißem Wein übergossen und fest zugedeckt an einen kalten Ort einige Stunden lang gestellt. Dann gießt man noch 3 Flaschen guten, leichten Wein und $^1/_2$ Flasche Champagner, oder statt des Champagners $^1/_2$ Krug Selterswasser dazu und gibt die Bowle gleich und recht kalt zu Tische. Statt der frischen Ananas kann $^1/_2$ Liter Ananassyrup genommen werden. Häufig nimmt man auch in Blechbüchsen eingemachte Ananas, welche man ebenfalls in feine Scheiben schneidet und wie die frische verwendet. Doch gießt man den in der Büchse enthaltenen Saft mit in die Bowle.

1680. **Erdbeerbowle.** 1 Liter reife, rein gelesene Walderdbeeren überstreut man dick mit Zucker und läßt sie fest zugedeckt

4 Stunden stehen. Nun mischt man 4 Flaschen weißen, recht kalten leichten Wein und ½ Flasche Champagner oder ½ Krug Selterswasser darunter und gibt sie gleich zu Tische.

1681. **Orangenbowle.** Die an Zucker abgeriebene Schale von einer Orange und die von ihren Kernen befreiten Schnitze von drei Orangen werden mit 250 Gr. Zucker bestreut und, wenn sich nach einigen Stunden ein dicker Zuckersaft gebildet, mit zwei Flaschen weißem Wein und ½ Liter Selterswasser vermischt und recht kalt gegeben.

1682. **Pfirsichbowle.** Acht große, reife Pfirsiche schält man und schneidet sie zu dünnen Schnitzen, nimmt sie mit 185 Gr. gestoßenem Zucker in eine fest schließende Schüssel und läßt sie einen halben Tag stehen und mengt vor dem Auftragen zwei Flaschen auf Eis gekühlten Rheinwein oder andern weißen Wein und eine Flasche Champagner darunter. Wenn der Wein sehr stark ist, kann statt des Champagners ein halber Krug Selterswasser genommen werden.

1683. **Wacholderbeerwein.** Mit einem Wellholz zerquetscht man ½ Liter Wacholderbeeren, mischt 125 Gr. Rosinen darunter, tut dies in ein Säckchen und hängt es in einen großen steinernen Krug, der 5—6 Liter hält; man füllt den Krug mit Wein, tut in den Wein 125 Gr. geläuterten Zucker, läßt solches acht Tage an einem kühlen Orte stehen, dann ist der Wein trinkbar.

1684. **Nußlikör.** 1 ℔ Nüsse, die acht Tage vor Johanni gebrochen werden, schneidet man klein, tut sie in einen Glaskolben, nimmt 15 Gr. Zimt, 8 Gr. Nelken dazu, gießt 1½ Liter guten Branntwein darüber und stellt es leicht zugebunden 6 Wochen an die Sonne. Nach dieser Zeit preßt man es durch ein Tuch und filtriert den durchgepreßten Saft durch Fließpapier. Nun wird 1 ℔ Zucker mit ¼ Liter Wasser geläutert, nach dessen Erkalten der Saft dazu gegossen, gut untereinander gemischt und in Flaschen gefüllt.

1685. **Quittenlikör.** Die völlig reifen Quitten werden mit einem Tuche abgerieben, auf dem Reibeisen samt der Schale gerieben und leicht bedeckt über Nacht stehen gelassen; den andern Tag werden sie ausgepreßt. Zu 4 Liter Saft nimmt man ebensoviel guten Branntwein, 8 Gr. in kleine Stücke gebrochenen Zimt, halb soviel Nelken, 8 Gr. englisch Gewürz (Modegewürz), 30 Gr. grob gestoßene bittere Mandeln, die klein geschnittene Schale von 2 Zi-

tronen und 1 ℔ gestoßenen Zucker. Saft, Branntwein, Gewürze und Zucker werden in einen Glaskolben getan, 5—6 Wochen an die Sonne gestellt, dann filtriert und in Flaschen verwahrt.

1686. **Anislikör.** In eine große Porzellanschüssel nimmt man 1 ℔ fein gestoßenen Zucker, rührt 4 Gr. Anisöl daran, tut 8 Gr. in kleine Stücke gebrochenen Zimt, halbsoviel Nelken, 8 Gr. roten Sandel und 4 Eßlöffel süße Milch und ½ Liter Rosenwasser dazu, gießt 2 Liter Branntwein daran und rührt es recht gut untereinander; nun läßt man es fest zugedeckt 24 Stunden stehen, filtriert es nach Verfluß dieser Zeit und verwahrt es in Flaschen.

1687. **Kirschenlikör.** In einen Glaskolben tut man 3 ℔ abgezupfte schwarze, reife Kirschen und ebensoviel in einem Mörser mit den Kernen gestoßene; dann nimmt man 15 Gr. feinen, in kleine Stücke gebrochenen Zimt, 8 Gr. Nelken und 1 ℔ gestoßenen Kandiszucker dazu, gießt 4 Liter guten Branntwein daran, läßt es an der Sonne 4 Wochen destillieren, filtriert es durch Fließpapier und füllt es zum Gebrauche in Flaschen.

1688. **Zitronenlikör.** 1 Liter guter Branntwein wird mit der fein geschnittenen Schale von 2 Zitronen angesetzt. Nach 14 Tagen kocht man 185 Gr. Zucker mit 1 Liter Wasser zum Breitlauf, nimmt den Branntwein dazu, läßt ihn warm werden und filtriert ihn.

1689. **Likör von süßem Weinmost.** 1 Liter Branntwein, 1 Liter guter, noch ganz süßer Weinmost, Zucker, etwas Zimt und einige Nelken wird zusammen angesetzt. Er kann gleich gebraucht werden.

1690. **Kalmuslikör.** Zu 1 Liter gutem Branntwein nimmt man 60 Gr. klein geschnittenen Kalmus und stellt es in einer Flasche leicht zugebunden 4 Wochen an die Sonne. 250 Gr. Zucker wird mit ½ Liter Wasser über dem Feuer aufgelöst, bis auf ¼ Liter eingekocht und abgekühlt an den Branntwein gegossen; der Likör wird filtriert und in Flaschen zum Gebrauche verwahrt.

1691. **Orangenlimonade** aus Orangeschalen zu bereiten. Man nimmt ½ Liter besten reinen Weingeist in eine Literflasche und füllt dieselbe nach und nach mit fein geschnittenen Orangeschalen (das Weiße muß sorgfältig von den Schalen entfernt sein). 3—4 Wochen läßt man die Flasche in der Sonne oder in der Nähe des Ofens stehen und schüttelt sie täglich einigemal, dann filtriert man die Flüssigkeit durch ein Filterpapier. Nun kocht man 3 Liter

Wasser mit 4 ℔ Zucker und 75 Gr. kristallisierter Zitronensäure. Wenn halb erkaltet, tut man 4—5 kleine Likörgläschen voll von dem obigen Extrakt hinzu, mischt es gut und füllt es in Flaschen, die, erkaltet und gut verkorkt, sich lange im Keller halten. Mit kaltem Wasser vermischt, ist es eine angenehme, erfrischende Limonade.

Für Kranke unschädliche Getränke.

1692. Mandelmilch. Zu ½ Liter starker Mandelmilch nimmt man 34 große, süße Mandeln und ½ Liter Wasser. Zum Stoßen nimmt man immer etwas von dem Wasser dazu und stößt so fein wie möglich. Die gewonnene Milch wird mit den Mandeln mehreremale durch ein reines leinenes Tuch gepreßt und dann versüßt.

1693. Mandelmilch. 250 Gr. abgezogene Mandeln werden mit etwas frischem Wasser fein gestoßen, dann mit 2 Liter Wasser verrührt, mit 185—250 Gr. Zucker versüßt und mehreremale durch eine Serviette gepreßt.

1694. Brotwasser. Man legt eine obere Brotrinde und etwas Zucker in ein reines Gefäß, gießt ½ Liter siedendes Wasser daran und läßt es erkalten, die Brotrinde wird herausgenommen, ehe das Wasser gereicht wird. Statt der Brotrinde kann auch ein stark geröstetes Anisbrot genommen werden.

1695. Rosinenwasser. 125 Gr. verlesene und gewaschene Rosinen, 30 Gr. Kandiszucker und ¾ Liter Wasser kocht man zehn Minuten lang; der Trank wird durchgeseiht und lau gegeben.

1696. Äpfelwasser. 4 Borsdorfer oder andere gute Äpfel werden fein geschnitzelt und in eine Porzellanschüssel getan; man siedet in ¾ Liter Wasser 30 Gr. Kandiszucker, gießt den Sud an die Äpfel und deckt die Schüssel zu; nach einer Viertelstunde seiht man den Trank durch und gibt ihn.

1697. Gerstenschleimwasser. In 1½ Liter Wasser siedet man 60 Gr. Kochgerste und ebensoviel gelesene und gewaschene Rosinen; wenn man sieht, daß die Gerste schleimt, wird der Trank durchgeseiht und gegeben. Statt der Rosinen kann auch ein Zitronenschnitz ohne Kerne mitgekocht und das Wasser nach Belieben mit etwas Zucker versüßt werden.

1698. **Eiweißwasser.** Ein Eiweiß wird unter beständigem Schlagen mit ¼ Liter gekochtem Wasser vermengt. Dazu gibt man 2 Teelöffel Zucker und 1 Teelöffel Zitronensaft.

1699. **Limonade.** Zu ½ Liter Zuckerwasser, das aber möglichst kalt und frisch sein muß, gibt man den Saft von 1 Zitrone oder von 1 Orange.

1700. **Fruchtsaftlimonade.** Man gießt 2—3 Eßlöffel Himbeer-, Johannisbeer- oder Erdbeersaft in ein Wasserglas und füllt dasselbe mit recht kaltem Brunnenwasser oder mit Selterswasser auf.

1701. **Saure Milch** (Gestandene Mich). Man kocht ½ Liter Milch, läßt sie abkühlen, gibt 2 Eßlöffel sauren Rahm hinein, rührt sie tüchtig um und stellt sie an einen ruhigen, warmen Ort. Im Winter braucht die Sauermilch zwei Tage, im Sommer einen Tag, bis sie dick ist.

Verschiedenartige Brötchen zu Tee, Bier, Buffets ꝛc.

1702. **Belegte Brötchen.** 250 Gr. Schinken, 125 Gr. Zunge werden mit zwei rein gewaschenen und entgräteten Sardellen fein gewiegt, mit 1 Ei angerührt und auf dünne Brötchen gestrichen. 250 Gr. frische Butter wird leicht gerührt, eben so viele Brötchen damit bestrichen und je ein Fleischbrötchen mit einem Butterbrötchen bedeckt, hübsch gleich geschnitten und zu Tee oder Bier gegeben. Soll es schärfer sein, so kann unter die Butter etwas Senf gerührt werden.

1703. **Sardellenbrötchen.** Tafelbrot oder Milchbrot wird in Scheiben geschnitten und auf einer Seite über glühenden Kohlen geröstet. Die ungeröstete Seite wird mit Sardellenbutter bestrichen (s. Reg.). Man kann auch fertige Sardellenbutter von Türk und Pabst dazu verwenden. Oder bestreicht man die Brötchen mit Butter, belegt sie mit gewaschenen, ausgegräteten und in Streifen geschnittenen Sardellen und verziert sie mit Scheiben von hart gekochten Eiern und Kapern. Statt geröstetem Brot kann man neugebackenes Brot nehmen.

1704. **Anchovisbrötchen** werden am leichtesten und schnell-

sten mit Anchovypaste von Türk und Pabst bereitet. Man rührt 100—125 Gr. Butter schaumig, mengt sie gut untereinander mit einer Schlüsseldose Anchovypaste und bestreicht Brötchen damit. Dies gibt 2 Teller voll.

1705. **Heringbrötchen.** Ein rein gewaschener, entgräteter Hering wird sehr fein gewiegt, mit drei, durch ein feines Sieb gedrückten, hart gekochten Eigelb, etwas fein geriebener Zwiebel unter 185 Gr. leicht gerührte frische Butter gerührt und auf Brötchen gestrichen.

1706. **Krebsbrötchen.** Von einer Partie rot gesottener Krebse löst man das Fleisch aus Schwänzen und Scheren rein aus, stößt es im Mörser zu einer streichbaren Masse, rührt halb so viel süße Butter daran, als die Krebsmasse wiegt, schmeckt mit Salz ab und gibt sie auf fein geschnittenen Brotschnitten.

1707. **Schinkenbrötchen.** Die mit frischer Butter bestrichenen Brotschnitten werden mit sehr fein geschnittenen Scheiben von westfälischem oder gekochtem Schinken belegt, welche die Größe des Brotes haben. Man kann auch die Butterbrötchen mit Streifen von Zunge oder Schinken belegen oder mit fein gehacktem Geflügel (das man etwas salzen muß) bestreuen.

1708. **Lachsschnitten.** Die Brotschnitten werden mit Sardellenbutter bestrichen und mit dünnen Scheiben von geräuchertem Lachs belegt.

1709. **Kaviar.** Man streicht ihn entweder gleich auf geröstete oder frische mit Butter bestrichene Weißbrotschnitten oder man richtet ihn bergartig auf einer Platte an und garniert dieselbe mit einem Kranz von Zitronenscheibchen und hübsch zugeschnittenen gerösteten Brotschnitten. Auf jedes Brotscheibchen wird ein kleines ausgestochenes Stückchen Butter gelegt.

1710. **Mosaikbrot.** Aus 125 Gr. Butter und 75 Gr. Sardellen wird eine Sardellenbutter bereitet, dann gibt man 100 Gr. in Würfel geschnittenen Schinken, 100 Gr. Zunge, 75 Gr. Schweizerkäse, sowie ein hartgesottenes passiertes Eigelb, feingeschnittene Kapern, etwas Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Löffel Senf dazu. Ein längliches Pariser Brot wird ausgehöhlt, die Masse fest eingefüllt und einige Stunden in den Keller gelegt, dann schneidet man das Brötchen in feine Scheiben.

Das Verhältnis der Speisen zur Personenzahl.

Da nicht allein nach der Anzahl der Personen, sondern auch nach der größeren oder kleineren Zahl der Gerichte die Quantität derselben bestimmt wird, so kann nur ein annäherndes Verhältnis angegeben werden. Bei wenigen Personen muß im Verhältnis mehr genommen werden als bei mehreren; z. B. bei Ochsenfleisch muß bei 6 Personen 250 Gr. für jede Person gerechnet werden, während bei 12 Personen und bei mehr Gerichten 200 Gr. genügen; von Gemüsebeilagen, wie Fleischvögel, gebackene Hühner, gebackene Kalbsbrieslein, muß immer die Hälfte mehr Stückchen als die Personenzahl ist, gerechnet werden, bei gebackenen Schnitten u. dgl. die doppelte Zahl. Bei Schinken, Zunge, in dünne Scheiben geschnittener Wurst, $1\frac{1}{2}$ bis 2 ℔ für 12 Personen; bei Fischen, wenn sie unter den ersten Speisen oder ein Hauptgericht sind, muß 250—375 Gr. genommen werden, bei Forellen genügt 1 ℔ für 3 Personen.

Bei Ochsen- und anderen Braten nimmt man durchgängig 250 Gr. für die Person, von Pastetchen die doppelte Zahl der Personen.

Bei einem Mittagessen für 12 Personen, bestehend in Suppe, Hecht mit Kartoffeln, Roastbeef à la Jardinière, Karviol und gebackenen Kalbsfüßen, gefulzten jungen Hühnern, Rehbraten mit Salat und Kompott, Mandelauflauf oder Vanillebombe, Jägertorte, Obst und einigen Schalen Kleinbackwerk müßte man zur Suppe 5—6 ℔ Ochsenfleisch, 6 ℔ Hecht, 6 ℔ Roastbeef, 2 schöne Blumenkohl, 4 Kalbsfüße, 2—3 gefulzte Hühner, 1 Rehschlegel, Mandelauflauf von 16 Eiern, Vanillebombe von 1 Liter Schlagrahm und eine Jägertorte von $\frac{3}{4}$ ℔ Mandeln rechnen.

Bei Braten rechnet man für 12 Personen: 1 welschen Hahn, 2 junge Gänse, 3 Enten, 2 Kapaunen, 5 junge Hahnen, 6—7 Feldhühner, 2 Hasen, 2 Rehziemer, 1 Rehschlegel, 1 Hirschrücken, 1 großen oder 2 kleine Hammelsschlegel, 1 Kalbsschlegel, 5—6 ℔ Schlachtbraten (Lendenbraten) ohne Knochen.

Bei Ragout und Frikassee rechnet man für 12 Personen 5 ℔ Kalbsbrust, 6 Tauben, 3 junge Hahnen, 5 ℔ Wildbret.

Einige Speisezettel.

Die nachstehenden Speisezettel wollen weniger eine Auswahl bieten, als nur einige Proben und Anhaltspunkte geben, da jede Hausfrau nach den Verhältnissen, der Jahreszeit, den Gästen, auch nach den Kosten, selbst das ihr Passende wählen wird.

Einfaches und feineres Frühstück (Déjeuner).

1. Omelette, einfache, mit gekochtem Schinken — Sardinen in Öl.

2. Rührei mit Schinken — Beefsteak mit runden Kartöffelchen — Früchte.

3. Kalbskopf vinaigrette. — Entrecôte mit gebrannten Kartöffelchen.

4. Pastetchen. — Schweinskoteletts mit grünen Erbsen. — Butter und Käse.

5. Grünkernsuppe in Tassen — Sardinen in Öl — Omelette mit Champignons — Wiener Schnitzel à la Holstein — Butter und Käse.

6. Bouillon in Tassen. — Geräucherter Lachs. — Kaviar — Gulasch mit Kartoffeln. — Butter und Käse.

7. Gerstenschleim. — Pastetchen mit Brieslein. — Gebratene Tauben. — Butter und Käse.

8. Kalbskopf à la tortue — Beefsteak mit Ei oder Sardellenbutter und Kartöffelchen. — Butter und Käse, Früchte.

9. Bouillon mit Ei — Hummer mit Remouladesauce. — Kalbskoteletts oder Schnitzel au naturel mit Spinat — Früchte.

10. Bouillon in Tassen. — Kleine Pastetchen. — Junge Hahnen, grüne Erbsen — Merinkeneier mit Schlagrahm.

11. Reisschleim. — Schinken mit Ei — Rehkoteletts mit Kartoffelpuree — Hahnen mit Salat. — Butter, Käse, Früchte.

12. Salm mit Holländischer Sauce. — Kalbs-Frikandeau mit grünen Erbsen und kleinen gedämpften Kartöffelchen. — Butter und Käse, Früchte.

Mittagessen (Diner.)

Mit 1 Gang.

1. Nudelsuppe. — Schweinebraten, Sauerkraut, Kartoffelbrei.

2. Hirnsuppe. — Hackbraten, grüne Erbsen, Kartoffeln.

3. Gerstensuppe. — Hammelkoteletts, Bohnen, geröstete Kartoffeln.

4. Kartoffelsuppe. — Eingemachtes Kalbfleisch, Schwarzwurzeln, Spätzlein.

5. Riebelessuppe. — Siedfleisch, Spinat, gedämpfte Kartoffeln.

6. Brotsuppe mit Kartoffeln. — Erbsen, geräuchertes Schweinefleisch.

Mit 2 Gängen.

1. Flädleinsuppe. — Ochsenfleisch mit Meerrettich. — Wiener Schnitzel mit Blumenkohl, Kartoffelkroketts.

2. Brotsuppe. — Blaufelchen mit Salzkartoffeln. — Roastbeef mit Gelbenrüben und gerösteten Spätzlein. — Heidelbeerkuchen.

3. Grünkernsuppe. — Ochsenfleisch mit Sardellensauce. — Spinat mit Ochsenaugen, Bratwürste. — Kartoffelpudding mit Mandelsauce.

4. Baumwollsuppe. — Hecht blau mit holländischer Sauce, Salzkartoffeln. — Rehschlegel, Bohnen, gebackene Kartoffeln. — Kirschenkuchen.

5. Körbelsuppe. — Ochsenfleisch mit Gurkensalat und Senfsauce. — Junge Gans, Salat und Niedernauer Kartoffeln. — Johannisbeerkuchen.

Mit 3 und mehr Gängen.

1. Suppe mit Butterklöschen. — Ochsenfleisch mit Tomatensauce, Gurkensalat und Zwetschgen. — Blumenkohl mit Buttersauce und Wienerschnitzel. — Rehziemer mit Salat und Kompott. — Apfel-Charlotte. — Käsekuchen.

2. Braune Bouillonsuppe mit Fleischklöschen. — Seezunge au gratin. — Gedämpfte Rebhühner mit Rotkraut. — Gespickter Kalbsschlegel, Salat, Kompott. — Zwetschgenkuchen von Blätterteig. — Backwerk, Konfekt, Obst.

3. Tomatensuppe. — Gespickter Hecht mit Kartoffeln. — Roastbeef mit jungen Gemüsen. — Sauerkraut mit Rebhühnern und Spätzlein. — Hirschbraten, Salat. — Brotpudding mit Chaudeau. — Traubenkuchen, Früchte und kleines Backwerk.

---

4. Suppe à la reine. — Rheinsalm, holländische Sauce. — Schlachtbraten à la jardinière. — Vol au vent von Brieslein. — Spargeln mit Omeletts und Schinken. — Kapaunen, Kompott und Salat. — Gefrorenes. — Punschtorte. — Dessert: kleines Backwerk, Früchte, Butter und Käse.

---

5. Suppe von gebackenen Erbsen. — Offene Pastetchen mit Ragoutfülle. — Roastbeef mit Maccaroni. — Rosenkohl mit Wiener Schnitzel und Kroketts von Eiern. — Frikassierte junge Hühner. — Gebeizter Hammelsschlegel mit Salat. — Gefrorenes mit Hippen. — Sandtorte. Butter und Käse.

---

6. Kräutersuppe (Julienne). — Seezunge in Weißwein. — Boeuf braisé mit gebackenen Kartoffelkroketts. — Pastete von Kalbszungen. — Grüne Erbsen mit gebackener Leber. — Gebratener Kapaun mit Kompott von Kirschen, Birnen oder Aprikosen und Salat. — Kaffee-Eis. — Haselnußtorte, kleines Backwerk und Früchte.

Frühjahr.

7. Consommé mit verlorenen Eiern. — Forelle blau, mit zerlassener Butter oder holländischer oder Bearner Sauce. — Roastbeef garniert. — Vol au vent von Brieslein. — Frische Artischocken mit Sauce oder frische Spargeln oder Artischockenböden in Büchsen. — Französische Poularde, Salat, Kompott. — Mandelpudding, kalte Vanille-Sauce, Gefrorenes oder Orangen- oder Punschtorte, Butter, Käse, Früchte, Dessert.

Sommer.

8. Krebssuppe. — Steinbutte mit Butter. — Schlachtbraten in Madeira-Sauce mit Champignons und gebackenen Kartoffeln (Pommes frîtes). — Hummer mit Mayonnaise. — Grüne Bohnen. — Junge Gans, Salat, Apfelkompott. — Schaumpudding mit Chaudeau. — Erdbeerkuchen. — Käse, Butter, Dessert, Früchte.

Herbst.

9. Ochsenschweifsuppe. — Gebackene Seezungen (Soles frîtes) mit Remouladesauce oder Seezungen in weißem Wein. — Boeuf braisé mit Maccaroni. — Rebhühner mit Sauerkraut und Spätzlein. — Rehrücken, Salat, Kompott. — Äpfel-Charlotte, Bombe à la Fürst Pückler. — Käse, Butter, Dessert, Früchte.

Winter.

10. Kräutersuppe (Julienne). — Salm mit holländischer Sauce. — Hammelrücken jardinière. — Gänseleber-Pastete mit Gelee. — Büchsen-Spargel. — Welscher Hahn, Salat, Kompott. — Plumpudding, Chaudeau. — Gefrorenes. — Butter, Käse, Dessert, Früchte.

Abendessen (Souper).

Abendessen werden meist einfacher gehalten und sollen aus leicht verdaulichen Speisen bestehen. Häufig gibt man zuerst Suppe, Bouillon in Tassen oder Tee, nötig ist es aber nicht.

1. Schleimsuppe. — Roastbeef, Maccaroni, Salat.

---

2. Bouillon in Tassen. — Hecht gespickt. — Schlachtbraten in Madeirasauce, grüne Erbsen, pommes frîtes. — Rahmkuchen. — Butter, Käse, Obst.

---

3. Klare Suppe mit Eierklöschen. — Zander blau, holländische Sauce. — Rehrücken oder Schlegel, Kartoffelkroketts, Salat, Kompott. — Haselnußgefrorenes. — Butter, Käse, Obst.

---

4. Hummer, Remouladesauce oder Mayonnaise von Fisch. — Kalbsrücken mit grünen Erbsen, Maccaroni. — Obstkuchen. — Butter, Käse, Früchte.

---

5. Gerstenschleim. — Felchen in Rahmsauce. — Timbal von Maccaroni. — Hahnen mit Salat und Kompott. — Haselnußtorte mit Vanilleschlagrahm. — Butter, Käse, Obst.

---

6. Tee mit Anchovis- und Lachsbrötchen und Zwieback. — Gebackene Seezunge. — Kalbsschlegel mit gebackenen Kartöffelchen garniert, Salat und Kompott. — Erdbeergefrorenes, kleines Backwerk. — Butter, Käse, Früchte.

---

7. Grünkernsuppe. — Briesleinpastete. — Gebratene Gans mit Salat und gedämpften Kartöffelchen. — Mandeltorte mit Arrakcrême. — Butter, Käse, Früchte.

---

8. Reisschleim. — Steinbutte mit Austernsauce und Kartöffelchen. — Welscher Hahn mit breiten Nudeln, Salat und Kompott. — Obstkuchen. — Dessert, Früchte, Butter und Käse.

---

9. Tee mit Teestangen, Mosaik- oder Fleischbrötchen. — Warme geräucherte Zunge in Sardellensauce, Kartoffeln. — Feldhühner, Salat. — Apfelkuchen. — Butter, Käse, Dessert.

---

10. Tee mit Sardellen- und Lachsbrötchen. — Hummermayonnaise. — Spargel mit Wiener Schnitzel. — Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott. — Eis à la Fürst Pückler, kleines Backwerk. — Butter und Käse.

---

11. Pastetchen. — Rebhühner mit Sauerkraut und Spätzlein. — Hammelrücken mit gebratenen Kartöffelchen und glasierten Zwiebeln garniert, Salat. — Omelette mit Rum, Butter, Käse.

---

12. Pastetchen. — Frische Zunge in Tomatensauce mit Kartoffeln. — Spinat mit Spiegeleier — Gebratene Hahnen, Salat, Kompott. — Reiscrême, Himbeersauce. — Obst, Dessert, Käse, Butter.

Buffet.

Bouillon, Tee, Wein, Bier. — Kalte Wildfleisch- und Geflügelpasteten. — Hummermayonnaise. — Heringsalat, Blumenkohlsalat, jede Art Fleischsalat. — Fleisch-, Sardellen-, Lachs- oder Kaviarbrötchen. — Hamburger Rauchfleisch, kalter Braten und Geflügel, roher und gekochter Schinken, Zunge, verschiedene Arten von Wurst. — Käse, Sardinen. — Blanc-Mangers. Russische Charlotte. Obstkuchen, Torten und Konfekt. — Eis. — Früchte.

Gute sparsame Küche!

MAGGI's Würze

mit dem Kreuzstern

macht schwache Suppen, Saucen, Gemüse, Salate u. s. w. **augenblicklich gut** und **kräftig** im Geschmack.
In Originalfläschchen von **10** Pf. an.



MAGGI's Suppen

mit dem Kreuzstern

geben nur durch Kochen mit Wasser in wenigen Minuten **vorzügliche Suppe.**
1 Würfel für 2 Teller **10** Pf.
Mehr als 30 Sorten.



MAGGI's Gekörnte Fleischbrühe

mit dem Kreuzstern

ist natürliche, vollkommen eingedampfte und in Körnerform gebrachte Fleischbrühe bester Qualität. In kochendem Wasser sofort löslich.
In Glasbüchsen von **20** Pf. an.



MAGGI's Bouillon-



Kapseln
1 Kapsel = 2 Portionen **10** Pf.

Tabletten
1 Glasröhrchen = 5 Tabl. **25** Pf.



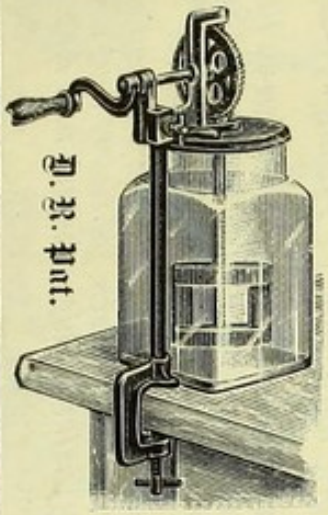
Nur durch Uebergießen mit kochendem Wasser sofort feinste, vollkommen trinkfertige Bouillon.
Eine Tasse Bouillon somit nur 5 Pf.

Man verlange ausdrücklich:

MAGGI's Produkte

mit dem Kreuzstern.

100000 fach bewährt sind die seit Jahren rühmlichst bekannten und bewährten R. v. Hünersdorff'schen Küchenhelfer



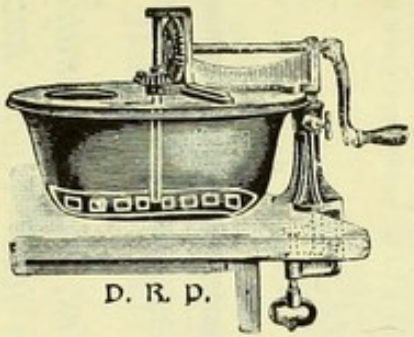
„Trumpf"

ist die letzte und vervollkommnetste Konstruktion der in mehr als 400000 Exemplaren verbreiteten

R. v. Hünersdorff'schen Haushaltungs-Buttermaschine

zur fast kostenlosen Herstellung feinster Tafelbutter und Buttermilch. Sie besitzt **Anschraubvorrichtung**, daher kein ermüdendes Festhalten der Maschine beim Buttern mehr.

Preise	1	2	3	4	6	10 Lit.
Glaskörper	3.50	4.—	4.75	5.60	—	—
Metall „	4.25	5.—	5.75	6.50	9.—	10.75

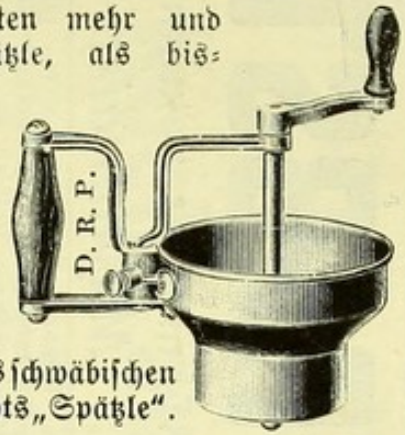


Die Blitzrührschüssel.

Der beste Teigrührapparat für feines Backwerk, Puddings, Auflauf, Cremes 2c. 5 mal schneller fertig als mit Rührlöffel, bessere Backresultate. Müheloses Arbeiten.

28 cm Dm. f. Rezepte bis 12 Eier M. 8.50
34 „ „ „ „ „ 20 „ „ 11.—

In 5 Minuten mehr und schönere Spätzle, als bisher in $^3/_4$ Std. Der längstersehnte, wirklich vollkommene Apparat zur raschen, leichten u. tadellosen Herstellung des schwäbischen Nationalgerichts „Spätzle".



Die Spätzle-Mühle.

Weißblechkessel	$10^1/_2$	cm Durchm.	M.	3.—
Nickelplatt. „	$10^1/_2$	„ „	„	4.50
Weißblech „	15	„ „	„	4.50
Nickelplatt. „	15	„ „	„	6.—

Der **Amerikaner-Quirltopf** Bester Schneeschläger u. Schlagrahmmacher der Welt. (D.R.G.M.) Preise: 2 Lit.-Topf M. 4.50, 4 Lit.-Topf M. 6.75.

Die **Mayonnaisenschüssel** à M. 3.—. In wenigen Minuten tadellos schöne Mayonnaise, wozu früher $^3/_4$ Stunden nötig.

Garantie: Anstandslose Zurücknahme jeden Artikels, der den Angaben dieses Inserats nicht entspricht.

Zu beziehen durch alle einschlägigen Geschäfte, wo nicht, direkt durch **R. v. Hünersdorff Nfg., Stuttgart.**

Man achte auf die Schutzmarke mit „Mit dem Bären" und weise im eigenen Interesse minderwertige Nachahmungen zurück.

——— Prospekte und glänzendste Zeugnisse zu Diensten. ———

TÜRK & PABST'S

FRANKFURT A. M. Rühmlichst bekannte:

Worcester-Sauce. Mayonnaise.

T. & P.'s W.-Sauce gibt Braten, Fischen, Tunken u. s. w., pikantesten Geschmack. Extrafeine **Mayonnaise** und **Remouladen-Sauce** für Hummer, Fische, div. Salate und als Beilage zu gekochtem Ochsenfleisch **sind überall beliebt.**

Anchovy-Paste. Sardellen-Butter.

Als Vorspeise und zu kaltem Aufschnitt eine **appetitreizende Delikatesse.** In **Schlüsseldosen** oder **Tuben** sparsam und preiswert im Verbrauch.

Konzentrierte giftfreie Saftfarben.

Echt Carminrot, Eigelb, Tomaten- oder Krebsrot, Brillantrosa, Maigrün, Violette u. s. w. sind für die feine Küche besonders geeignet.

Delikatess-Tafel-Senf.

Die praktische Packung in Zinntuben verhindert das schnelle Eintrocknen des Senfes und erhält denselben gut im Geschmack.

Infolge ihres hohen Nährwertes, Wohlgeschmacks und ihrer Preiswürdigkeit in jeder Küche hochgeschätzt und unentbehrlich sind:

Knorr's *präparierte* ***Mehle*** *und* ***Flocken*** *aus* ***Hafer, Reis*** *und* ***Gerste*** *für leicht verdauliche Schleimsuppen und Saucen, als Zusatz zur Milch beste Kindernahrung.*

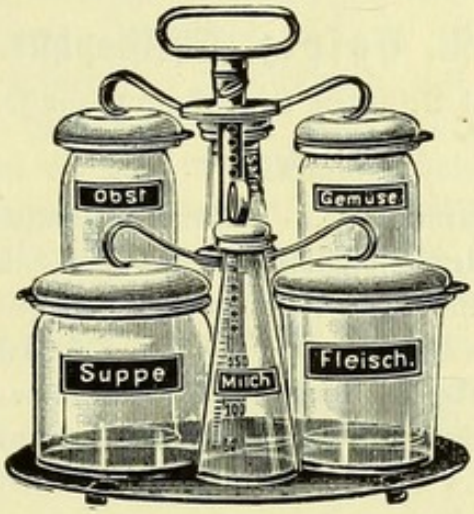
Knorr's ***Tapioca, Tapioca-Julienne*** *und* ***Grünkern-Extrakt,*** *bekannt als vorzügl. Suppen-Einlagen.*

Knorr's ***Erbswurst*** *in verschiedenen Mischungen und Packungen auch zum 10 Pfennig-Verkauf.*

Knorr's ***Suppenwürstchen*** *in vielerlei Sorten zu 10 Pfg. das Stück, für drei Teller nahrhafte Suppe, unentbehrlich in der bürgerlichen Küche.*

Knorr's ***Hahnmaccaroni*** *nach patentiertem, hygienisch vollkommenen Verfahren fabriziert und deshalb unübertroffen im Wohlgeschmack und Aussehen.*

Koche auf Vorrat!



Weck's Apparate zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

= Einfach, solide, zuverlässig! =

Seit Jahren haben sich die Apparate in zehntausenden Familien bewährt. Für Hotels, Pensionen, Krankenhäuser, Genesungsheime von epochemachender Bedeutung.

Man verlange ausführliche Drucksachen, sowie Probenummern der Zeitschrift **„Die Frischhaltung"**

von

J. WECK, Ges. m. b. H.,

Oeflingen, Amt Säckingen (Baden).

Stuttgart.

Ev. Vereinsgasthaus und Pension

zum Herzog Christoph

Christl. Hospiz, Christophstr. 11

10 Minuten vom Hauptbahnhof.

Fernsprecher 789.

Mitte Stadt; bequeme Lage. — Straßenbahnhaltestelle Christophstraße der Hauptlinie Schloßplatz—Karlsvorstadt. Dampfheizung und elektr. Licht. Zimmer bezw. Betten à Mk. 1.25—2.50. Besonders von alleinreisenden Damen gerne besucht. Bes. Damenzimmer. Kein Trinkzwang. Trinkgeldablösung. Schöne Räume für Gesellschaften. Dreimonatl. Kochlehre unter fachmännischer Anleitung; mit oder ohne Pension im Hause.

Ernst Gruner, Stuttgart

Gruner's

Pasteten-Gewürz

Delikatess-Speise-Gewürz

Epices à la Brillat-Savarin

für feine und bürgerliche Küche, Pasteten, Saucen, Suppen, Knödel aller Art, zu Ragouts, Fische, Wildbraten, Sulzen.

Auf ein Pfund Salz werden je nachdem 25—50 Gramm dieses vorzüglichen Gewürzes gemischt. Wenn erwünscht, können noch etwas Schalotten und Knoblauch beigegeben werden.

An einem trockenen Ort aufzubewahren.

Gruner's
„Eldorado"-Sellerie-Salz
(feinste Suppenwürze)

Gruner's
„Eldorado"-Kraft-Salz
(feinstes Tafelsalz)

Meine hochfeinen Gewürz-Spezialitäten sind durch Delikatessen- und Kolonialwarengeschäfte, wo nicht, direkt von der Fabrik ERNST GRUNER, STUTTGART, Lindenstrasse 39, zu beziehen.

Neue Winke für den Gebrauch des

Mondamin.

Mondamin kann in der verschiedensten Weise Verwendung finden. Abgesehen zur Verdickung von Suppen, Saucen, Kakao, Gelees ist es ausgezeichnet zu Soufflées, süßen Nachspeisen, Omelettes u. s. w. Es ist die beste Grundlage für Eiscrême. Mondamin, mit Mehl vermischt, verfeinert den Geschmack von Cakes und anderen Gebäcken. Brown & Polson sammeln beständig neue erprobte Rezepte für Mondamin. Die Rezepte sind leicht und schnell zu bereiten, die Anleitungen sind kurz gefaßt und doch sehr verständlich. Brown & Polson, Berlin C 2, versenden gratis und franko dies Büchlein; wer sich dafür interessiert, sollte sofort bei deutlicher Adressenangabe ein A-Büchlein für warme oder ein B-Büchlein für kalte Mondamin-Speisen von Abteilung A-P. verlangen.

Altbewährt und von vielen Aerzten empfohlen, in den Apotheken zu haben:

Bei Verdauungsstörungen:
Burk's Pepsinwein,
in Flaschen zu M. 1.—, M. 2.—, M. 4.50.

Als angenehmes Abführmittel:
Burk's Cascara Sagrada-Wein,
in Flaschen zu M. 1.—, M. 2.—, M. 4.—.

Bei Nervenschwäche und Blutarmut:
Burk's China-Malvasier,
in Flaschen zu M. 1.—, M. 2.—, M. 4.—.
Burk's Eisenchinawein,
in Flaschen zu M. 1.—, M. 2.—, M. 4.50.

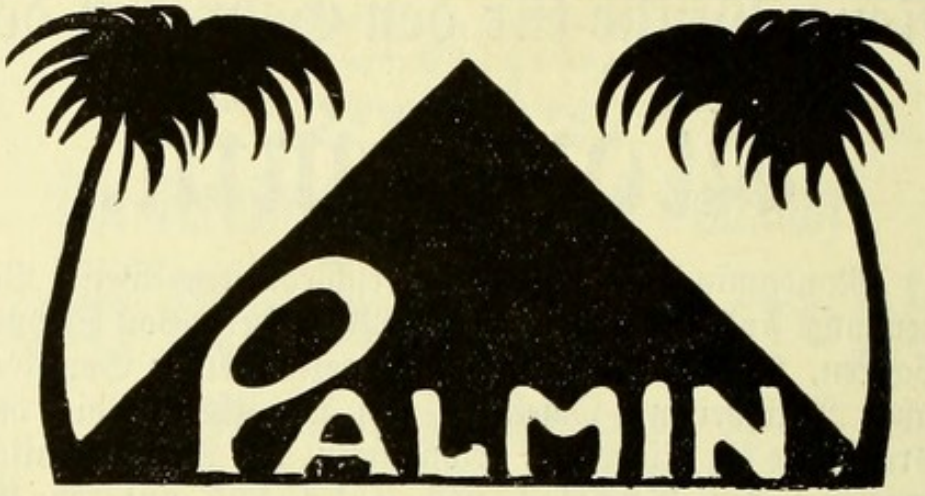
Bei Magenleiden:
Burk's Condurangowein,
in Flaschen zu M. 1.—, M. 2.—, M. 4.—.

Direkt importierte griechische Weine:
Mavrodaphne, Achaier, Malvasier, Samos, Askanit, Mont Enos, Moscato etc.
in Gebinden jeder Grösse und in Flaschen zu beziehen durch
C. H. Burk, Archivstr. 21, Stuttgart.

Versuch überzeugt!

Jede Hausfrau
versuche
Gruner's Waschpulver
Frei von Soda u. Chlor
Erspart Zeit, Geld, Arbeit u. Mühe.
In Dosen zu 20, 30, 40, 50, 60 und 70 Pfg. für 20, 30, 40, 50, 60 und 70 Liter Wasser. Wo keine Niederlage direkter Postversand franko gegen Nachnahme durch
Fr. Gruner, Seifenfabrik, Esslingen a. N.
Prospekte gratis.

Zahlreiche Anerkennungsschreiben.



Feinste Pflanzenbutter
unübertroffen
zum **kochen, braten** *und* **backen.**

PALMIN ist ein **reines** Pflanzenfett, also Naturprodukt, **kein** Kunstspeisefett! **Keine** Margarine!

PALMIN ist das **gesündeste** und **leichtverdaulichste** Fett, daher von ärztlichen Autoritäten empfohlen. Für Magenleidende und Personen mit empfindlichem Magen unentbehrlich.

PALMIN ist **geruch- und geschmacklos,** daher die damit zubereiteten Speisen ohne den bei Verwendung anderer Fette oft so unangenehmen Beigeschmack.

PALMIN ist das **sparsamste** Fett zum kochen, braten und backen. An Stelle von 1 Pfund der doppelt so teuren Kuhbutter genügen $^3/_4$ Pfund Palmin, denn Palmin enthält **100% Fett.**

Der beste Beweis für die allgemeine Beliebtheit, deren sich Palmin erfreut, sind die zahllosen Nachahmungen, die zum Zweck der Täuschung meist unter ähnlich klingenden Namen angeboten werden. Man achte deshalb beim Einkauf genau auf die Marke „PALMIN". Palmin darf nach dem Gesetz nur von uns hergestellt werden.

H. Schlinck & Cie., Mannheim
Alleinige Produzenten von „Palmin".

Wie häufig verdirbt das Eingemachte, missraten Salate, Saucen und Braten ***nur*** *weil man am wichtigsten – dem Essig – gespart hat.*

Hengstenberg's Weinessig

Wer sicher gehen will, verlange ausdrücklich diese hochfeine Marke in den einschlägigen Geschäften ganz Deutschlands.

Nur guter Essig fördert die Verdauung und ist auch schwachem Magen zuträglich.

Allgemeiner Deutscher Versicherungs-Verein
Auf Gegenseitigkeit in Stuttgart Gegründet 1875
Unter Garantie der Stuttgarter Mit- u. Rückversicherungs-Aktiengesellschaft
Haftpflicht-, Unfall- und Lebensversicherung
Gesamtversicherungsstand 680 000 Versicherungen.
Zugang monatlich 6000 Mitglieder.
Kapitalanlage mehr als 45 Millionen Mark.
Prospekte und Versicherungsbedingungen, sowie Antragsformulare kostenfrei.
Vertreter aus allen Ständen überall gesucht.



3 Mark per Tag
Verdienst zu Haus. Genaue Anleitung gegen 20 Pfennigmarke. (Streng reelles und solides Unternehmen für jedermann)
Jacob Ulmer, Schoenaich-Stuttgart.

Sie können sparen, kauten sie künftig

Strickmaschinen	M. 60.—	Nähmaschinen	M. 45.—
Waschmaschinen	„ 30.—	Waschmangeln	„ 30.—
Fahrräder, Freilauf	„ 110.—	Wringmaschinen	„ 14.—
Sprechmaschinen	„ 12.—	Petroleumofen	„ 20.—
		Schutzengel	„ 8.—

mit allem Zubehör. 14 Tage Probe. Ratenzahlung. Bis 5jähr. Garantie. Verlangt Liste.

Dr. Paul von Sick,
Die Krankenpflege
in ihrer Begründung auf die Gesundheitslehre mit besonderer Berücksichtigung der Diakonissenkrankenpflege. 428 S. mit viel. Abb. 4. Aufl. Geb. *M* 4.60.

Die beste Empfehlung dieses ausgezeichneten Buches ist wohl nachstehendes Urteil von berufener Seite: Wir würden das Buch gern auf allen Stationen für Kranken- und Gemeindepflegen sehen, und ich meine, alle die Vorstände, welche dasselbe zur Ausstattung der Station der Schwester einmal als Weihnachtsgabe darbieten, werden dieser eine Freude bereiten und der Sache einen guten Dienst erweisen. Es wäre auch ein hübsches Geschenk, durch das Angehörige von Diakonissen diese erfreuen könnten. Evang. Mutterhaus Siloah, Frankenstein i. Schl.

Verlag von J. F. Steinkopf in Stuttgart.

Joh. Conr. Reihlen, Stuttgart

empfiehlt sein reichhaltiges Lager in
allen Bedarfsartikeln für die Küche:

Kaffee — Thee — Schokolade — Kakao

Sämtliche Suppenartikel

Hülsenfrüchte — Südfrüchte — Getrocknetes Obst
Gemüse- und Früchtekonserven — Marmeladen
Fleisch- und Fischwaren, Fleischextrakte
Delikatessen — Feine Käse — Tafelbutter

Ferner: **Spirituosen u. Liköre — In- u. ausländische Weine**
Deutsche Schaumweine — Französische Champagner

Beste Qualitäten — Billige Preise — Reelle Bedienung

Versand nach auswärts — Preisliste franko zu Diensten

HYGIAMA

Wohlschmeckend. Leichtverdaulich. Billig.

Bestgeeignetes **Frühstücks- und Abendgetränk für Gesunde, Kranke und Rekonvaleszenten.**

Aerztlicherseits schon seit **17 Jahren** als vorzügliche Bereicherung der Krankenkost anerkannt, da es dank seiner rationellen Zusammensetzung **sämtliche** für den Aufbau und Erhalt des menschlichen Körpers notwendigen Nährstoffe in überaus günstigem Verhältnis und in möglichst konzentrierter Form enthält.

Unentbehrlich für werdende und stillende Mütter, weil es die Vermehrung und Verbesserung der Muttermilch unterstützt.

Infolge der abwechslungsreichen Zubereitung und des angenehmen Geschmacks kann ***Hygiama*** **als tägliche Nachspeise für die Dauer,** ohne Widerwillen, genommen werden.

Preis der 1/1 Büchse (Inhalt 500 g netto) Mk. 2.50.
„ „ 1/2 „ „ 1.60.

= Vorrätig in allen Apotheken u. Drogerien. =

Dr. Theinhardts Nährmittelgesellschaft m. b. H.
Stuttgart-Cannstatt.



Sie fahren gut

mit

Dr. Crato's Backpulver

Puddingpulver, Vanillezucker, Salizyl
zum Einmachen etc.

mit Prämienbons. Für 50 davon eine Dose ff.
Bielefelder Knusperchen gratis und franko von

Stratmann & Meyer, Knusperchenfabrik, Bielefeld.



Ein **heller** Kopf
verwendet stets

Dr. Oetker's

Backpulver.

Backin.

Griesinger's

China **Thee** *Ceylon*

aussergewöhnlich feine Qualitäten bei billigsten Preisen, deshalb eine der

beliebtesten Marken.

Ueberall käuflich à Mk. 1.60, 2.—, 2.40, 2.80, 3.—, 3.60 pr. Pfund.

Engros-Versand: **Aug. Griesinger, Stuttgart.**

Friedrich Daur, Korntal

liefert vorzügliche **Betten, Matratzen und ganze Ausstattungen** in sorgfältiger Ausführung und zu bescheidenen Preisen.

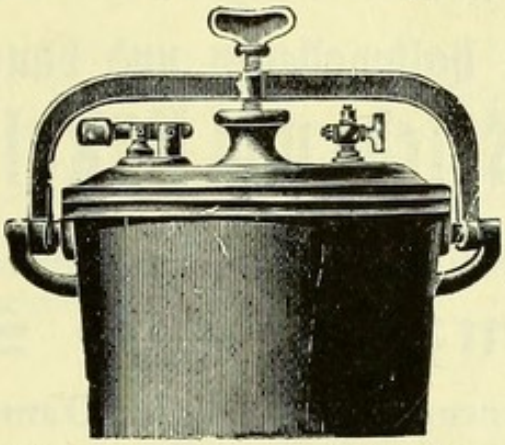
Muster und Kostenvoranschläge stehen in jedem besonderen Fall gerne zu Diensten.

Sparsame Hausfrauen

kochen nur mit

Umbach's Dampftöpfen

Halbe Kochzeit.



Erhöhte Schmackhaftigkeit aller Speisen.

In allen einschlägigen Geschäften; sonst direkt vom Fabrikanten

Chr. Umbach, Bietigheim (Württemberg).

Illustrierte Prospekte gratis.



Schutzmarke.

Das

Amberger Emailgeschirr

fabriziert von den

Amberger Emaillier- und Stanzwerken

von

Gebrüder Baumann

Firma: Joh. Baumanns We. in Amberg (Bayern)

bewährt sich als das billigste und schönste Geschirr für alle Zwecke des Haushaltes.

Alle — auch die neuartigen — Ausstattungen sind durch sämtliche Verkaufsstellen, von denen die meisten Emailplakate führen, zu beziehen.

Lieferung nur durch die Verkaufsstellen.

Adolf Neeff, Garnhandlung

Stuttgart **Marktplatz**

sehr reichhaltiges Lager von

wollenen, halbwollenen und baumwollenen

Strick-, Stick- und Häkel-Garnen,

Nähfaden, Strick- und Häkel-Nadeln,

Strümpfen und Socken,

gestrickten **Damenröcken,** wollenen **Damen-Westen** und **-Kragen, Schultertüchern** und **Handschuhen,** gestrickten **Kinder-Kitteln** und sonstigen **Baby-Artikeln**

* * * * in billiger bis feinster Ausführung. * * * *

Friedr. Thomä

Poststrasse 4 **Stuttgart** Poststrasse 4

Spezialgeschäft f. Braut- & Erstlings-Ausstattungen

Grosses Lager in

Leinwand, Tischzeug, Baumwollwaren.

Alleinverkauf der echten Dr. Lahmann'schen Reform-Unterkleidung.

Damenwäsche. Kinderwäsche.

Herrenhemden fertig und nach Mass.

Vorhangstoffe

vom einfachsten bis hochfeinsten Geschmack.

Grosse Auswahl. Billige Preise.

Inhalts-Verzeichnis.

Vorwort (Seite 3. 4). **Einleitung**: Küche, Herd (S. 5), Gasherd (S. 5. 6), Kochkiste (S. 6—12), Küchengeschirr (13—17), Küchengeräte (S. 17—20), Speisekammer, Eisschrank (S. 20. 21), Vorräte aufzubewahren (S. 21. 22), Geflügel, Gemüse, Kräuter, Würzen 2c. (S. 22—26), Servietten zu falten (S. 27—30), Anschaffung und Behandlung der Lebensmittel (S. 30—32), Eier in Kalk und Wasserglas (S. 31), Maß- und Gewichtsverhältnisse (S. 32. 33), Fremde Ausdrücke 2c. (S. 33—36), Tranchieren (S. 37—40), Verschiedene Vorbereitungen (S. 40—43).

	Nummer
Aal, blau zu sieden	587
—-Frikassee	592
—, gefüllt	590
— und Karpfen à la matelote	627
—, mariniert	588
—-Pastetchen, kleine	583
— zu räuchern	591
— mit Salbei gebraten	589
— in Sulz (Gelee)	593
—-raupe Quappe)	594
Abendessen, Speisezettel Seite 510. 511.	
Abschmecken Seite 33.	
Abschwitzen Seite 33.	
Abziehen Seite 33.	
Ackerbohnen zu kochen	780
—-—-Kerne	781
—-Salat	502
—- - als Gemüse	734
Agar-Agar zuzubereiten	442
Allerlei Früchte in Branntwein	1531
Aluminiumgeschirr Seite 13.	
Amaul siehe Zander.	
Ambrosia	1168
Amerikanischer Gesundheits-kuchen	1369. 1370
Ananasbombe	1618
—-Bowle	1679
—-Erdbeeren zu dünsten	1533
—-Gefrorenes	1627
—-Kompott	478
—-Saft	1600
Anchovisbrötchen	1704
Anchovypaste Seite 505.	
Anisbrot	1430—1434
Anisbrot mit Hefe	1348. 1349
—, kalte Schale	489
— in Kapseln	1432
— mit Mandeln	1434
Anis-Hippen	1476
—-Kranz	1339. 1340
—-Kuchen	1319
—-Likör	1686
Antive siehe Endivien.	
Apfel-Auflauf	926—930
—-Brei, aufgezog. m. Mandeln	930
—-Charlotte	1021
—, gebackene	1059
—, gefüllt	1023
—-Gelee	1546. 1547
—-Kompott	458—465. 487
—-Kuchen	1274—1280
—-Küchlein, gebackene	1060
—-Kunz	1022
—-Marmelade	1559
—-Mus	463—465
—-— aufgezogenes	1035
—-Pasten	1455
—-Schaum	1181
—-Strudel	1028
—-Törtchen	1269
—-Torte	1271—1273
—-Wasser	1696
Aprikosen-Auflauf	924
— zu dünsten	1534. 1537
— einzumachen	1502. 1513
—-Gefrorenes	1623. 1626
—-Kaltschale	491
—-Kompott	472
—-Kuchen	1287

	Nummer
Aprikosen-Marmelade	1553. 1554
—-— zu Gefrorenem	1576
—-Pasten	1455
—-Schaum	1180
—-Törtchen	1269
—-Torte	1286
Arrak-Crême, gestürzt	1131
—-— mit Rahm	1143
—-Glasur	1196
Arrowrootmehl-Sauce	1097
Artischocken	755
Äsche, blau	643
— gebraten	645
— gedämpft	644
Aspic, siehe Sulz	
Auerhahn zu braten	423
— zu tranchieren Seite 38	
Aufgelaufene Schnitten	1083
Aufgezogenes Apfelmus	1035
— von Blättlein	1029
— Brei	1048
Auflauf. Allgemeines Seite 299. 300.	
Apfel-	926—930
Aprikosen-	922. 924
Birnen-	936
Brieslein-	902
Fisch-	903
Gries-	914
Hägenmark-	925
Hering-	905
Johannisbeer-	922. 923
Kapuziner-	913
Kartoffel-	905—908
Käse-, süßer	909
Kastanien-	939
Kirschen-	932. 933
Maccaroni-	904
Makronen-	946
Mandel-	944. 945
Mark-	912
Mutschelmehl-	914
Nudel-	901
Orangen-	931
Punsch-	940
Quitten-	935—938
Rahm-	910. 911
Reis-	914—918
Schokolade-	931. 948. 949
Schweizer-	943
Stachelbeer-	921
Vanille-	931. 941. 942
Weckmehl-	914
Zitronen-	931. 950
Auflauf.	Nummer
Zitronat-	947
Zwetschgen-	934
Ausbacken Seite 33.	
Austern	697
—, falsche, in Schalen	700
—, gebraten	698
—-Pastetchen	584
—-Ragout	699
—-Sauce	151
—-Suppe	68
Backfett Seite 40.	
— zu reinigen Seite 41.	
Backhändel	379
Backpulver Seite 25.	
Backwerk. Allgemeines S. 377. 378.	
Bähen Seite 33.	
Bain-marie Seite 33.	
Baisers (Merinken)	1447
Barbe	646
Barsch (Bärschling) in Sauce	640
Basler Leckerli	1485
Baumwollmus	1038
—-Suppe	16
Bayrische Dampfnudeln	1008—1010
— Kraut	716
Bearner Sauce	157
Bechamelsauce	155
Beefsteaks (Lendenschnitten)	209. 210
Beef-tea	7
Beize S. 33.	
Belegte Brötchen	1702
Belgrader Brot	1418—1420
Berliner Brötchen	1439
— Pfannkuchen	1068
— Windbeutel	1075
Bienennest	1004
Bier, polnisches	1661
—-Schinken	331
—-Suppe	102
—, warmes	1662
Birnen zu dünsten	1534
—-Gesälz	1571
—, glasiert	1456
—-Kompott	466. 467. 487
—-Marmelade	1571. 1572
—-Pasten	1455
— in Zucker einzumachen	1500
Bischoff	1673. 1674
Biskuit, Butter-	1241. 1438
—, englische	1206. 1445
— mit Hefe	1352
— in Kapseln	1438
—-Pudding	989

	Nummer
Biskuit-Roulade	1208
— mit Schokolade	1451
— zur Suppe	118. 119
—-Torte	1203—1205
—-— mit Himbeeren oder Johannisbeeren	1207
—-— mit Mandeln	1212
—-— mit Schokolade	1209
— mit Zitronen	1452
Bittere Makronen	1404
Blanc-Manger (Wackelpeter)	1114—1116
Blanchieren Seite 34.	
Blätterteig, siehe Butterteig.	
Blättlein, aufgezogene	1029
—, gesalzene	1030
—-Suppe, braune	24
Blison von Feld- oder Rebhühnern	429
Blitzkuchen	1316—1318
Blitzrührschüssel Seite 18.	
Blumenkohl siehe auch Karviol.	
—, Buttersauce zu	135
— in Buttersauce	767
— in Essig	1631
—, gefüllt	768
— mit Parmesankäse (au gratin)	770
—-Salat	507
—-Suppe	60. 63
Blutwürste	342
Boeuf à la mode	193
— braisé	191. 192
Bögen	1383—1387
Böhmische Zwetschgenknödel	1034
Bohnen, abgekochte	774
—, eingemachte zu kochen	778
— einzumachen	777
— in Essig	1632
— mit Essig und Zucker	1586
—, getrocknete französische	773
—, getrocknete zu kochen	776
—, grüne	771
—, grüne in Flaschen	779
—, junge grüne, auf franz. Art	773
—-Kernsalat, weiße	511
—-Kraut Seite 24.	
— mit Kräutern	772
—-Salat	509
—-Suppe	60
—-—, weiße	57
— zu trocknen	775
—, weiße	782
Bombe à la Fürst Pückler	1616
Börsing (Börsich) gebacken	641
Börsing in Sauce	640
Bouillon, s. Fleischbrühe S. 34.	
—	1—9
Bowlen	1679—1682
Braise, à la Seite 34.	
Branntwein, Früchte in	1519. 1530. 1531
Braten, dreierlei	243
—, englischer	187
—, polnischer	242
—, saurer	196
—, zu wärmen	203
Bratenfett Seite 24.	
Bratwürste mit Eiern	874
— von Schweinefleisch	339
Braune Blättleinsuppe	24
— gehackte Suppe	77
— Grundsauce	133
— Krapfen	1380
Braunkohl (Winterkohl)	725
Brei	1040—1048
—, aufgezogener	1048
—, gebackener in Mandelsauce	1055
—, gebrannter	1046
Breite Nudeln	887
Breitlauf, Zucker zum — kochen	1499
Brenden	1494
Bretzeln, Butter-	1354. 1471
—, Hefen-	1353
—, Karthäuser-	1470
—, Zucker-	1353. 1472
Brieslein, s. auch Kalbsbrieslein.	
—-Auflauf	902
—-Kroketts	837
—-Pastete	566
—-Pastetchen	585
—-Pudding	956. 957
—-Suppe	40
Brockelerbsen	785
—, eingemachte zu kochen	790
—, einzumachen	788. 789
— mit Gelberüben	745
—-Suppe	53
Brockel-Spargeln	741
— mit Gelberüben	746
Brombeeren einzumachen	1506. 1507
—-Kompott	456
—-Saft	1596. 1597
Brötchen, belegte	1702
Brot, Belgrader	1418—1420
—, gebacken	846
— mit Hefe	1346. 1347
—, Memminger	1344
—, sächsisches	1343

	Nummer
Brot, spanisches	900
—-Suppe	10—12
—, Tiroler	1388
—-Torte	1226—1228
—, Ulmer	1345
—-Wasser	1694
Brouillade von Kalbfleisch	260
Bruch, Zucker zum — kochen	1499
Brühe, braune mit Wein zu Wildsaucen	3
— für Brustkranke	6
Brunnenkresse	497
Buchstabensuppe	26
Bücklinge zu braten	677
Bufantennudeln	1006
Buffet Seite 511.	
Bund, rheinischer	919
Bündner Kartoffeln	831
Bunter Salat	513
Burgunderkaltschale	488
Butter Seite 24.	
— auszulassen Seite 40.	
—, zerlassene zu Seefischen	169
- -Biskuit	1241. 1438
—-Bretzeln	1354. 1471
—-Klöse	103
—-Kraut	709
—-Kuchen	1327
—-Laibchen	1439
—-Pilz (Schmerling)	808
—-Sauce	134. 135
—- (Blätter) Teige	535—545
—-Teigschnitten	900
—-—, überzwercher	549
—-Torte	1231

Caramel, Zucker zu — kochen	1499
—-Pudding	976
—-Sauce	1108
Champignons	800
— in Essig	1633
— als Gemüse	801
— zu reinigen Seite 42.	
—-Sauce	159
Charlotte von Äpfeln	1021
— von Erdbeeren od. Himbeeren	1171
— von Makronen	1130
—, russische	1169. 1170
Chaudeau	1663
—-Crême mit Schneeberg	1151
—-Sauce	1102
Christstollen	1343
Cichorien als Gemüse	735
Consommé	5
Côte de boeuf glacé	208
Couleur (gebrannter Zucker)	S. 42
Coulis Seite 34.	
—, weiße und braune	133
Crême. Allgemeines Seite 356.	357
Arrak-	1131
Chaudeau-	1151
Erdbeer-	1160. 1161. 1163. 1164
— gebrannte	1125
Haselnuß-	1157. 1158
Himbeer-	1161. 1162. 1164
Hygiama-	1141. 1142
Johannisbeer-	1165
Kaffee-	1144. 1146
Kastanien-	1156
Kirschen-	1166
Makronen-	1129
Maraschino-	1126. 1133
Orange-	1132. 1150. 1164
Punsch-	1155
Pyrmonter	1149
Rahm-	1143. 1167
Reis-	1126—1128
Russische	1143
schmalzgebackene	1170
Schokolade	1136—1140
Sultan-	1124
Tee-	1147
Vanille-	1132—1135
Wein-	1152—1154
Zitronen-	1132. 1148
Crême, Sauce à la	155
—-Torte	1250
Crevettes (Krabben)	696
Croquettes s. Kroketts.	

Dämpfen S. 34.	
Dampfnudeln, bayrische	1008—1010
—, gebackene	1011
—, gesalzene	1012
Dampftöpfe Seite 15—17.	
Déjeuner, Speisezettel, Seite 507.	
Dicker Kuchen	1327. 1328
— Reis	894
Diner, Speisezettel Seite 508—510.	
Diplomaten-Pudding	1172. 1173
Dörrgemüse Seite 22.	
Dorsch	660
Dreierlei Braten	234
- Gesälz	1565
Dressieren Seite 34.	
Dukatennudeln	1007
Durchschlagsuppe	17
Dürrlitzen einzumachen	1523

	Nummer
Dürrlitzen mit Essig und Zucker	1579
—-Marmelade	1562
Eier mit Bratwürsten	874
—-Brei	1045
— Fünf-Minuten-	883
—, gebackene	876
—, gefrorene	Seite 21.
—, gefüllt à la Falk	880
—, gefüllt mit Kaviar	881
—-Gelb, getrocknetes	Seite 26.
—-Gerste (geriebene Suppe)	25
— —, weiße und braune	19
—-Haber	873
—, hart und weich zu sieden	884
— auf italienische Art	879
— in Kalkwasser einzulegen	S. 31.
—-Klöschen	120
—-Kroketts	838
—-Kuchen (Omelette)	858
— — mit Aepfeln oder Kirschen	868
— —, doppelt gebackene	866
— — mit Eingemachtem	860
—-Lebkuchen	1486
—-Milch	1111
—, pochierte	885
—-Punsch	1668. 1669
—-Ragout	878
—-Salat	519
—-Sauce, kalte	183
— in saurer Sauce	882
— mit Schinken	877
—-Schokolade	1659
—-Schwamm (Pfifferling)	804
—-Suppe, verlorene	18. 67
—, verlorene	885
— in Wasserglas einzulegen	S. 31.
—weiß, getrocknetes	Seite 25.
— —glasur	1197
— —-Törtchen	1267
— —wasser	1698
—-Würste in Sauce	1050
Eingemachtes Kalbfleisch	265. 266
Einlaufsuppe	17
Eis, siehe Gefrorenes	1606—1627
—-Bombe à la Fürst Pückler	1616
— — mit Schokolade	1615
— — mit Vanille	1614
—-Kaffee	1613
—-Röllchen	1428
—, rotes oder gelbes	1188
—, weißes (Glasur)	1186
—-Maschine	Seite 19.
—-Schrank	Seite 20.
Eisen	Seite 34.
Eisernes Geschirr	Seite 14.
Emaillegeschirr	Seite 14.
Endivien (Antive) gekocht	761
— mit Rahmsauce	762
—-Salat	503
Englische Biskuit	1206. 1445
— Braten	187
— Fleischpastete	562
— Fruchtpastete	568
— Kuchen	1323. 1324
— Ochsenbraten	188—190
— Pudding	980
— Sauce zu Pasteten	178
— Teekuchen	1336. 1337
Ente, gefüllt	416. 417
— mit glacierten Kastanien	418
—, junge, gebraten	415
— in Pomeranzensauce	419
—, wilde	421. 422
Entrecôte (Rippenstück)	207
Erbsen, dürre	784
—, grüne	785—787
—-Suppe (von dürren)	54. 83
— —, gebackene	21
— — (von grünen)	53. 60
Erdäpfel in Buttersauce	752
Erdbeerbowle	1680
—-Charlotte	1171
—-Crême	1160. 1161. 1163. 1164
— zu dünsten	1533
— einzumachen	1509. 1510
—-Gefrorenes	1622. 1624
—-Gelee	1541
—, kalte Schale	492—494
—-Kompott	456. 457
—-Kuchen	1303
—-Marmelade	1570
— — zu Gefrorenem	1575
—-Sauce	1089
— mit Schlagrahm	1175
—-Törtchen	1269
—-Wasser-Eis	1622
Erdschwämme zu reinigen	Seite 42.
Esdragonessig	1628
Eß, gebackene SS	1440. 1441
Essig und Salz, Eingemachtes	S. 487
— mit Senf	1644
Faden, Zucker zum — kochen	1499
Falscher Salm von Kalbfleisch	445
Farce	Seite 34.
Fasan zu braten	424
— mit Sauerkraut	723

	Nummer
Fastenbretzelsuppe	85
Fastenbrühe von Erbsen	9
— — zu gesalzenen Suppen	8
Fastnachtsküchlein	1063—1065
Feigen einzumachen	1512
Felchen zu backen	638
— blau zu sieden	635
— zu braten	636
— gedämpft	637
— in Rahmsauce	639
Feldhühner-Blison	429
—, zu braten	428
—-Pastete, kalte	569
Feuerfestes Porzellan Seite 15.	
Filet de boeuf (Schlacht-braten)	197—199
Finger, gebackene	1082
Fischauflauf	903
Fische: Allgemeines S. 217—219.	
Aal	587—593. 627
Aalraupe	594
Aesche	643—645
Barbe	646
Börsing (Barsch)	640—641
Bückling	677
Dorsch	660
Felchen	635—639
Forellen	611—614
Grundeln	648. 649
Hecht	616—624
Heilbutt	683
Hering	672—678
Kabeljau	653—656
Karpfen	625—634
Kressen	650
Laberdan	661. 662
Lachs	596—605
Lachsforelle	606
Leng	671
Maifisch	642
Makrelen	691. 692
Quappe	594
Rheinlanken	596
Rochen	693
Rutte	594
Saibling	615
Salm	596—605
Sardinen	679
Schellfisch	657. 658
Schleie	647
Seehecht	659
Seezunge	686—690
Steinbutt	684. 685
Sterlett	682

Fische.	Nummer
Stockfisch	663—670
Stör	680. 681
Waller, Wels	595
Zander	607—610
Fischklöse	130
—-Koteletten	651
—-Otter zu bereiten	652
—-Pudding	959
—-salat	527
— zu tranchieren Seite 39.	
Flädlein, gefüllte	857
—-Suppe	20
—, süße	1031
Flammieren Seite 34.	
Fleisch, italienisches	195
—, Pichelsteiner	221
— in Sulz. Allgemeines S. 173.	174
Fleischbrühen	1—9
—, braune (Jus)	2
—, einfache (Bouillon)	1
—-Suppen	10—72
Fleisch-Gelee mit Gelatine	439
Fleischhackmaschine Seite 18	
Fleischklöschen	105. 106. 840
— —, gebackene	839
— —, (große)	128
— — v. übrig geblieb. Fleisch	129
—-Kopf	245
—-Pastete, englische	562
—-—, gehackte,	553
—-Salat	528
—-Suppe, gewiegte	47
—-Vögel von Kalbfleisch	261—263
—-Würstchen	840
Fliedersuppe	93
Flug, Zucker zum — kochen	1499
Forelle zu backen	614
— blau zu sieden	611
— zu braten	613
— mit Butter und Petersilie	612
—, gefulzt	447
Frankfurter Klöse	121
Fricandeau von Kalbfleisch	246—249
Frikandelle von Kalbfleisch	307. 308
Frikassee von Froschschenkeln	706
— von jungen Hühnern	382, 385—387
— von Kalbfleisch	267—269
— von Kalbsfüßen	288
— von Kalbsgekröse	289
— von Kuttelfleck	226
— von Tauben	404
Frikassieren Seite 34.	
Frischling (Wildschwein)	349
Froschschenkel-Frikassee	706

	Nummer
Froschschenkel, gebacken	707
—, gedämpft	708
Früchte, allerlei, in Branntwein	1531
—-Bombe	1617
—-Brot	1496. 1497
Fruchtgefrorenes	1620—1627
—-Pastete, englische	568
—-Saftlimonade	1700
—-Törtchen	1268
Frühstück, Speisezettel Seite 507.	
Fülle für kleine Pastetchen	576
Fünf-Minuten-Eier	883
Gabelfrühstück Seite 507.	
Gans mit Aepfeln gefüllt	410
—-Brüste, geräuchert	1653
—-Fett Seite 40.	
—, gefüllt	408
—, junge, gebratene	407
— mit Kastanien	409
—-Leber, gebraten	412
—-— zu Kastanien	413
—-—-Pastete	573
—-— in Trüffelsauce	414
—-Pfeffer	411
— zu tranchieren Seite 39.	
—, wilde, zu braten	420
Garnieren Seite 35	
Gartenkresse	496
Gasherd Seite 5.	
Gebackener Brei in Mandelsauce	1055
— Brot	846
— Dampfnudeln	1011
— Eier (Spiegeleier)	876
— Erbsensuppe	21
— Finger	1082
— Kartoffelklöse	114
— Pudding	988
— Weckklöse	116
Gebrannter Brei	1046
— Crême	1125
— Griessuppe	81
— Suppe	76
— Zucker Seite 42.	
— Wein	1664
Gebrühte Klöse	112
— Küchlein von Wein	1087
— Teig	1072
— Geduldszeltchen	1463
Geflügel, Allgemeines Seite 22. 151—153	
Geflügelkroketts	836
— zu tranchieren Seite 39.	
Gefrorenes:	Nummer
Allgemeines Seite 481. 482	
Ananas-	1618. 1627
Aprikosen-	1623. 1626
Erdbeeren-	1622. 1624
Frucht-	1617. 1620—1627
Haselnuß-	1612
Himbeer-	1621—1623
Kaffee-	1610
Orangen-	1606
Pfirsich-	1623. 1626
Pückler-	1616
Rahm-	1606—1625
Sauerkirschen-	1623. 1625
Schokolade-	1611. 1615
Vanille-	1606—1609. 1614
Weichselkirschen-	1623. 1625
Zitronen-	1606. 1620
Gefüllte Nudelsuppe	23
Gehackte braune Suppe	77
— Ochsenbraten	202
Geisenheimer Speise	920
Geklopftes Kalbfleisch	258
Gekochte Suppe	84
Gelatine für Sulzen, Gelees und Crêmes vorzubereiten	441
Gelbe Milch	1123
Gelberüben (Karotten)	743
— mit Brockelspargeln	746
— einzumachen	1525
— mit grünen Erbsen	745
— in Rahmsauce	744
— Salat	508
—-Suppe	59. 66
—-Torte	1233
Gelees: Allgemeines S. 356. 357	
— von Früchten	1538—1550
Gemahlene Suppen	35
Gemsenbraten	364
Gemüse: Allgemeines Seite 22. 249	
Ackerbohnen	780. 781
Ackersalat	734
Artischocken	755
Bayrisch Kraut	716
Bohnen	771—779
Braunkohl	725
Brockelerbsen, grüne Erbsen	785—790
Brockelspargeln	741
Blumenkohl	767—770
Butterpilz	808
Champignons	800. 801
Cichorien	735
Eierschwamm	804

Gemüse	Nummer
Endivien	761. 762
Erbsen	784—790
Erdäpfel	752
Gelberüben	743—746
Gurken	796
Hopfensprossen	766
Jettinger Rüben	750
Kapuzinerpilz	807
Karotten	743—746
Kartoffel	811—818
Karviol	767—770
Kastanien	797. 798
Kohl	709. 710
Kohlraben	736—738
Kopfsalat	735
Krautkuchen	712. 713
Lauch	765
Linsen	783
Mangold	791. 792
Morcheln	806
Mousseron	805
Pfifferlinge	804
Reizker	808
Rhabarberblätter	735
Rosenkohl	794
Rotkraut	717
Sauerampfer	795
Sauerkraut	718—724
Schmerling	808
Schnittkohl	742
Schwarzwurzeln	753. 754
Sellerie	763. 764
Sommerkohl	709
Spargeln	739—741
Spinat	726—733
Steinpilz	802
Teltower Rüben	751
Tomaten	756—760
Trüffeln	809. 810
Wegwarten	735
Weiße Bohnen	782
Weißkraut	711. 714. 715
Weiße Rüben	747—749
Winterkohl	725
Wirsing	709
Zuckerschäfen	793
Zwiebel, glasierte	799
Gemüsesuppe	35
Genfer Rahmtörtchen	1262
Geriebene Suppe	25
Gernalen	696
Geröstete Griessuppe	81
— Mandeln	1461
Gerste zu kochen	28
Gerstenschleim	29
—=—=Wasser	1697
—=Suppe	35
Gerührte Pastetchen	574
— oder Sommerpastete	566
— Torte mit Aepfeln	1271
Gesälz siehe Marmelade	
Geschirr Seite 13—15	
Gesundheitskuchen, amerikanischer	1369. 1370
Getränke für Kranke	1692—1701
Gewickeltes Kalbfleisch	259
Gewürze, einheimische Seite 23	
—, fremde Seite 23	
Gezupfte Klöse	113
Gipfel, Wiener	1361. 1437
Giraffentorte	1229
Glace (Eis) Seite 35.	
Glasieren Seite 35.	
Glasuren	1186—1202
Gleichgewicht=Pudding	994
Glühwein	1665
—=Sauce	1096
Goldschnitten, gebacken	847
Griesauflauf	914
Griesbrei	1042
—=Jägertorte	1224
—=Klöschen	108
—=Küchlein, gebacken	1071
—=Makronen	1405
—=Mehlklöse	853
—=—=Suppe	38
—=Pudding	972—974
—=Suppe	39
—=—, gebrannte	81
—=Torte	1222
Grillieren Seite 35.	
Grog	1675—1677
Großeier	1084
Grundeln zu backen	648
— kalt mit Essig und Öl	649
Grundsauce, braune	133
Grünkernsuppe	32. 35
—, gemahlene	33
Grütze (Gerste) zu kochen	28
—, rote	1118
Gugelhopf (Radankuchen)	1362
—, amerikanischer	1369. 1370
—, französische Art	1366
— mit Mandeln	1367
— mit Rosinen	1365
— schnell zu bereiten	1368
—, schwäbisch	1363. 1364
Gulasch von Kalbfleisch	272. 373

	Nummer
Gulasch von Ochsenfleisch	218 - 220
Gurken in Essig	1636. 1639. 1640
— mit Essig und Zucker (süß)	1587
—, gefüllte	796
—-Salat	504
—, Salz-	1641
—, Samen- in Essig	1637
—-Sauce	147. 148
—, Teufels-	1642
Gußkuchen	1252
—-Schnitten	1457
—-Torte	1252
—-— v. Äpfeln od. and. Früchten	1273
—-— von Himbeeren	1282
Gustinsauce	1097
Haber siehe unter Hafer S. 35	
Haché	204
— von Nieren	301
— von Omelette	863
Hackbraten	244
Hafer, dick gekocht	79
—-Grützsuppe	34. 35
—-Mehlsuppe	78
Hagebutten (Hägen) einzumachen	1522
Hägen mit Essig und Zucker	1580
—-Makronen	1407
—-Mark-Auflauf	925
—-—-Konfekt	1408
—-—-Schaum	1178
—-Marmelade	1567
—-Sauce	1090. 1091
—-Suppe	96
Hahnen siehe auch Hühner.	
—-Frikassee	385—387
— junge, zu backen	379
—-—, zu braten	377
—-—, gefüllt	380
—-—, gespickt	378
—-Ragout	389. 390
— tranchieren Seite 39.	
—, welscher, siehe Welscher Hahn	
Halbmond von Hefenteig	1358
Hammel, Allgemeines Seite 130.	
—-Fleisch mit gedämpftem Kohl	710
—-— mit Kümmelsauce	318
—-Gericht, Irländer	320
—-Koteletts (Hammelrippen)	314—317
—-Ragout	319
—-Rippen (Koteletts)	314—317
—-—, gefüllte	257
—-Rücken, gebraten	311
—-— mit Kruste	312
Hammelschlegel	309. 310. 313
—-— zu tranchieren Seite 37.	
Haschee siehe Haché.	
Hase, Allgemeines Seite 148.	
—-Braten zu tranchieren S. 38.	
—, gebraten	366
—, gedämpft	367
—-Kuchen	368. 369
—-Pastete, kalte	570
—-Pfeffer (Hasenklein)	371
—-Ragout	370
Haselhühner	430
Haselnußbrot	1410
—-Brötchen	1411
—-Crême	1157. 1158
—-— zum Füllen von Torten	1258
—-Gefrorenes	1612
—-Kerne Seite 35.	
—-Konfekt	1412
—-Makronen	1409
—-Ring	1333. 1460
—-Törtchen	1263
—-Torte	1243
Häupтersalat	499. 500
Hausenblase zuzubereiten	440
Hechtberschling siehe Zander	
Hecht blau gekocht	616
—, gebraten	623
—, gekocht mit brauner Butter	617
—, gespickt	621. 622
—, kleine gebraten	620
— mit Krebssauce	619
—-Pastete	559
— in Rahmsauce	618
— ohne Salz und Wasser	624
— mit Sauerkraut	722
—-Schnitten	841
—-Suppe	86
Hefen-Anisbrot	1348. 1349
—-Backwerk, Allgemeines Seite 407. 408.	
—-Bretzeln	1353
—-Brot	1346. 1347
—-Biskuit	1352
—-Klöse	122
—-Kranz	1339. 1340
—-Küchlein	1067
—-Pfannkuchen	871
—-Pudding	964
—-Teig zu kleinem Backwerk	1358
—-— zu Obstkuchen	1341
—-Waffeln	1377
Heidelbeeren zu dünsten	1534
— einzumachen	1508

	Nummer
Heidelbeeren in Flaschen	1536
—, kalte Schale	494
—-Kompott	456
—-Kuchen	1296
—-Pfannkuchen, schwedischer	869
—-Saft	1599
—-Suppe	97
Heidenheimer Klöse	123
Heilbutt	683
Herd Seite 5.	
Hering-Auflauf mit Kartoffeln	905
—-Brötchen	1705
—, frische, gekocht od. gebraten	672
—-Gericht	673
—, gesalzene vorzurichten	674
—-Kartoffeln	834
—, zu marinieren	675
—, neue	678
—-Salat	523—525
—-Sauce	137. 180. 181
Himbeerbrot	1392. 1393
—-Charlotte	1171
—-Crême	1160—1162. 1164
—, zu dünsten	1534
—, einzumachen	1502. 1506
—-Eis mit Schlagrahm	1623
—-Essig	1592
—-Gefrorenes	1621—1623
—-Gelee	1543
—- und Johannisbeergelee	1541. 1542
—-, Kirschen- und Johannisbeer-Marmelade (dreierlei Gesälz)	1565
—-Kompott	456
—-Kuchen	1283—1285
—-Marmelade	1569
—-— zu Gefrorenem	1574—1576
—-Saft	1593. 1594
—-Sauce	1093. 1094
—-Schaum	1179
—-Törtchen	1269
—-Torte	1273. 1281
—-Wasser-Eis	1622
Hippen	1474
—, Anis-	1476
—, Mandel-	1478. 1479
—, Zimt-	1475
—, Zitronen-	1477
Hirn siehe Kalbshirn.	
—-Salat	526
—-Schnitten	843. 844
—-Suppe	40. 41
Hirsch. Allgemeines S. 144.	
—-Bug (Vorderschlegel)	356
Hirschkeule, gebraten	352
—-—, mariniert	353
—-Ragout	362
—-Schale, gedämpft	357
—-Schlegel, gebraten	352
—-—, mariniert	353
—-— zu tranchieren Seite 37.	
—-Ziemer, gebraten	355
—-— mit Kruste	354
Hobelspäne	1085
Holländische Sauce	165—168
— Waffeln	1476
Hollunder-Suppe	93
Hopfensprossen zu kochen	766
—-—-Salat	505
Hühner, siehe auch Hahnen.	
Huhn mit Reis	383. 384
—-Brühe	4
—-Frikassee	385—387
—-— mit Reis	382
—, junge, gefulzt	452
—-— in Krebssauce	388
—-Knochensuppe	46
— mit Mayonnaise	391
— mit Paprika	381
—-Pastete	557
—-Ragout	389. 390
Hummer, gekocht	694
—-Mayonnaise	695
Hustenzucker	1462
Hutzelbrot	1496. 1497
Hygiamacrême	1141. 1142
Jägertorte	1223
Jakobinerklöschen	120
Jakobssauce	182
Jettinger Rüben	750
Johannisbeer-Auflauf	922. 923
—-Crême	1165
— mit Essig und Zucker	1583. 1584
—-Gelee	1538—1540
—- und Himbeergelee	1541. 1542
—-, Kirschen- und Himbeer-marmelade (dreierlei Gesälz)	1565
—- und Kirschenmarmelade	1564
—-Kompott	456
—-Kuchen	1297
—-Marmelade zu Gefrorenem	1576
—-Saft	1596
—-Sauce	1093
—, schwarze	1505
—-Torte	1273
—-Wein	1601—1603
— in Zucker einzumachen	1502—1505

	Nummer
Indianer-Torte	1246
Indischer Reis	892
Irdenes Geschirr Seite 15	
Irish Stew (Irl. Hammelsgericht)	320
Italienische Eier	879
— Fleisch	195
— Käse	345
— Reis	895. 896
— Salat	531. 532
— Sauce	176. 177
— Suppe	27
Julienne Seite 22.	
—-Suppe	61
Jus Seite 35.	
— (braune Fleischbrühe)	2. 3
Kabeljau (frischer Stockfisch)	653
— auf englische Art	654
—, gebacken	656
—, gesalzen, mit Sauce	655
—-Pastete	559
Kabinetts-Pudding	1002. 1003
Kabis (Weißkraut)	711
Kachel (Kasserolle) Seite 35.	
Kaffee	1655
—-Brot	1371—1372
—-Crême	1144—1146
—-— zum Füllen von Torten	1257
—-Gefrorenes	1610
—-Küchlein	1371. 1372
Kaiserbrot	1473
—-Kuchen	1016. 1017
—-Rostbraten	206
Kakao	1656
Kalb. Allgemeines Seite 105.	
—-Braten, einfach	230
—-— (Polnischer Bock)	241
—-Brieslein-Auflauf	902
—-—, gespickte und glacierte	291
—-—-Kroketts	837
—-—-Pastetchen	585
—-—-Pastete	554. 566
—-—-Pudding	956. 957
—-—-Ragout	292. 293
—-—-Suppe	40
—-Brust, gefüllt	236
—-— mit Paprika	274
—-— zu tranchieren Seite 37.	
—-Carré, mariniert und gespickt	234
—-Fleisch, Brouillade von	260
—-—, falscher Salm von	445
—-—, Frikandelle	307. 308
—-—-Frikassee	267—269
—-—, eingemachtes	265. 266
Kalbfleisch, geklopftes	258
—-—, gewickeltes	259
—-—-Pastetchen, kleine, (Rissolen)	581
—-—-Pastete	566
—-—-—-, warme	552. 564
—-—-Ragout	270. 271
—-—-Suppe	42
—-Fricandeau	246—249
—-Füße-Frikassee	288
—-—, gebackene	286. 287
—-—, Papierpasteten von	575
—-—-Ragout	285
—-—, Sulz von, mit Rosinen	455
—-Gekröse, Frikassee von	289
—-—, gebacken	290
—-Gulasch	272. 273
—-Herzen, gespickt und gefüllt	304
—-—-Ragout	303
—-Hirn, gebacken	306
—-—-Klöse	132
—-—-Pastetchen, kleine	580
—-—-Schnitten	843. 844
—-—-Suppe	41
—-Kopf	276—280
—-—, gesulzt	446
—-—, praktisch einzuteilen	275
—-— zu tranchieren Seite 37.	
—-Koteletts (Kalbsrippen)	253—257
—-Leber, gebackene	299
—-—, gedämpfte	298
—-—, klein geschnittene	295
—-—-Ragout	294
—-— mit saurem Rahm	296
—-—-Schnitten	297
—-Milch, siehe Kalbsbrieslein.	
—-Milzen, gefüllte	302
—-Nieren, gedämpft oder sauer	300
—-—-Haché	301
—-Ohren, gebackene	284
—-—, gefüllte	283
—-—-Ragout	282
—-Ragout	270. 271
—-Rippen (Koteletts)	253—256
—-—, gefüllte	257
—-Roulade, warm	237
—-Rücken, gebraten	235
—-Schale, gebeizte	232
—-—, gedämpfte	231
—-—, gespickte	233
—-Schinken	1651
—-Schlegel	239. 240
—-— zu tranchieren Seite 37.	
—-Schwänze, gebackene	305
—-Zungen-Pastete	555

	Nummer
Kalbs-Zungen-Ragout	281
Kalmuslikör	1690
Kalte Schalen. Allgemeines	S. 182.
— —	488—494
Kaninchen. Allgemeines	S. 148.
— zu braten	372
—, gefüllt	373
—-Ragout	370
Karotten, siehe Gelberüben.	
Kapaun in Austernsauce	376
—, zu braten	374. 375
—, gesulzt	450
—-Pastete	556
— zu tranchieren	Seite 39.
Kapern	Seite 24.
—-Sauce, weiße	141
Kapsel-Biskuits	1438
—-Brot	117
Kapuziner-Auflauf	913
—-Pilz	807
Karpfen und Aal à la matelote	627
— blau zu sieden	625
— in brauner Sauce	626
—, gebacken	631. 632
—, gefüllt	630
—, gesulzt	448
— in eigener Sauce	633
— mit Kräutern	634
—-Pastete	559
—, polnisch	628. 629
—-Pudding mit Sardellen	958
Karthäuser Bretzeln	1470
— Klöse	1057. 1058
Kartoffeln, aufgezogene	820
—-Auflauf	905. 906
—-—, süßer	907. 908
—, ausgebackene (Pommes frîtes)	829
—-Brei	814
—, Bündner	831
—, durchgetriebene	818
— in Fleischbrühe mit Spatzen	833
—, gebraten	830
—, gedämpfte	822. 823
—-Gemüse	813
—, geröstet	825. 826
—, glasierte	817
—-Guß auf Apfelkuchen	1278
— mit Hering	834
—-Klöse	124. 125
—-—, gebacken	114
—-Kroketts	828
—-Küchlein	1076
— in Milch	821
—, Niedernauer	823

	Nummer
Kartoffel-Pfannkuchen	872
—-Pudding	965. 966
—-Püree	814
—-—, gebacken	824
— in Rahmsauce	816
—, rohgebacken	827
—-Salat	520—523
—-—, gerieben	521
— in Salzwasser gekocht	812
—, saure	815
— in der Schale	811
— mit Schinken	819
—-Schnitten, gebacken	850
—-Schnitze	813
—, Schweizer	832
—-Suppe	55. 56. 82
—-Törtchen	1264
—-Torte	1232
Karviol siehe auch Blumenkohl.	
— in Buttersauce	767
—, gefüllt	768
— mit Krebsragout	769
Käse, italienischer	345
—-Auflauf, von süßem K.	909
—-Klöschen	111
—-Kuchen	1315
—-Stangen	1357
Kasserollepastete von Kalbfleisch	564
Kastanien-Auflauf	939
—-Crême	1156
—, geröstet	1456
—, glasiert	1456
—, —, als Gemüse	798
—-Püree	797
— mit Schlagrahm	1176
—-Torte	1230
Kaviar	1709
Kinderbrei (Mehlbrei)	1040
Kirschen-Auflauf	932
—-— mit Pfitzaufteig	933
—-Aussteiner	Seite 18.
— in Branntwein	1530
—-Crême	1166
— zu dünsten	1533. 1534. 1537
— einzumachen	1502. 1529
— mit Essig und Vanille	1582
— mit Essig und Zucker	1581
—, gebackene	1061
—-Gelee	1544
—, glasiert	1456
—-Igel	1056
—- u. Johannisbeer-Marmelade	1564
—-, Johannisbeer- u. Himbeer-Marmelade (Dreierlei Gesälz)	1565

	Nummer
Kirschen-Klöse	856
—-Kompott	470. 471
—-—, von getrockneten	486
—-Kuchen	1291—1295
—-—, gerührt	1294
—-— mit Griesmehl	1293
—-Likör	1687
—-Marmelade	1563
—-Saft	1595
—-Sauce	1092
—-Schaum	1177
—-Suppe	94. 95
—-Törtchen	1269
—-Torte	1273. 1288—1290
Kleienbrot	1444
Klöse. Allgemeines Seite 69.	
Butter-	103
Eier-	120
Fisch-	130
Fleisch-	105—106. 128. 129. 839 840
Frankfurter	121
Gebrühte	112
Gezupfte	113
Gries-	108
Griesmehl	853
Hefen-	122
Heidenheimer	123
Hirn-	132
zu Hühnersuppe	46
Jakobiner-	120
Karthäuser	1057. 1058
Kartoffel-	114. 124. 125
Käse-	111
Kirsch-	856
Leber-	131
Mandel-	854
Mark-	104. 845
Mutschelmehl-	109. 115
Ochsenfleisch	107
Reis-	855
Schweden-	852
Semmelmehl-	115
Speck-	127
Suppen-	103—120
Weck-	115. 116. 126
Weißbrot-	115
Zwetschgen-	1034
Klöse-Suppen, siehe auch Suppenklöse.	
Knöpflein, siehe Klöse.	
Knorr's Dörrgemüse Seite 22.	
—-Suppen Seite 25.	
Koch (Mehlspeise) Seite 35.	
Kochherd Seite 5.	
Kochkiste Seite 7—12.	
Kofern	1480
Kohl in Buttersauce	709
—, gedämpft, mit Hammelfleisch	710
—, Römischer	791. 792
Kohlraben	736. 737.
—, gefüllt	738
Kokosnußbutter Seite 24.	
Kompotte, Allgemeines S. 182.	
Ananas-	478
Apfel-	458—465. 487
Aprikosen-	472
Birnen-	466. 467. 487
Brombeer-	456
Erdbeer-	456. 457
Heidelbeer-	456
Himbeer-	456
Johannisbeer-	456
Kirschen-	470. 471. 486
Mirabellen-	475
Orangen-	476. 477
Pfirsich-	473
Prünellen-	483
Quitten-	468
Reineclauden-	474
Rhabarber-	480
Stachelbeer-	469
Trauben-	479
Weinbeer-	479
Zwetschgen-	481. 482. 484. 485
Konfekt von Hägenmark	1408
— von Haselnüssen	1412
—-Lebkuchen	1490
Königinsuppe	51. 52
Königs- (oder Schnee-) Eier	1020
Kopfsalat	499. 500
— als Gemüse	735
Körbelsuppe	58
Korkselbstkocher Seite 12.	
Kornelkirschen siehe Dürrlitzen.	
Koteletts, siehe unter Hammel, Kalb, Schwein, Tauben usw.	
Krabben (Crevettes)	696
Kraftbrühe	5. 7
—-Sauce	133
—-Suppe mit verlorenen Eiern	67
Krammetsvögel, gebraten	426
— in Sauce	427
—-Suppe	43
Krapfen, braune	1380
Kräpflein, Marseiller	1381
Kraut, bayrisch	716
—-Kuchen	712. 713

	Nummer
Kraut-Salat	512
Kräuter Seite 23.	
—-Butter Seite 41.	
—-Omelette (aux fines herbes)	865
—-Salat	501
—-Sauce, feine	156
Krebse zu sieden	702
Krebsbrötchen	1706
—-Butter Seite 41.	
—-Pastetchen	577—579
—-Pastete	550. 565
—-Pudding	955
—-Ragout mit Karviol	769
—-— mit Spargeln	740
—-Sauce, gesalzene	158
—-Suppe	44. 45
Kresse (Salat)	496. 497
Kressen (Fische)	650
Kroketts	835. 1071
— von Brieslein	837
— von Eiern	838
— von Geflügel	836
— von Kartoffel	828
Küche Seite 5.	
—-Kalender Seite 30. 31.	
Kuchen. Allgemeines Seite 355. 356.	
Amerikanischer	1369. 1370
Anis-	1319
Apfel-	1274—1280
Aprikosen	1287
Blitz-	1316—1318
Butter-	1327
Dicker	1327. 1328
Englischer	1323. 1324
Erdbeer-	1303
Gesundheits-	1369. 1370
Guß-	1252
Heidelbeer-	1296
Himbeer-	1283—1285
Johannisbeer-	1297
Kaiser-	1016. 1017
Käse-	1315
Kirschen-	1291—1295
Mirabellen-	1305
Mürber	1327. 1328
Punsch-	1330
Quark-	1315
Quitten-	1033. 1307
Radan-	1362—1370
Rahm-	1313. 1314
Reis-	1018. 1019. 1320
Rhabarber-	1301. 1302
Schlesischer	1331
Schnecken-	1332
Stachelbeer-	1304
Streußel-	1331
Tee-	1325. 1326. 1335
Topf-	1338
Trauben-	1033. 1298—1300
Wiesbader	1322
Zimt-	1329
Zwetschgen-	1308—1312
Zwiebel-	1321
Küchlein, gebrühte, von Wein	1087
Kugel, Zucker zur — kochen	1499
Kukummern, siehe Gurken.	
Kupfergeschirr Seite 13.	
Kürbis mit Essig und Zucker	1585
—-Marmelade	1561
Kuttelfleck-Frikassee	226
—, sauer	227
Laberdan auf holländische Art	662
— in Sauce	661
Lachs, siehe auch Salm.	
—, geröstet	599
—-Pastete	559
—-Schnitten	1708
—-— mit Kräutern	603
Lachsforelle	606
Lack, siehe Salzlack.	
Lamm. Allgemeines. Seite 134.	
—-Braten	321. 322
—-Koteletts	323
—-Ragout	324
Lapin, siehe Kaninchen.	
Läppchen, gebackene	1079
Lattichsalat	495
Laubfrösche	732. 733
Lauchgemüse	765
Laugenbretzelsuppe	85
Leberklö'e	131
—-Suppe	48. 49
—-Würste	340
Lebkuchen, braune	1482—1884
—, Eier-	1486
—, Konfekt-	1490
—, weiße	1487—1489
Leckerli, Basler	1485
Ledertorte	1236
Legieren Seite 35.	
Leguminosensuppe 35.	
Lendenbraten	197—199
—-Schnitten	209. 210
Leng	671
Lerchen, gebraten	426. 433
—, gefüllt	434

	Nummer
Lerchen mit glasierten Zwiebeln	436
—-Pastete	560. 569
— in Sauce	435
—-Suppe	43
Liebesäpfel, siehe Tomaten.	
—-Suppe	64
Liebig's Fleischextrakt	S. 44. 47. 63
Liköre	1684—1690
Limonade	1699
Lindauer Semmelschnitten	849
Ling	671
Linsen	783
—-Suppe	80
Linzertorte	1254. 1255
Lorbeerblätter	Seite 24.
Luikenäpfelgelee	1547
Maccaroni	888—890
—-Auflauf mit Schinken	904
— mit Fleischbrühe	891
—-Suppe	27
—-Timbal	567
Madeirasauce	162
Madeleinetörtchen	1265
Magdalenentorte	1253
Maggi-Suppen	Seite 25.
—-Suppen- und Speisewürze	Seite 43. 44. 47. 63. 65.
—-Suppentafeln	Seite 65.
Maifisch	642
Majoran	Seite 24.
Mais (Welschkorn) in Essig	1630
Maismehlsauce	1097
Maiwein	1678
Makrelen, gebacken	692
—, gekocht	691
Makronen	1399—1407. 1409
—-Auflauf	946
—, bittere	1404
—-Charlotte	1130
—-Crême	1129
—, gefüllte	1402
—-Herzen	1401
—-Milchspeise	1015
—-Pudding	1000
—-Torte	1251
Maluns (Bündner Kartoffeln)	831
Mandeln abziehen	Seite 35.
—-Auflauf	944. 945
—-Berg	1416 1417
—-Bögen	1383—1384
—-Brei	1043. 1044.
—-Brot	1397. 1398
—-Fisch	1342
—-Fischlein	1427
Mandeln, gebackene	1078
—, geröstete	1461
—-Häufchen	1413—1415
—-Hippen	1478. 1479
—-Käse	1120
—-Klöse	854
—-Kräpflein	1066
—-Maultaschen	1382
—-Milch	1692. 1693
—-Mus	1037
—-Pavesen	1069
—-Pudding	997. 998
—-Ring	1342. 1458
—-Sauce	1106
—-Schnitten in Milchsauce	1054
—-Suppe	99
—-Törtchen	1263
—-Torte	1214—1220
—-—, gewürzt	1220
—-— mit Himbeersaft	1219
—-— mit geschnittenen Mandeln und Zitronat	1217
—-Waffeln	1378
—-Würste	1052
—-Zeug	1495
Mangold	791
—-Stiele	792
Manschetten	1468
Maquereau (Makrele)	691. 692
Maraschinocrême	1126. 1133
Margarine	Seite 24.
Marinieren	Seite 35.
Markauflauf	912
—-Klöse	104
—-—, gebacken	845
Marmelade	Seite 35.
— von Früchten	1551—1576
Marseiller Kräpflein	1381
Maulbeeren einzumachen	1506
—-Saft	1597
—-Sauce	1093
—-Suppe	92
Maultaschen	729
— mit Mandeln	1382
Mayonnaise von Hummer	695
Mayonnaisesauce	171. 172
Meatpie (engl. Fleischpastete)	562
Meerrettich in Fleichbrühe od. Milch	145
—-Salat	516
—-Sauce	146
Mehl	Seite 25.
—-Brei (Kinderbrei)	1040
—-Erbsen	110
—-Pudding	999

	Nummer
Melone	1238
— einzumachen	1524
— mit Essig und Zucker	1585
Memminger Brot	1344
Merinken (Baisers)	1447
—-Torte	1245
Midder siehe Kalbsbrieslein.	
Milchbrot-Pudding	954
—-Suppe	14. 15
Milch, gelbe	1123
—, saure (gestandene)	1701
—-Sauce	1109
—-Speise von Makronen	1015
—-Suppe, süße	100
Mirabellen zu dünsten	1534
— einzumachen	1520. 1521
—-Kompott	475
—-Kuchen	1305
—-Törtchen	1269
Mittagessen-Speisezettel	S. 508—510
Mixed Pickles	1635
Moccaring	1334
—-Torte	1239
Mohren	1448
Mondamin Seite 43.	
—-Pudding	1117
—-Sauce	1097
Morcheln zuzubereiten Seite 42.	
Morchelsauce	160
Mosaikbrot	1710
Mostrich (Senf mit Most)	1645
—-Sauce	179
Mousseron	805
Mürber Braten	197—199
— Kuchen	1327. 1328
— Teebrot	1442
— Teig zu Kuchen	544
— — zu Timbal und warmen Pasteten	545
Muscheln, gekocht	701
Muskatellerbirnen als Kompott	467
Mutschelmehlauflauf	914
— —-Klöse	109. 115.
— —-Pudding	993
— —-Suppe	38
Napoleontorte	1213
Netzwürste	341
Neunlot-Pudding	994
Nickelgeschirr Seite 13.	
Niedernauer Kartoffeln	823
Nierenbraten	238
— — zu tranchieren Seite 38.	
—-Fett Seite 40.	
Nieren-Haché	301
—-Omelette	863
—-Schnitten, gebacken	842
—-Suppe	50
Nudeln Seite 43.	
—-Auflauf von breiten	901
—, breite	887
—-Pudding	962. 963
—-Suppe	22. 26
—-—, gefüllte	23
Nüsse einzumachen	1501
—, glasiert	1456
—-Likör	1684
Obst auf amerikanische Art einzukochen	1535
Obst billig und praktisch einzukochen	1537
Ochsen. Allgemeines Seite 88—91.	
—-Augen (gebackene Eier)	876
— Benennung der einzelnen Teile Seite 89.	
—-Braten, englischer	188—190
—-—, gedämpfter	191. 192
—-—, gehackter	202
—-Fleischgulasch	218—220
—-—-Klöse	107
—-— mit Kruste	185
—-— mit Petersilienwurzeln	186
—-—-Ragout	222
—-— zu sieden	184
—-—-Stockade	201
—-Gaumen-Ragout	223
—-Lappen-Roulade	200
—-Markpastete	558
—-Maul	211
—-—-Salat	529
—-Schwanz mit glasierten Zwiebeln	225
—-—-Ragout	224
—-—-Suppe	69. 70
—-Zunge	212—217
—-—, gefulzt mit Krebsen	449
Ofenschlupfer (Scheiterbeige)	1032
Olgazwieback	1350
Omelette (Eierkuchen)	858
—, aufgelaufen	862
— aux confitures	860
— mit Kräutern (aux fines herbes)	865
— mit Nieren oder Haché	863
— mit Rum	859
— mit Schinken	864
— soufflée	861

	Nummer
Orangen-Auflauf	931
—-Bowle	1681
—-Crême	1132. 1150. 1164
—-—-Torte	1248
—-Gefrorenes	1606
—-Gelee	1185
—-Glasur	1194
—-Kompott	476. 477
—-Limonade	1691
—-Marmelade	1551. 1552
—-Pudding	991. 992
—-Punsch	1667
—-Sauce	150
—-Torte	1247
Palmin Seite 25.	
Panade S. 41.	
—-Suppe mit Wein	88
Panieren S. 36.	
Papierpasteten von Kalbsfüßen	575
Paprika-Hühner	381
—-Kalbsbrust	274
Paradiesäpfel, siehe Tomaten.	
Passieren Seite 36.	
Pasteten. Allgemeines S. 197.	
Aal-	583
Austern-	584
Feldhühner-	569
Fleisch-	562
—-, gehackte	553
Frucht-	568
Gansleber	573
Gerührte	566. 574
Hasen-	570
Hecht-	559
Hühner-	557
Kabeljau-	559
Kalbs-Brieslein-	554. 566. 585
—-Fleisch-	552. 564. 566. 581
—-Füße-	575
—-Hirn-	580
—-Zunge-	555
Kapaun-	556
Karpfen-	559
Kleine offene, m. Ragoutfülle	576
Krebs-	550. 565. 577—579
Lachs-	559
Lerchen-	560. 569
Maccaroni-	567
Ochsenmark-	558
Papier-	575
Salm-	559
Schellfisch-	559
Schinken-	572
Pasteten.	Nummer
Schnepfen-	561
Seezungen-	559
Semmel-	586
Sommer-	566
Stockfisch-	563. 582
Tauben-	557. 566
Vol au vent	551
Wachtel-	569
Wildbret-	571
Pastetenfülle	576
—-— Haus (Vol au vent)	551
—-Sauce	170. 178
Patentkochgeschirr Seite 14.	
Perle, Zucker zur — kochen	1499
Perlzwiebeln in Essig	1634
Petersilienbutter Seite 41.	
—, gebackene Seite 42.	
—-Sauce	142. 143. 164
—-Suppe	58
—-Wurzelsuppe	59
Pfaffenbrot	1396
—-Mocken	1077
Pfannkuchen mit Aepfeln oder Kirschen	868
—, Berliner	1068
—, gewöhnlicher	870
— mit Hefe	871
— mit Kartoffeln	872
Pfeffernüsse	1469
Pfifferling (Eierschwamm)	804
— zu putzen Seite 43.	
Pfirsichbowle	1682
— zu dünsten	1537
— einzumachen	1514
—-Gefrorenes	1623. 1626
— in Kirschengeist	1515
—-Kompott	473
—-Marmelade	1555
—-— zu Gefrorenem	1576
Pfitzauf	1373
Pflaumen, grüne einzumachen	1518
Pflückerbsen	785
—, eingemachte zu kochen	790
— einzumachen	788. 789
—-Suppe	53
Pichelsteiner-Fleisch	221
Pillaw (Huhn mit Reis)	383
Pilze, Schwämme. Allgemeines	S. 273.
Plattenmus	1036
Plumpudding, englischer	977—979
Pochierte Eier	885
Pökelfleisch	228. 229
—-Salz, Schweinefleisch und Schinken mit	1647

	Nummer
Polenta	886
—-Schnitten	850
Polnisches Bier	1661
— Bock (Kalbsbraten)	241
— Braten	242
— Salat	533
Pomeranzenbrot	1389—1391
Pommes frites	829
Porzellan, feuerfestes	S. 15.
Poularden zu tranchieren	Seite 39.
Preiselbeeren einzumachen	1577. 1578
—-Gelee	1550
Preßkopf	453. 454
Prünellenkompott, von getrockneten	483
Pudding. Allgemeines	Seite 299. 300.
Biskuit-	989
Brieslein-	956. 957
Brot-	981. 985
Caramel-	976
Diplomaten-	1172. 1173
Englischer	980
Fisch-	959
Gebackener	988
Gleichgewicht	994
Gries-	972—974
Hefen-	964
Kabinetts-	1002. 1003
Karpfen-	958
Kartoffel-	965. 966
Krebs-	955
Makronen-	1000
Mandel-	997. 998
Mehl-	999
Milchbrot-	954
Mondamin-	1117
Mutschelmehl-	993
Neunlot-	994
Nudel-	962. 963
Orange-	991. 992
Plum-	977. 979
Punsch-	990
Rahm-	961. 987
Reis-	967. 971
Sago-	975
Schaum-	1001
Schellfisch-	960
Schokolade-	995. 996
Schwarzbrot-	981. 983
Spinat-	952. 953
Stärke-	1119
Weißbrot-	984. 985
Wiener	986
Zitronen-	992
Pudding-Sauce, englische	1104
Punsch	1666
—-Auflauf	940
—-Crême	1155
—-Eis	1193
—-Essenz	1671
—-Glasur	1200
—-Kuchen	1330
—-Pudding	990
—-Royal	1672
—-Sauce	1105
—-Torte	1244
Püree von Kartoffeln	814
— von Kastanien	797
Puter, siehe Welscher Hahn	
Pyrmonter Crême	1149
Quappe	594
Quarkkuchen	1315
Quitten-Auflauf	935—938
—, einzumachen	1516
—-Gelee	1548. 1549
—-Kompott	468
—-Kuchen	1033. 1307
—-Likör	1685
—-Mark	1557. 1558
—-Marmelade	1557. 1558
—-Pasten	1455
—-Saft	1598
—-Schnitze	1517
—-Torte	1306
—-Zeltchen	1454
Radankuchen (Gugelhopf)	1362—1370
Ragout von Austern	699
— von Eiern	878
— von Hammel	319
— von Hasen	370
— von Hirsch	362
— von jungen Hühnern	389. 390
— Kalbsbrieslein	292. 293
— —-Fleisch	270. 271
— —-Füßen	285
— —-Herzen	303
— —-Leber	294
— —-Ohren	282
— —-Zungen	281
— von Kaninchen	370
— von Lamm	324
— von Ochsenfleisch	222
— —-Gaumen	223
— —-Schwänzen	224
— von Reh	362
— von Rindfleisch	222

	Nummer
Ragout von Tauben	399
—-Kuchen von Kalbfleisch	264
Rahm-Auflauf, von saurem	910. 911
—-Crême mit Arrak	1143
—-—, von saurem	1167
—-Gefrorenes	1606—1619
—-Kuchen	1313. 1314
—-Nudeln, saure	1005
—-Pudding, von saurem	961
—-—, süßer	987
—-Sauce	155
—-Schnee, siehe Schlagrahm	
—-Strudeln	1025—1027
—-Sulz	1121. 1122
—-Suppe	75
—-Törtchen	1261
—-—, Genfer	1262
—-Waffeln	1375
—-Würste, gebackene	1049
Rauchfleisch Seite 492.	
Rebhühner-Blison	429
— zu braten	428
— mit Sauerkraut	724
Reformierter Tee	1660
Reh. Allgemeines Seite 144.	
—-Koteletts mit Trüffeln	360
—-Leber	361
—-Ragout	362
—-Schlegel, gebraten	359
—-— zu tranchieren Seite 37.	
—-Ziemer, gebraten	358
—-— zu tranchieren Seite 38.	
Reine, Sauce à la	149
—, Suppe, à la	51. 52
Reineclauden mit Branntwein	1519
— zu dünsten	1534
— einzumachen	1518
—-Kompott	474
—-Marmelade	1556
Reis-Auflauf	914–918
—-Brei	1041
—-Crême mit Erdbeeren	1128
—-— mit Früchten	1127
—-— mit Maraschino	1126
—, dicker	894
—, gestürzter	893
—, indischer	892
—, italienischer	895
—-Klöse	855
—-Kopf von Aepfeln	1024
—-Kuchen	1018—1020
— à la meringue mit Aepfeln	918
—-Pudding	968–971
—-—, gesalzener	967
Reis-Schleim	30
—-Speise, italienische	896
—-Suppe	31
—-Torte	1234
—-Törtlein	1013
—-Würste	1053
Reizker	803
Remouladesauce	173. 174
Renntier	365
Rettichsalat	515
Rhabarber-Blätter als Gemüse	735
—-Kompott	480
—-Kuchen	1301. 1302
—-Marmelade	1560
Rheinischer Bund	919
Rheinlanken (Rheinsalm)	596
Richelieutorte	1237
Riebele Seite 43.	
—-Suppe	25. 26
Rindfleisch-Ragout	222
—-—-Stockade	201
—-Koteletts, glasiert	208
—-Lappen-Roulade	200
—-Schmalz Seite 40.	
Rippenstück (Entrecôte)	207
—, gebeizt	194
Risotto (italienischer Reis)	895
Rissolen, Kalbfleischpastetchen	581
Roastbeef	188. 189
— — à la jardinière	190
Rochen, gekocht	693
Rohe Kartoffelsuppe	82
Rollmops	676
Römischer Kohl (Mangold)	791. 792
Rote Grütze	1118
Rotkraut	717
Rote Rüben in Essig	1629
—-—-Salat	517. 518
Rotwildbret in Sauce	363
Rotzungen	689
Rosenäpfel (Hägen) einzumachen	1522
— mit Essig und Zucker	1580
Rosenkohl	794
Rosenwasserglasur	1202
Rosinen kalte Schale	490
—-Makronen	1406
—-Sauce	1098. 1099
—-Wasser	1695
Rostbraten	205. 206
Roulade von Biskuit	1208
— von Ochsen- oder Rindslappen	200
— von Wildschwein	351
Rührei	875
Rumfordsche Suppe	72

	Nummer
Rumpsteak (Rippenstück)	207
Russische Crême	1143
S S gebackene Eß	1440. 1441
Saccharin Seite 22.	
Sächsisches Brot	1343
Sagopudding	975
—-Suppe	36
—-— mit Milch	90
—-— mit Wein	89
Saibling zu braten und zu backen	615
Salate. Allgemeines S. 189. 190.	
Acker-	502
Blumenkohl-	507
Bohnen-	509
Bohnenkerne-	511
Brunnenkresse-	497
Bunter	513
Eier-	519
Endivien-	503
Fisch-	527
Fleisch-	528
Gartenkresse-	496
Gelberüben-	508
Gurken-	504
Häupter-	499. 500
Hering-	523–525
Hirn-	526
Hopfensprossen-	505
Italienischer	531. 532
Kalbsfüße-	529
Kartoffel-	520–522
Kopf-	499. 500
Kraut-	512
Kräuter-	501
Lattich-	495
Löwenzahn-	498
Meerrettich-	516
Ochsenmaul-	529
Polnischer	533
Rettich-	515
Roterüben-	517. 518
Rotkraut-	512
Schnecken-	530
Sellerie-	510. 518
Sonnenwirbel-	502
Spargel-	506
Tomaten-	514
Wegwarten-	498
—-Gemüse	762
—-Sauce	534
Salm, siehe auch Lachs.	
— mit Austernsauce	602
— zu braten	598
Salm auf englische Art	601
—, falscher, von Kalbfleisch	445
— auf holländische Art	600
— zu kochen	596
— zu marinieren	597
— mit Mayonnaise	604
—-Pastete	559
Salicylzucker Seite 25.	
Salz- Eingemachtes Seite 487.	
—-Gurken	1641
—-Lack zu geräuchertem Schweinefleisch	1646
—-Stangen	1355
—-Wasserkartoffeln	812
Samengurken in Essig	1637
Sander, siehe Zander	
Sandtorte	1240–1242
Sardellenbrötchen	1703
—-Butter Seite 41. 504.	
—-Sauce	136
Sardinen in Öl	679
Sau- (Acker-) Bohnen	780
—-—-Kerne	781
Saucen. Allgemeines S. 19. 36. 76.	
Arrowroot-	1097
Austern-	151
Bearner	157
Bechamel-	155
Butter-	134. 135
Caramel-	1108
Champignon-	159
Chaudeau-	1102
Coulis, weiß und braun	133
Eier-	183
Englische	178
— Pudding-	1104
Erdbeer-	1089
Fisch-	164–174
Glühwein-	1096
Grund-, braune	133
Gurken-	147. 148
Gustin-	1097
Hägen	1090. 1091
Herings-	137. 180. 181
Himbeer-	1093. 1094
Holländische	165–168
Jakobs-	182
Johannisbeer-	1093
Italienische	176. 177
Kapern-	141
Kirschen-	1092
Kraft-	133
Kräuter- (fines herbes)	156
Krebs-	158

Saucen.	Nummer
Madeira	162
Maismehl=	1097
Mandel=	1106
Maulbeer=	1093
Mayonnaise	171. 172
Meerrettich	145. 146
Milch=	1109
Mondamin=	1097
Morchel=	160
Mostrich	179
Orange=	150
Pasteten=	170. 178
Petersilien=	142. 143. 164
Pomeranzen=	419
Pudding, engl.	1104
Punsch=	1105
Rahm=	155
à la Reine	149
Remouladen=	173. 174
Rosinen=	1098. 1099
Salat=	534
Sardellen=	136
Sauerampfer	134
Schokolade=	1113
Sellerie=	154
Senf=	144. 179
Spargel=	134. 135
Stachelbeer=	1095
Tartaren=	175
Tomaten=	152
tournée	153
Trüffel	161
Vanille=	1107. 1110—1112
Wacholderbeer=	163
Wein=	1103
Zitronen=	1100. 1107
Zitronenschaum=	1101
Zwiebel=	139. 140
Sauerampfer-Gemüse	795
—=Sauce	138
—=Suppe	58
Sauerkirschen-Gefrorenes	1623. 1625
Sauerkraut Seite 17.	719
— einzumachen	718
— mit Fasan	723
— mit geräuchertem Fleisch	720
— mit Hecht	722
— mit Rebhühnern	724
— mit Stockfisch	721
Saurer Braten	196
— Kartoffeln	815
— Milch	1701
Savoyer Törtchen	1266
Schäfen, siehe Zuckerschäfen.	
Schaum von Aepfeln	1181
— von Aprikosen	1180
— von Hägenmark	1178
— von Himbeeren	1179
— von Kirschen	1177
—=Brei	1047
Schäumchen m. Schokolade	1449. 1450
— von Vanille	1446
— mit Zitronen	1453
Schaumpudding	1001
Scheiterbeige (Ofenschlupfer)	1032
Schellfisch	657
— à la Norderney	658
—=Pastete	559
—=Pudding	960
Schildkrötensuppe, falsche	71
Schill, siehe Zander.	
Schillerlocken	1270
Schinken, Auflauf v. Maccaroni	904
— zu backen	334
— mit Bier	331
—=Brötchen	1707
— mit Ei	877
—, gedämpfter	332
—=Kartoffeln	819
—=Omelette	864
—=Pastete, kalte	572
— schnell zu räuchern	1648
— und Schweinefleisch mit Pökelsalz	1647
— zu sieden	333
— zu tranchieren Seite 37.	
Schlachtbraten	197—199
Schlagrahm mit Erdbeeren	1175
—=Gefrorenes	1619
—, gestürzter mit Schokolade	1159
— mit Kastanien	1176
— mit Vanille	1174
Schleien zu braten	647
Schlesischer Kuchen	1331
Schmalzbackerei. Allgemeines Seite 342.	
Schmelzbutter Seite 40.	
Schmerling (Butterpilz)	808
Schmoren Seite 36.	
Schnecken, gefüllt	704
— zu kochen	703
—=Kuchen	1332
—=Salat	530
— in weißer Sauce	705
Schneeballen	1086
—=Berg	1151
—= (oder Königs=) Eier	1020
Schnepfen, gebraten	431

	Nummer
Schnepfen, gedämpft	432
—-Pastete	561
—-Schnitten	431
— zu tranchieren Seite 39.	
Schnitten, aufgelaufene	1083
— von Butterteig	900
—, Gold-	847
— von Hecht	841
— von Kalbshirn	843. 844
— von Kartoffeln	851
—, Lachs-	1708
— von Mandeln in Milchsauce	1054
—, Nieren-	842
—, Polenta-	850
—, Semmel-	849
—, Weck-	848
Schnittkohl	742
Schnitzbrot	1496. 1497
Schnitzel, Wiener	250. 251
— — à la Holstein	252
Schokolade-Auflauf	948. 949
—-Biskuit	1451
—-Brot	1465. 1466
—-Crême	1136–1140
—-— zum Füllen von Torten	1259
—-Eis	1192
—-Eis-Bombe	1615
—-Gefrorenes	1611
—-Glasur	1198. 1199
—-Makronen	1400
— in Milch	1658. 1659
—-Muscheln	1467
—-Pudding mit Mandeln	995. 996
—-Sauce	1113
—-Schäumchen	1449. 1450
—-Suppe	101
—-Torte	1209—1211
— mit Wasser	1657
—-Zwetschgen	485
Schrotbrot	1379
Schwämme, Pilze. Allgemeines Seite 273.	
Schwarzbrotpudding	981–983
Schwarzwildbret, gesulzt	444
— — in Sauce	363
Schwarzwurzeln	753. 754
Schwedenklöse	852
Schwefeln der Gläser	1537
Schwein. Allgemeines Seite 135	
—-Braten	325. 326. 328. 329
—-Filet	330
—-Fleisch, Bratwürste von	339
—-—, geräuchert	1649
—-— mit Pökelsalz	1647
Schweins-Füße, gebacken	343
—-Koteletts	335. 336
—-Lende	330
—-Nieren in Sauce	344
—-Ohren in Kapernsauce	337
—-Rüssel in Kapernsauce	337
—-Schlegel, gedämpfter, mit Kruste	327
—-Schmalz Seite 40.	
Schweizer-Auflauf	943
Kartoffeln	832
Schüsselpastete mit Krebsen	565
Scorzoneren	753. 754
Seefische	653—693
Seehecht	659
Seelen von Hefenteig	1358—1360
Seezunge gebacken	686
— au gratin	688
—-Pastete	559
— mit Tomatensauce	689
— mit Wein und Rahm	690
— Seezunge in Weißwein à la maître d'hôtel)	687
Selbstkocher Seite 12.	
Sellerie mit brauner Sauce	764
— in Buttersauce	763
—-Salat	518
—-Sauce	154
—-Suppe	59
—-Wurzel-Salat	510
Semmelmehlklöse	115
—-Pastetchen	586
—-Schnitten	849
—-Würste	1051
Senf mit Essig	1644
—-Gurken	1638
— mit Most	1645
—-Sauce	144. 179
Servieren Seite 36.	
Servietten falten Seite 27–29.	
Soles (Seezungen)	686—690
Sommerkohl in Buttersauce	709
—-Pastete, gerührte	566
Sonnenwirbelsalat	502
Soufflé (Zitronen-Auflauf)	950. 951
Souper, Speisezettel Seite	510. 511.
Spanferkel	338
— zu tranchieren Seite 39.	
Spanisches Brot	900
Spargeln, Buttersauce zu	135
— mit Krebsragout	740
—-Salat	506
—-Sauce	134
— mit Sauce	739

Nummer

Spargel-Suppe 64
Spätzlein 897
—, aufgezogen 899
—, geröstet 898
—-Mühle Seite 18.
Speckklöse 127
—-Salat mit Kartoffeln 522
Speise, Geisenheimer 920
—-Folgen Seite 507—511.
—-Kammer Seite 20.
—-Morchel 806
—-Verhältnis zur Personenzahl Seite 506.
Spicken Seite 36.
Spiegeleier 876
Spinat 726. 727
—, aufgezogen 728
—-Kuchen 730
—-—, gefüllt 731
—-Pudding 952. 953
—-Strudeln 729
Springerlein 1491. 1492
Stachelbeer-Auflauf 921
— zu dünsten 1537
— einzumachen 1511
—-Kompott 469
—-Kuchen 1304
—-Marmelade 1566
—-Sauce 1095
—-Wein 1604. 1605
Stärkepudding 1119
Steinbutt (Turbot) 684
— in Fischsud 685
Steinpilz 802
Sterlet, gekocht 682
Sternchensuppe 26
Stockade von Ochsen- oder Rindfleisch 271
Stockfisch, gebacken 660
—, geschmälzt 666. 667
— mit Hering 664
— mit Oel und Kräutern 668
—-Pastetchen 563. 582
— mit Rahmsauce 669
— in Sardellensauce 605
— mit Sauerkraut 721
— zu wässern 663
Stör 680
—, gebraten 681
Strauben 1073. 1074
Streußelkuchen 1331
Sultan-Crême 1124
Sulzen.
Aal 588

Sulzen. Nummer
Forelle 447
Hühner, junge 452
Kalbfleisch (falscher Salm) 445
Kalbs-Füße mit Rosinen 455
—-Kopf 446
Kapaun 450
Karpfen 448
Ochsenzunge mit Krebsen 449
Preßkopf 453. 454
Rahmsulz 1121. 1122
Salm, falscher 445
Schwarzwildbret 444
Welscher Hahn 451
Wildschweinskopf 443
Zunge, geräucherte 449
Sulz, saure (Aspic) 437. 438
—, —, oder Fleischgelee 439
Suppen. Allgemeines S. 47.
Austern- 68
Baumwoll- 16
Bier- 102
Blättlein, braune 24
Blumenkohl- 60. 63
Bohnen- 57. 60
Braune gehackte 77
Bretzel- 85
Brieslein- 40
Brot- 10—12. 73. 74
—, gekochte 84
Buchstaben- 26
Durchschlag 17
Eier, verlorene 18. 67
Eiergerste 19. 25
Einlauf- 17
Erbsen- 53. 54. 60. 83
Flädlein- 20
Fleisch-, gewiegte 47
Flieder- 93
Gebackene Erbsen- 21
Gebrannte 76
— Gries- 81
Gekochte 84
Gelberüben- 59. 66
Gemüse (Leguminosen)- 35
Geriebene- 25
Gersten- 28. 35
Gerstenschleim- 29
Gries- 38. 39. 81
Grütze- 28
Grünkern- 32. 33. 35
Haber- 35. 79
Hafergrütz- 34
Hafermehl- 35. 78
Hägen- 96

Suppen.	Nummer
Hecht-	86
Heidelbeer-	97
Hirn-	40. 41
Hollunder-	92
Hühner-	46
Italienische (Maccaroni)	27
Julienne-	61
Kartoffel-	55. 56. 82
Kirschen-	94. 95
Königin-	51. 52
Körbel-	58
Kraft- mit verlorenen Eiern	67
Krammetsvögel-	43
Krebs-	44. 45
Leber-	48. 49
Lerchen-	43
Linsen-	80
Maccaroni-	27
Mandel-	99
Maulbeer-	92
Milch-	100
Milchbrot-	13—15
Mutschelmehl-	38
Nieren-	50
Nudel- (S. 25)	22. 23. 26
Ochsenschwanz-	69. 70
Panade-	88
Petersilien-	58. 59
Rahm-	75
Reis-	31
Reisschleim	30
Riebele-	25. 26
Rumfordsche	72
Sago-	36. 89. 90
Sauerampfer-	58
Schildkröten-, falsche	71
Schokolade-	101
Sellerie-	59
Spargel-	64
Sternchen-	26
Tapioka-	37
Tomaten-	65
Wasser-	73—84
Weck-	13. 74
—, gekochte	87
Wein-	91
Weißbrot-	13
Weiße, von Kalbfleisch	42
Weiße Rüben-	59
Wurzel-	60
Zwetschgen-	98
Zwiebel-	62
Suppenbiskuit	118. 119
—-Klöse	46. 103—120
Suppen-Kräuter Seite 23.	
—-Mehle Seite 25.	
—-Nudeln Seite 43.	
Süßwasserfische	587—652
Tabaksrollen	1080
Tapiokasuppe	37
Tartarensauce	175
Tauben-Frikassee	404
—, gebacken	401
—, gebeizt	396
—, gefüllt	397
—, gebraten	395. 400
—, gesp. m. glacierten Zwiebeln	403
—, junge, in Specksauce	398
—-Koteletts	402
— mit Morcheln	405
—-Pastete	557. 566
—-Ragout	399
—, wilde	406
Tee	1654
—-Brot	1443
—-—, mürbes	1442
—-Crême	1147
—-Kuchen	1325. 1326. 1335
—-—, englischer	1336. 1337
—, reformierter	1660
—-Stangen	1354. 1536
Teig, gebrühter	1072
—, mürber, zu Kuchen	544
—, mürber, zu Timbal und warmen Pasteten	545
— zu Weingebackenem	346—548
Teigwaren-Suppe	26
Teltower-Rübchen	751
Teufelsgurken	1642
Timbal von Maccaroni	567
Tirolerbrot	1388
Tomaten	756
—, eingedämpft als Gemüse	760
—, einzudämpfen	759
—, gefüllt	757
—, grüne, mit Essig und Zucker	1588
—-Mark einzudämpfen	758
—-Marmelade	1568
—-Salat	514
— in Salz einzumachen	1643
—Sauce	152
—Suppe	64
Topfkuchen	1338
Torten. Allgemeines Seite 377. 378.	
Apfel-	1271—1273
Aprikosen-	1286

Torte.	Nummer
Biskuit-	1203—1209. 1212
Brot-	1226—1228
Butter-	1231
Crême-	1250
Gelberüben-	1233
Giraffen-	1229
Gries-	1222
Griesjäger-	1224
Guß-	1252
Haselnuß-	1243
Himbeer-	1273. 1281. 1282
Jäger-	1223
Indianer-	1246
Johannisbeer-	1273
Kartoffel-	1232
Kastanien-	1230
Kirschen-	1273. 1288—1290
Leber-	1236
Linzer-	1254. 1255
Magdalenen-	1253
Makronen-	1251
Mandel-	1214—1220
Merinken-	1245
Mocca-	1239
Napoleon-	1213
Orangen-	1247
Orangecrême-	1248
Punsch-	1244
Quitten-	1306
Reis-	1234
Richelieu-	1237
Sand-	1240—1242
Schokolade-	1209—1211
Vanillecrême-	1249
Weckmehl-	1225
Zimt-	1221
Zitronen-	1235. 1236.
Tournée, Sauce	153
Tranchieren, S. 36—39	
Trauben einzumachen	1506
—-Gelee	1545
—-Kompott	479
—-Kuchen	1033. 1298—1300
Trüffeln	809
— in Champagner gekocht	810
— zu reinigen Seite 42.	
—-Sauce	161
Turbot	684. 685
Ueberzwercher Butterteig	549
Ulmer Brot	1345
Ungarisch Gulasch	219
Vanille-Auflauf	941. 942.
Vanille-Brot	1394. 1395
—-Eis	1190. 1191
—-Eisbombe	1614
—-Crême	1132
—-— z. Füllen von Torten	1260
—-— gefüllt	1135
—-— mit Mandeln	1134
—-— mit Schlagrahm	1133
—-—-Torte	1249
—-Gefrorenes	1606—1609
—-Glasur	1195
—-Makronen	1399
—-Ringchen	1459
—-Sauce	1107. 1110—1112
——-Pulver Seite 25.	
—-Schäumchen	1446
—-Zucker S. 25.	
Verhältnis der Speisen zur Personenzahl Seite 506.	
Verlorene Eier	885
——-Suppe	18
Vol au vent (blinde Pastete)	551
Wacholderbeersauce	163
—-Wein	1683
Wachteln, gebraten	425
—-Pastete	569
Wackelpeter	1114—1116
Waffeln	1374
—, Hefen-	1377
—, holländische	1376
—, Mandel-	1378
—, Rahm-	1375
—, Zimt-	1481
Walle-	595
Warmbier	1662
Wasserbad Seite 33.	
—-Schokolade	1657
—-Suppen	73—84
Weck's Apparate Seite 19.	
—-Eierkuchen	867
—-Klöse	115. 126
—-—, gebacken	116
—-Mehlauflauf	914
—-Torte	1225
—-Schnitten, gebacken	848
—-Suppe	13. 87
—-—, gekocht	87
Wegwarten als Gemüse	735
—-Salat	498
Weichselkirschen zu dünsten	1537
—-Gefrorenes	1623. 1625
—-Marmelade zu Gefrorenem	1576
Wein, gebrannter	1664

	Nummer
Weinbeer-Kompott	479
—-Bowle, warme	1664
—-Crême	1153
—-—, gestürzt	1154
—-— mit Orange	1152
—-Gelee, süßes	1182. 1183
—-Mostlikör	1689
—-Punsch	1670
—-Sauce	1103
—-Suppe	91
Weiße Bögen	1387
— Bohnen	782
— Suppe	57
Weißbrotklöse	115
—-Pudding	984. 985
Weißkraut, gefülltes	714
—, gehacktes	711
—-Würstchen	715
Weiße Lebkuchen	1487—1489
— Rüben	747
— — in brauner Sauce	749
— — in süßem Rahm	748
— —-Suppe	59
— Suppe von Kalbfleisch	42
Wels	595
Welscher Hahn	392—394
— — in Sulz	451
— — zu tranchieren S. 39.	
Welschkorn (Mais) in Essig	1630
Wiener-Bögen	1385
—-Brot	1435. 1436
—-Gipfel	1361. 1437
—-Mus	1039
—-Pudding	986
—-Schnitzel	250—252
—-Törtchen	1014
Wiesbader-Brot	1443
—-Kuchen	1322
Wildbretpastete, kalte	571
Wilde Gans, siehe Gans.	
Wilde Taube, siehe Taube.	
Wildschwein. Allgemeines Seite 142.	
—-Braten	346
—-Ferkel (Frischling)	349
—-Keule, gekocht	347
—-Kopf, farciert	443
—-— zu sieden	350
—-Roulade	351
—-Rücken mit Kruste	348
—-Schlegel zu räuchern	1652
—-Ziemer mit Kruste	348
Windbeutel, Berliner	1075
Winterkohl (Braunkohl)	725
Wirsing in Buttersauce	709
Worcester-Sauce Seite 43.	
Würstchen von Weißkraut	715
Würste von Schweinefleisch	339—342
Wurzelsuppe	60
Wurzelwerk, ganzes Seite 40.	
Zander	607
—-Filets frites	610
—-—-Filets in Weißweinsauce (à la maître d'hôtel)	609
—, gebacken	608
Zedernbrot	1464
Zellerich siehe Sellerie.	
Zimtbögen	1386
—-Brot	1421. 1422
—-Eis	1189
—-Hippen	1475
—-Kuchen	1329
—-Küchlein	1426
—-Rollen	1081
—-Sterne	1423—1425
—-Torte	1221
—-Waffeln	1481
Zitronat-Auflauf	947
Zitronen Seite 24.	
—-Auflauf (Soufflé)	950
—-Biskuit	1452
—-Brot	1493
—-Crême	1132. 1148
—-— zum Füllen von Torten	1256
—-Eis	1188
—-Gefrorenes	1606. 1620
—-Gelee	1184
—-Hippen	1477
—-Likör	1688
—-Pudding	992
—-Sauce	1100. 1107
—-Schäumchen	1453
—-Schaumsauce	1101
—-Torte	1235. 1236
—-Zucker Seite 42	
Zöpfe von Hefenteig	1358
Zuckerbretzeln	1353. 1472
—-Brot	1429
—, gebrannter Seite 42	
—, gebräunter (Caramel)	1499
—, für Dunstobst einzukochen	1532
—-Glasur, gekochte zu Torten	1201
—-— zum Eisen des Backwerks	1186—1202
— zu klären	1498
— zu kochen	1499
— zu läutern Seite 449. 450	

	Nummer
Zucker-Schäfen (Zuckerschoten)	793
—-Stritzeln	1088
Zunge, eingesalzen	216
—, frisch oder gesalzen, gekocht	212
—, frisch in Tomatensauce	213
— mit Gurkensauce	214
—, gebacken	215
—, geräuchert	217
—, gesulzt mit Krebsen	449
—-Ragout	281
—, zu räuchern	1650
Zwetschgenauflauf	934
— zu dünsten	1534. 1537
— einzumachen	1526—1528
— mit Essig und Zucker	1589
—, gebackene	1062
—-Gesälz	1573
Zwetschgen-Gesälz mit Essig	1591
—-Knödel, Böhmische	1034
—-Kompott	482
—-— von getrockneten	484
—-Kuchen	1308—1312
—-— von Dunstzwetschgen	1312
—-Marmelade	1573
—-Mus	481
—-Schnitze mit Essig	1590
—-Suppe	98
—-Törtchen	1269
Zwieback	1351
Zwiebeln, glacierte	799
—-Kuchen	1321
—-Sauce	139
—-—, weiße	140
—-Suppe	62

Farbige Tafeln.

	Seite
I. Rinder-Hinterviertel	80
II. Rinder-Vorderviertel	96
III. Halbes Kalb	112
IV. Hammel oder Lamm	128
V. Halbes Schwein	136
VI. Fische I	224
VII. Fische II	256
VIII. Pilze	273

Zusammenstellung.

	Seite
Vorwort	3. 4
Einleitung	5—43
Fleischbrühen	44—46
Suppen	47—69
Fleischbrühesuppen	47—62
Wassersuppen	63—65
Wein-, Milch- 2c.-Suppen	65—69
Klöse (oder Knöpflein)	69—76
Saucen	76—88
Fleisch	88—151
Ochsen	88—105
Kalb	105—130
Hammel	130—134
Lamm	134—135
Schwein	135—142
Wildschwein	142—144
Hirsch und Reh	144—148
Hasen und Kaninchen	148—151
Geflügel	151—173
Hahnen und Kapaunen	153—159
Welscher Hahn	159—161
Tauben	161—163
Gans	163—165
Ente	166—167
Wildes Geflügel	167—173
Saure Sulzen und Fleisch in Sulz	173—182
Kompotte und kalte Schalen	182—189
Salate	189—196
Pasteten und Butterteige	197—217
Fische und Krebse	217—248
Gemüse	249—273
Schwämme, Pilze	273—277
Kartoffelspeisen	277—282
Beilagen zu Braten, Gemüsen, Eier- und Mehlspeisen	383—399
Auflauf und Pudding	399—328
Mehl- und Milchspeisen	328—341
Schmalzbackerei	342—352
Süße Saucen zu Mehlspeisen	351—356
Crêmes und Gelees	356—375
Zuckerglasuren	375—377
Backwerk	
Torten und Kuchen	378—407
Hefen- und anderes Backwerk	407—422
Zuckerbackwerk und Konfekt	422—449
Zucker zu läutern. Eingemachte Früchte und Säfte	449—480
Gefrorenes	481—487
In Essig und Salz Eingemachtes	487—491
Rauchfleisch	492—494
Warme und kalte Getränke	495—504
Verschiedene Brötchen zu Tee, Bier 2c.	504—505
Verhältnis der Speisen zur Personenzahl	506
Speisezettel-Auswahl	507—511

